

САПОГОВА ЕЛЕНА ЕВГЕНЬЕВНА



Профессор кафедры психологии образования факультета педагогики и психологии ФГБОУ ВО «Московский педагогический государственный университет», доктор психологических наук, профессор. Москва. Россия.

E-mail: esapogova@yandex.ru

УДК 82-94

ПИЩЕВАЯ СЕМАНТИКА АВТОБИОГРАФИЧЕСКИХ НАРРАТИВОВ

Аннотация. В рамках разрабатываемого автором экзистенциально-нарративного подхода обоснован тезис о символических аспектах автобиографических текстов как способе навигации в микрокультурной памяти семьи и средстве построения субкультуры субъекта и его личностного тезауруса. В статье сформулирован и аргументирован ряд авторских положений: 1) пищевая семантика есть способ маркирования и сохранения значимых фрагментов индивидуальной биографии, смыслов событий жизни субъекта на разных этапах его личностного становления; 2) упоминаемые в личных историях пищевые предпочтения фиксируют привычный образ жизни, габитус субъекта; 3) пищевые метафоры есть своеобразный формат поддержания символической связи с семейной микроисторией и своим родом в продолжаемых ритуалах и воспроизводимых традициях; 4) герменевтика еды есть часть личной микрокультурной семантики и персональной субкультуры человека; 5) первые приобщения к разным видам еды и высказанные родственниками последние пищевые желания несут для субъекта экзистенциально-символическую функцию; 6) пищевые ассоциации являются своеобразными когнитивно-эмоциональными триггерами, участвующими в работе психологических механизмов индивидуации и индивидуализации жизненного пути.

Ключевые слова: личность, автобиография, семья, род, субкультура субъекта, микрокультурная память, пища, еда, пищевая семантика, пищевые метафоры.

© Сапогова Е. Е. 2019

Helena E. Sapogova

Moscow State Pedagogical University, Moscow, Russia

E-mail: esapogova@yandex.ru

FOOD SEMANTICS OF AUTOBIOGRAPHIC NARRATIVES

Abstract. In the framework of the existential-narrative approach developed by the author, the thesis about the symbolic aspects of autobiographical texts as a way to navigate the family's microcultural memory and a tool for constructing the subject's subculture and his personal thesaurus is substantiated. A number of author's conclusions have been formulated and argued in this article: 1) food semantics is a way of marking and preserving significant fragments of an individual biography, the meanings of some life events at different stages of personal development; 2) food preferences mentioned in personal stories fix the usual way of life, the habitus of the subject; 3) food metaphors are a particular format of maintaining a symbolic connection with the family microhistory and the subject's gender in regularly reproduced rituals and imitable traditions; 4) food hermeneutics is a part of the personal microcultural semantics and personal subculture; 5) the first acquaintance with different types of food and the last nutritional desires expressed by relatives carry an existential-symbolic function for the subject; 6) food associations are a kind of cognitive-emotional triggers that are involved in the functioning of psychological mechanisms of individuation and individualization of the life path

Keywords: personality, autobiography, family, kin, subject subculture, microcultural memory, food, foodstuff, food semantics, food metaphors.

DOI: 10.32691/2410-0935-2019-14-97-118

Вопрос о наличии в сознании социализированного субъекта базовых психосемиотических ориентиров, размечающих реальность и транслируемых от поколения к поколению, сегодня ставится в разных контекстах изучения «картины мира», ментальности, субкультур, семиосферы, концептов, логоэпистем, культурных универсалий, ментефактов, культурной памяти и т. д. [Богданов 2001; Коннер, Армитейдж 2012; Леви-Строс 2006; Мифология 1998]. Речь идёт о своеобразных «сигнальных» *образно-когнитивно-эмоциональных структурах психики*, которые принуждают субъекта осознанно или бессознательно учитывать некоторое фоновое, часто метафоризированное и фрагментарное знание, реагировать на неявно выраженные ментально-культурные схемы организации жизнедеятельности представителей своей культуры как на прецедентные тексты. По выражению Л. Леви-Брюля, эти структуры отчетливо «навязывают себя личности», становясь «продуктом не рассуждения, но веры» [Леви-Брюль 1999: 20].

Такая семиотическая «разметка» обеспечивает непрерывность культурной памяти человечества, не даёт угаснуть «инстинкту культуры» [Голосовкер 1987] и является, по всей видимости, одним из возможных механизмов культурной трансмиссии. Повторение «гарантирует», что значимые для жизнедеятельности и экзистенции человека признаки не потеряются в расходящейся временной бесконечности и разнообразии новизны, а будут многократно отсылать сознание к оригиналу, опознаваться и амплифицировать своё содержание, чтобы оставаться актуальным для любого поколения людей. В этом, вероятно, кроется экзистенциальная суть активно исследуемой сегодня культур-

ной памяти человечества [Ассман 2004; Лотман 1996; Рикёр 2004; Хальбвакс 2007; Хаттон 2003; Huyssen 2003 и др.].

Природа и способы функционирования этих семиотических структур в психике изучены еще недостаточно, но реальность их участия в повседневном поведении человека очевидна: любой субъект ориентируется на них как на *образно-когнитивные модели*, аккумулирующие в себе не только его персональный опыт взаимодействия с реальностью, но и опыт «бытия вместе» человека и мира, исторически накопленный многими поколениями. В большей или меньшей степени упорядоченная совокупность подобных структур образует то, что принято именовать *ментальностью*.

Отношения человека с пищей (едой) являются выражением чуть ли не самых древних и устойчивых отношений человека со средой вообще. Концепт «еда» в любой культуре многослоен [Миронова 2002; Плетнева 2005]. Но если лингвистически в концептосфере «еда» выделены пять уровней (*добывание пищи* – ситуации охоты, рыбной ловли, собирательства, земледелия, животноводства, садоводства, обмена, торговли; ее *приготовление* – варка, жарение, запекание, вяление, копчение и пр.; *кормление* и *поение* – повседневное и ритуальное, обрядовое, коллективное или индивидуальное, людей разного возраста, статуса, состояния здоровья и пр. и *гостеприимство* – застолье, дарение еды, коллективное потребление пищи, количество и порядок подачи блюд [Миронова 2002]), то психологическое пространство осмысления ситуаций, связанных с едой, ещё более многомерно, поскольку охватывает практически все измерения человеческой жизни.

Это обусловлено тем, что в самой основе метафоризации еды в культуре, как и в базовых экзистенциальных метафорах рождения, брака, смерти, движения, борьбы и др., лежат *первобытные условия групповой жизни и производства человека* [Фрейденоберг 1997] (например, коллективное добывание, разделение и поедание пищи). Акт еды уже в архаическом сознании связывался с кругом образов, которые прибавляли к процессу удовлетворения голода и жажды ещё и представления о связи еды с тремя важнейшими биологическими моментами жизни – рождением, соединением полов и смертью. Показательно, что эти моменты изначально воспринимались *сверх их биологической сущности*, то есть «мы имеем дело с двумя явлениями: во-первых, с действительностью, во-вторых, концепцией этой действительности в сознании» [Фрейденоберг 1997: 56]. С архаических времен единая семантика связывает образы еды, жертвоприношения, священного варева и убийства, разрывания на части, бессмертия [Фрейденоберг 1997: 45]: «“сварить”, изжарить мясо в огне – это значило получить не только омоложение, но и палингенезию, “новое рождение”, “воскресение”. Космогоническое значение варки надолго осталось и в <...> мифологии, и в <...> философии. Самый огонь – алтаря, костра или печи – получил семантику того начала, которое родит и оживляет; отсюда – семантика погребально-го костра как частный случай регенерационной сущности огня» [Фрейденоберг 1997: 61].

«Привязанность» сознания (и бессознательного) к еде обусловлена не только безусловной физиологической необходимостью питания для поддержания жизнедеятельности, но и тем, что еда участвует в поддержании эмоционального фона жизни (например, всем известно мощное дисфорическое и стрессовое воздействие голода), выступает в качестве терапевтического средства («заедание»

и «запивание» проблем), структурирует время жизни (кофе-брейки, обеденные перерывы), является способом самопрезентации и социальной фасилитации (приглашение значимых персон в ресторан, демонстрация им своего кулинарного мастерства или вкуса), способствует осуществлению коммуникации (знакомство через совместную трапезу) и т. д.

Стимул к изучению становления «пищевых» категорий в повседневной культуре и семиотически значимых зон пищевого поведения человека задан работами Р. Барта [Барт 2003], описавшего еду не просто как средство удовлетворения пищевых потребностей или потребности в удовольствии, но как своеобразную *семиотическую систему*, содержащую в себе те же смыслы, что и вся культура в целом. Исследуя зоны фрустрации и тематические мотивы, посредством которых пищевые потребности трансформируются в ценности, он сформулировал тезис: *люди потребляют не просто кушанья, но знаки*.

