

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский федеральный университет
имени первого Президента России Б.Н. Ельцина»

На правах рукописи

Литовская Елизавета Владимировна

**Текстовая категория автора в динамическом аспекте
(на материале русских кулинарных книг XIX-XXI вв.)**

10.02.01 – русский язык

Диссертация на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Научный руководитель:
доктор филологических наук,
профессор О. А. Михайлова

Екатеринбург – 2018

Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Аспекты изучения авторского плана текста.....	16
1.1. Категория авторизации в грамматике.....	17
1.2. Понятие <i>образ автора</i> в филологических исследованиях.....	27
1.3. Категория автора в стилистике.....	37
Выводы.....	45
Глава 2. Категория автора в кулинарных книгах досоветского и советского времени	48
2.1. Краткая история поварской книги в России.....	48
2.2. Принципы построения кулинарной книги.....	56
2.3. Категория автора в дореволюционной кулинарной книге (Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве».....	61
2.4. Категория автора в советской «Книге о вкусной и здоровой пище»...87	
Выводы	122
Глава 3. Категория автора в новых жанрах современной кулинарной книги.....	126
3.1. Категория автора в кулинарных эссе П. Вайля и А. Гениса «Русская кухня в изгнании».....	128
3.2. Самопрезентация автора А. Пирузян в «Elle: кулинарный дневник: истории с рецептами».....	185
Выводы.....	231
Заключение.....	237
Библиографический список.....	243

Введение

Рост популярности гастрономического дискурса в России, пришедшийся на начало XXI века, является симптоматичным и подтверждает кардинальный пересмотр отношения к еде как части культуры повседневности: она становится не просто источником удовлетворения естественных биологических потребностей, но и важным феноменом социальной и культурной жизни, наделяется большим количеством дополнительных смыслов и маркирует тот или иной вид потребительской культуры. Гастрономический опыт, привычки и умения становятся важными характеристиками человека наряду с его социальным и профессиональным статусом, что делает актуальным разностороннее теоретическое исследование культуры еды, в частности изучение письменных форм фиксации гастрономического нарратива – кулинарных книг.

Наряду с прагматической информацией кулинарная книга может включать в себя сведения, не относящиеся собственно к кулинарии. Письменные сборники кулинарных рецептов привлекаются исследователями культуры повседневности в качестве источника, в котором в устойчивой форме закреплены сведения о гастрономической культуре определенного исторического периода, а также информация об эпохе. Представление о кулинарной книге как источнике не только практических рекомендаций по приготовлению пищи, но и информации о социальных и культурных реалиях соотносится с общей логикой научных представлений о семиотической значимости различных способов документирования повседневности.

В связи с этим обращение к кулинарной книге кажется обоснованным и закономерным, так как любая кулинарная книга является документом своей эпохи, отражающим не только кулинарные тренды, но и ряд других явлений, формирующих представления о социальных, культурных, языковых особенностях рассматриваемого периода.

Кулинарные книги являются частью глобального гастрономического дискурса, который понимается как «...личностно-ориентированный тип так называемой «глуттонической коммуникации» <...>, носящей институциональный характер. Гастрономический дискурс напрямую ассоциирован с концептосферой «Пища, еда»» [Олянич 2015: 157], его целями являются «...передача опыта или обучение, ознакомление с кулинарной культурой и традициями других народов, формирование пищевых предпочтений» [Земскова 2009: 13].

История развития кулинарных книг берет свое начало в традиционных поваренных книгах – сборниках практических рекомендаций по приготовлению пищи, реализующих обучающую функцию. Такие книги адресовались преимущественно профессиональным поварам и кухаркам, которым была интересна именно методологическая составляющая. Расширение читательской аудитории и рост спроса на кулинарную литературу со стороны непрофессионалов стали причиной многочисленных трансформаций, которые претерпел традиционный сборник кулинарных рецептов. Логичным итогом этого стало развитие жанровой полифонии, результаты этого можно наблюдать при знакомстве с современным сегментом кулинарной литературы. Сейчас поле кулинарной литературы включает в себя не только традиционные сборники рецептов, но и кулинарную публицистику, кулинарные эссе, кулинарные дневники, кулинарные мемуары, кулинарные записки о путешествиях, книги по истории кулинарии, кулинарные романы и др. Для современного состояния поля характерно и разнообразие авторов: от профессиональных шеф-поваров и исследователей кухни до кулинарных энтузиастов, являющихся специалистами в других профессиональных областях, от персон, известных благодаря другим формам своей деятельности, до авторов, ставших авторитетными именно благодаря своим кулинарным знаниям.

Различия между жанрами кулинарных книг связаны преимущественно с авторской интенцией и ролью рецепта в общем кулинарном тексте.⁴

Основной целью традиционных поваренных книг является описание рецептуры приготовления блюд. Однако во второй половине XX века очевидной становится тенденция к авторскому самовыражению в рамках кулинарной темы, и рецепт может даже отходить на второй план, становясь поводом для авторской рефлексии, либо получать концептуальное осмысление. Современная кулинарная книга – это родовое понятие, охватывающее тексты разных жанров, объединенных общей темой – рецептура и приготовление блюд.

Жанровое разнообразие кулинарной книги сложилось в России на рубеже XX-XXI вв., но процесс изменения канона шел на протяжении всего XX века. Основной линией трансформации кулинарной книги стало усиление в тексте авторского начала. Кулинарная книга за полтора века проходит путь от унифицированного универсального сборника, в котором автор скорее угадывается, чем присутствует открыто, до кулинарных дневников и мемуаров, в которых авторское «Я» становится основной темой, а рецепты превращаются из основной информации в дополнительную и даже необязательную.

Существующее в сфере кулинарной литературы разнообразие влияет на используемый нами терминологический аппарат. Термин «кулинарная литература» является генерализирующим: это совокупность всех текстов кулинарной направленности, имеющих разную жанровую природу. Понятия «кулинарная книга» и «кулинарный текст» мы будем использовать как синонимы для обозначения целостного произведения справочно-кулинарной направленности, состоящего из нескольких частей, объединенных авторской интенцией.

Разнообразие жанров и практически необозримый объем кулинарной литературы потребовали ограничения материала, в связи с чем мы сосредоточили свое внимание на книгах, которые наглядно репрезентируют канон построения кулинарной книги и тенденции изменения категории автора в тексте с середины XIX до XXI вв.

Материалом данного исследования стали следующие кулинарные книги: Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» (1901), «Книга о вкусной и здоровой пище» (1952), П. Вайль и А. Генис «Русская кухня в изгнании» (1989), А. Пирузян «Elle. Кулинарный дневник: истории с рецептами» (2008).

Каждое из выбранных произведений является репрезентативным для своего времени, а также обладает особой жанровой природой. «Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец – одна из самых известных авторских кулинарных книг дореволюционной России, которая является не безличным сборником рецептов, а текстом с очевидно проявленным авторским началом, задавшим вектор развития традиционных универсальных кулинарных книг в России. «Книга о вкусной и здоровой пище» – образец советской кулинарной книги, в которой наблюдается усиление категории автора, проявляющейся в виде информативного приращения.

«Русская кухня в изгнании» и «Elle. Кулинарный дневник: истории с рецептами» – демонстрируют изменения жанровой природы кулинарного текста и связанные с ними особенности категории автора, произошедшие в 1980–90-е годы XX века. П. Вайль и А. Генис стали основоположниками нового для русскоязычной кулинарной литературы жанра кулинарного эссе, в котором представлен персонализированный и индивидуализированный подход к кулинарии. А. Пирузян использует новый жанр кулинарного дневника, который подразумевает максимальное усиление категории автора в тексте путем самопрезентации через описание своих кулинарных предпочтений.

Динамика проявления в кулинарном тексте авторского начала, изменение способов его представления в тексте, обусловленное жанровой природой, личностью автора и историко-культурным контекстом, находятся в центре нашего внимания. **Актуальность** диссертационного исследования вызвана, во-первых, долгосрочной тенденцией расширения и жанрового обновления русскоязычного кулинарного дискурса. Во-вторых, несмотря на постоянное внимание к проблеме автора текста, многие ее аспекты остаются

недостаточно изученными, в частности, вопрос о категории автора в нехудожественных текстах. Сдвиг фокуса современных лингвистических исследований с системно-структурного аспекта к функциональному, а также внимание к коммуникативной природе текста и усиление авторского начала в кулинарной книге обусловили необходимость комплексного анализа способов отражения в тексте категории автора.

Теоретическая основа исследования

В рамках исследуемой проблемы можно выделить несколько тематических полей, являющихся объектом теоретического осмысления. Традиционно кулинарные книги представляли большой интерес для исследователей, работавших в рамках культурологии, занимавшихся гастрономической культурой как семиотической структурой (Р. Барт, К. Леви-Стросс, Ж. Бодрийяр, М. В. Капкан и др.) в ее синхронном и диахронном развитии.

Собственно лингвистический интерес к кулинарным текстам возник относительно недавно. Это могло быть связано с развитием теории жанров, в число которых включается жанр кулинарного рецепта (П. П. Буркова, А. А. Волкова, М. А. Кантурова, М. В. Китайгородская, Н. Н. Розанова), являющийся основой кулинарных книг. Понимание особенностей жанра кулинарного рецепта, активное развитие кулинарной литературы и появление различных видов текстов кулинарной направленности, стало причиной для выделения особого вида дискурса – глуттонического (гастрономического) и его последующего исследования (Н. П. Головицкая, Л. Р. Ермакова, А. Ю. Земскова, А. В. Олянич, Е. С. Руфова, М. В. Ундрицова, К. М. Федорова). В числе исследований, посвященных гастрономическому дискурсу стоит отдельно выделить коллективную монографию «Еда по-русски в зеркале языка» (2013), в которой наиболее полно рассматривается поле русскоязычных текстов о еде и кулинарии. Исследовались и отдельные значимые кулинарные книги (Е. Добренко;

И. В. Глущенко; М. В. Капкан, М. А. Литовская, О. А. Михайлова, И. В. Сохань).

Второе важное для нашей работы теоретическое поле связано с исследованиями, посвященными авторскому присутствию в тексте. Текстовая категория автора осмысливается с общелингвистических позиций. В лингвистике представлен «образ автора». Наиболее значимы для нас в этом отношении работы М. М. Бахтина, Л. Я. Гинзбург, Г. К. Гуковского, Б. О. Кормана, А. Н. Соколова, Б. А. Успенского, В. Е. Хализева, В. Шмида. Данные исследования построены на анализе материала художественной литературы, но при обращении к нехудожественным текстам необходим иной подход и другой терминологический аппарат.

В лингвистических работах представлен ряд терминов, характеризующих формы проявления авторского начала в тексте (см. подробнее в Главе 1): «авторизация» (Т. В. Шмелева, М. В. Всеволодова, В. А. Белошапкина, Н. С. Валгина, Г. А. Золотова, Н. К. Онипенко, М. Ю. Сидорова, С. В. Гричин и др.), «категория автора» (И. Р. Гальперин, Н. С. Валгина, Г. В. Степанов, В. В. Одинцов, Л. Г. Кайда, Н. А. Купина, М. Н. Кожина, М. П. Котюрова, Г. Я. Солганик и др.), «категория субъектности» (Н. С. Болотнова, Т. В. Матвеева и др.), «образ автора» (В. В. Виноградов, Н. А. Кожевникова, И. И. Бакланова, З. Я. Тураева и др.). В нашем исследовании в качестве рабочего мы будем использовать термин «категория автора», вместе с тем как полный синоним будет эпизодически использован термин «образ автора».

В нашем исследовании предпринята попытка применить методологию лингвистического исследования текстовой категории автора к одной из форм нехудожественной литературы – кулинарной книге. Ранее подобные задачи не представляли для ученых основного исследовательского интереса, хотя частично образ автора той или иной кулинарной книги рассматривался в работах, посвященных кулинарному дискурсу и его формам, культуре

определенного периода или творчеству определенного писателя, если кулинарные книги не являлись основными его произведениями.

Категория автора кулинарной книги обнаруживает себя в языковых средствах, в отборе рецептов, а также в структуре книги, поскольку она создается в рамках выбранного автором жанра. Эти факторы обусловили **модель анализа**. При исследовании категории автора фокус внимания сосредоточен на трех компонентах модели:

- композиционная структура книги и содержание ее частей;
- принципы отбора рецептов;
- языковые средства разных уровней, эксплицирующие категорию автора в тексте.

Цель исследования – выявить основные способы репрезентации категории автора кулинарных текстов и проследить динамику авторизации в книгах разных эпох.

Для достижения поставленной цели были сформулированы следующие задачи:

1. Определить теоретико-методологические основы исследования категории автора в современной филологии.
2. Раскрыть особенности бытования кулинарного дискурса в русскоязычном информационном пространстве XX-XXI веков, охарактеризовать место кулинарной литературы в культурной и общественной жизни России в указанный период.
3. Проанализировать структуру традиционного кулинарного издания, выявить его формальные и стилистические особенности.
4. Провести анализ авторских кулинарных книг дореволюционного, советского и текущего времени, выявить средства эксплицитного представления категории автора, а также источники выведения имплицитно отраженного в тексте автора.
5. Раскрыть динамику репрезентации категории автора в

кулинарных текстах разных периодов, определить лингвистические и экстралингвистические факторы трансформации.

Объект исследования – категория автора в текстах русскоязычных кулинарных изданий.

Предмет исследования – способы и языковые средства репрезентации категории автора в кулинарных текстах.

Методы исследования. Для проведения исследования привлекались общенаучные методы наблюдения, интерпретации, классификации и сопоставления; в рамках комплексного лингвистического описания материала использовался компонентный, контекстологический, стилистический и интертекстуальный анализ, а также приемы прагматической и лингвокультурологической интерпретации.

Научная новизна исследования заключается в теоретическом обосновании значимости категории автора в кулинарном тексте. Проведен лингвистический анализ кулинарных книг дореволюционного, советского и нового времени. Выявлены их структурные, стилистические особенности и способы представления категории автора на фоне традиционной русской кулинарной книги. Описаны средства эксплицитного представления категории автора и источники выведения имплицитно отраженного в тексте автора. Показаны изменения представления категории автора в кулинарных текстах разных периодов.

Теоретическая значимость диссертационной работы заключается в том, что в исследовании расширены лингвистические параметры описания категории автора, обогащено содержание категории автора применительно к кулинарным текстам. Работа вносит вклад в разработку теории образа автора в нехудожественных текстах. Разработанный методологический подход к изучению категории автора может быть в дальнейшем использован при анализе текстов практической направленности. Результаты исследования могут быть использованы в трудах по лингвистике текста, функциональной

стилистике, а также в исследованиях, посвященных культуре повседневности, советской и постсоветской литературе.

Практическая значимость работы состоит в возможности применения результатов исследования в преподавании вузовских курсов «Филологический анализ текста», «Риторика», «Стистика русского языка», «Русский язык и культура речи», а также при разработке спецкурсов и спецсеминаров по лингвистике текста.

Структура работы

Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения и списка литературы.

Во **Введении** обоснована актуальность и научная новизна выбранной темы, оценивается степень ее разработанности, формулируются цель и задачи, дается характеристика теоретической базы исследования, определена теоретическая и практическая значимость работы, выработана модель анализа категории автора.

В первой главе «**Аспекты изучения авторского плана текста**» задаются теоретические основы исследования, формируется основной набор понятий, которые будут использоваться в работе, уточняются методологические основания и терминологическая база исследования.

Во второй главе «**Категория автора в кулинарных книгах досоветского и советского времени**» описан исторический контекст и хронология появления кулинарных книг в России, изложены принципы построения традиционной кулинарной книги. В соответствии с разработанной моделью анализа описана категория автора, представленная в дореволюционной книге «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Е. Молоховец (1861) и в первом официальном советском кулинарном тексте – «Книге о вкусной и здоровой пище» (1952).

В третьей главе «**Категория автора в новых жанрах современной кулинарной книги**» дается характеристика основных процессов, которые

происходят с кулинарной литературой на рубеже XX-XXI вв., описываются изменения в представлении категории автора в текстах кулинарных книг нового времени – П. Вайля и А. Гениса «Русская кухня в изгнании» и А. Пирузян «Elle. Кулинарный дневник: истории с рецептами».

В «**Заключении**» подводятся итоги исследования, намечаются перспективы дальнейшей разработки темы.

На защиту выносятся следующие положения:

1. Категория автора находит отражение на структурном и собственно языковом уровне, в соответствии с этим разработана модель анализа, в которую включены три параметра: композиционная структура книги; принципы отбора кулинарных рецептов; языковые средства разных уровней.

2. В структуре авторской кулинарной книги выделяется рецептурная часть, где даются рекомендации по приготовлению блюд, и текстовая рамка, т.е. разнообразная информация, сопутствующая собственно кулинарным рецептам. Текстовая рамка может вплетаться в рецептурную часть либо может быть представлена в отдельных, самостоятельных разделах книги.

Рецептурные части в анализируемых книгах сходны по языковому выражению, так как в их основе лежит жанр кулинарного рецепта, представляющего официально-деловой стиль. Стилиевые нормы отражены в рецептурной части кулинарной книги на лексическом уровне (кулинарная терминология, единицы тематических групп «продукты питания», «способы приготовления», «номинации блюд» и др.) и на уровне грамматики (безличные, неопределенно-личные или инфинитивные предложения и под.).

Доля текстовой рамки относительно рецептурной части в общем объеме книги, а также характер передаваемой информации являются источниками сведений об авторе. Отбор рецептов также спроецирован на категорию автора, поскольку отражает культурные, идеологические и/или социальные авторские предпочтения.

3. «Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец является одновременно и образцом традиционной кулинарной книги, и авторской кулинарной¹²

книгой, в значительной степени сформировавшей жанровый канон русскоязычной кулинарной книги. Текстовая рамка занимает незначительное место в структуре книги, предвзято собственно рецептурную часть, а также главы и разделы внутри книги. Здесь представлена информация, связанная с кулинарией и столовым этикетом.

Категория автора представлена двумя линиями: автор-учитель и автор – женщина-хозяйка. В отборе и структурировании рецептурной части четко проявляется позиция автора-учителя. В тексте сохраняется типичная для роли учителя модальность предписания, выраженная инфинитивными конструкциями с модальными словами «*надо*» и «*должен*», также автор использует типичные для рецепта неопределенно-личные и императивные предложения, нейтральные языковые единицы и кулинарные термины.

Авторская позиция женщины-хозяйки через гендерно маркированные языковые средства: диминутивы, оценочная лексика и т. д.

4. В «Книге о вкусной и здоровой пище» представлен коллективный автор, пропагандирующий государственную идеологию. Текстовая рамка в книге значительно расширена за счет информации идеолого-политического характера. Категория автора подчиняется идеологическому компоненту в отборе рецептов, заменивших, в частности, европейскую кухню блюдами народов СССР. В текстовой рамке используются языковые средства с воздействующей функцией: идеологически значимые (социально-политические термины, статистические данные, цитирование, личные местоимения «*мы*», «*наш*», особая форма времени – «*настоящее репортажа*» и др.); выразительные средства (оценочная лексика и идиоматика, тропы, гиперболы, формы прилагательных в элятивном значении и под.). Коллективный автор «Книги о вкусной и здоровой пище» – идеолог-пропагандист, несущий читателю новые знания и формирующий коллективную идентичность и советскую систему ценностей.

4. Книга П. Вайля и А. Гениса «Русская кухня в изгнании» – сборник кулинарных эссе. В соответствии с авторской интенцией и под влиянием

жанра изменяется соотношение рецептурной части и текстовой рамки. Авторы-публицисты вносят в пространство кулинарной книги много дополнительной информации (культурологической, антропологической и др.), которая становится основной тематической линией каждого конкретного эссе, но остается связанной с магистральной тематикой кулинарии как части культуры. Отбор рецептов приобретает субъективный характер, имплицитно отражает три важные для авторов темы: ностальгия по русской кухне как части национальной культуры; изменения гастрономической практики, связанные с эмиграцией; возможность открыто обсудить свою национальную идентичность. В рецептурной части наблюдается частичное сохранение стилевых черт традиционной кулинарной книги. Вместе с тем категория автора в соответствии с законами жанра эссе эксплицитно представлена в пространстве текста П. Вайля и А. Гениса: повествование от первого лица, открытая диалогичность, оценочность, использование стилистически окрашенной лексики, стилистических фигур и риторических приемов. Категория автора представлена двумя линиями: автор-кулинар и автор-эмигрант.

5. На рубеже XX-XXI вв. в кулинарном дискурсе утверждается представление о еде как способе самоидентификации и самохарактеризации индивидуума, что наиболее отчетливо проявляется в жанре дневника. Категория автора в книге А. Пирузян «Elle. Кулинарный дневник: истории с рецептами» проявляется открыто. Используя коммуникативную стратегию самопрезентации, автор выстраивает несколько линий развития «я-темы»: я – кулинарный энтузиаст, я – современная семейная женщина, я – член круга друзей, я – современный космополит, я – представитель класса «богемных буржуа». Рассказ о себе становится наиболее важной частью текста, полностью подчиняющей гастрономическую тему: значимыми становятся только те рецепты и гастрономические впечатления, которые обладают субъективной ценностью для автора или способны охарактеризовать его образ жизни.

Апробация результатов

Основные положения и выводы исследования были изложены в виде докладов на конференции студентов и аспирантов «Антропология. Фольклористика. Социоллингвистика» (Санкт-Петербург, 2012), международном симпозиуме «Literature in Exile. Emigrants' Fiction (20th century experience)» (Тбилиси, 2013), международных конференциях «Традиции и современная литература» (Тбилиси, 2015), «Современные проблемы славянской филологии: Гуманитарные ценности в славянских языках и культурах» (Тайбэй, 2015, 2017), «Small Publishers, Independent Journalists, and Bloggers in Russia» (Париж, 2015). Всего по теме диссертации опубликовано 18 работ, среди которых 3 публикации в рецензируемых журналах ВАК РФ.

Степень достоверности результатов исследования определяется достаточным объемом проанализированного лексического материала; использованием адекватных поставленным целям и задачам методик, позволяющих осуществить компонентный, контекстологический, стилистический и интертекстуальный анализ и провести прагматическую и лингвокультурологическую интерпретацию избранного лексического материала; привлечением трудов по лингвистике, культурологии, литературоведению, связанных с проблематикой исследования.

Глава 1. Аспекты изучения авторского плана текста

Текст, обладая знаковой природой, представляет собой интеракцию авторского сознания с сознанием реципиента посредством тела текста, в котором автор предъявляет те или иные смыслы, мнения, точки зрения, порой совпадающие с его персональным опытом и/или взглядами, а порой принципиально отличные от них. Интерес к проблеме авторского присутствия/представления в тексте возник еще в античной риторике, но своей кульминации достиг в новое время, когда антропоцентрический подход в гуманитарных науках занял ведущее положение, и внимание к человеку говорящему стало столь же значимым, как и интерес к структурным особенностям языка и отдельного текста.

Проблемное поле, объединенное фигурой автора, является многомерным, включает целый ряд вопросов и разветвленную систему задач: от представлений о бинарности смысловой организации предложения, соединенности в высказывании субъективного и объективного содержания до описания разных аспектов модуса; от соотношения реального автора произведения и его текстовых «амплуа» до способов построения эффективного текста с использованием средств авторизации информации и стратегии самопрезентации; от прагматических установок автора до составления его портрета с ориентацией на используемые им в тексте языковые средства, прецедентные тексты, фоновые знания и др. Категория (образ) автора в рамках филологических исследований представляет интерес для литературоведения, фольклористики, стилистики, риторики и собственно языкознания (см. обзор в: [Бакланова 2014]).

Цель данной главы – показать (не претендуя на всеохватность, кажущуюся недостижимой) наиболее значимые для нашего исследования подходы к категории автора в рамках филологии и выработать концептуальную базу данной диссертационной работы.

1.1. Категория авторизации в грамматике

Во второй половине XX века «автор» как объект исследования лингвистики закрепился в категории авторизации, связанной с представлением о бинарности смысловой организации предложения – объективного и субъективного содержания, диктума и модуса [См.: Балли 1955]. Для исследователей (В. Г. Адмони, В. А. Белошапкова, А. В. Бондарко, В. В. Виноградов, Г. А. Золотова и др.) стала аксиомой мысль, что в предложении, в котором содержится некая информация об объективной действительности (объективная модальность), различными способами вводится «...второй структурно-семантический план, указывающий на субъект, «автора» восприятия, констатации или оценки явлений действительности, а иногда и на характер восприятия» [Золотова 1973: 263]. Модус, или прагматическое содержание предложения [Федосюк 2012], традиционно понимается как «...некоторый спектр смыслов, обязательных и факультативных, эксплицитных и имплицитных в составе реального высказывания» [Шмелева 1987: 35].

Модусные смыслы предложения исследовались с позиций структурно-семантического синтаксиса (М. В. Всеволодова, Т. Н. Краснова, Т. В. Шмелева и др.) и коммуникативной грамматики (Н. С. Валгина, А. Г. Етко, Г. А. Золотова, Н. К. Онипенко, М. Ю. Сидорова и др.).

В рамках структурно-семантического подхода авторизация рассматривается на уровне предложения, но понимается или достаточно узко как представление источника информации, или более широко как авторизованная конструкция.

Так, Т. В. Шмелева относит авторизацию к квалификативным категориям, которые выражают соотношение сообщаемого в диктуме с реальностью с позиции лица, модальности, времени и пространства. Авторизация, согласно Т. В. Шмелевой, «...предполагает квалификацию источника излагаемой информации; иначе говоря, автор обязан, сообщая

информацию, квалифицировать ее как свою или чужую, во-первых, и по способу ее получения, во-вторых» [Шмелева 1988: 35].

Исследователь пишет, что информация, квалифицируемая как чужая (пересказ, цитирование, отсылка к чужому мнению и др.), обязательно имеет свой формальный план выражения, делающий понятным ее принадлежность «другому». Но передача информации «от себя» может не обладать явными формальными признаками категории (они могут быть и эксплицитными, и имплицитными), что связывается с принципом «авторизационного ключа»: если в начале задается источник информации, то он действует до появления указания на следующий источник.

Важно отметить, что в рамках данной теории авторизация является обязательной характеристикой предложения вне зависимости от того, выражены ли показатели категории в тексте.

Т. Н. Краснова трактует авторизацию как сущностную категорию модуса, выделяя неавторизированный модус (объективный, в котором присутствие говорящего минимально) и авторизированный (субъективный, в котором присутствие говорящего выражается в большей мере) [Краснова 2002: 131]. Здесь прослеживается параллель с представлением Т. В. Шмелевой о том, что каждое предложение содержит в себе авторизированные, субъективные значения, которые могут быть проявлены как эксплицитно, так и имплицитно. Степень проявленности субъективного значения будет неразрывно связана с содержанием объективного высказывания, так как не любую объективную информацию можно будет передать без экспликации авторизационного начала.

Г. А. Золотова выделяет два основных способа подачи информации: «объективный» и «авторизированный», которые также соотносятся с понятиями диктума и модуса. Авторизация понимается как «...полусубъектное осложнение конструкции предложения указанием на автора оценки, восприятия, речи, мысли» [Золотова 2001б: 430].

Для определения способа подачи информации вводится представление о двух структурно-смысловых элементах высказывания: авторизуемой модели (основной модели предложения, описании некой ситуации) и авторизующей модели (структурно-смысловом осложнении предложения, где обозначается авторизующий компонент, в котором вводится субъект – автор). При объективном способе подачи информации будет отсутствовать авторизующая модель, при субъективном будут присутствовать оба компонента высказывания.

Авторизующая модель представлена тремя видами авторизации:

1) Авторизация, вводящая субъект квалифицирующий. Она оформляет модели, содержащие оценку, квалификацию предметов/явлений, раскрывающие содержание понятий. Для этой разновидности характерно присоединение указания на «автора», выраженное в форме предложно-падежной конструкции (*с его точки зрения, для него* и т. д.) или главного предложения, при котором указание на сам факт будет содержаться в придаточной части (*Он считает, что она – способный инженер*).

2) Авторизация, вводящая в сообщение субъект восприятия. Для этой разновидности характерно введение содержания авторизуемой модели с помощью глаголов *видеть, слышать, наблюдать, чувствовать* и т. д. «Содержание авторизуемой модели относится главным образом к кругу статических значений наличия в широком смысле, особенно локализованного наличия предмета или явления, конкретных действий, конкретных проявлений состояния, впрочем, также к отношениям отвлеченно-обобщенным» [Золотова 1973: 274].

3) Авторизация обнаружения – промежуточная между авторизацией восприятия и авторизацией квалифицирующей. Для этой разновидности характерно введение содержания авторизуемой модели с помощью глаголов *находить, видеть, искать, обнаружить* и т. д. Эта модель взаимодействует с двусоставными предложениями, в которых сообщается информация о

признаке предмета, обнаруживаемом субъектом авторизующей модели в момент его действия (конкретного или умственного).

Исследователь подчеркивает, что «...явления авторизации граничат с проблемой соотношения субъекта предикативного признака и субъекта оценки, субъекта речи, взаимодействия планов персонажа и рассказчика, что находит многообразные способы выражения в разных типах речи» [Золотова 1973: 155], подчеркивая, что анализ такого материала выводит исследователей за пределы грамматического уровня в стилистику текста.

В современной лингвистике средствами выражения субъективной модальности принято считать личные местоимения, вводно-модальные слова и частицы, вводные словосочетания, вводные предложения, повторы, междометия, тропы, интонацию, словопорядок, специальные синтаксические конструкции.

М. В. Всеволодова предлагает несколько иной подход к категории авторизации и настаивает на том, что авторизация близка к модусным категориям, но не является таковой. На практике исследователю не удастся четко сформулировать причину, по которой авторизация выводится за пределы модуса и выделяется как самостоятельная категория, так как она остается тесно связанной с другими модусными категориями, в частности, с персуазивностью.

С точки зрения М. В. Всеволодовой, авторизация представляет собой группу дополнительных смыслов, приносимых автором в сообщение. Она является частью диктума высказывания, проявляющейся в виде типовой ситуации, в которой обязательно наличествуют авторизатор и сам акт авторизации. Событие или факт, о котором говорит авторизатор, оценивается с двух позиций: 1) участия/неучастия в нем коммуникантов, 2) наличия информации о факте восприятия, передачи, комментирования, оценки самого события, а также источника получения информации.

То есть авторизация проявляется в оппозиции, которая ложится в основу разделения двух типов авторизации: 1) субъективированная (я/мы₂₀

предложения), которая характеризуется совпадением говорящего и авторизатора; 2) объективированная (*ты/вы, он/они* предложения), в которой адресант и говорящий не совпадают [Всеволодова 2000: 302].

В рамках коммуникативного подхода авторизация также понимается как часть категории модальности, но происходит переход от уровня предложения к уровню текста.

В «Коммуникативной грамматике русского языка» Г. А. Золотовой, Н. К. Онипенко и М. Ю. Сидоровой рассматривается вопрос о том, как в модусной рамке проявляется информация о говорящем. Они приходят к выводу, что в модусной рамке «...субъект сознания предстает в одной из своих ипостасей: как субъект мыслящий, как субъект воспринимающий, как субъект чувствующий» [Золотова 2004: 279], а выбор средств выражения тесно связывается с коммуникативными установками говорящего, в соответствии с которыми выделяются пять модусных рамок и характерных для них способов передачи информации об авторе высказывания.

Для перцептивных модусных рамок характерно использование глаголов чувств (*видеть, слышать, чувствовать*) и модусных предикативов на –о (*видно, слышно, заметно*).