Используя какой-либо продукт питания, человек оперирует не только им, но и некоторой *ситуацией, которую этот продукт в себя вобрал*. Речь идёт не о показном использовании пищи или ритуале гостеприимства, а о том, что вся пища в целом служит знаком для членов некоторой группы. Об этом говорят следующие примеры: ещё не так давно черный хлеб парадоксальным образом считался знаком изысканности, русские даже привозили его в подарок иностранцам, в разной степени осознанно ориентируясь на смысловые концепты «русский национальный», «исконный», «старинная рецептура», «экологичный» и т. п.; представители высших социальных классов в отличие от низших предпочитают горький черный шоколад сладкому молочному; американцев отличает любовь к продуктам с *crisp* (похрустывающих) – от чипсов до сильно пенящихся сортов пива и т. д.

Как *означаемое* в пище может присутствовать чуть ли не «весь мир». Анализируя французскую рекламу пищевых продуктов, Р. Барт выделил три тематические группы: первая «приписывает пище своего рода памятную функцию: пища позволяет человеку <...> ежедневно приобщаться к своему национальному прошлому» [Барт 2003: 374]. Вторая группа ценностных значений еды затрагивает антропологическое состояние современного потребителя: есть пища «сильная», мужественная, мужская (шашлык, стейки, плов и т. п.), есть пища женская (каши, творог, пирожные и др.); с некоторыми видами пищи связан контекст неполноценности, поэтому их гнушаются есть мужчины и подростки (манная каша). Реклама часто эротизирует пищу, связывая её некоторые виды с образами, отсылающими к сублимированной сексуальности, и, соответственно, связывая пищу с новым рядом ситуаций. Третья область понятий концентрируется вокруг понятия здоровья и способствует развитию идей «здорового питания», якобы позволяющих телу выдерживать определенные ситуации. Здесь ведущими становятся концепты «энергия» (энергия печенья «нам поможет», маргарин позволит «развить крепкие мускулы», кофе «развеет усталость», йогурт «зарядит энергией на весь день»), «бодрость» («бодрящий вкус» минеральной воды), «разрядка» (реклама пива), «хорошее настроение» («вкус праздника»), а косвенно и с концептом власти (здоровье в массовом сознании связывается с успешностью).

Как *означающее* пища служит знаком не только определенных тем, но и определенных ситуаций, а, в конечном счете, *стиля, образа жизни* субъекта, хотя она его не столько *выражает*, сколько *демонстрирует* [Барт 2003: 375].

К примеру, «свою» пищу имеет труд: легкая энергоемкая пища воспринимается как знак активности, а закусочные «фастфуд» придают этому особую театральную выразительность, «делая» своих посетителей людьми, якобы имеющими контроль над ритмом, временем, скоростью современной жизни.

Пища тяготеет к превращению в ситуацию. Анализируя рекламу кофе, Р. Барт заметил, что веками он рассматривался как средство для возбуждения нервов; сегодня же он знак передышки, расслабления (кофе-брейки на совещаниях, переговорах, конференциях). Кофе мыслится не столько как пищевая субстанция, сколько как ситуация – легитимный повод прервать работу, переключить общение с формального, делового на неформальное, дружеское. Он отметил, что пища часто «проигрывает» в субстанции и «выигрывает» в обобщенной функции, вбирая в себя и активную деятельность, и отдых.

Потребителей «закодированных» в пище значений С. Н. Зенкин называет «семиофагами» [Зенкин 1998: 16]. Когда влюблённый преподносит женщине конфеты, когда ребёнок делится с другом яблоком и т. д., они совершают не просто акт «кормления», а передают друг другу что-то сверх натуральной природы продукта, обмениваясь *отношениями, овеятыми в еде*. Привозя в подарок друзьям, живущим за пределами России, бородинский хлеб или икру, мы дарим «вкус Родины»; покупая к празднику изысканные продукты, мы создаём атмосферу радости и веселья в противовес монотонной повторяемости повседневности. Когда повар декорирует и раскладывает еду на тарелке, он не просто облагораживает процесс удовлетворения голода своеобразной эстетикой, а совершает *трансформацию еды в семиотический объект*.

Известно, что одна и та же еда имеет для человека разный вкус в зависимости от ситуации, времени, её внешнего вида, настроения потребителя, компании за столом и даже собственных воспоминаний и переживаний. Более того, пища сама может конструировать ситуации, заставляя людей вести себя определённым образом. Достаточно вспомнить «радостную» функцию торта, купленного по дороге домой просто так, без повода. Пробуя в чужой стране что-то непривычное, человек мыслит еду не просто как кулинарный изыск, но как новый когнитивный, эмоциональный и даже экзистенциальный опыт [Сапогова 2017]. Недаром во всём мире в последние годы растёт интерес к гастрономическому туризму и гастрофестивалям. А совместное приготовление и потребление еды (лепка пельменей, рубка капусты) само по себе является насыщенным коммуникативным актом.

Тот факт, что пищевые ресурсы создают для человека стереотипные поведенческие условия, справедлив не только в отношении ситуаций, но и в отношении долговременных пищевых стратегий, вырабатываемых обществом. Так, недостаток пищи приводит к закреплению обычая избавления от «лишних ртов» (элиминация определённых групп населения: умерщвление младенцев или изгнание из общины стариков), статусному распределению пищевых ресурсов внутри сообщества (кому достаётся больше и меньше еды), порядку совместного поедания пищи (кто ест первым), вовлечению в пищевое поведение непривычных видов пищи (вплоть до каннибализма) и пр. Более того, пищевая ситуация может создавать условия для формирования общих психологических особенностей групп населения, традиций социализации, поведенческих стереотипов.

Ни один человек в мире не свободен от «отношений» с едой. Сложившаяся в детстве система пищевого поведения – одна из самых фундаментальных систем человеческой жизнедеятельности, а все существенные для выживания «точки бытия» символизируются, обрастают комплексом разнообразных значений и фиксируются в культуре [Malaguzzi 2008; Smith 1996] и субкультурах. Поэтому нет ничего удивительного, что пищевая семантика нередко обнаруживается в персональных автобиографических нарративах.

«Бабушкины пирожки с капустой... их божественный ни с чем не сравнимый запах! Столько лет прошло, но стоит закрыть глаза, как я снова чувствую его! Помню, как я крутился возле стола, на котором бабушка, что-нибудь напевая, лепила пирожки, по-особому закручивая их, чтобы ухватить щепотку капусты для начинки, она казалась чем-то совершенно волшебным, неземным, не напоминавшим обычную капусту. А потом, едва дождавшись, схватить первый с пылу – с жару пирожок и, надкусывая его, обжигаясь, бежать к маме и отцу, чтобы угостить и их этим пылающим блаженством. Это были мои моменты чистого, незамутненного детского счастья» (А. Г., 82 года).

«В Елисеевском всегда вкусно пахло молотым кофе, мама покупала не большой кулечек, а я потом долго хранил и нюхал бумагу от него, пока запах не выветривался, мне он казался лучше любых духов. А дома начинался праздник! Мама молола кофе в старой ручной кофемолке с пальмами и негритятами на ящичке, и по кухне распространялся этот фирменный «елисеевский» запах! Кофе у нас редко пили в одиночку, разве что мама – когда была не в духе. Тогда она заваривала чашечку и молча, стоя у окна и глядя в темную дыру нашего двора-колодца, пила его – медленно, долго, маленькими глоточками. К ней в эти моменты лучше было не подходить – она никого не видела, ничего не слышала. А потом вздыхала, встряхивалась и приступала к обычным делам. Чаше же кофе покупался и заваривался к приходу двух маминых подружек. К нему мама делала крошечные бутерброды с разными разностями и редкостями – рыбкой, маринованным огурчиком, копченой колбаской, иногда к нему выпекалось особое печенье в форме улиток с крупными кусками грецких орехов, а иногда, совсем редко, по особым случаям мама делала торт «Захер», и тогда я страстно ждал ухода гостей, чтобы получить оставленный для меня кусочек. К торту кофе всегда был черным, а по остальным случаям можно было добавить и капельку молока, хотя мама и считала это вульгарным. Для нее кофе был не столько едой, сколько символом. Он сам по себе был маминой радостью. А потом и моей» (А. А., 72 года).

«Мы покупали сардельки в небольшом продуктовом магазинчике возле метро. Сардельки – розовые, толстобоконькие, умопомрачительно ароматные, перевязанные тонким белым шнурком, – были маленьким праздником, символом неожиданной удачи. Детство мое пришлось на советский застой, когда прилавки были полупустые (или наполовину полные?), и лишь изредка на них что-то «выбрасывалось». Но эти моменты ни с чем спутать было нельзя: в магазине стоял изумительно вкусный запах, от которого особенно хотелось есть и который хотелось вдыхать и вдыхать, а сами сардельки на обед – с рассыпчатой картошечкой, черным хлебом и капелькой горчицы, – были почти ритуальной пищей. Я растягивал свою сардельку на как можно подольше, разрезая ее на тонюсенькие ломтики и наслаждаясь каждым кусочком, я не ел, я вкушал» (Д. В., 57 лет).

Пищевое поведение человека в качестве психологического феномена до недавнего времени рассматривалось лишь в единичных случаях, оставаясь в границах медицины, социологии, культурной антропологии. Но, как показывают приведенные и многие другие примеры [Барт 2003; Делерм 2012; Традиционная пища 2001; Шмелев 2018], усвоенные в детстве традиции питания представляют собой устойчивую семантическую систему не только в общекультурном, но и в индивидуальном плане, становясь частью персонального смыслового тезауруса и элементом субкультуры личности. Будучи преломлённой через микрокультуру семьи, она не только насыщается коллективной памятью рода, но и превращает отдельные пищевые эпизоды в события жизненного пути, в факты сознания, в элемент наррации. И тогда человек использует пищевую символику не столько как знак истории или хронотопа, сколько в качестве маркёров *значимых аспектов индивидуального существования*. Еда так же участвует в создании собственного нарративного «Я» и автобиографии, как вещи или люди [Сапогова 2017]. Высказывание Гиппократово «ты есть то, что ты ешь» обретает при этом неожиданное смысловое расширение, поскольку вокруг частного пищевого эпизода в автобиографии может стягиваться обобщенный спектр разнообразных значений, ассоциаций и амплификаций, касающихся времени, места, обстоятельств, контекстов индивидуальной жизни, выходящих далеко за его собственные границы. Наверное, К. Гирц назвал бы пищевые воспоминания, приведённые ниже, «толстыми (насыщенными) описаниями» [Geertz 1973].

«В день зарплаты родители всегда покупали мне маленькую, почти игрушечную шоколадку, и это, как вам не покажется странным, делало мою жизнь стабильной, укорененной, упорядоченной и целеустремленной. Эти крошечные символы родительской любви вознаграждали меня просто за то, что я – есть, что я их ребенок. И, помню, мне хотелось как-то возблагодарить их в ответ – послушанием, хорошими поступками, тем, что меня хвалит воспитательница... Любовь рождает любовь и из года в год делает тебя таким, какой ты есть. А к самому шоколаду я равнодушна» (Е. С., 60 лет).

«В булочной на углу, куда приезжал грузовик с грубо намалеванным на нем колоском и караваем и пахло свежееиспеченным хлебом, я покупала батон за 16 копеек и половинку орловского за 9. Мама отправляла меня, шестилетнюю, в эту булочную, зная, что я ничего не потеряю и не перепутаю. «На меня можно положиться» – столько лет прошло, а эти 25 копеек остаются для меня символом материнского доверия, знаком моего участия в домашнем хозяйстве, знаком моей способности делать что-то самостоятельно и быть помощницей. Как я была горда этим поручением! Как важно я выбирала буханку и самый красивый загорелый батон, платила за хлеб и шла с ним домой! Как бы ни хотелось, мне в голову не пришло бы отломить и съесть по пути хрустящий кончик батона или заиграться и забыть где-нибудь сумочку с хлебом или вообще – истратить деньги на что-то другое, что, я знала, случалось с другими детьми» (Е. С., 60 лет).

«Я хорошо помню, как иногда по счастливому стечению обстоятельств отец привозил из московских командировок бананы. Обычно это была небольшая связка некрупных отчаянно зеленых плодов, которые мама сразу же заворачивала в старую газету и убирала в кладовку. Я каждый день лазил проверять, не созрели ли они и, думаю, с тех пор я знаю все стадии их созревания. Постепен-

но они желтели, но обычно мне не хватало терпения, и я выпрашивал у мамы разрешения попробовать “самый желтый”, который казался уже готовым к употреблению. На вкус первый попробованный банан был терпко-травянистым и, откусив кусочек, я обычно складывал его обратно в газету и снова ждал. Зато созревшие бананы были бесподобны! На мой тогдашний взгляд, вообще пища богов! Каждый член семьи получал свой банан, а оставшиеся резали на части и делили поровну. Мне, как самому младшему, обычно доставались не только родительские добавки, но и кусочки старших брата и сестер, и это переполняло меня невиданным счастьем. Я практически всю жизнь любил бананы, считая их лучшим лакомством, а потом, когда один за одним ушли родители, брат и сестры, они стали вызывать жгучую ностальгию. Но и сейчас, стоит закрыть глаза, как я вспоминаю наши семейные банановые пире» (П. Л., 67 лет).

«Я думаю, многие из моего поколения воспринимают мандарины как символ Нового года. Запах хвои и мандаринов, очень часто зеленых и твердокорых – кожуру было зубами не отодрать! – из кулечков с подарками, которые выдавали в школе или на ёлке в цирке... – все это и сейчас пробуждает щемящие воспоминания о детстве, молодых родителях, каких-то невнятных ожиданиях перемен, будто бы должных прийти вместе с новым годом. Но для меня мандарины связаны еще и с болезнью. Когда мне было лет семь-восемь, я попала в больницу с желтухой. Родителей ко мне не пускали, но они каждый день приносили мне “передачки”. На аккуратном тканевом мешочке, сшитом мамой, папа цветными карандашами рисовал мне забавные картинки и писал пожелания выздоровления, а в нем я находила восхитительно пахнущий мандарин, твердое зеленое яблоко, печенье, леденчик на палочке, изюм – все было аккуратно завернуто в тонкую шуршащую папиросную бумагу. Откуда посреди осени родители доставали мандарины, я тогда не задумывалась, но свой упоительный восторг от упругих, налитых соком оранжевых долек помню до сих пор. Мне нравилось аккуратно освобождать тонкие пластинки от пленки и чувствовать, как они тают на языке. Я через всю жизнь пронесла это ощущение родительской заботы, стремления сделать радость буквально из ничего, внутреннего позитива и огромной благодарности жизни за вот такие ее мелочи... Сегодня мандарины для меня пахнут совсем не так, но иногда я случайно, мимолетно ловлю этот запах из детства, и все воскресает» (Е. С., 61 год).

«В старших классах мы часто убегали с пацанами и девчонками в лес или на водохранилище, подальше от родителей и чьих-то наблюдающих глаз. Там мы пели под гитару, купались, загорали, танцевали под транзистор, кадрились, но главным событием таких выходов на природу был костер, в котором мы пекли картошку. Ничего вкуснее этой картохи тогда не было, хотя получалась она не всегда пропеченной. Мы доставали ее из сизого земляного пепла, выкапывая палкой на траву и, не дожидаясь, пока остынет, жадно разбирали ее. Обычно каждому доставалась одна-две картофелины, их делили по-братски, независимо от того, кто сколько принес из дома. Помню, как перекидывал картофелину с ладони на ладонь, чтобы остыла, очищал подгоревшие до угольков краешки и вдыхал этот ни с чем не сравнимый жаркий аромат. Картошка легко разламывалась в руках, обнажая чуть посверкивающую, рассыпчатую дымящуюся мякоть, я густо солил ее крупной сероватой солью из спичечного коробка и ел прямо вместе с поджаристой шкуркой, не боясь перемазаться золой.

Это было объеденье! Иногда картошку запивали молоком, если оно было, или поливали подсолнечным маслом, которое аппетитно и остро пахло семечками. Никакой деликатес с этим не сравнится! Думаю, все наше поколение обожает картошку, и именно она, а не что-то там еще, воплощает для меня дух того времени» (С. О., 68 лет).

Пищевое поведение человека регулируется его индивидуальными установками, привычками, опытом, эмоциями и т. д., а потребность в пище, удовлетворённая или фрустрированная, становится знаковым моментом личных историй, начиная с используемых в них пищевых метафор («не хлебом единым», «жизнь не сахар», «ничего слаще морковки не ел», «вариться в собственном соку», «эмоциональный голод», «ел с руки», «нашпигован знаниями» и мн. др.) и заканчивая персональной амплификацией отдельных моментов, связанных с едой (любимой/нелюбимой, желаемой, считающейся полезной или престижной, убогой или нездоровой, редкой или надоевшей). За счет этого пищевые метафоры нередко оказываются на пересечении сразу нескольких культурных кодов, посредством которых осуществляется образное отражение мира в сознании субъекта [Юрина 2015].

Анализируя пищевую семантику, встречающуюся в автобиографических нарративах, мы пришли к выводу, что она способна раскрывать характеристики жизненного пути и личностного становления субъекта в той же мере, что и другие их аспекты (вещи, люди, локусы и топосы), и сделали ряд обобщений.

Прежде всего и лучше всего биографические пищевые ассоциации характеризуют *габитус субъекта* [Бурдые 2001; Карасик 1991] – совокупность усвоенных в социализации «схем, действующих на практике как категории восприятия и оценивания», «как организационный принцип действия» [Плетнева 2005: 531]. Упоминания категорий и отдельных пищевых продуктов, указания на потребности и переживания, связанные с едой, подчёркивают происхождение, социальный статус респондента и его последующее изменение. Избранные для упоминания пищевые контексты призваны сформировать необходимый человеку эмоциональный фон наррации, пробудить в слушателе дополнительные ассоциации, активизируя его экзистенциальный опыт. Пищевые «детали», декорирующие текст автобиографии, делают текст более живым и убедительным, апеллируя среди прочего к опыту и стереотипам слушателя.