Для ментальных модусных рамок характерно использование глаголов восприятия в ментальном значении (*видеть, слышать, чувствовать*), их именных перифраз (*ходят слухи*), модусных предикативов на –о (*видно, слышно, известно, неизвестно*), глаголов знания, мнения (*знать, верить, думать, считать, полагать, решать, находить, понимать, помнить, догадываться, представляться, казаться*).

Для волюнтивных модусных рамок характерно использование модальных глаголов и глагольно-именных сочетаний (*хотеть, желать, изъявить, выразить желание и др.*), модальных предикативов на –о (*нужно, должно, можно*), глаголов речевого воздействия (полнозначительные: *приказывать, требовать, просить*; неполнозначительные: *следует, подобает, полагается*); глаголов речевого воздействия₂₁

(полнозначительные: *приказывать, требовать, просить*;
неполнозначительные: *следует, подобает, полагается*).

Для реактивных модусных рамок характерно использование кратких прилагательных со значением эмоционального состояния (*рад, счастлив*), кратких прилагательных (*согласен, не согласен, не уверен, не убежден*) и глаголов (*сомневаться, (не) верить*), выражающих отношение говорящего к чужому высказыванию, к чужой информации в плане ее истинности/ложности; предикативов на –о со значением эмоционального состояния (*грустно, приятно, досадно, обидно*), предикаты типа *жаль*; глаголов эмоциональной реакции (*жалеть, сожалеть, радоваться, огорчаться, удивляться*); предикативов на –о со значением истинностной оценки (*правда/неправда, ложь, факт/не факт и др.*) [Золотова 1998: 280–282].

Категория авторизации в модусной рамке может выражаться следующими способами:

– авторизующими глаголами. В моделях с авторизующими глаголами интерпретации чужого мнения *находить, считать, видеть, мнить* изменяется структурное соотношение диктумной и модусной части при определенно-личном адресате (*Он находил ее слишком умной*) и при неопределенно-личном адресате (*Она считается хорошей хозяйкой; Ее считают хорошей хозяйкой*);

– деепричастными конструкциями при несовпадении говорящего и авторизатора: *говоря словами кого-то*;

– деепричастными конструкциями при совпадении говорящего и авторизатора: *строго говоря, по правде говоря, иначе говоря, проще говоря* и др.;

– инфинитивными конструкциями при совпадении говорящего и авторизатора: *правду сказать, по правде сказать, по совести сказать, а лучше сказать* и др.;

– именными синтаксемами, номинализирующими речевые модусные рамки:

«по+ Дат.» – *по его расчетам, по моим представлениям, по его словам, по сообщению кого-либо;*

«на + Вин.» – *на мой вкус, на ее взгляд;*

«в+ Предл.» – *в ее представлении, в его глазах;*

«согласно + Дат.» – *согласно телеграмме;*

«с + Род.» – *с его точки зрения;*

- Субъектно-авторизирующими синтаксемами

«Дат. (без предлога)» – *Деньги – ему солома, дрова какие-то;*

«у + Род.» – *У сильного всегда бессильный виноват;*

«для + Род.» – *Для него она сама красивая;*

«по + Дат.» - *По Виноградову, модальность – это... ;*

– адъективными синтаксемами или адъективными конструкциями: *так называемый, пресловутый, небезызвестный* и др. [Золотова 1998: 289-290].

Теоретические представления Г. А. Золотовой легли в основу всех последующих исследований в области авторизации и стали отправной точкой для научной рефлексии. Обобщая ее основные положения, можно сказать, что авторизация понимается как функционально-семантическая категория, являющаяся одним из проявлений модуса предложения (информации о квалификации представленного в диктуме содержания с точки зрения ее источников) и находящая выражение в выборе грамматических средств, отвечающих авторской коммуникативной интенции.

А. Г. Етко, анализируя основные подходы к описанию категории авторизации, приходит к ряду важных обобщений, помогающих составить единое представление о данном явлении. Исследователь справедливо замечает, что авторизация является широким понятием, которое разные ученые относят «...как к субъективному плану предложения, так и к объективному» [Етко 2007: 7].

Авторизация является категорией модуса, «...квалифицирующей содержащуюся в нем информацию с точки зрения ее источника как свою либо чужую» [Етко 2007: 7], обладающей семантикой «прямой или косвенной засвидетельствованности», облигаторной в плане содержания и факультативной в плане выражения, всегда образующей «...новую пропозицию в структуре предложения, осложняя его как семантически, так и формально» и обязательно включающей в себя «субъект авторизации и акт авторизации» [Там же].

В грамматическом плане авторизация выражается набором базовых форм и синтаксических конструкций, обладающих общей квалифицирующей семантикой засвидетельствованности. Также отмечается, что нет общего способа выражения данной категории, так как «...по существу нет ни одной формы, в которой выражалась бы данная семантика в чистом виде, при полном отключении от всех остальных категорий» [Адмони 1994: 79].

Исследователь рассматривает и структуру категориальной семантики поля, в которой выделяются два микрополя:

1. Микрополе, объединенное семантикой прямой засвидетельствованности (информация получена говорящим из собственных наблюдений)

– микрополе перцептивности (информация получена говорящим из собственного чувственного опыта)

– микрополе инференциальности (информация получена путем умозаключения)

2. Микрополе, объединенное семантикой косвенной засвидетельствованности

– микрополе пересказывательности (информация получена говорящим со слов другого лица либо из иного источника)

– микрополе оценочности (информация опосредована с точки зрения позитивного/негативного отношения говорящего к ней)

– микрополе персуазивности (информация опосредована с точки зрения уверенности/неуверенности говорящего в ее достоверности) [Етко 2007: 8]

При анализе текстов, в которых информация, атрибутированная как несобственно авторская, является важной частью, анализ авторизационных конструкций, позволяющих провести границу между знаниями, полученными автором, и знаниями, полученными кем-то другим и лишь ретранслируемыми автором, является еще одним способом расширить представление об авторе текста. Благодаря анализу авторизационных конструкций, читатель получает представление о круге общения автора, необходимых маркерах авторитетности представленной информации. Автор таким образом персонализирует текст, вводит в его структуру новых персонажей, формирует круг авторитетов, дает дополнительные данные об авторе и авторскую оценку.

С. В. Гричин на основе анализа научного текста предлагает расширить радиус действия категории авторизации и перенести ее с уровня предложения на уровень текста на том основании, что авторизационная конструкция «обслуживает» некую эпистемическую (коммуникативно-познавательную) ситуацию [Гричин 2015: 13], в которой исследователь, вслед за Е. А. Баженовой, отмечает важность коммуникативно-прагматического компонента, связанного с «...вербализацией полученного знания: его ориентацией на адресата и вхождением в глобальный континуум» [Баженова 2001: 86]. «Важность этого компонента эпистемической ситуации связана с тем, что не только за любой авторизационной конструкцией, но и за имплицитной формой авторизации, т. е. за любым высказыванием научного дискурса, стоит комплекс мыслительных операций ученого, составляющий основу его текстотворческой деятельности, а также его личные характеристики» [Гричин 2015: 14]. Данное утверждение справедливо не только для научного, но и для любого другого типа дискурса, в частности, для всех видов нехудожественной прозы.

Исследователь определяет авторизацию как «...структурно-семантический план предложения, указывающий на субъект восприятия, констатации или оценки явлений действительности, а иногда и характер восприятия, функция которого – квалификация источника излагаемой информации и способа ее получения» [Гричин 2003]. Данная категория выражается в виде конструкций, которые являются «...устойчивыми, регулярно воспроизводимыми речевыми структурами, сопровождающими познавательные действия субъекта и образующими сопутствующие им контекстуальные эффекты» [Гричин 2015: 14].

Идею расширения зоны действия категории модальности поддерживает и Н. С. Валгина, которая пишет следующее: «Однако категория модальности может быть вынесена за пределы предложения-высказывания – в текст и речевую ситуацию. Тогда прагматика данной категории значительно расширяется, и на передний план выдвигается сам акт коммуникации, т.е. взаимоотношения автора и читателя» [Валгина 2003: 59].

Кулинарные книги являются нехудожественными текстами, что в значительной степени определяет специфику авторского присутствия и способа его проявления. Одним из основных отличий художественного текста от нехудожественного является его «отношение к вымыслу» [Бакланова 2014: 5]. «Художественный текст <...> не претендует на соответствие описываемых фактов действительности. <...> И наоборот, нехудожественный текст осознается читателем как невымысленный, даже если в нем и содержится доля вымысла» [Бакланова 2014: 5]. Это отличие становится основой, позволяющей говорить о способах проявления механизмов верификации информации и ее авторизации как механизме импликации авторского начала.

Авторизация информации является важным верифицирующим механизмом, позволяющим автору нехудожественного текста разделять свою и чужую точки зрения, подкреплять свое мнение ссылкой на чужой авторитет, создавать эффект полифонии мнений, приписывать те или иные

суждения другим лицам, представлять информацию как субъективную или объективную и т. п. Такое разнообразие задач влияет на точность представления данной категории в современной лингвистической науке, а исследователи, занимающиеся данным вопросом, все еще не выработали единого определения, предпочитая выбирать наиболее соответствующую их задачам трактовку.

Оценка представляемой информации как своей или чужой, а также способы введения в текст чужой информации являются задачами, лежащими в поле лингвистической прагматики, где ставится вопрос об авторе не как о биографической или художественной данности, а как о его конкретной функции – авторизации, понимаемой либо как способ передачи чужой речи, либо напрямую связанной с рефлексией автора по поводу той или иной информации. Анализ структуры и механизмов авторизации высказывания является одним из способов понять авторскую позицию, порой не проявленную в тексте напрямую.

1. 2. Понятие *образ автора* в филологических исследованиях

Понятие «образ автора» объединяет лингвистические и литературоведческие работы, посвященные анализу повествования в художественных произведениях [Бахтин 1979; Виноградов 1971, 1980; Гинзбург 1977, 1979; Корман 1972; Кожевникова 1994; Манн 1994 и др.], и получает свое активное развитие в специальной дисциплине нарратологии, объектом изучения которой являются общие законы построения повествования. Именно в текстах художественной литературы впервые задается парадигма вариативности проявления авторского «Я», и в связи с этим актуальными становятся проблемы выявления различных форм отражения позиции автора в тексте; соотношение реального лица с его текстовым воплощением.

Обращаясь к сущностному вопросу о том, что же представляет собой «образ автора», В. В. Виноградов определяет его как конструктивный принцип построения и организации текста [Виноградов 1971]. В работе «О теории художественной речи» он пишет, что «...образ автора – это не простой субъект речи, чаще всего он даже не назван в структуре художественного произведения. Это – концентрированное воплощение сути произведения, объединяющее всю систему речевых структур персонажей в их соотношении с повествователем, рассказчиком или рассказчиками, и через них являющегося средоточием, фокусом целого. <...> Рассказчик – речевое порождение автора, и образ рассказчика <...> – форма литературного артистизма автора. Образ автора усматривается в нем как образ актера в творимом им сценическом образе. Соотношение между образом рассказчика и автором динамично даже в пределах одной сказовой композиции, это величина переменная» [Виноградов 1971: 118]. Он же отмечал, что различие рассказчика и автора для анализа художественного текста несомненно важно, но художественный текст не дает исследователю достаточных оснований для того, чтобы с полной уверенностью говорить о реальной личности писателя, а также, что невозможно эксплицировать его из текста, несмотря на то, что образ автора зависит от мировоззрения и эстетических установок реального писателя. Л. Я. Гинзбург [Гинзбург 1977, 1979] позже отмечает, что образ автора тесно связан не только с индивидуальными особенностями личности писателя, но и с историко-культурным контекстом.

М. М. Бахтин разделяет автора как реальное историческое лицо и автора как эстетическую категорию, находящуюся в границах текста, активного творца создаваемого им мира, то есть первостепенной функцией автора является построение текста, и он должен восприниматься читателем, в первую очередь, с такой позиции, а «...его индивидуализация как человека есть уже вторичный творческий акт читателя, критика, историка, независимый от автора как активного принципа видения» [Бахтин 1979: 191]. Он также вводит в парадигму литературоведческих исследований новый

подход к осмыслению вопроса об авторе произведения, базирующийся на различающихся между собой художественных воплощениях личностного начала в создаваемом тексте.

М. М. Бахтин предлагает применять идею исследования образа автора на нехудожественном материале и соглашается с предшественниками в том, что реальный автор определяет «...единство произведения и его последнюю смысловую интонацию» [Бакланова 2014: 11].

А. Н. Соколов, также занимавшийся вопросом соотношения реального писателя и созданного им текста, понимает образ автора как «...самостоятельное условие художественного и, в частности, стилевого образования. Личность придает стилю индивидуальное своеобразие, но осуществляет это непосредственно и не помимо факторов, а через посредство всех тех факторов, которыми определены основные черты художественной оригинальности. Свообразие, придаваемое стилю творческой личностью, как бы наслаивается на своеобразие, создаваемое стилеобразующими факторами» [Соколов 1968: 156].

Представление об авторе текста как идейно-стилевом начале характерно и для ряда других работ: в частности, Г. К. Гуковский пишет о том, что анализ мировоззрения автора «...есть анализ его стиля» [Гуковский 1965: 8].

В нарратологии – направлении, изучающем различные типы повествований, – вопрос об авторе является одним из ключевых. В. Шмид предлагает свою классификацию, разделяя «конкретного автора» (реально живущего человека, создателя произведения, являющегося частным лицом и в этом качестве не имеющим отношения к написанному им тексту) и «абстрактного автора» (того автора, который как раз имплицитно «...содержится в произведении и реконструируется читателем <...> он представляет собой принцип вымышленного нарратора <...>. Его слово – весь текст во всех его планах») [Шмид 2003: 53].

Вводя термин «нарратор», В. Шмид пишет, что он «...конституируется в тексте и воспринимается читателем не как абстрактная функция, а как

субъект, неизбежно наделенный определенными антропоморфными чертами мышления и языка. Как раз субъектность нарратора и обуславливает его притягательность в литературе» [Шмид 2003: 65].

Б. А. Успенский продолжает линию исследования образа повествователя, выделяя четыре уровня, в которых могут фиксироваться различные точки зрения наблюдателя, ведущего повествования, отмечая, что «...автор может менять свои точки зрения, <...> он может смотреть (или: смотреть и оценивать) сразу с нескольких разных позиций и т. д.» [Успенский 1995: 22–23]. Исследователь выделяет **план идеологии** (план оценки, где под «оценкой» понимается «общая система идейного мировосприятия» [Там же: 19]), **план фразеологии** (план описания или, как его определяет И. И. Бакланова, «план выбора языковых средств» [Бакланова 2014: 25], используемых автором для описания различных героев и ситуаций, в частности, выступление с разных позиций, использование чужого слова для описания ситуации или героя), **план пространственно-временной характеристики** (план фиксации положения наблюдателя в повествовательном хронотопе), **план психологии** (в котором анализируется различие точек зрения, связанное с тем, что «...авторская точка зрения опирается на то или иное индивидуальное сознание» [Успенский 1995: 108]).

Все приведенные теории представляют автора как акциональную силу, организующую произведение на всех уровнях: от сюжета до выбора языковых средств и стилистического регистра, а также задающую вектор понимания текста, но существует и принципиально противоположная теория, ставшая знаковой и революционной для своего времени, в которой с автора снимается любая ответственность за реакцию читателей на текст. Имеется в виду теория Р. Барта, который впервые заговорил о том, что когнитивная ответственность полностью ложится на реципиента, который получает легитимное право на множественность интерпретации смыслов, сам текст представляется сотканным «...из цитат, отсылающих к тысячам культурных

источников» [Барт 1994], а ученый выдвигает новаторский тезис о «смерти автора» и замене термина «автор» внеличной категорией «скриптора».