«Все мое детство и юность прошли под знаком хлеба, картошки и капусты, даже макароны считались роскошью. Помню их, как сейчас: толстые, белые, разваренные, по-особому пахнущие сытостью. Их посыпали сахаром, клали чуток маслица и запивали крепким чаем или молоком. – Это праздник. Картошка в мундире и перемятая с солью и морковкой капуста в эмалированной миске с отбитым краешком – будни. Не хочешь – не ешь, больше все равно ничего нет. Сейчас-то я, конечно, понимаю, что мать зарабатывала копейки и просто не могла себе ничего больше позволить. Думаю, что она часто и сама этих макарон не пробовала. Так и вижу ее: чуть светает, она стоит у окна, пьет жидкий чай без сахара и жует ломоть черного хлеба, аккуратно откусывая по маленькому кусочку. До сих пор сердце щемит, когда думаю об этом. Нищета, знак бедности. Но еще и внутреннего достоинства моей матери – она никогда ни на что не жаловалась, во всем искала позитив: ту же черную горбушку чуть сбрызнет водой, посыплет сахаром – и на тебе: обычный хлеб прев-

ращался в угощение, в лакомство. Вся моя жизнь, наверное, из-за этого прошла в ожесточенном преодолении бедности. Я как бы себе внутренний зарок дал: никогда не дам голодать и бедствовать матери, и сам не стану. Вот вы говорили о “поколении нищеты” – это обо мне. В точку! Я так неистово рвался из нее, что мои дела не то что быстро, а просто стремительно пошли в гору, я, наверное, типичный селфмейд, воплощение рывка из грязи в князи. Помню первую свою зарплату после училища: я притащил в дом не просто огромный торт, как, знал, многие делали в те годы, а купил гору всякой еды в коммерческих магазинах, которая мне казалась престижной – знаком богатства. Мы с матерью пировали неделю! Когда раскрутился и стал зарабатывать хорошо, перевез мать к себе и старался ее баловать и закармливать. Она уже болела тогда и отказывалась от какой-то непривычной еды, да и ела, как птичка, но я всегда тащил ей все, что мог добыть. Даже хамон, прошютто, пармезан, крабов, устрицы, которые она так и не заставила себя попробовать. А вот к белому хлебу с новозеландским сливочным маслом привыкла...» (В. Б., 68 лет).

«Я был у родителей поздним и единственным ребенком. Я родился, когда они были уже взрослыми (отцу было 54 года, а маме 47 лет) и состоявшимися людьми, давно построившими свое прочное благополучие. Они смирились с тем, что не могут иметь детей и жили, как говорится, для себя, а когда появился я – для меня. Я рос в атмосфере достатка, если не сказать избытка всего – сладостей, игрушек, внимания, заботы. Родительский дом всегда был полной чашей, и я, как теперь понимаю, был очень набалованным ребенком, любые, даже невысказанные потребности которого немедленно удовлетворялись, которому среди зимы могли достать свежую малину или выжать сок из дефицитных апельсинов. Друзья родителей, приходя к нам в гости, специально для меня приносили редкие лакомства: я рано попробовал шоколад “Тоблерон”, нугу с орехами, вишню в шоколаде, рахат-лукум, изысканные меренги. Привычные лакомства других детей вроде леденцов на палочке, мармелада или печенья меня почти не привлекали. Меня, как других детей, не мучили овсянкой, яйцами, рыбными котлетами, пенкой молока или рыбьим жиром, любой прием пищи был для меня похож на “шведский стол” – только выбирай. Я не был капризным ребенком, но еду из школьной, а потом и студенческой столовой никогда не ел принципиально (на это был наложен родительский запрет), да и в гостях в семьях друзей ел осторожно (на этот случай были их строгие инструкции). Но, как ни странно, когда после смерти отца все пошло под откос, и мы с мамой перешли от избытка к экономии, она быстро приучила меня к умеренности в еде, по-прежнему оставив знаки неординарности, даже изысканности семейной кухни: мы продолжили есть много свежей зелени и творога, покупали только лучшие сыры и шоколад (или не покупали никаких, если не было), мясо, хотя и стали есть намного реже, по-прежнему выбирали парное на рынке. Есть готовую магазинную еду или полуфабрикаты нам никогда даже в голову не приходило, мы всегда всему предпочитали домашнюю готовку. Я и сейчас ничего “простецкого”, вторичного или фастфудного не ем и детей не приучаю, но всегда выбираю лучшее из возможного, если хотите, изысканное – свежие стейки, морепродукты, вино, фрукты» (С. Л., 56 лет).

Э. Уилсон, исследовавший вкусы и пристрастия мужчин разных слоев американского общества 40-х гг. XX в., выделил четыре типа людей: High Brow

(«высоколобые», принадлежащие к элите, имеющие высокий интеллект), Low Brow («низколобые», непритязательные), Upper Middle Brow, Lower Middle Brow (промежуточные) [Wilson 1966: 182-183]. Сопоставляя их предпочтения по разным аспектам (одежда, мебель, развлечения, чтение, темы разговоров и пр.), среди которых была и еда (салаты, напитки), он отметил, что даже в выборе салата обнаруживается статусная принадлежность человека: «представители высшего круга предпочитали зелень с оливковым маслом, уксусом, перцем и солью крупного помола; тот, кто попал в рубрику Upper Middle Brow, обычно добавлял в салат помидоры и сыр, а тот, кто занимал низшую ступень на иерархической пирамиде, отдавал предпочтение салату из капусты» [Карасик 1991: 34]. Аналогичными индексами являлись марочные красные и сухие вина для High Brow, и эль и пиво для Low Brow. По данным Р. Берлинга, статусную коннотацию несёт даже привычное время принятия пищи и плотность/количество съедаемой за это время пищи (чай, ланч, обед и пр.) [Burling 1970: 35].

«Правильный» выбор пищевых предпочтений задаётся с детства системой воспитания пищевых привычек, и еда для ребёнка, фактически, бессознательно маркируется дихотомией «хорошая (полезная, качественная, здоровая, правильная, наша, достойная и т. д.) – плохая (вредная, некачественная, нездоровая, неправильная, чужая, недостойная – антипища)». Любопытно, что при всех декларациях о том, что ребёнка не нужно принуждать есть, если он не хочет, или заставлять есть нечто, что ему не нравится, по сути, возможности его выбора или принятия/отвержения изначально ограничены теми продуктами, блюдами и вкусами, которые предлагает пищевая микрокультура его семьи. Семейный «пищевой фрейм» содержит лишь то, что одобрено, разрешено родителями. Способность же к собственному пищевому экспериментированию появляется тогда, когда базовая модель пищевого поведения уже сформирована. Каждый человек легко может перечислить «несъедобные» для него в детстве продукты вроде свеклы, желтка яйца, вареной рыбы, молока с пенкой, манной каши, оливков, овсянки и пр., «распробовав» которые позже, он включил в свой рацион.

Сказанное подтверждает, что по присутствующей в автобиографическом нарративе пищевой семантике, отсылающей к соответствующим ситуациям, можно реконструировать социальное происхождение респондента, финансово-экономическое положение семьи, в которой он рос, и удовлетворенность им, доставшийся ему социоисторический хронотоп (вспомним строки О. Берггольц: «Сто двадцать пять блокадных граммов с огнем и кровью пополам» или удивляющий даже сегодня плакат ранних советских времен: «Заставляй себя есть черную икру!»), характеристики повседневности, сформировавшие его пищевые привычки и ожидания, географические локусы, а также преобладающее настроение респондента. Одновременно пищевая символика может стать способом декорирования (компенсации) биографической информации. Это осуществляется как за счёт собственной семантики любого продукта, так и за счёт того, что еда не только сама легко обогащается значениями, изначально ей не присущими, но и амплифицирует ими другие события и жизни. Желая подчеркнуть значимые или кажущиеся таковыми социальные аспекты, человек специально вводит их в автобиографический нарратив, создавая необходимый контекст восприятия.

«Я из очень простой семьи со скромным достатком. Пока родители не построили кооператив, мы жили в доме бабушки и дедушки по отцовской линии,

в так называемом “частном секторе”, и жизнь не отличалась никакими изысками. Обычный деревенский быт 30-х годов, большая семья, небольшое приусадебное хозяйство в виде огорода и курятника. Но никогда мы не ели из общей миски, никогда не оставляли после еды грязную посуду, не ели немытых продуктов, не питались всухомятку и абы чем, у каждого были отдельные столовые приборы, чашка, полотенце. Правда, ели и раскладывали еду по старинке – по старшинству, начиная с деда, отца и дядьев, но никого это не смущало. Так что я была приучена к чистоте и порядку с детства» (И. Б., 70 лет).

«Никогда не понимала, почему люди не могут себе создать красоту и гармонию в повседневном быту. В нашей семье никогда ничего не ели со сковороды или из консервной банки, даже для самой скромной пищи ставили красивые тарелки, клали приборы и вышитые салфетки. Даже если еда была самая простая, даже жареная картошка или макароны, ее ели с тарелок и “как положено”. Ее и жарили, переворачивая специальным ножом, а не просто вилкой. Вы никогда не застали бы у нас банку с огурцами на подоконнике, из которой надо выуживать огурцы вилкой или собственными пальцами, сыра или масла в бумажке или магазинной упаковке! Для кубиков сахара-рафинада существовали щипчики, а для сахарного песка – красивая фамильная ложка, варенье наливали в вазочку и раскладывали по розеткам, мороженое ели из креманок, для чая и кофе были разные сервизы... Для селедки были селедочницы, для сыра – особый нож и дощечка, для супа – супница, наливать его из кастрюли считалось моветоном. И никто не ленился все это расставлять, убирать и мыть. Бабушка всегда требовала, чтобы все соблюдали этикет, ели ножом и вилкой, отрезали и клали в рот небольшие кусочки, пили маленькими глотками, не резали хлеб, приложив буханку к груди, не оставляли ничего на тарелке» (С. Б., 60 лет).

Анализ подобных нарративов легко выявляет, какие именно личные характеристики стремятся подчеркнуть респонденты, как настойчиво они лепят желаемый образ себя с помощью пищевой семантики и как упорно внушают его слушателю. Более того, в таких нарративных эпизодах респонденты используют пищевую семантику в качестве когнитивно-эмоциональных триггеров, участвующих в работе механизмов индивидуации и индивидуализации. Выбор еды и стилистики пищевого поведения призваны подчеркнуть аутентичность респондента.

«Такой еды, как в доме моих деда и бабушки, я никогда и нигде не пробовала. Бабушка была просто необыкновенной оригиналкой, ее не устраивало готовить просто, как все. Она постоянно экспериментировала с продуктами, соединяя несоединимое, например, овсянку со шпинатом или апельсин с вареной рыбой. Иногда пыталась воспроизвести какие-то экзотические, неизвестно где подсмотренные, рецепты, искала и покупала для них странные продукты. Не всегда получалось интересно, но ее эксперименты всех заводили, заставляли во всем уклоняться от клише и штампов. Наверное, поэтому и отец, и мать, да и мы, дети, всегда отличались свободой, “отвязанностью”, экстравагантностью. Бабушка была такой и в одежде, и в создании интерьера нашего дома, и сама по себе, как личность» (С. С., 86 лет).

В консультативной практике такая информация бывает полезной при рассмотрении проблем мотивационно-потребностной сферы личности и не-

редко указывает на наличие тщательно маскируемых внутренних конфликтов, связанных с личным и социальным позиционированием.

Поскольку еда всегда *сопровождает основные нормативные моменты жизни* человека (появление на свет, свадьбы, похороны и пр.), в этом качестве она не может не входить в автобиографический нарратив. Описывая ключевые события жизни, человек нередко упоминает продукты, являющиеся для них обязательными в его среде (хлеб-соль при встречах гостей, торты на свадьбах и пр.), характеризует типичную для его микрокультуры повседневную, ритуальную и праздничную пищу, а также неиспользуемые и/или запретные продукты (хотя и съедобные, но табуированные религиозными или частными житейскими установлениями). Более того, еда в своей знаковой функции *фиксирует нечто значимое, достопамятное в жизни человека*: первый опыт употребления алкоголя (знак взрослости); еда, купленная всей семье на первую зарплату (знак наступившей финансовой состоятельности); экзотическое блюдо, впервые съеденное в туристической поездке (знак необычности, уникальности); доступ к «заказам» или прикрепление к магазинам в советские времена (знак исключительности) и т. д.

«На поминках жены, помню, сильно напился, старался залить горе хотя бы на время. Пить мне не хотелось, я не пью, но почему-то мне казалось, так будет правильно. Еще этим мне хотелось избавиться от постыдного чувства облегчения, что закончились эти мучительные два года ее болезни, и для меня больше нет связанных с этим ограничений и страданий. Как говорится, хотел “напиться и забыться”. Еще я очень боялся сломаться и разрыдаться, думал, если напьюсь, слезы будут не так заметны. К тому же пьяному легче было бы куда-то уйти из-за стола и заснуть, заспать тяжесть поминок, остаться наедине со своими мыслями. Мать, сидевшая рядом, все время меня подталкивала и клала что-нибудь на тарелку, говоря, что если я буду так, не закусывая, без пауз глушить водку, то все сочтут меня алкоголиком. С одной стороны, меня это не то чтобы беспокоило, но с другой... я против своей воли не мог не замечать, с каким завидным аппетитом едят все остальные, даже натальины родители и брат, как много вкусного на столе – и заливной язык, и селедка под шубой, и буженина, и красная рыба... Меня мучительно злило и то, что я это замечаю, и то, что они едят, как будто бы ничего не произошло. Я с трудом сдерживался, чтобы не разораться, не начать скандалить, все время с какой-то особой ненавистью думал, неужели они пришли только пожрать и выпить, ну, хоть кто-нибудь бы отвлекся и заговорил о Наталье, вспомнил, какая она была, что их с нею связывает. После тех поминок водку в рот не беру, да и к еде стал как-то равнодушен» (А. Ж., 49 лет).

Некоторые виды еды воспринимаются субъектом как полезные или как вредные, определяя не только индивидуальную физиологию питания, но и указывая на некоторые жизненные установки субъекта, например, на его стремление вести «здоровый образ жизни», склонность к пищевым излишествам, гурманство и пр. Некоторые продукты и виды пищи человек индивидуально использует в качестве лечебных или психотерапевтических средств, способствующих, к примеру, выздоровлению после болезни, вынашиванию ребенка, защите от старческих немощей, улучшению психоэмоционального состояния в стрессовых обстоятельствах.

«Иногда летом меня отправляли на море к бабушке. Бабушка любила готовить, кормить, угощать, а меня считала тощим и хилым московским ребенком. Она видела свою задачу, чтобы раскормить меня за лето и использовала для этого все возможные средства. Одним из средств, которые я не забуду никогда, был напиток из дрожжей. Что уж она туда клала, я не знаю, но каждый вечер перед сном меня ждало испытание: бабушка приносила довольно большую граненую рюмку на ножке, в которой колыхалось-скользило нечто рыжевато-серое, что надо было выпить практически залпом. Бабушка на этом, конечно, не настаивала, но иначе это сладко-сопливое месиво заглотить было невозможно. Это было хуже рыбьего жира, но бабушка верила в его безусловную пользу. Жалея меня, она давала заесть дрожжевой напиток гематогеном. Вот в его волшебную силу я была согласна верить! Второй ее панацеей был гоголь-моголь, предлагающийся по утрам, которого без рвотных позывов я тоже выпить не могла. Зато с какой гордостью бабушка в конце лета возвращала меня родителям, поправившуюся на пару килограммов! Бабушкины тетрадки с символами веры в здоровый образ жизни и сейчас хранятся в нашей семье» (Р. Д., 68 лет).

«Бабушка была верна старым деревенским традициям, и настойчиво заставляла и нас им следовать. С одной стороны, мы тайком посмеивались над ней и ее доморощенными советами, а с другой... относились к ним, как к народной медицине – а вдруг, да поможет. Когда у меня родился сын, у меня почти не было молока. И тут бабушка дала совет: “Чтоб стало больше молока, попейка, матушка, пиво”. Какое пиво при грудном вскармливании?! Иррационально! Да я его и вообще терпеть не могу! Но помогло! Я по маленькой кружечке пила каждый день с неделю, и неожиданно все наладилось, сцеживать даже приходилось. Вот вам и народная медицина!» (И. М., 47 лет).

«По старой родительской традиции у нас в книжном шкафу (!) всегда хранилась бутылка вишневого бренди, который пили по рюмочке в случаях неудачи, расстройства, усталости, перенапряжения. К нему были крошечные пузатенькие рюмочки, которые со временем поразбивались-порастерялись, осталась одна, хранимая пуце зеницы ока. И для меня это с возрастом вошло в приятную привычку: если уж совсем жесть, стресс, перевозбуждение, то перед сном можно выпить крошечную рюмочку бренди – и сразу успокоиться, отодвинуть все проблемы до “утро вечера мудренее”» (П. С., 61 год).

Все это вписано во внутренний семантический тезаурус личности, имплицитно фиксируя принципы и правила жизни, принятые ею (религиозные пищевые запреты). Нередко респонденты через пищевую семантику (вегетарианство, сыроедение) выражают некую персонально значимую для них идею (фэн-шуй, ваби-саби) и даже целую житейскую философию (умеренности, гедонизма, аскетизма).

В ряде случаев присутствие пищевой семантики в автобиографических текстах призвано подчеркнуть достоинства респондента, его «правильность». В этих случаях автобиографический нарратив становится наставительным, хотя косвенно указывает на недостаточность реальной аудитории для трансляции своих принципов и установок, на невостребованность, желание любой ценой добиться признания того, что личность считает важным, истинным.