Этот тезис становится основанием для дальнейших исследований, в которых автор как движущее начало текста, способ его субъектной организации и трактовка произведения именно через писательскую субъективность подвергается критике в западной философии и литературоведении 1960-х годов. О снижении роли автора в определении смысла текста, получаемого читателем, пишет и А. Компаньон, который, сравнивая различие подходов к вопросу о роли автора, приходит к выводу, что традиционно автор воспринимался как ответственный за интенциональность текста, то есть «...смысл произведения был равен авторской интенции» [Компаньон 2001: 56], но «...согласно современному <...> представлению, роль авторской интенции при определении или описании значения произведения отрицается» [Там же]. Он также объясняет ключевое отличие подходов к вопросу автора в современном литературоведении как разницу между литературной экспликацией, для которой важнейшей задачей является выявление авторской интенции в тексте, и литературной интерпретацией, для которой важно описание значения самого произведения.

Обзор приведенных исследований доказывает, что автор является наиболее значимой фигурой при анализе текста, так как почти все исследования, связанные с другими предметными областями в рамках текста, в той или иной степени будут связаны с автором и его первоначальными интенциями, которыми он руководствовался в процессе создания текста. Автор выступает силой, определяющей единство произведения, его индивидуальное своеобразие, проявляющееся как в выборе темы, так и на уровне стилистики – выборе языковых и образных средств и др. Авторское начало может проявляться в оценке события, построении хронотопа, а также в психологии. Значимым является также представление о том, что текстовый и реальный автор не идентичны, что термин «образ автора» может быть³¹

отнесен именно к сконструированному представлению об авторе, основанному на конкретном тексте.

В современных филологических исследованиях, материалом которых являются нехудожественные тексты, также используется термин «образ автора», под которым понимается «...имплицитно или эксплицитно отраженная в тексте информация об общих свойствах отправителя данного текста» [Бакланова 2014: 4] и который воспринимается читателем как реальное лицо.

И. И. Бакланова на основе концепции Б. А. Успенского предлагает использовать при анализе образа автора нехудожественного текста четырехчастную модель и доказывает, что об образе автора «...можно судить на основании: 1) плана оценки, т. е. высказанных автором оценок, лиц и событий; 2) плана выбора языковых средств, т. е. использованных автором языковых средств; 3) плана факультативной информации, т. е. описанных в тексте фактов и событий; 4) плана психологии, т. е. описанных автором его чувств и эмоций» [Там же: 5]. При этом разные жанры нехудожественной литературы будут различаться набором используемых планов выражения образа автора.

Исследователь акцентирует внимание на дихотомии понятия «образ автора», связанной с коммуникативной природой текста, которая подразумевает, что авторская интенция может быть иначе истолкована читателем. Следовательно, логично разделение «интенционального образа автора» и «перцептивного образа автора». Под «интенциональным автором» понимается «...образ автора, передача которого отвечает коммуникативным намерениям отправителя текста. Он выводится из эксплицитного содержания, а также из текстового имплицитного содержания, т. е. такого неявного содержания, передача которого соответствует явным коммуникативным намерениям отправителя текста, и подтекстового имплицитного содержания, т. е. неявного содержания, передача которого

входит в скрытое коммуникативные намерения отправителя текста» [Бакланова 2014: 13].

«Перцептивный автор», согласно теории И. И. Баклановой, – это «...образ автора в том виде, в каком его воспринимает читатель. Основу для реконструкции перцептивного образа автора составляет притекстовое имплицитное содержание, т. е. такое имплицитное содержание, передача которого не входит в коммуникативные намерения отправителя текста» [Бакланова 2014: 14].

Степень расхождения между данными образами определяет уровень доверия читателей к автору текста: высокий уровень совпадения способствует тому, что передаваемая автором информация воспринимается как правдивая, и, наоборот, сильное расхождение заставляет ставить под сомнение истинность передаваемой в тексте информации.

Интерес к интерпретации нехудожественных текстов с целью экспликации информации об авторе текста находит свое научное отражение в работах по речевому портретированию, теории языковой, речевой и коммуникативной личности.

И. И. Бакланова предлагает разделять образ автора и языковую личность по признаку текстовой локальности. «Языковая личность – это совокупность языковых знаний, возможностей и умений человека, которыми он обладает. В конкретном тексте может отразиться только часть всех языковых возможностей языковой личности. Чтобы объективно реконструировать языковую личность, необходимо ознакомиться с максимальным количеством произведенных ей текстов. Что же касается образа автора, то это категория конкретного текста (нехудожественного), в котором отразились не только языковые черты автора, но и интеллектуальные и психологические. Поэтому понятие «образ автора» представляется более широким, чем понятие «языковая личность»» [Бакланова 2014: 52]. Описание автора текста как языковой, речевой или же коммуникативной личности является важным этапом комплексного анализа, при котором высказывание оценивается, с₃₃

одной стороны, с точки зрения языка говорящего в его связанности с культурой, социальными характеристиками, возрастом, гендером, а с другой – с позиций прагматической направленности высказывания, т. е. авторской интенции. В связи с этим закономерным становится выделение ряда научных направлений, которые большое внимание уделяют коммуникативному подходу к рассмотрению текста и текстовых категорий, среди которых важнейшей становится категория субъектности.

В исследованиях, выполненных в русле лингвопрагматики, категория автора рассматривается на более широком материале, включающем в себя тексты различных функциональных стилей, разной степени подготовленности, имеющие различные формы бытования и др. По нашему мнению, литературоведческий термин «образ автора» сложноприменим для характеристики описываемого явления, если речь идет не о художественной литературе или сформированном в рамках самопрезентации публичном «Я» говорящего.

Автор рассматривается не только как создатель текста, различными способами реализующий свою позицию в конструируемом им высказывании, но и как носитель определенной речевой культуры, обладающий своим набором прагматических коммуникативных установок, использующий языковой материал для достижения поставленной цели, репрезентирующий язык и культуру определенной группы и др. На этой базе возникает направление, связанное с анализом создаваемого в тексте речевого портрета говорящего, который вбирает в себя ряд характеристик: гендер [Земская, Китайгородская, Розанова 1993; Горошко 1996; Крейдлин 2005; Купина, Шалина 1998 и др.], возраст [Мамаева 2007; Стаценко 2007 и др.], национальная принадлежность [Китайгородская, Розанова 1995] социальная принадлежность [Крысин 2001; Черняк 2003; Пономаренко 2007; Леорда 2006; Тарасенко 2005 и др.], профессия [Асташова 2013; Милехина 2006; Мкртчян 2004 и др.] и прочее.

Понятие речевого портрета тесно связано с понятием языковой личности, которая «...как целостное многоуровневое образование представляет собой модель, включающую иерархическую систему важнейших граней личности, которая может быть манифестирована в виде речевого портрета данной языковой личности. Речевой портрет, отражая совокупность черт языковой личности во всем многообразии ее речевых предпочтений, является одним из типов описания языковой личности» [Асташова 2013: 11].

Языковая личность является общей парадигмой, в которой выражаются прагматические установки, онтологическая система как самой личности, так и группы (групп), к которым причисляет себя автор высказывания, его отличительные особенности на уровне синтаксиса, фонетики, семантики и др., она «...находится в центре пересечения объективно-субъективных условий и факторов коммуникации: языковой и литературной нормы, ситуативно-прагматических условий, социального и психологического контекста общения, индивидуально-авторских интенций речи» [Караулов 1987: 42–43].

Любое высказывание является не только отражением коллективной и частной картин мира, но и имеет знаковую природу, для которой важной составляющей становится отношение высказывания, его автора и реципиентов, то есть коммуникативная природа высказывания и его прагматические аспекты. Как писала Н. Д. Арутюнова, «...интерес к субъективному фактору вызвал изменение той единицы, которой ранее принадлежит центральное положение в семантическом анализе. Если ранее для лингвистики важным было значение слова, для логики и логической семантики (философии анализа) – значение предложения, то прагматика сделала предметом своего исследования коммуникативное содержание высказывания» [Арутюнова 1981: 356–357]. Текст, понимаемый как «коммуникативно детерминированная речевая реализация авторского замысла» [Матвеева 1990: 12], организуется автором в расчете на₃₅

понимание определенной аудитории, представление о которой влияет на высказывание, способы его организации, средства достижения того или иного коммуникативного эффекта.

Н. Д. Арутюнова пишет о том, что в самом термине «адресат» подчеркивается «...сознательная направленность речевого высказывания к лицу (конкретному или обобщенному), которое может быть определенным образом охарактеризовано, причем коммуникативное намерение автора речи должно согласовываться с этой характеристикой» [Арутюнова 1981: 358].

Говорящий ориентируется на уровень потенциальной аудитории и частично формирует ее благодаря своей речевой манере. Образ говорящего, который вызывает доверие у аудитории, должен базироваться на том, что он соответствует ожиданиям аудитории, но при этом имеет индивидуальные черты, выделяющие его из ряда подобных. Это положение подтверждает И. А. Стернин: в говорящем «...аудитория хочет прежде всего видеть личность, индивидуальность, непохожесть на других. Она хочет знать, в чем отличительные черты очередного оратора, какую позицию он занимает, можно ли ему доверять. Вместе с тем, любая аудитория видит и запоминает личность оратора упрощенно, подводя ее под некие стереотипные схемы, представления, роли» [Стернин 2011: 58–59].

Про важную роль адресата текста пишет и Г. Я. Солганик: «Читатель в публицистике – это зеркало, в котором отражается автор. Моделируя образ читателя, автор моделирует (или коррелирует, трансформирует) и свой собственный образ, ставя себя на место читателя, но не отождествляя себя с ним полностью» [Солганик 2010а: 101].

Образ автора представляет собой конструкт, который формируется исходя из целей автора, в частности, цели формирования особого пространства повествования (в художественном тексте); цели формирования амплуа, вызывающего доверие (в публичных выступлениях и публицистических текстах); цели, связанной в определенной степени с игрой (субъект речи может выступать от своего лица, перенося в текст свои

индивидуальные языковые и ментально-аксиологические черты, либо создавать совершенно отличный от себя персонаж, представляемый в тексте в разных ипостасях – от нарратора до героя).

1. 3. Категория автора в стилистике

Стилистика закономерно обращается к вопросам, связанным с автором текста. Автор как реальное лицо, обладающее своим мировосприятием и языковой индивидуальностью, предстает как языковая, речевая и коммуникативная личность. Предметом изучения в стилистике может являться не только идиостиль того или иного автора, но и автор как более глобальная категория, связанная с «...закономерностями функционирования языка в разных сферах общения» [Кожина 1986: 58] [См.: Виноградов 1971, 1980; Карасик 2002; Караулов 1987, 1989 и др.].

Текстовая категория автора непосредственно связана с категорией текстовой модальности. Данная связь обозначена в работах И. Р. Гальперина [Гальперин 1981], Н. С. Валгиной [Валгина 2004], Г. В. Степанова [Степанов 1981], В. В. Одинцова [Одинцов 1980], Т. В. Матвеевой [Матвеева 1990], Л. Г. Кайды [Кайда 2005] и других исследователей, работающих в рамках стилистики текста.

Текст, важнейшим свойством которого является его завершенность [Гальперин 1981: 131], рассматривается как результат синтеза трех категорий – мышления, психики и языка [Степанов 1981: 36]. Текст может быть интерпретирован только с учетом авторского замысла, который реализуется в языковой структуре текста: «...стилистические факты <...> вплетены в структуру и предопределяют своеобразие того, что в книге названо содержательно-концептуальной информацией» [Гальперин 1981: 6], вследствие этого категория автора понимается как стилеобразующая категория.

Как отмечает Г. Я. Солганик, для стилеобразующей категории автора значимыми становятся «...не физические, психологические, стилевые и другие особенности конкретного автора (языковой личности), хотя они тоже имеют важное значение, но прежде всего те стороны понятия «автор», которые составляют его сущность (независимо от конкретной личности, выступающей как автор), то есть родовые, типичные черты категории «автор»» [Солганик 2010б: 19].

Понимание необходимости выявления комплексных единиц стилистического анализа, которые бы объединяли в себе смысловое ядро и разнородные способы выражения заложенного в нем смысла, стало основой теории текстовых категорий [Матвеева 1990]. Каждая текстовая категория является знаковой: «...план содержания такого знака – это та или иная понятийная универсалия, единый в целом тексте смысл (например, смысл пространства), а план выражения – целесообразная типовая композиция разноуровневых средств» [Купина 2013: 116], то есть важной чертой текстовой категории является «...общность семантической функции выражающих ее лексических, грамматических и других элементов» [Там же].

Категория – это «...общий и существенный признак (свойство, параметр) всех текстов, участвующий в моделировании самого понятия “текст”. Текстовая категория – это такой признак, который свойственен всем текстам и без которого не может существовать ни один текст, то есть это типологический признак» [Матвеева 1990: 13]. Текст может рассматриваться как совокупность текстовых категорий, а текстовая категория – «...в качестве одного из взаимосвязанных существенных признаков его коммуникативно целесообразной системности» [Сидоров 1986: 431].

Общее представление о текстовой категории определяет ее как существенный признак текста, характеризуется через отражение «...определенной части общетекстового смысла различными языковыми, речевыми и композитивными средствами» [СЭС 2003: 533–534].

Выделяются универсальные текстовые категории: целостность (когерентность), связность (когезия), завершенность, отдельность [Арнольд 1971; Гальперин 1981; Москальская 1981 и др.]. На фоне универсальных категорий выделяются категории образа автора, хронотопа, тональности, оценочности, адресованности, композиции и др. [Чернухина 1981; Матвеева 1990 и др.]. Любая текстовая категория выделяется на функционально-семантическом основании, представляя собой «универсальный смысл» текста [Чернухина 1987].

Исследователи расширяют представление о текстовых категориях, основываясь на понимании того, что любой текст является «отражением коммуникативного акта» [Купина 2013: 117] и представляет собой совокупность его компонентов (предмета речи, личности автора, условий общения и основных информационных программ – рациональной, оценочной, прагматической, на которых основывается и система выделенных текстовых категорий, в которые включаются тема, тональность, текстовое пространство и время, композиция. Текстовая же категория определяется как «...один из взаимосвязанных существенных признаков текста, представляющий собой отражение определенной части общетекстового смысла различными языковыми, речевыми и собственно текстовыми (композитивными) средствами. Текстовая категория имеет знаковую природу, план содержания такого знака – это определенная понятийная универсалия, единый текстовый смысл, а план выражения – функционально ориентированная типовая композиция разноуровневых языковых средств» [Матвеева 2003: 533–534].

В ряду прочих текстовых категорий Т. В. Матвеева выделяет категорию субъектности: это «...глобальная функционально-семантическая и прагматическая категория, содержанием которой является позиция говорящего относительно разных компонентов речевой коммуникации; <...> репрезентация субъекта речи в высказывании и тексте» [Матвеева 2010: 468–469]. Данная категория по-разному проявляется в разных функциональных

стилях: она может быть выражена как слабо (например, в научном тексте), так и сильно (например, в разговорной речи) – степень выраженности будет связана с особенностями текстопорождения и прагматическими установками, заданными выбранным стилем. Также и «...жанровые особенности тех или иных произведений <...> влияют на конкретные формы представления субъекта повествования и конструирования образа автора» [Валгина 2004: 110].

По мнению Н. С. Болотновой, «...категорию *субъектности* реализуют автор – реальное лицо, образ автора – глобальная категория, синтезирующая, по мысли В. В. Виноградова, все элементы структуры текста и отражающая так или иначе авторскую личность; повествователь; лирический герой; персонаж — как формы выражения образа автора, который проявляет себя в динамике речевых стилей и в композиции» [Болотнова 2009: 165].

Развитие категория автора находит в трудах по функциональной стилистике [Кожина 1998; Котюрова 1988 и др.]. Под функциональной семантико-стилистической категорией понимается «...система разноуровневых средств (включая текстовые), объединенных функционально-семантически на текстовой плоскости (в целом тексте, типе текстов одного функционального стиля), то есть выполняющих в тексте какую-то определенную функцию, реализующую тот или иной категориальный признак данного текста как представителя соответствующего функционального стиля» [Кожина 1998: 10–11]. Объектом изучения функциональной семантико-стилистической категории является целый текст (тип текстов, функциональный стиль), а сама категория выделяется в соответствии с актуальным значением, которое получает единица в ближайшем вербальном контексте. Таким образом, функция категории – это «...роль (назначение) единиц, используемых в целом тексте как представителе группы текстов в плане реализации ими определенных специфических стилиевых черт и смысловых параметров данной речевой разновидности (функционального стиля)» [Кожина 1998: 11].