«Своих родителей я всегда считала какими-то безалаберными. Ели, когда получится и что придется. Неделями могли есть одни сосиски с макарона-

нами или наваренный матерью борщ. Или вообще сидели на бутербродах или мюслях, если ей некогда было готовить. Мне с детства было разрешено есть все, что захочется – сладостей, газировки, чипсов, фастфуда. Мать никогда за этим не следила, что и привело к плохим зубам и проблемам с желудком. К счастью, я сама пришла к правильному питанию и как только стала жить самостоятельно, решила, что губить свое здоровье не стану. Литературу читала, вступала в сообщества, где люди пропагандировали здоровый образ жизни и делились опытом выздоровления от болезней. Не то чтобы я сижу на пшеничных проростках или питаюсь одним салатом и курицей на пару, но в своей семье я ввела жесткий порядок подсчета калорий и потребления необходимых веществ. Мы едим гармонично и только здоровую пищу. Мои дочери с детства ведут блокноты, в которых фиксируют, что и как едят. Едим строго по расписанию каждые два часа, меню составляем на месяц. Никаких сладостей и мучного, хлеб дозированно, вместо сладостей – ягоды и фрукты, никакого кофе, алкоголя, копченостей и фастфуда. Пережевываем пищу тщательно, едим с маленьких тарелок маленькими порциями. Зато и выглядим – хоть сейчас на подиум, и никаких проблем с желудком. Дочери, когда вырастут, будут мне благодарны за привитые полезные привычки» (О. Т., 42 года).

Можно говорить также о «врастании» пищевых практик в семейную и индивидуальную субкультуру, вхождение их в основные темы житейских дискурсов и использование в коммуникативных практиках при знакомстве, сближении, поиске общих интересов, самопрезентации. Речь идет о передаваемых от поколения к поколению кулинарных рецептах и хитростях приготовления блюд, советы по выбору продуктов, подаче еды на стол, мерам потребления еды во время трапез людьми разного возраста и состояния здоровья и т. п. В автобиографических нарративах нередки упоминания о «времен связующей нити», образованной традиционными блюдами, приготовление которых превращается в священнодействие.

«Я всегда с нетерпением ждала, когда к нам в гости придет мама с сестрой тетя Аня и приведет свою старшую, уже замужнюю дочь Свету. Их всегда звали, когда маме удавалось раздобыть оленину. Тогда к ним присоединялись мы с бабушкой Тосей и начиналось наше женское таинство – лепка пельменей. Во-первых, мы все соревновались, кто сделает больше пельменей – как набиралась сотня, их складывали на старый большой деревянный поднос, покрытый полотенцем, на котором мама, еще когда была девочкой, вышила эти самые пельмени, елки и олешков, и выносили на балкон, на мороз. Когда они застывали, их делили на три семьи и складывали в мешочки из льняного полотна. Нашу долю мы с бабушкой укладывали в морозилку. Во-вторых, мы старались сделать каждую пельмешку покрасивее, как нас всех когда-то научила бабушка Тося. Но у нее все равно пельмени получались лучше всех, как аккуратные ушки-розочки. В-третьих, у нас был свой “большой секрет”: чередуя сотни, мы делали пельмени женские и мужские, они отличались по размеру и чуть-чуть по форме. Но главное во всем этом было наше женское пространство стряпни и кухни, куда мужики и мальчишки не допускались. Там всегда царила особая атмосфера, велись “особые”, какие-то заветные, бабьи разговоры, обсуждались всякие женские дела и хитрости, рассказывались сны и воспоминания, пелись старые песни, обсуждались семейные и поселковые сплетни. Уже давно нет ни

мамы, ни бабушки Тоси, ни тети Ани, но мы со Светкой продолжаем традицию, хотя наши дочки лепить пельмени впрок не хотят, говорят, им проще купить. Но мы со Светкой все так же собираемся, лепим и рассказываем друг другу о наших женских трудностях и хитростях. Для нас пельмени больше, чем просто пельмени» (О. Д., 53 года).

«На лето иногда отец привозил меня к бабушке, в деревню. Я, городская девочка, эти поездки не очень любила: мне не нравилось спать вместе с двоюродной сестрой в сенях на пахнущем соломой тюфяке, я брезговала есть крошку из общей миски, я никак не могла привыкнуть к тому, чтобы умываться холодной водой из раковины. Поэтому, может, я почти ничего из них и не запомнила, кроме одного – как мы пекли пироги с зеленым луком и яйцом. Пекли разные, но я запомнила именно эти. Бабушка, мои тетки Ольга и Ирина как-то привычно и слаженно делили обязанности: бабушка ловко раскатывала старой скалкой поставленное еще с ночи тесто, Ольга чистила и резала яйца, мелко рубила замороженное масло, Ирина настригала на косые перья большие пучки молодого зеленого лука и готовила противни. Они были непривычно большими, с красивыми ручками-витушками. Пекли 5-6 пирогов сразу. Их ставили в русскую печь, и аромат пирогов держался в доме весь день. Бабушка смазывала их яйцом и всегда крестила, отправляя в печь. Деду и всем мужчинам в семье ходу на кухню, когда там женщины пекли хлеб или пироги, не было, бабушка махала на них полотенцем, даже если они просто заглядывали в дверь. Мне и сестре поручалось делать начинку – в деревянных ступках мы с ней тяжелыми толкушками перетирали зеленый лук с солью. До сих пор помню, что бабушка наставляла нас, чтобы толкли не в кашу, не в сопли, а только распластывали, расщепляли перо, сохраняя его форму. Я зеленый лук не любила и всегда просила краешки, где начинки было меньше всего, но когда пироги были готовы, его вкус в них совершенно не чувствовался. Бабушка говорила, что этот старый рецепт сохранила еще ее бабушка, а ей он достался от ее бабушки, а той – от ее.... Она даже показывала нам старый, истершийся листок желтоватой бумаги, на котором чернильным карандашом, с ошибками и мерами в фунтах, был начертан рецепт. Бабушка говорила, что в ее семье все женщины знали его наизусть, потому необходимости записывать не было, но ее бабушка все же записала его, чтобы он не был утрачен. Пирог считался семейным секретом. И бабушкина история, и бумажка с рецептом повергала меня в какой-то священный трепет, и к этим пирогам у меня было почти религиозное чувство. Тетя Оля научила меня по-особому, в косу, закручивать и соединять края пирога, и иногда мне даже доверяли эту работу, когда раскладывали пироги на противни. Она мне рассказывала, что для каждого пирога – своя форма и свои края. Шли годы, я стала взрослой и позабыла эти старые секреты. А потом мне как-то в рецептах чувашской кухни попалось описание пирога с зеленым луком и яйцом. Того самого! И на меня нахлынули такие ностальгические воспоминания, что я немедленно купила зеленого лука и испекла такой пирог. Запах стоял на весь дом, родные были в восторге! – Тот самый вкус! Потом я много раз пекла его – подругам, гостям, коллегам на работе и каждый раз у меня в груди растекалось тепло. Я и сейчас, когда что-то не ладится, берусь за тесто и зеленый лук. Такая вот у меня самотерапия из детства» (М. М., 64 года).

Каждый человек выносит из своей микрокультуры определённые формы поведения, связанные с едой, и некий «пищевой этикет»: правила застолья

(чем угощать, сколько пить и пр.), количество трапез в день, режимы сезонного питания, использование разной посуды и приборов в праздники и в повседневном питании, украшение блюд, а также традиции гостеприимства и развлекательных сопровождений процесса еды и т.д. Всё это может быть фиксировано микрокультурными паремиями, усвоенными в процессе семейной социализации и передаётся в качестве семейной традиции от поколения к поколению. Иногда, имплицитно принимая свои традиции за общекультурную норму, человек попадает в неожиданные ситуации в других этнических группах и микросообществах.

«Я несколько лет работал в Германии, в небольшой фирме. Как-то, в самом начале, босс пригласил меня в гости, не помню уже по какому поводу, наверное, чтобы познакомиться в неформальной обстановке со всем коллективом. По русской традиции я постарался к вечеру не наедаться, предвкушая хорошее угощение с закусками, горячим и десертом, и к назначенному часу пришел с бутылкой вина и коробкой шоколада. Поначалу ничто не предвещало облома. В гостиной, где стайками собирались гости, стоял поднос с бокалами чего-то слабоалкогольного (я решил, что это аперитив), стояли вазочки с орехами и маленькими крекерами-брецелями, чуть позже появились подносы с небольшими бутербродами, крошечными пирожными-корзиночками, кубиками сыра с оливками и виноградом на шпажках. Я не сразу понял, что это – все, и никакого застолья с тостами и хвалами кулинарному мастерству хозяйки не будет. Вернувшись к себе, я с небывалым удовольствием умял полбулки хлеба и банку консервированного тунца, цепляя его вилкой прямо из банки, как в давние студенческие времена» (К. Б., 50 лет).

В биографических текстах нередко присутствуют упоминания чего-то, попробованного впервые («начала»), и рассказы о последних трапезах близких («концы»). Символика начал очевидна – еда отмечает нечто достопамятное для субъекта и в этом плане становится чем-то вроде инициации, посвящения, приобщения к новому статусу или новым отношениям. К примеру, ею фиксируется момент взросления (обычно первый опыт пробы алкоголя), момент социальной референции (к примеру, первое посещение ресторана, трапеза в гостях будущего супруга, приглашение на официальный приём и пр.), эмоционально значимое редкое событие (детские дни рождения в кафе).

«К деду в мае приезжали фронтовые товарищи, такие же глубокие старики, как и он, ну, или они мне тогда казались такими. Ко Дню Победы дед всегда неизвестно откуда добывал пару бутылок армянского коньяка, который они после обеда медленно, неспешно и подлинно распивали, сидя в наших старых продавленных креслах. За разговорами и воспоминаниями они проводили весь вечер, закусывали лимоном, посыпанным сахаром и растворимым кофе (тоже из дедова «заказа»). У деда была красивая, «революционная», как он говорил, тарелка с тонко выписанным на ней по центру серпом и молотом, и боевыми лозунгами по краям, которую он берег и доставал только в этот день, сам нарезая и складывая на нее тоненькие кусочки лимона – закуска, про которую он говорил, что ее любил последний русский царь. Как это все совмещалось в дедовой голове, я не знаю! Этот их коньяк обладал для меня какой-то таинственной манящей силой, и однажды, а было мне лет девять-десять, наверное, я слизал на кухне из дедовой рюмки оставшуюся там тягучую золотистую капель-

ку. Я до сих пор помню тот странный восторг, эйфорию, охватившую меня: пряная капелька, мгновенно растаявшая на языке, была для меня одновременно воплощением греха, смелости, откровения, познания, посвящения... Думаю, что такое приобщение к алкоголю уберегло меня от бытового пьянства и сделало любителем дружеского застолья и знатоком хороших вин» (П. Ф., 75 лет).

Последнее же пищевое желание близкого человека (вспомним пушкинскую моченую морoshку) воспринимается как своеобразное «завещание», превращающее даже простой, но запрошенный «на грани» жизни и смерти продукт в ритуальную еду, в символ, носящий лиминальный характер.

«Самые тяжелые мои воспоминания – о болезни и смерти свекрови. Прежде чем уйти из жизни, она несколько лет тяжело болела, почти ничего не ела, отказывалась даже от лакомств. Мы варили ей каши и бульончики, с трудом скармливали по несколько ложечек, делали сладкий некрепкий чай, размачивали в нем ее любимое печенье. За несколько дней до смерти она внезапно попросила жареной картошки. Я метнулась на кухню и в один миг сделала ей картошки – такой, какой она всегда ее любила: с хрустящей корочкой снаружи и мягким пюре внутри. Она съела один ломтик. И это было последнее, что она вообще съела в своей жизни. С того дня я на все ее поминальные дни жарю картошку, в первые несколько лет даже на кладбище ее носила. Всегда жарю молча и думая о ней. Если она видит меня из своего далека, она знает, что мы ее любим и помним» (А. А., 42 года).

«В последний год жизни дед просил, чтобы на ночь возле кровати на маленьком подносе ему ставили бутылку водки, старый граненый стакан, два ломтя черного хлеба и миску с солеными огурцами (и обязательно со звездочками укропа). Говорил: “А вдруг помирать буду, так напоследок выпью и закушу, чтоб не так тошно было”. Он тяжело болел, эмфизема легких, но просил не курить, а именно свой “джентльменский набор”, как он говорил. И бабушка ставила, хотя и ворчала потихоньку. Так и вышло: он умер ночью, во сне, но успел выпить стопочку, разломить хлеб и откусить половинку огурца. Я стал как-то иначе относиться ко всем этим продуктам после его смерти, и поначалу все думал: почему именно соленый огурец? На поминках мы всегда деду ставим стопарик, хлеб и огурец – пусть ему будет хорошо там, где он сейчас. Он был самый лучший дед в мире» (И. Б., 47 лет).

В принципе, «почти все сферы человеческой жизни можно минимально представить через пищевые категории» [Фатеева 2011: 17] в автобиографическом тексте. Еда, и связанные с нею традиции образуют особый [тайный] язык коммуникации, подчеркивая особые отношения внутри микрогрупп, коллективизм, общность и близость людей. О том, что еда участвует в построении микро[суб]культур, говорят следующие примеры.

«Два раза в год мы с друзьями ездим на рыбалку. Ездим без жен, чисто мужским коллективом. Объездили почти всю страну, где только и кого только не ловили: и налима, и сома, и омуля. На рыбалке совершенно особая атмосфера, позволяющая забыть о делах, возрасте, болезнях и без суеты слиться с природой, с нехитрым рыбацким бытом. Все становится проще и как-то исконнее, как будто возвращаешься в детство или в далекое прошлое, когда “что потопашь, то и полопашь”. Я часто бываю за кашевара, потому что рыба в любом

виде получается у меня вкуснее, чем у друзей, рука с годами набилась, уху хоть с закрытыми глазами приготовлю. А лучше рыбацкой ухи в тихие летние сумерки, у костерка, да у сосенок, да под водочку просто ничего нет! Варишь ее в котелке, с дымком, и, вроде, нет в ней ничего рафинированного – что поймал, то и готовишь, едва распотрошив, – но даже лавровый лист и укроп пахнут совсем иначе, чем дома на плите. В ресторане вам такой не подадут. Но главное, конечно, не сама уха, а то, что готовишь ее сам для друзей детства, с которыми у тебя общее прошлое, почти вся жизнь. Наши пиршества у костра – традиция длиной в 35 лет. Да еще мужское братство, разговоры, воспоминания. Это все рано что к психотерапевту сходить!» (М. Р., 54 года).

«Еще со студенческих лет у меня и двух моих подруг были свои, тайные обозначения для мальчишек, которые нас окружали, но которые никому из нас не нравились: так, парней, которые сразу приступали к решительным действиям, мы называли “общепитами”, те, которые норовили ухаживать за нами за наш же счет, были “бутербродами”. Парни с нездоровым лицом и неприятной внешностью именовались “блинокомами”, тупые, неинтеллектуальные – “картохами”, жадные – “говядинами”, пустые болтуны – “горохом”... Что-то похожее было и для однокурсниц. Происхождение прозвищ уже забылось, но это был наш тайный “имяслов”, я и сейчас мысленно так называю некоторых знакомых» (И.Б., 43 года).

«У нас с сестрами, с которыми мы всегда были и оставались самыми близкими людьми, был свой тайный ритуал для душевных бесед. Мы встречались у кого-нибудь дома, когда ни мужей, ни детей не было, ели трубочки с кремом и вместе решали наболевшие проблемы одной из нас, делились сложностями, принимали совместные решения, строили планы. Слоеные трубочки были неременным условием и “лекарством” встреч, они как бы смягчали тяжесть проблемы. Эти наши тайные посиделки со временем получили кодовое название “съездить на Трубную”: когда в трубке раздавалось “давай на Трубную”, я точно знала, что звонившей сестре нужна помощь, бросала все дела и, купив по пути трубочки, ехала к ней. Кстати, если сразу трубочки и “не лезли в горло”, то к концу съедались до последней крошки» (Ж. Б., 57 лет).

Таким образом, еда есть настолько фундаментальный компонент человеческой жизнедеятельности, что пищевые категории прочно вплетаются в культурно- и смыслотворческие процессы, определяя как коллективное сознание и становящуюся этнокультурную картину мира, так и концепты индивидуального сознания, отраженные в автобиографических текстах.

Библиография

- Ассман 2004 – Ассман Я. Культурная память: Письмо, память о прошлом и политическая идентичность в высоких культурах древности. Москва: Языки славянской культуры, 2004.
- Барт 2003 – Барт Р. К психосоциологии современного питания // Система моды. Статьи по семиотике культуры. Москва: Издательство им. Сабашниковых, 2003. С. 366–377.
- Богданов 2001 – Богданов К. А. Повседневность и мифология: Исследования по семиотике фольклорной действительности. Санкт-Петербург: Искусство-СПБ, 2001.
- Бурдые 2001 – Бурдые П. Практический смысл. Санкт-Петербург: Алетейя, 2001.
- Голосовкер 1987 – Голосовкер Я. Э. Логика мифа. Москва: Наука, ГРВЛ, 1987.