М. Н. Кожина особо выделяет категорию диалогичности, которая является фундаментальным общим свойством речи, определяющим «...основные качества и стилевые черты последней» [Кожина 1986: 3]. Диалогичность – это «...выраженное в тексте (его организации) средствами языка взаимодействие общающихся в коммуникативно-познавательном процессе, понимаемое как соотношение двух или более смысловых позиций: это и учет позиции адресата (читателя), и второго «Я», и возможных оппонентов, – а также отражение в речи признаков собственно диалога» [Кожина 1998: 138].

Диалогичность проявляется в категориях автора и адресата, так как они тесно взаимосвязаны: автор всегда имеет в виду адресата своего текста и в зависимости от него «...строит свою речь (текст): то есть коммуникативная установка всякой речи непременно находит выражение в языковом оформлении высказывания» [Кожина 1986: 27].

Замысел автора текста оказывает влияние на текст в целом и на все категории, составляющие текст: «...роль субъекта обнаруживается и в том, что сама предикация как явление коммуникации и мыслеоформления осуществляется субъектом, отсюда и модальность, и целый ряд других признаков высказывания. Так, сама последовательность изложения, отношения между компонентами текста предопределяются авторской волей, авторской интенцией, то есть коммуникативными намерениями автора» [Кожина 1986: 43].

Г. Я. Солганик пишет о том, что «...автора характеризует отношение к действительности» [Солганик 2010: 19]. Он подчеркивает, что публицистический текст предполагает установку на обращение к той или иной социальной позиции, но, по словам исследователя, «...выражая социальные или групповые партийные интересы, публицист говорит в то же время от собственного имени, проявляя себя как человек частный, т. е. имеющий такие же интересы, как и его читатели, погруженный в быт»

[Солганик 2010б: 21]. А сущность авторского «я» лежит между двумя этими взаимосвязанными гранями и определяется их соотношением.

Для художественного стиля характерно несовпадение производителя и субъекта речи, так как «...субъект речи художественного текста никогда не отождествляется с реальным производителем речи» [Солганик 2010б: 30].

Для публицистического стиля характерно совпадение производителя и субъекта речи, при этом «...субъект публицистической речи – всегда представитель той или иной социальной группы, прямо и нередко открыто, пристрастно, эмоционально высказывающий свои убеждения, взгляды, мнения» [Солганик 2010б: 31]. Высказывание делается от лица конкретной личности.

Для разговорного стиля также характерно совпадение производителя и субъекта речи, при котором «...степень выражения я <...> максимальна (хоть и колеблется в широком диапазоне» [Солганик 2010б: 29].

Для научного текста характерно совпадение производителя и субъекта речи при его минимальной выраженности. «Субъект речи усреднен, максимально обобщен и <...> чаще всего принимает форму *мы*» [Солганик 2010б: 29], так как основная задача текста – максимально объективная передача информации. Аналогичная ситуация наблюдается и в текстах официально-делового стиля с тем отличием, что изложение в них чаще подчеркнуто безлично.

Категория автора в научном тексте проявляется, в первую очередь, в авторской прагматической установке. Он выступает с позиций информатора, аналитика предшествующего знания, оценщика различных точек зрения с позиции их истинности [Кожина 1998: 125]. Также для автора важной задачей является утверждение своего авторитета в читательской среде. Читатель научного текста стремится к получению знания из достоверного источника, поэтому распространение знаний для автора невозможно «...вне доказательства, убеждения читателя в правомерности своего мнения» [Там же: 130].

Так как традиционно поваренные книги должны были выполнять функцию учебного пособия, то в способе их построения находят отражение, в первую очередь, черты научно-учебного подстиля [См.: Котюрова 2008]. Историческая связь поваренных книг с речевым жанром рецепта, который долгое время имел только устную форму бытования, позволяет предположить влияние разговорного стиля на проявление категории автора, но фактический материал показывает, что это влияние проявилось достаточно поздно и воспринималось как отклонение от нормы. Обнаружены в наших материалах и факты, подтверждающие влияние других функциональных стилей на кулинарные книги.

Постоянная ориентация на массового адресата является отличительной чертой любого текста, независимо от его функционально-стилевой принадлежности. Текст, «...хотя излагается одним лицом и направлен к обобщенному адресату, но непременно учитывает все возможные его возражения, несогласия, а также трудности понимания и стремиться к взаимопониманию; автор все время имеет в виду читателя и ориентирует на него свой текст. Автор как бы разговаривает с собеседником, в результате чего монологическая по форме речь приобретает признаки диалогичности» [Котюрова 2004: 134].

М. Н. Кожина выделяет следующие формы проявления категории автора в научном тексте: Разговор с другими упоминаемыми лицами (Я – ОН, ОНИ); Сопоставление двух и более различных точек зрения (ОН – ОН); Разговор с читателем, обращение к нему с целью привлечь его внимание к содержанию речи (Я – ВЫ, МЫ С ВАМИ); Диалог-самоанализ со своим вторым я (Я – Я) [См.: Кожина 1998]. Выделяются «...языковые средства, непосредственно способствующие выражению диалогичности (свойственные оформлению диалога), так и языковые средства (и способы), сами по себе не являющиеся в системе русского языка собственно средствами выражения диалогичности (т. е. регулярно и единственно выступающими в этой

функции), но используемые в научных текстах для обозначения или реализации диалогических отношений» [Кожина 1998: 166-167].

Эти средства разноуровневые:

– синтаксические: косвенная речь, использование вводных слов и словосочетаний, указывающих на источник информации, выражающих модальность согласия или несогласия, разную степень уверенности, порядок следования мыслей, конструкции связи побудительного характера, вопросно-ответные комплексы, сложноподчиненные предложения с придаточными условия, отрицательные конструкции, восклицательные предложения;

– морфологические: местоименно-глагольные формы 1 л. ед. и мн. ч., союзы с противительным значением, модальные слова со значением возможности и необходимости, инфинитивы, акцентирующие частицы, указательные местоимения, наречия;

– лексические: оценочные лексемы, лексема «читатель», слова речи и мысли, обозначающие конкретные позиции (мнение, точка зрения и др.).

Многие из этих признаков находят свое отражение в кулинарных текстах, как традиционных, так и современных, что свидетельствует о природе кулинарного текста как первоначально принадлежавшего научному стилю речи и об устойчивости определенных моделей построения текста и выражения категории автора.

В настоящее время теоретические положения, связанные с трактовкой текстовой категории автора, развиваются в границах лингвистики и стилистики текста и функциональной стилистики. Способы представления категории автора зависят от стилистической принадлежности текста, чем обусловлена и динамика проявления рассматриваемой категории в текстах одной тематической группы, созданных в разное время, так как логика литературного процесса демонстрирует тенденцию к смешению функциональных стилей в одном тексте, использовании разностилевых приемов выражения, в частности, категории автора.

Выводы

Подводя итоги, попытаемся выделить наиболее важные для дальнейшего анализа положения, помогающие разносторонне описать категорию автора в кулинарном тексте.

Начало исследования категории автора было положено отрицанием тождественности реального пишущего и образа автора в тексте как эстетической категории; проблема интерпретации многочисленных проявлений авторского начала в разных типах текстов стала актуальной для различных научных направлений, изучающих феномен текстового автора.

Грамматическая теория авторизации как составной части модуса, характеризующей отношение говорящего/пишущего к содержанию диктумной части предложения, определила репертуар языковых средств выражения авторизующего компонента в высказывании (личные местоимения, вводно-модальные слова и частицы, вводные словосочетания, вводные предложения, повторы, междометия, интонацию, словопорядок). Авторизированные конструкции составляют значимую часть кулинарного дискурса. Анализ структуры и способов авторизации является одним из способов понимания авторской позиции, имплицитно присутствующей в тексте.

Грамматическая теория авторизации показала, какие из компонентов текста позволяют получить представление об образе автора текста, и послужила базой для анализа категории автора в русле стилистики и лингвистики текста.

Текст в целом является антропоцентричным, так как все его особенности, в том числе и стилистические, определяются создающим его автором. Такое повсеместное «присутствие» автора, создающее дополнительный структурно-семантический план текста [Чернявская 2010], затрудняет анализ этой глобальной категории, поэтому задачи разных научных направлений заостряют фокус исследования на конкретных

аспектах проявления авторского начала и способах инкорпорирования автора в текст. В стилистике можно выделить следующие линии исследований, в которых рассматривается ключевое для нас понятие «категория автора».

Во-первых, авторизация интерпретируется как текстовая категория, объединяющая лексические, грамматические и собственно текстовые средства, указывающие на субъект речи.

Во-вторых, автор задает тональность всего текста, и в текстовой модальности «...находит отражение эмоционально-волевая установка автора текста при достижении конкретной коммуникативной цели, психологическая позиция автора по отношению к излагаемому, а также к адресату и ситуации общения» [Матвеева 2006: 549]. Лингвистическое обеспечение тональности достигается, в частности, языковыми единицами – маркерами комплексной категории авторизации.

В-третьих, рамках функциональной стилистики категория автора является частью категории диалогичности и рассматривается в связи с функциональными стилями текста, для каждого из которых характерны свои специфические формы проявления автора в тексте, а также способы установления связи с адресатом. Автор создает текст в расчете на понимание аудитории, учитывая ее особенности, связанные с восприятием информации, решая при помощи текста ряд прагматических задач, в частности задачу, связанную с формированием собственного публичного образа.

Функциональная стилистика расширяет представление о роли автора в тексте и доказывает, что способы представления категории автора зависят от стилистической принадлежности текста. Автор является силой, обуславливающей стилистический регистр текста и отбор языковых средств.

Понятие «образ автора» качественно отличается от авторизации как составляющей категории субъективной модальности и как текстообразующей категории, являясь наиболее сложной формой существования автора в тексте. Образ автора традиционно относится к художественным текстам, хотя в последнее время этот термин объединяет

лингвистические и литературоведческие работы, посвященные анализу повествования в разных типах нехудожественных текстов, а также образу реального пишущего, стоящего за текстом. Образ автора в таком понимании связан с языковой и речевой личностью творца текста, с общими представлениями о языке определенной группы, а также с прагматическими задачами, которые он реализует в тексте.

Термин «образ автора» обладает, на наш взгляд, большим потенциалом художественности, что не соответствует нашему материалу, хотя в кулинарных книгах последних лет используются приемы художественной литературы.

В нашем исследовании в качестве рабочего мы будем использовать термин «категория автора», который понимается как прагматическая категория, формирующая с позиции отправителя текста единство элементов многоуровневой структуры текста и отражающая различными способами (эксплицитно и имплицитно) авторскую личность.

Понятие «категория автора» семантически сложнее, чем авторизация, так как актуализация субъекта речи/текста возможна с помощью разноуровневых средств (лексика, специальные синтаксические конструкции, устойчивые, регулярно воспроизводимые речевые структуры, тропы и др.), которые «...делают видимой личностную связь высказывания с его отправителем» [Чернявская 2010: 102], Авторизация информации является важным верифицирующим механизмом, позволяющим автору нехудожественного текста не только высказать свою точку зрения на проблему, но и включить сопутствующую информацию.

Глава 2. Категория автора в кулинарных книгах досоветского и советского времени

2.1. Краткая история поваренной книги в России

Традиция передачи кулинарного знания из рук в руки, обучения молодых женщин тонкостям ведения домашнего хозяйства насчитывает тысячи лет, но письменная фиксация рецептов является практикой гораздо более новой. Как отмечают исследователи русской кухни, ее значительным недостатком было именно долгое «...отсутствие традиции записи рецептов» [Сюткина 2016: 9].

Записи, связанные с кулинарией, встречаются в летописях, «Домострое» (1550-е) и прочих немногочисленных книгах, но они разнородны, носят обобщенный характер.

Первые русские кулинарные книги являлись попыткой систематизации европейских по соответствующим темам, а также соответствовали моде своего времени на западную кухню. Так как не все данные о вышедших кулинарных книгах сохранились, первой принято считать «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» (1773), автор которой С. В. Друковцев перевел и собрал в одном месте рецепты из нескольких иностранных кулинарных книг и советы по домоводству. После этого выходят «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» (1790) Н. П. Осипова, «Всеобщее и полное домоводство» (1795) В. Левшина, «Самоучитель поваренного искусства» (1808) и ряд других книг, в которых также сочетаются рецепты и советы по ведению домашнего хозяйства. Эти книги были сборниками и предназначались в основном для хозяев над домашней прислугой, ведавших кухней и другими домашними делами.

В 1796 г. выходит десяти томный «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» В. Левшина, в котором собраны иностранные рецепты разных видов блюд основных европейских кухонь

того времени (французской, немецкой, английской и др.), дополненные советами из писем читателей и знакомых автора. В «Словаре» действительно собран большой материал, но внутренняя организация книги сложна для понимания: рецепты и главы составлены хаотично, информация в самих рецептах дается неточно, что затрудняет использование книги в повседневной жизни. В. Левшин также одним из первых кулинарных авторов собрал в 1816 году полноценный сборник традиционных русских рецептов «Русская поварня или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов».

В 1840 году выходит первая книга, написанная женщиной, – «Ручная книга русской опытной хозяйки» К. Андреевой. Книга поддерживает традицию ранее изданных книг, в которых кулинария, являясь основной темой, остается частью домоводства. Кроме того, она утверждает женский авторитет в области кулинарной литературы. Книга имеет подзаголовок «Из сорокалетнего опыта и наблюдений доброй хозяйки русской», что выводит женщину из тени профессионального повара-мужчины, фигурировавшего во всех ранее перечисленных работах, и ставит ее в сильную позицию: она – хозяйка дома, для которой приготовление еды – неотъемлемая часть исторически сложившегося поведенческого паттерна, она обладает знаниями, передающимися из поколения в поколение, а следовательно, проверенными временем. В ранних книгах место человека у плиты занимал мужчина, наемный работник, а не женщина, которую воспитывали как хозяйку дома и обязательно учили азам ведения домашнего хозяйства. Но, как отмечает О. Сюткина, «...слово «хозяйка» имело у Авдеевой все-таки немного бытовой оттенок. Речь шла не о «владении», а лишь об обыденном понимании помещичьего или более-менее обеспеченного хозяйства» [Сюткина 2016: 18].

Важной вехой в истории русских кулинарных книг стала самая известная дореволюционная книга по домоводству и кулинарии «Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем

хозяйстве» Е. Молоховец (1861), изданная после отмены крепостного права и отвечавшая на актуальный запрос общества того времени, связанный с кардинальной сменой структуры домашнего хозяйства. Книга была адресована, в первую очередь, хозяйкам, которым надо было научиться разбираться в механизмах организации своего домашнего хозяйства и в процессах, происходящих на кухне. Книга пережила десятки переизданий и до сих пор считается наиболее известной русской кулинарной книгой, которая не только удобна в использовании, но и является, в определенной степени, памятником эпохи.

Последней известной кулинарной книгой, изданной до революции, были «Практические основы кулинарного искусства» П. Александровой-Игнатьевой, в равной степени использовавшиеся и при обучении профессиональных поваров, и при ведении частного домашнего хозяйства.

Одним из немногих дошедших до наших дней примеров домашней тетрадки с рецептами – бытовой версии поваренных книг – стала «Поваренная книга Софьи Толстой», которую уже в постсоветское время издали в печатном виде. Это типичный пример записи рецептов своих и своего окружения (друзей, родственником и знакомых). Все рецепты в книге авторизованы (*яблочный квас Марии Николаевны, лимонный квас Маруси Маклаковой, пастила яблочная Марии Петровны Фет, Анковский пирог* и др.), имя автора указывается уже в названии – такая форма записи является наиболее традиционной и для советских тетрадок с рецептами, которые являлись одним из способов придать кулинарной практике оттенок индивидуальности.