- Делерм 2012 – Делерм Ф. Первый глоток пива и прочие мелкие радости жизни. Загубленная сиеста. Москва: Текст, 2012.
- Зенкин 1998 – Зенкин С. Н. Ролан Барт – семиофаг // Exlibris НГ. № 51 (72), 30 декабря 1998 г. С. 16.
- Карасик 1991 – Карасик В. И. Язык социального статуса. Москва: Институт языкознания АН СССР, Волгоградский педагогический институт, 1991.
- Коннер, Армитейдж 2012 – Коннер М., Армитейдж К. Дж. Социальная психология пищи. Харьков: Гуманитарный Центр, 2012.
- Леви-Брюль 1999 – Леви-Брюль Л. Сверхъестественное в первобытном мышлении. Москва: Педагогика-Пресс, 1999.
- Леви-Строс 2006 – Леви-Строс К. Мифологии. Сырое и приготовленное. Москва: ИД «Флюид», 2006.
- Лотман 1996 – Лотман Ю. М. Внутри мыслящих миров. Человек – текст – семиосфера – история. Москва: Языки русской культуры, 1996.
- Миронова 2002 – Миронова И. К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропозициональные структуры и их лексические репрезентации. Дисс... к.ф.н.: 10.02.01 – Русский язык. Екатеринбург, 2002.
- Мифология 1998 – Мифология и повседневность: Материалы научной конференции 18–20 февраля 1998 года / сост. А. А. Панченко, К. А. Богданов. Санкт-Петербург: Издательство Русского христианского гуманитарного института, 1998.
- Плетнева 2005 – Плетнева Е. В. Метафора повседневности в русской и французской языковых картинах мира: «Гастрономия», «Костюм», «Интерьер». Дисс. ... к.ф.н.: 10.02.20 – Сравнительно-историческое, типологическое и сопоставительное языкознание. Волгоград, 2005.
- Рикёр 2004 – Рикёр П. Память, история, забвение. Москва: Издательство гуманитарной литературы, 2004.
- Сапогова 2017 – Сапогова Е. Е. Лабиринты автобиографии: экзистенциально-нарративный анализ личных историй. Санкт-Петербург: Алетейя, 2017.
- Традиционная пища 2001 – Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. Москва: Наука, 2001.
- Фатеева 2011 – Фатеева Н. А. Группы переносных значений слов, обозначающих пищевые продукты в русском аргоне // Коды повседневности в славянской культуре: Еда и одежда / Отв. ред. Н.В. Злыднева. Санкт-Петербург: Алетейя, 2011. С. 16–25.
- Фрейденберг 1997 – Фрейденберг О. М. Поэтика сюжета и жанра. Москва: Лабиринт, 1997.
- Хальбвакс 2007 – Хальбвакс М. Социальные рамки памяти. Москва: Новое издательство, 2007.
- Хаттон 2003 – Хаттон П. Х. История как искусство памяти. Санкт-Петербург: Владимир Даль, 2003.
- Шмелев 2018 – Шмелев И. С. Лето Господне. Москва: АСТ, 2018.
- Юрина 2015 – Юрина Е. А. «Пищевая метафора»: объем и границы понятия // Вестник Кемеровского государственного университета. Языкознание. 2015. № 3 (63). Т. 1. С. 207–212.
- Burling 1970 – Burling R. Man's Many Voices: Language in its Cultural Context. New York: Holt, Rinehart and Winston, 1970.
- Geertz 1973 – Geertz C. Thick descriptions toward an interpretive theory of culture // The interpretation of culture. New York: Bane book., 1973. P. 3–30.
- Huyssen 2003 – Huyssen A. Present Past: Urban Palimpsests and the Politics of Memory. Stanford: Stanford University Press, 2003.
- Malaguzzi 2008 – Malaguzzi S. Food and Feasting in Art. Los Angeles: The J. Paul Getty Museum, 2008.

Smith 1996 – *Smith J.* Hungry for You. From Cannibalism to Seduction: A Book of Food. London, 1996.

Wilson 1966 – *Wilson E. K.* Sociology: Rules, Roles, and Relationships. Homewood: Dorsey, 1966.

References

Assman, 2004 – *Assman I.* Cultural memory: Writing, memory of the past and political identity in the high cultures of antiquity. Moscow: Languages of Slavic culture, 2004. In Russian.

Bart, 2003 – *Bart R.* Towards the psychosociology of modern nutrition // Fashion System. Articles on the semiotics of culture. Moscow: Publishing house by Sabashnikovs, 2003. P. 366–377. Transl. into Russian.

Bogdanov, 2001 – *Bogdanov K. A.* Everyday life and mythology: Studies on the semiotics of folklore reality. St. Petersburg: Art-SPB, 2001. In Russian.

Bourdieu, 2001 – *Bourdieu P.* Practical meaning. St. Petersburg: Aletheia, 2001. Transl. into Russian.

Burling, 1970 – *Burling R.* Man's Many Voices: Language in its Cultural Context. New York: Holt, Rinehart and Winston, 1970.

Conner, Armitage 2012 – *Conner M., Armitage, K.J.* Social psychology of food. Kharkov: Humanitarian Center, 2012. Transl. into Russian.

Dealerm, 2012 – *Dealerm F.* The first sip of a beer and other small life pleasures. Ruined siesta. Moscow: Text, 2012. In Russian. Transl. into Russian.

Fateeva, 2011 – *Fateeva N. A.* Groups of figurative meanings of words denoting food products in Russian argo // Codes of everyday life in Slavic culture: Food and clothing / Ed. by N. V. Zlydneva. St. Petersburg: Aletheia, 2011. P. 16–25. In Russian.

Freidenberg, 1997 – *Freidenberg O. M.* Poetics of the plot and genre. Moscow: Labyrinth, 1997. In Russian.

Geertz, 1973 – *Geertz C.* Thick descriptions toward an interpretive theory of culture // The interpretation of culture. New York: Bane book, 1973. P. 3–30.

Golosovker, 1987 – *Golosovker Y. E.* The logic of myth. Moscow: Nauka, GRVL, 1987. In Russian.

Halbwachs, 2007 – *Halbwachs M.* The Social Frameworks of Memory. Moscow: New Publishing House, 2007. Transl. into Russian.

Hutton, 2003 – *Hutton P. H.* History as an art of memory. St. Petersburg: Vladimir Dal', 2003. In Russian.

Huyssen, 2003 – *Huyssen A.* Present Past: Urban Palimpsests and the Politics of Memory. Stanford: Stanford University Press, 2003.

Karasik, 1991 – *Karasik V. I.* Language of social status. Moscow: Institute of Linguistics, Academy of Sciences of the USSR, Volgograd Pedagogical Institute, 1991. In Russian.

Lévi-Strauss, 2006 – *Lévi-Strauss K.* Mythology. Raw and cooked. Moscow: Publishing House Fluid, 2006. Transl. into Russian

Lévy-Bruhl, 1999 – *Lévy-Bruhl L.* Supernatural in primitive thinking. Moscow: Pedagogy-Press, 1999. Transl. into Russian.

Lotman, 1996 – *Lotman Yu. M.* Inside the thinking worlds. Man – text – semiosphere – history. Moscow: Languages of Russian culture, 1996. In Russian.

Malaguzzi, 2008 – *Malaguzzi S.* Food and Feasting in Art. Los Angeles: The J.Paul Getty Museum, 2008.

Mironova, 2002 – *Mironova I. K.* The conceptosphere "Food" in the Russian national consciousness: basic cognitive-propositional structures and their lexical representations. Ekaterinburg, 2002. In Russian.

Mythology 1998 – *Mythology and everyday life: Materials of a scientific conference February 18–20, 1998* / Ed. by A. A. Panchenko, K. A. Bogdanov. St. Petersburg: Publishing House of the Russian Christian Humanitarian Institute, 1998. In Russian.

- Pletneva, 2005 – *Pletneva E. V.* A metaphor of everyday life in Russian and French language pictures of the world: «Gastronomy», «Costume», «Interior». Volgograd, 2005. In Russian.
- Ricœur, 2004 – *Ricœur P.* Memory, history, oblivion. Moscow: Publishing house of humanitarian literature, 2004. Transl. into Russian.
- Sapogova, 2017 – *Sapogova E. E.* Labyrinths of autobiography: an existential- narrative analysis of personal stories. St. Petersburg: Aletheia, 2017. In Russian.
- Shmelev, 2018 – *Shmelev I. S.* Summer of the Lord. Moscow: AST, 2018. In Russian.
- Smith, 1996 – *Smith J.* Hungry for You. From Cannibalism to Seduction: A Book of Food. London, 1996.
- Traditional food, 2001 – Traditional food as an expression of ethnic identity / Eds. S. A. Arutyunov, T. A. Voronina. Moscow: Nauka, 2001. In Russian.
- Wilson, 1966 – *Wilson E. K.* Sociology: Rules, Roles, and Relationships. Homewood: Dorsey, 1966.
- Yurina, 2015 – *Yurina E. A.* “Food metaphor”: scope and frames of the concept // Bulletin of the Kemerovo State University. Linguistics. 2015. No 3 (63). T. 1. P. 207–212. In Russian.
- Zenkin, 1998 – *Zenkin S. N.* Roland Bart – Semiophage // Ex Libris NG. No. 51 (72), December 30, 1998. P. 16. In Russian.