Советская власть внесла свои изменения в устройство быта, формально подчинив его идеологии. Курс на освобождение женщины от «кухонного рабства» привел к тому, что до конца 1930-х годов в государственных типографиях почти не издавались новые кулинарные книги. Двадцатые годы прошлого века были отмечены перестройкой пищевой индустрии и культуры еды: кулинарию пытались перенести из сферы общедоступного занятия в

профессиональное русло, чему способствовало создание большого количества комбинатов общественного питания, «фабрик-кухонь», внедрение кулинарных ГОСТов, утверждение идей лечебного питания. Даже архитектура, не предусматривавшая кухонь в жилых домах, построенных в 1920-30-е годы, свидетельствовала о том, что эпоха гастрономического гедонизма сменилась новой эпохой, в которой еда выполняла сугубо практическую функцию насыщения и обеспечения организма необходимым набором питательных веществ и витаминов.

Кулинарные книги в советское время, разумеется, выходили, но деление на литературу для профессионалов пищевой промышленности и любителей стало гораздо более очевидным. Учебные пособия для профессионалов и сборники рецептов с указанными требованиями ГОСТ были малодоступны для широкой аудитории, восстановление этих рецептов и по сей день является интересной задачей для тех, кто занимается историей советской кухни.

Книги для широкой читательской аудитории начали более активно выпускать с 1950-х годов, и большинство из них отличалось сильной идеологической составляющей. Появление самой известной советской кулинарной книги, выдержанной в идеологическом ключе, связано с именем А. Микояна, занимавшего с 1934 г. должность наркома пищевой промышленности. Именно ему был дан указ реформировать систему общественного питания в СССР, а также наладить систему производства продуктов питания, в связи с чем в разные страны были направлены высокопоставленные специалисты, которые должны были перенять зарубежный опыт и технологии [См.: Глущенко 2010]. Знакомство с системой производства полуфабрикатов и консервов в США перевернуло историю русской кухни и стало отправной точкой для появления того, что позже получит название «советская кухня». Главной программной книгой по советской кулинарии стала «Книга о вкусной и здоровой пище», впервые вышедшая в 1939 году. Над книгой работал штат авторов, среди которых

были профессиональные технологи пищевого производства, физиологи, диетологи и специалисты других областей, которым был предоставлен доступ к архивным и современным кулинарным изданиям, закрытым для широкой аудитории. Классическим изданием данной книги является вышедшее в 1952 году, дополненное красочными иллюстрациями и значительно отличавшееся по содержанию от первого варианта.

После символического объединения разных национальных кухонь в единую кухню СССР, предпринятого авторами «Книги о вкусной и здоровой пище», интерес к этому тематическому сегменту резко возрос, появилось большое количество книг, посвященных кулинарным традициям разных народов. Например, «Узбекские блюда», «Пловы на любой вкус», «Деликатесы Узбекистана», написанные К. Махмудовым в 1960-70-е, «Грузинские блюда» Т. Сулаквелидзе (1959), «Азербайджанская кухня» Н. Г. Алхазова, А. Ч. Чабарова и др., «Армянская кулинария» А. С. Пирузян (1960), «Татарские блюда» Ю. А. Ахметзянова и многие другие.

Авторская установка на развитие гастрономической эрудиции и расширение представлений о кулинарных реалиях стали основой нового для советского периода типа кулинарных книг, в которых рецепт представлялся как итог исторического, культурного и социального процесса, связанный с традициями того или иного народа. Одним из самых популярных советских авторов стал новатор в области кулинарной литературы В. Похлебкин, член авторского коллектива «Книги о вкусной и здоровой пище». Большинство его книг представляют собой кулинарную научно-популярную литературу с рецептами («Чай: его типы, свойства, употребление» (1968), «Национальные кухни народов мира» (1978), «Тайны хорошей кухни» (1979), «История водки» (1991), «Из истории русской кулинарной культуры» (1997), «История важнейших пищевых продуктов» (1997), «Кулинарный словарь» (1997), «Кухня века» (2000) и др.). В. Похлебкин не был первопроходцем, который изобрел книги, представляющие собой исследование в области истории кулинарии, так как подобные работы создавались и до революции (книги

И. Забелина «Домашний быт русского народа в XVI и XVII столетиях» (1862–69), А. Терещенко «Быт русского народа» (1848) и др.), но они не были частью поля массовой литературы и не были широко известны, так что В. Похлебкин стал тем автором, кто актуализировал для советской читательской аудитории такой тип кулинарных книг.

Важной работой В. Похлебкина считается изданная уже в постсоветское время книга «Моя кухня и моё меню» (1999), в которой автор с научной точки зрения предлагает пересмотреть сложившуюся пищевую традицию. В книге находит отражение переход от коллективного к индивидуальному: автор предлагает читателям расширить их представление о культуре питания, разнообразить меню и перейти на новаторскую систему, в которой человек может объединить и принципы здорового питания, и свои личные предпочтения, и необходимость разнообразить повседневное меню, что, в совокупности, положительно скажется на качестве жизни.

Русская эмиграция также внесла свой вклад в развитие кулинарных книг. Книга «Русская кухня в изгнании» П. Вайля и А. Гениса (1987) является единственным сборником с рецептами, созданным русскими авторами за рубежом и получившим массовое признание не только за границей, но и в постсоветской России. Книга является образцом нового для русскоязычной кулинарной литературы жанра – сборника кулинарных эссе, в которых рецепт является не самой важной частью книги, так как гораздо больший интерес как для авторов, так и для читателей представляет персональная рефлексия по поводу места еды в жизни русского человека, живущего за рубежом.

В. Похлебкин, П. Вайль и А. Генис в разных концептуальных ключах привнесли в русскоязычные кулинарные книги идею персонализированного и индивидуализированного подхода к кулинарии, ставшую одной из основополагающих в постсоветский период.

Главной характеристикой кулинарного сегмента отечественного книгоиздания становится его разнообразие. Издаются ранее не

опубликованные тексты; переводятся иностранные книги; кулинарные рецепты и истории печатаются в гляцевых журналах; большое количество непрофессиональных кулинаров издает свои сборники рецептов. Современный читатель может найти кулинарные книги, которые удовлетворят самые необычные запросы, связанные с тематикой, языком изложения, жанром, оформлением и др.

Одной из важных новых тенденций является инкорпорация темы еды в рассказ о частной жизни автора, при этом автором может быть как лицо публичное («Кулинарная книга лентяйки» Д. Донцовой (2007), «Вкусные воспоминания» А. Будницкой (2004) и др.), так и человек менее известный (например, «Кулинария, любовь моя» Э. Меджитовой (2012), «Кулинарные секреты итальянской мамы» Э. Мартино (2012) и др.). В рамках этой традиции появляется жанр кулинарных мемуаров («Кулинарные рецепты счастливого детства» А. Даншох (2015); «Elle. Кулинарный дневник: истории с рецептами» А. Пирузян (2008); «Плюшки для Лелика. Домашние рецепты» Ю. Высоцкой (2013) и др.), где рецепт второстепенен и обретает ценность только в контексте: он может быть связан с путешествиями, историей семьи, друзьями и знакомыми, человеческим опытом и образом жизни, который становится главным товаром, продаваемым благодаря таким книгам.

Продолжается традиция осмысления кулинарного рецепта в глобальном культурологическом контексте, о чем свидетельствует развитие жанра кулинарного эссе, в котором рецепт отходит на второй план, выдвигая вперед авторское размышление на ту или иную тему, в разной мере связанную с рецептом. Примерами таких книг являются «Кухня рынка» (2011), «Кухня навсегда» (2012), «Кухня супермаркета» (2013) А. Зимина, а также авторские колонки Г. Делиренс для журналов «Сноб», «Огонек», «Коммерсант» и др.

На волне интереса к теме национальной культуры, а также переосмысления собственного прошлого создаются книги по истории русской и советской кухонь. Советское прошлое становится основной

темой таких книг, так как, с одной стороны, стало возможно получить доступ к архивам, а с другой, – «ностальгия по советскому» выражалась в форме ностальгии по утраченному вкусу типичной советской еды (И. Чадеева «Выпечка по ГОСТу. Вкус нашего детства» (2015), А. Спирина «Советская кухня по ГОСТУ и не только Вкус нашего детства» (2017), О. А. Сюткина «Непридуманная история советской кухни» (2013)). Традиционная русская еда в ее дореволюционном варианте также является привлекательной темой для историков кулинарии, среди которых наиболее известными стали два автора, начинавшие как кулинарные блогеры: М. Сырников («Настоящая русская еда» (2011), «Настоящие русские праздники» (2012), «Готовим по-русски каждый день» (2012) и др.) и В. Пискунов («Русская кухня. Лучшее за 500 лет» (2017)). В книгах такого типа рецепт и текстовая рамка, в которой автор дает информацию историко-культурологического характера, равноправны: рецепт становится поводом для проведения архивного исследования и поиска интересных для читателей контекстов и фактов.

Не теряют популярности и кулинарные книги справочного типа, тематически организованные сборники рецептов, основная цель которых – знакомство читателя с методикой приготовления блюд. Вся информация в таких книгах непосредственно связана с кулинарным процессом или исторической справкой. К данной категории можно отнести книги, выходящие в серии «Книги гастронома» («Библия гастронома. Пироги» (2012), «Книга гастронома. Домашняя кухня средиземноморья» (2011) и др.), книги типа «Большая кулинарная энциклопедия» (2016), «500 рецептов для мультиварки» (2015), «Лучшие блюда домашней кухни» (2016) и др.

В настоящее время наиболее популярными жанрами кулинарного текста как в России, так и на Западе являются следующие: традиционные поваренные книги (Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве»; «Книга в вкусной и здоровой пище»; книги из серии «Книги гастронома»; Дж. Оливер «Министерство питания», «Обеды за 30 минут от Джейми» и др.),⁵⁵

кулинарные эссе (J. Dixon «Beaten, Seared, and Sauced: On Becoming a Chef at the Culinary Institute of America»; K. Flinn «The Sharper Your Knife, the Less You Cry: Love, Laughter, and Tears in Paris at the World's Most Famous Cooking School»; П. Вайль, А. Генис «Русская кухня в изгнании»; А. Зимин «Кухня супермаркета», «Кухня рынка», «Кухня навсегда»), кулинарные дневники и мемуары (А. Даншох «Кулинарные рецепты счастливого детства»; А. Пирузян «Elle. Кулинарный дневник: истории с рецептами»; Э. Меджитова «Кулинария – любовь моя. Кухня моей кухни», А. Будницкая «Вкусные воспоминания» и др.), книги по истории кулинарии (М. Сырников «Настоящая русская еда», «Праздники по-русски», «Русская домашняя кухня»; О. А. Сюткина «Непридуманная история советской кухни», «Непридуманная история русских продуктов. От Киевской Руси до СССР»; И. Чадеева «Выпечка по ГОСТу. Вкус нашего детства» и др.) и кулинарные романы (Э. Гилберт, М. Поттер «Кулинарная книга моей прабабушки»; К. Уилсон «Чай с Джейн Остин» и др.), которые не получили широкого распространения в России, но являются популярным жанром на Западе.

Современные кулинарные тексты выпускают для представителей разных социальных групп, людей разного возраста и гендерной принадлежности, обладающих разными интересами и разным уровнем профессионализма, чтобы охватить максимально широкую читательскую аудиторию и представить информацию на доступном для читателя уровне.

Несмотря на богатую историю, жанровое и аспектное разнообразие кулинарной литературы существуют базовые принципы построения традиционной поваренной книги и кулинарного текста, которые мы рассмотрим в следующем параграфе.

2.2. Принципы построения кулинарной книги

Построение того или иного текста обусловлено его жанровой природой. Кулинарная книга не является самостоятельным жанром, это понятие

охватывает разнообразные типы кулинарных текстов, отличающихся по своей жанровой природе и функционально-стилевой принадлежности, но объединенных общей темой – рецептура и приготовление блюд. В то же время кулинарный рецепт, являющийся основой для создания книг данного типа, выделяется как самостоятельный «вторичный речевой жанр» [Бахтин 1979: 161-162], появившийся из первичного жанра совета. Жанровым особенностям кулинарного рецепта посвящены диссертации М. А. Кантуровой «Деривационные процессы в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта)» (2012), Л. В. Рехтина «Речевой жанр инструкции: полевая организация» (2005) и П. П. Бурковой «Кулинарный рецепт как тип текста» (2005).

Кулинарный рецепт сам по себе – достаточно утилитарное текстовое явление, его форма отвечает основной потребности рядового читателя и обусловлена интенцией «понятности». Адресат оценивает сам рецепт не с точки зрения его художественной ценности и новаторского подхода к языку и стилю изложения, а с более приземленной: качественный рецепт – тот, который удобно использовать и по которому получается хорошо готовить. Для первых кулинарных книг целевая установка на практическое применение являлась жанрообразующей.

В традиционной поваренной книге кулинарный рецепт соответствует базовым принципам жанра, описанным М. А. Кантуровой [Кантурова 2012], и являет собой прототип современных кулинарных текстов. Традиционный письменно зафиксированный кулинарный рецепт генетически связан с текстами официально-делового стиля, для которых характерна высокая степень стандартизованности, использование специальных клише, а также максимальная отстраненность автора и нейтральность манеры изложения. Наиболее близкими рецепту жанрами являются жанры совета и рекомендации, что связано с их общей прагматической составляющей.

Жанр как текстотип, то есть «...тип текстов (высказываний), отражающий исторически сложившуюся устойчивую модель духовной

деятельности людей, <...> [который] несёт в себе общие черты существующих и ещё не созданных речевых произведений, это обобщённый речемыслительный конструкт и образ высказывания (текста), входящий в состав речевой компетенции носителей языка» [Матвеева 2010: 99], всегда связан с ситуацией.

Традиционная поваренная книга как сборник рецептов относится к бытовой сфере общения, так как сама тематика приготовления пищи относится к сфере быта, «бытовому знанию» [Кантурова 2012: 18] и предназначается непрофессионалам для использования в домашних условиях.

Кулинарная книга обычно являлась частью пособия по домоводству наряду с разделами, посвященными другим бытовым практикам: устройству дома, способам сервировки обеда, шитью, выращиванию растений и др., так как еда традиционно не воспринималась как совершенно самостоятельная практика. Политематичность содержания кулинарной книги отражается в многочастной структуре, включающей в себя:

- обязательное введение, несущее наиболее важную для читателя информацию, которая влияет на его последующие действия (использовать данную книгу или нет): информацию о задачах автора, его целевой аудитории и жизненной философии, связанной с гастрономией или бытом;

- общее предисловие, в котором раскрывается содержание и структура книги, дается дополнительная информация, связанная с приготовлением пищи, необходимым для этого инвентарем, могут объясняться основные термины, которые использует автор.

Традиционная поваренная книга имеет достаточно устойчивую структуру: она делится на тематические разделы (обычно по типу представленных там блюд, например, супы, закуски, салаты, горячие блюда, десерты, напитки и др.). Каждый тематический раздел предваряется еще одним предисловием, в котором дается базовая информация о правилах приготовления основных ингредиентов, к которым в дальнейшем будут

отсылать читателя. После предисловия обычно идут пронумерованные рецепты, в которых есть обязательное название, список ингредиентов, методика приготовления конкретного блюда.

С точки зрения коммуникативной цели кулинарная книга является текстом ситуативно-императивным, так как, несмотря на формальную императивность, выраженную, в частности, в преобладании императивных предложений, автор не заставляет читателя обязательно совершать то или иное действие, а советует, как его правильно сделать в том случае, если читатель сам ощутит в этом потребность. С возможностью выбора связана и вариативность, показанная в рецептах: она дает читателю представление о том, что кулинария – процесс персонифицированный и связанный во многом со вкусовыми предпочтениями не только автора рецепта, но и того, кто будет готовить по этому рецепту. Таким образом, можно сказать, что кулинарная книга реализует как ситуативно-императивную, так и информативную функции.

Читателем кулинарной книги является заинтересованный «адресат-исполнитель» [Кантурова 2012: 23]. Он добровольно занимает эту роль, так как соблюдение правил и рекомендаций, данных в книге, приведет его к желаемому результату.

Важной составляющей образа адресата является обобщенность: «...адресат кулинарного рецепта бытовой сферы обобщен и не индивидуализирован, это любой человек, решивший приготовить данное блюдо в домашних условиях» [Кантурова 2012: 24].

Языковые особенности кулинарного рецепта в традиционной поваренной книге проявляются на всех уровнях [Буркова 2005; Кантурова 2012].

Лексический уровень представлен нейтральными единицами, кулинарными терминами, тематическими клише, обилием заимствований, связанных с тем, что в кулинарии существует ряд профессиональных

терминов, имеющих интернациональный характер и не переводимых на другие языки [См.: Буркова 2005]

С точки зрения морфологии кулинарные тексты преимущественно глагольные. Глаголы используются в различных формах, призванных создать ощущение нейтральности и обобщенности рекомендаций: инфинитивы, императивы 2 лица множественного числа.

Частотным является употребление модальных слов со значением «возможность/невозможность, необходимость», а также существительных из тематических групп «продукты питания», «кухонная утварь» и отглагольных существительных с семантикой кулинарного действия.

Часто используются прилагательные – относительные (указывающие на продукт, из которого приготовлено блюдо) и качественные (характеризующие вкусовые качества и свойства продукта или отношение к нему говорящего).

Наречия используются реже и обычно характеризуют образ и продолжительность действия.

Синтаксис кулинарного текста отличается простотой: «...характерны безличные, неопределенно-личные либо инфинитивные предложения. Исключение из структуры предложения личного субъекта действия работает на отвлеченность и обобщенность текста, его стандартизированность» [Кантурова 2012: 32].

Категория автора в традиционном кулинарном тексте проявляется лишь как авторизация на уровне высказывания. Автор традиционного кулинарного текста занимает позицию знающего человека, учителя или советчика, обладающего знаниями, «...которых, как он предполагает, не имеет адресат» [Кантурова 2012: 22]. Тем не менее, как отмечает исследователь, «...кулинарные рецепты относятся к речевым жанрам безразличного авторства. Личность автора в тексте не выражена, и, в принципе, значения не имеет. Главное – сообщаемая информация. Тем не менее, возможны и исключения из этого правила» [Кантурова 2012: 22].

Персонализация как усиление авторитетной позиции автора начинает проявляться позднее. Автор становится заметной фигурой в одной из канонических поваренных книг дореволюционной эпохи – «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Е. Молоховец (1861). Совершенно иным, но не менее значимым предстает автор советской знаковой «Книги о вкусной и здоровой пище». Анализу категории автора в названных текстах, ставшими символами гастрономической культуры разных эпох, посвящены следующие параграфы данной главы.

2.3. Категория автора в дореволюционной книге (Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве»)

Книга «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Е. Молоховец (1861) в значительной степени сохраняет принципы традиционной кулинарной книги, определив как формальный, так и стилистический векторы последующих русских рецептурных книг. В то же время это не безликий сборник рецептов, а подлинно авторское произведение. Образ автора данной книги является одновременно и типичным, и нетипичным, что будет показано далее.

Цель создания книги была во многом продиктована историческим и политическим контекстом и целевой аудиторией, для которой она предназначалась. Книга была призвана решить практическую задачу обучения нового поколения хозяек – девушек из семей среднего и высокого уровня достатка, которым после упразднения крепостного права и последовавшей за этим перестройки системы быта необходимо было научиться ведению домашнего хозяйства и кулинарии, но, скорее, с позиции контроля за исполнением задачи: хозяйка должна была управлять наемной прислугой и понимать структуру домашней экономики, следить за

приходом и расходом продуктов, то есть выполнять не работу повара, а работу экономки. Тем не менее автор книги не ограничивает ее функционал только надзором за другими: хозяйка также может принимать практическое участие в приготовлении пищи.

Появление руководства такого типа стало крайне своевременным, так как остро встала необходимость в получении ранее не востребовавшего опыта, исторически передаваемого из поколения в поколение. Проблема заключалась в целевой аудитории этой книги: матери девушек из образованных сословий чаще всего умели управлять прислугой, но сами не были научены ни ведению домашней бухгалтерии, ни кулинарному искусству как таковому, следовательно, не могли передать дочерям накопленные знания.

Таким образом, данное издание было призвано выполнить традиционные для кулинарной книги функции информирования и предоставления точных императивных указаний, связанных с ситуацией приготовления пищи и организации быта в целом.

В отличие от большинства кулинарных книг, вышедших ранее, книга Е. Молоховец стала первой широко известной книгой рецептов в России, а ее автор – образцом идеальной дореволюционной хозяйки, обладающей большим объемом систематизированных знаний. При этом ее биографическая личность и степень соотнесенности книжного образа и реального человека до сих пор остаются загадкой для исследователей [Хартман 2000]. Е. Молоховец избирает для себя роль учителя неопытных молодых девушек, которым нужны точные авторитарные рекомендации – именно такой ролевой модели она придерживается на протяжении всего текста и именно ему подчинены как композиционные, так и языковые особенности текста, которые будут описаны далее.

Композиционная структура книги и содержание ее частей

Строгая структура является важной отличительной чертой рецептурных книг, связанной с тем, что данный вид литературы призван решать образовательные задачи.

Как уже отмечалось ранее, кулинарные книги обладают внутренней организацией, которая должна облегчить читателю процесс поиска нужной информации. В структуре авторской кулинарной книги четко выделяются две части: рецептурная часть, составляющая тематический стержень текста, и текстовая рамка, которая вариативна, может состоять из нескольких разделов и включает разнообразную информацию.

«Подарок молодым хозяйкам» начинается с **Введения**, в котором автор говорит о:

– предпосылках написания книги: *Кухня, это в своем роде искусство, которое без руководства и, если нельзя исключительно посвятить ему несколько времени, приобретается не годами, но десятками лет опытности, а этот десяток лет неопытности, иногда, очень дорого обходится, в особенности молодым супругам и, не редко, приходится слышать, как впоследствии, разстройство состояния, а вследствие этого и различные неудовольствия в семейной жизни, приписываются большей частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотела сама вникнуть и заняться хозяйством* [Молоховец 1901: 1];

– своей целевой аудитории: *Эту книгу составила я, исключительно, для молодых хозяек* [Молоховец 1901: 1];

– целях, побудивших ее на создание данной книги: *Эту книгу составила я, исключительно, для молодых хозяек, чтобы доставить им случай, без собственной опытности и в короткое время, получить понятие о хозяйстве вообще и чтобы тем приохотить их заниматься хозяйством; ЭТА КНИГА СОСТАВЛЕНА С ТРЕМЯ ЦЕЛЯМИ: Во 1-х, чтобы познакомить с кухней и вообще хозяйством самих хозяек; Во 2-х, чтобы уменьшить расходы в домашнем хозяйстве и дать возможность хозяйкам*

самим выдавать провизию из кладовой; В 3-х, чтобы облегчить придумывание ежедневных обедов [Молоховец 1901: 1];

– структуре издания и соотношении тех или иных структурных элементов и авторских задач, которые эти элементы призваны решить: Для этого я собрала описание разных запасов, необходимых в домашнем хозяйстве, как-то: печенья булок, сухарей, приготовленья варенья, домашних напитков, разных запасов овощных и фруктовых, соленья мяса, рыбы и пр. [Молоховец 1901: 1]; Для этого я, во всех помещенных мною кушаньях, назначила, по возможности, точно определенную пропорцию всех составных частей их, пропорцию на 6 человек, и, под описанием каждого почти кушанья, назначила реестр выдачи, потому что, не имея перед глазами реестра всего того, что входит в состав кушанья, не только хозяйка, но даже и повар, который исключительно тем занимается, не в состоянии вдруг припомнить всего, вследствие чего, в продолжении целого утра до самого обеда, приходится, несколько раз, ходить в кладовую, то тем, то за другим, что, не говоря уже о том, что скоро наскучит, но и чрезвычайно затруднительно для самой хозяйки, а при светской жизни даже и невозможно [Молоховец 1901: 1]; При составлении этих реестров, я придерживалась тех припасов, которые в том месяце легче достать, а следовательно и дешевле. Пропорция кушаньев назначена на 6 человек, т.е. такая, при которой за обедом, состоящим из трех, иногда четырех кушаньев, может быть вполне сыто семейство, состоящее из 6-ти человек, разумеется обыкновенного аппетита [Молоховец 1901: 2]; Присоединен также реестр кушаньев, употребляемых к завтраку и к закуске, а также назначен завтрак для детей, завтрак и обед для служителей. Составлен отдел постного стола, а также и отдел для гг. вегетарьянцев [Молоховец 1901: 2].

Введение является программной частью книги, ознакомившись с которой читатель может получить общее представление о книге и соотнести ее со своими потребностями.

Далее следуют **«Таблица меры и веса»** и **«Меню и реестр обедов»**, предваряющие рецептурные разделы книги. В них приводятся общие знания, которые необходимо получить читателю до того, как он приступит к выбору рецепта и приготовлению еды. В «Таблице меры и веса» приведены подробные данные по измерению и взвешиванию разных продуктов, а также основным пропорциям их использования. В «Меню и реестре обедов» приводятся названия рецептов, сгруппированные по разделам в зависимости от их стоимости и месяцам (обеда делятся на IV разряда, а каждый разряд имеет внутри деление по месяцам: *Меню или реестр обедов I разряда. Январь; Меню или реестр обедов I разряда. Февраль* и др.), типу трапезы (*Кушанья, подаваемые к завтраку; Вечерний чай; Прохладительное во время танцев*), типу блюд (*Кушанья и питье прохладительныя; Десерт; Закуска холодная*), группе потенциальных едоков (*Завтрак для детей; Кушанья для служителей*). Такое деление воспринимается двояко: оно дает возможность выбора внутри одного поля, но тем не менее является достаточно авторитарным и жестким предписанием.

Введение и рассмотренные разделы, предваряющие основную часть книги, составляют текстовую рамку, в которой имплицитно представлена категория автора.

Далее следуют **собственно рецептурная часть книги**, включающая следующие разделы: «Супы», «Соуса или подливки», «Кушанья из овощей и зелени и разные к ним гарниры», «Говядина, телятина, баранина, поросенок, свинина, заяц», «Домашняя птица и дичь», «Рыбы», «Салаты к мясным и рыбным жарким», «Пироги и паштеты», «Заливное, майонез и прочие холодныя кушанья к обеду и завтраку» и др. Некоторые разделы имеют внутри себя несколько подразделов. Например, раздел, посвященный супам, состоит из нескольких частей: «Бульон желтый и красный», «Супы белые с мучною подправкою», «Супы с льезоном из желтков и сливок», «Супы из белаго, мяснаго бульона с крупною и сметаною», «Супы-пюре мясные, вообще», «Супы рыбные», «Супы масляные, т.е. без мяса и рыбы», «Супы»⁶⁵

молочные», «Супы горячие, сладкие из молока, пива, вина и ягод», «Супы холодные».

Каждый раздел, а также подразделы, если таковые имеются, предваряются примечаниями, касающимися основных правил приготовления базовых для раздела продуктов, видов продуктов и основных рекомендаций, связанных с различными вариациями рецептов (*Рисовая крупа. Примечание. Рисовую крупу варят в постные дни на воде, в скоромные — на бульоне и, по большей части, на молоке, но на чем бы ее ни варили, надо ее сперва хорошенько промыть, затем всыпать в порядочное количество холодной воды. Мешая, дать раз только вскипеть, откинуть на решето, перелить холодной водой, дать стечь воде и тогда всыпать в горячую, но не кипящую еще воду или молоко, сварить, мешая, чтобы не пригорела, и смотреть, чтобы не разварилась. Рис не густеет так, как манна и смоленская крупа, поэтому его надо класть более* [Молоховец 1901: 547]; *Овсяная крупа. Примечание. Ее несколько сортов: простая, финляндская, шотландская, геркулес* [Молоховец 1901: 550].

Наличие сегментированного рубрикатора облегчает задачу навигации по тексту, позволяя читателю в максимально короткие сроки найти интересующую его информацию, а сжатость примечаний упрощает процесс понимания текста, так как читателю не надо вычленять интересующие его данные из потока разнородной информации.

Кроме описанной ранее структуры издания, отдельные рецепты также стремятся к унификации как в рамках жанра, так и в рамках отдельно взятой книги. Книга Е. Молоховец являлась первой в своем роде, что объясняет наличие в ней вариантов оформления рецептов, которые, тем не менее, задают основные модели для последующих изданий.

Каждый рецепт в книге Е. Молоховец обладает следующими структурными элементами: порядковым номером (автор придерживается системы сквозной нумерации), наименованием блюда, пошаговой инструкцией, списком ингредиентов, имеющим подзаголовок «выдать»,⁶⁶

что призвано лишний раз подчеркнуть идею о том, что хозяйка, скорее, контролирует действия прислуги, а не готовит сама. Список ингредиентов – единственная часть рецепта, не являющаяся константной, и, если в первой части книги вынесенные отдельно списки используются регулярно, то во второй части их информативная составляющая все чаще включается в пошаговую инструкцию по приготовлению того или иного блюда и не выделяется как самостоятельная структурная единица.

Расхождение в способе оформления рецептов может быть объяснено как отсутствием утвержденного ранее канона оформления, так и поиском автора наиболее рациональной подачи материала; желанием сделать книгу удобной для ежедневного использования.

Таким образом, «Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец в целом следует композиции традиционной кулинарной книги. Рецептурная часть представляет собой тематически упорядоченный набор глав, имеющих собственный навигатор, который позволяет быстро ориентироваться в информационном потоке. Четкая и понятная структура сближает книгу Е. Молоховец с учебными и справочными текстами, в которых не приветствуются отвлечения от основной темы. Текстовая рамка, в которой сформулированы основные цели и установки автора, а также справочная и дополнительная информация, облегчающая процесс приготовления пищи и подготовки к этому процессу, имплицитно отражает категорию автора. Автор выступает с позиции авторитета и реализует обучающую функцию: он дает основные представления об организации кулинарного процесса, а также четкие рекомендации, которыми должен пользоваться читатель.

Принципы отбора кулинарных рецептов

Как было сказано ранее, кулинарные рецепты в книге делятся по разрядам обедов и группам потенциальных едоков.

Интересна сама градация обедов на четыре разряда: от 1 разряда (*К I-му разряду принадлежат, так называемые, званые большие обеды, которые, на 25 человек, могут стоить, приблизительно, от 40 до 60 рублей сер. без вина, а на 6-8 человек – от 10 до 15 и более* [Молоховец 1901: 38]) до 4 (*К IV-му разряду принадлежат обеды из 3, иногда 4 блюд, которые в год на 6-8 человек могут стоить от 2 до 3 руб. сер. каждый* [Молоховец 1901: 38]), а также выделение отдельных списков рецептов для служителей и детей, и блюд и напитков, которые подаются в определенное время (завтрак, вечерний чай, прием с танцами). Такой подход позволяет говорить о том, что автор стремится обустроить быт читателя, тем самым облегчив задачу по придумыванию и составлению меню. В этом проявляется учительская позиция Е. Молоховец.

Тип обеда, повод и статус приглашенных гостей учитывается при выборе блюд: чем более формальный повод и чем выше положение гостей в обществе, тем сложнее и «иностранный» будут блюда.

В списке блюд для служителей преобладает простая еда преимущественной традиционной русской крестьянской кухни. В обычные дни домашней прислуге предлагали подавать примерно такой набор блюд: *Жареный картофель, Щи из кислой капусты, Каша гречневая крутая, Овсяная каша, Борщ, Простокваша, Жаркое говядина, Каша ячневая, Картофель разварной, Щи из щавеля, Похлебка из картофеля, Студень, Яичница*. Рецепты этих блюд просты, основаны на простых продуктах и не сильно зависят от смены сезонов. Чуть более сложные и трудоемкие блюда предлагается готовить на праздники: *Пирог с кислой капустой, Разсольник, Печенка жареная, Борщ, Гусь жареный или пшенная каша, Поросенок жареный, Итальянские макароны, Коржики из ржаной муки с пшеном, Блины русские, Рыба жареная, Лапша с грибами, Винегрет, Опенки жареные, Рис, сваренный на грибном бульоне, Пирог с груздями, Суп грибной с перловой крупой, Взвар из сушеных фруктов, Печеная рыба с картофелем, Кисель из кваса, Ватрушка с пшеном*.

Такой выбор рецептов показателен для своего времени, когда традиционная еда, которая сейчас воспринимается как исконно русская, была едой для простых людей. Она не требовала особых финансовых затрат, что согласуется с одной из задач Е. Молоховец – научить читательниц экономии.

Блюда для детей также выбраны из числа простых: каши (*Кашиа из смоленских круп № 1749: на бульоне, воде или молоке; Кашиа из манной № 1740: на бульоне, молоке или на молоке запеченная; Кашиа рисовая № 1770: на бульоне, молоке или на молоке запеченная* и др.), супы (*Суп пюре мясной, картофельный № 116*), а также вторые блюда, которые предлагается готовить из остатков ранее использованных продуктов (*Цыплята или курица с рисом под соусом № 1029; Суп из той же курицы или цыплят с манною крупною; Вареная телячья головка и ножки № 890 (оставшиеся от лансника. Приготовленного для заливного или маионеза); Пилав из оставшагося жаркого. Вареной говядины или телятины № 909*). Такой выбор рецептов показывал, что дети также являлись группой, на еде для которых можно было сэкономить (разумеется, благодаря рациональному подходу к использованию продуктов), но все представленные рецепты вписываются в тогдашние представления о здоровом питании.

Обеды же, разделенные по реестрам, имеют более сложную социальную основу, и требуют соблюдения не только правил социальной иерархии, но и принципа сезонности. Все представленные меню внутри каждого из реестров имеют деление на месяцы, что отражается на наборе блюд: автор призывает использовать не только припасы, но и сезонные продукты (дичь – в сезон охоты, грибы – осенью, свежие ягоды – летом и др.). Чем выше статус обеда, тем сложнее становятся блюда и необычнее список ингредиентов, повышается процентное соотношение иностранных блюд по отношению к традиционным русским.

Разница становится особенно заметна, если сравнить меню обедов за один месяц.

Например, меню обедов 1 реестра за сентябрь такое: 1) *Суп а ля тортью № 57 и бульон крепкий с вином № 6; К ним пирожки: из мозгов, подаваемые в раковинах № 264, слоеные пирожки с фаршем из печенки с ромом и мадерою № 228, пончики с мясным фаршем № 231; Вино: херес, мадера, марсала, портвейн белый.*

2) *Филей дикаго кабана № 988 с соусом из смородины; Вино: красное, сан-жюльен, шато-лафит, подогр. портвейн красный, медок, портер.*

3) *Осетрина под красным, вишневым и винным соусом № 1200; Сотерн, рейнвейн, мозельвейн, шабли, бургонское и пр.*

4) *Котлеты из курицы с соусом из трюфелей и шампиньонов № 723; Вино шато-дьикем, малага, мускат-люнель, токайское, рейнвейн.*

5) *Суфле из сметаны № 1574; Вино сладкое.*

6) *Пунш гласе из абрикосов № 1925.*

7) *Жаркое утки домашняя № 1073 с салатом; Шампанское.*

8) *Мороженое в бисквитах № 1919, или пломбир чайный № 1962 [Молоховец 1901: 42].*

Подобное меню предназначено для наиболее статусных ужинов, на которые приглашается большое количество гостей, поэтому от хозяйки требуется демонстрация хорошего вкуса в подборе блюд и сопровождающих ужин напитков. Меню обедов 1 разряда обычно небольшое (на выбор предлагается 10 вариантов) по сравнению с меню обедов 2-3 разряда, которое более вариативно (20-30 вариантов). В этом меню собраны блюда из наиболее дорогостоящих ингредиентов (осетрина, мясо дикого кабана, трюфели и др.), трудоемких в приготовлении, интересных по оформлению (пирожки, подаваемые в раковинах) и в целом определяемых, скорее, как «высокая кухня».

Меню обедов 2-3 разряда за сентябрь:

Обед 1-й. Бульон № 4-5 с морковью и надвое перерезанными листьями щавеля; пирожки на дрожжах с капустою; Маионез из рыбы № 1468;

Пудинг из телячьей печенки № 906; Тетерки с красным вином № 1095; Желе мозаик № 1971.

2-й. Борщ малороссийский № 49, с блинчатыми пирожками 360-363; Вареная телячья головка под белым соусом 3 890; Фаршированная капуста по французски № 543; Котлеты из зайца № 991; Мороженое шоколадное или крем шоколадный № 1899, 1944.

3-й. Суп из телячьих почек № 36; Отбивная котлеты из телятины с мозгами № 864; Морковь и горох № 518. огарнированные телячьими рубцами № 907; Баранина по турецки от № 943; Желе москвит № 1967.

4-й. Бульон № 4-5 красный с фрикадельками № 225 и пирожками из теста, жареными в фритюре, с мозгами № 354; Разварная говядина бульи с сыром № 762; Горячий винигрет из зелени и кореньев № 696; Утка жареная с соусом из вина 3 1077; Пирог из бакалий № 1589.

5-й. Суп из баранины № 26; Утка под белым соусом № 1080; Пудинг из моркови № 657, 658; Желе из черной смородины № 1974; 6-й. Бульон крепкий с вином № 6, с пирожками; Паштет из угря или налима № 1437; Капуста итальянская или сафой № 558; Жаркое поросенок с гречневою кашею № 961; Пирог из фаршированных яблок № 1631.

9-й. Щи из кислой капусты № 42; Мелкие судачки № 1274; Английский пудинг с пюре из каштанов № 1516; Куропатки фаршированные, с салатом № 1101.

Желе из флер д'оранж № 1970 [Молоховец 1901: 61–62].

Автор определяет обеды 2 разряда как «обеды из 5, иногда 6 роскошных блюд» [Молоховец 1901: 45], а обеды 3 разряда являются их модификацией, в которой убирается одно из блюд. Основу меню составляют иностранные блюда (*паштет из угря, английский пудинг, желе из флер д'оранж, суп из телячьих почек, суп с вином, фаршированная капуста по французски* и др.), но встречаются и блюда русской кухни (*щи из кислой капусты, борщ малороссийский, поросенок с гречневою кашею* и др.). Используемые

продукты чуть дешевле, чем в обедах 1 разряда (куропатки, баранина, каштаны, угорь, заяц и др.).

Меню обедов 4 разряда за сентябрь: *Обед 1-й. Пирожки-растегаи с рыбою № 347-348; Суп разсольник с почкою № 36; Жаркое куропатки от № 1100; Крем из абрикосов № 1931.*

2-й. Щи из щавеля, с пирожками на дрожжах от № 354 до 357; Цветная капуста № 556; Бараний филей с разными подливками № 931.

4-й. Суп из вишен со смоленскими крупами № 89; Жаркое говядина № 804, с картофелем, морковью, репою и капустою, с молочным соусом № 653; Вареники от № 1701.

5-й. Винегрет от № 1474; Уха с картофелем № 117-119; Солонина с хреном № 848; Манная или рисовая каша молочная с сахаром и корицею № 1740.

12-й. Суп молочный с клецками № 173; Говядина тушеная в горшке № 782, с картофельными крокетами № 628 и маринованным салатом; Пудинг из моркови № 1521.

13-й. Пирог с семгой и рисом № 1383; Суп немецкий с желтками и сливками 3 67; Котлеты из курицы или телятины со соусом из трюфелей № 1028, 413; Род крема из сливок № 2051
[Молоховец 1901: 78–79]

Обеды 4 разряда должны были быть самыми дешевыми, что влияет на ингредиенты и сами блюда, которые становятся значительно проще в исполнении, чем в меню 1-3 разрядов. Тут также отсутствуют рекомендации по выбору спиртного, что намекает на нестатусность обедов такого типа.

Подводя итог, можно сказать, что отбор рецептов в книге имплицитно характеризует автора как тонкого знатока правил общественной жизни. Е. Молоховец дифференцирует рецепты для ужинов с высокой социальной значимостью, на которых подавали блюда, призванные показать хороший вкус и гастрономическую образованность хозяев, и для простых ужинов, проходивших в кругу семьи и, значит, не требовавших точного

соблюдения общественных правил. То есть отбор рецептов, во-первых, обусловлен требованиями социальной иерархии, которые предписывали хозяйкам создавать меню определенного типа, во-вторых, связан с правилами хорошего тона.

В отборе и структурировании рецептурной части книги четко проявляется позиция автора-учителя, для которого важно показать, что в организации питания существуют определенные правила. Е. Молоховец приводит варианты меню и конкретные рецепты для разных случаев и групп потенциальных едоков, чтобы облегчить жизнь хозяйки, которая может пользоваться ими как точной инструкцией или придумывать свои собственные варианты, используя то, что предложено автором, в качестве образца. Книга является типичным сборником рецептов своего времени, где собраны и русские, и иностранные рецепты разного уровня сложности, так как задача автора заключается именно в демонстрации разнообразия блюд.

Языковые средства выражения категории автора

Языковые особенности того или иного произведения связаны с его жанровой принадлежностью. Наиболее общее определение жанра характеризует его как «...повторяющееся во многих произведениях на протяжении истории развития литературы единство композиционной структуры, обусловленной своеобразием отражаемых явлений действительности и характером отношения к ним художника» [Словарь литературоведческих терминов 1974: 82]. В лингвистических работах жанры наиболее часто осмысляются в подобном ключе, но особое внимание уделяется связи жанров с определенными функциональными стилями [См.: Салимовский 2002; Матвеева 2003]. Т. В. Матвеева определяет это понятие следующим образом: «Жанр – исторически сложившийся устойчивый тип текстов. <...> Жанры соотносятся с функциональными стилями как частное и общее: функциональный стиль представляет собой совокупность жанров, а

73

большинство жанров принадлежат к определенному стилю» [Матвеева 2003: 68].

Кулинарная книга не является самостоятельным жанром и представляет собой сборник текстов единого жанра – кулинарного рецепта, имеющего достаточно строгий канон, соответствующий официально-деловому стилю. Современное разнообразие видов кулинарных книг, описанное нами ранее, отчетливо демонстрирует, что жанр кулинарного рецепта задает установку на официально-деловой стиль, но он трансформируется в другие жанры (эссе, заметка, дневник, графическая история и др.) таким образом, что сам рецепт остается в рамках официально-делового стиля, а текстовая рамка выводит его за пределы данного стиля – в поле публицистического, разговорного и др. стилей. Однако традиционный кулинарный текст стоит в одном ряду с текстами официально-делового стиля: клишированный и формализованный, он до определенного времени не воспринимается как пространство для творческого самовыражения.

Отличительными чертами официально-делового стиля являются стандартизированность, точность, безэмоциональность, безличность, а также превалирование предписующе-долженствующего значения используемых языковых единиц [Купина 2012: 156–178]. Установка на стандартизированность, как и другие черты официально-деловой письменной речи, задана прагматической направленностью кулинарного текста. Унификация рецептов облегчает понимание и использование кулинарной книги, дает возможность полностью исключить ряд дополнительных элементов текста, использование которых не входит в поле компетенции или интересов автора.

Для текстов традиционных кулинарных книг характерно использование языковых единиц, выражающих значение предписания или долженствования, в частности глаголы в форме императива настоящего времени со значением «настоящее предписания (или долженствования)» [Кожина 2008: 324], инфинитивные конструкции, формы будущего времени, которые

«...приобретают в контексте различные модальные оттенки (долженствования, предписания, возможности, близкой к необходимости)» [Там же].

Использование некоторых из перечисленных форм характерно и для сочинения Е. Молоховец. Так, частотным средством выражения значения предписания и долженствования является:

– активное использование инфинитивных предложений: *Потом **положить** свежие, как то: коротель, стручки, картофель и с ними подавать; **Сварить** бульон на 6-8 человек из двух, трех или 5 фунтов говядины, **процедить**, тогда **взять** 1 фунт свежего, сырого мяса, без жира и костей, **нарезать**, **пропустить** через мясорубку;*

– инфинитивных конструкций с модальными словами, выражающими императивность и регламентированность действия.

Инфинитивная конструкция с модальным словом «надо», который вводит в текст «Оценочную характеристику чего-либо как являющегося необходимым, таким, что следует делать» [Ушаков 1940: 339]: *На бульон на 6-8 человек **надо** брать 1 луковицу и $\frac{3}{4}$ ф. основных кореньев; Для основных кореньев **надо** брать старые коренья, **процедить**; При составлении меню обедов **надо** придерживаться вообще следующих правил; Тушить жаркое **надо** в закрытой посуде, если же тушится в тесте, то закрывать не следует; Кусок мяса, предназначенный для тушения, **надо** сперва очистить от лишнего жира; При тушении в закрытой кастрюльке, **надо** класть под крышку кастрюльки восковую или писчую бумагу; После отбивания, кусок мяса **надо** связать голландскими нитками в продольном и поперечном направлении; **Надо** наблюдать, чтобы жаркое поспело как раз к подаче на стол.*

Для кулинарного дискурса характерна именно модальность предписания, а не долженствования, так как и тематическое поле, и описываемый процесс первоначально являются пространством вариаций. Автор, используя конструкцию «надо + инфинитив», с одной стороны,⁷⁵

подчеркивает необходимость совершения такого действия, его обязательность, но не переходит границу, отделяющую предписание от жесткого приказа, при котором отступление от заданного способа является невозможным.

Модальность долженствования реже появляется в книге рецептов и маркирует только рекомендации, носящие обязательный характер: *Для приготовления супа **должны** быть предназначены два котелка.*

Также используются конструкции «*не следует + инфинитив*» и «*нельзя + инфинитив*», которые встречаются при описании процесса приготовления пищи и выражают, соответственно, нежелательность или запрещение того или иного действия или способа совершения данного действия: *Бульон, равно как и всякий суп, **не следует варить** в медной кастрюле, но непременно, или в горшке, или в каменной кастрюльке; **Нельзя резать** только что вынутое из печи жаркое; На 6 человек **нельзя брать** менее 8-10 фун.*

Строгие формы предписания-долженствования встречаются, так как кулинария при всей своей демократичности все же обладает системой правил, соблюдение которых является обязательным, а отклонение от них может привести к нежелательным последствиям. И для автора как более опытного человека одной из задач становится предостережение молодых хозяек от возможных ошибок, а также заострение внимания на важности соблюдения некоторых правил.

Е. Молоховец чаще избирает другой способ оформления – именно рекомендательный, а не предписывающий: конструкции «*можно + инфинитив*», которая задает представление о том, что кулинария все же является системой, обладающей потенциалом переосмысления, вариативности рецептуры: *Но **подцвечивать** бульон сахаром **можно** уже в миске, перед отпуском, и кроме того **подцвечивать можно** только ту часть бульона, которая подается к столу, для сохранения же его, до другого дня, он не годится; Перед тушением **можно наипиговать**;*

За несколько часов или за 3-4 часа до употребления можно замариновать в уксусе; Тогда только можно на нем поджарить корни.

Такая форма характерна для совета и формирует более демократичный образ автора текста – учителя, который делится своим опытом, но не призывает обязательно следовать его советам, то есть не переходит от авторитетности к авторитарности, сохраняя дружелюбную по отношению к читателям, хоть и дидактическую тональность текста.

Присутствие автора обнаруживается в использовании условных предложений с союзом «если», вводящим в поле представлений читателя типичную ситуацию ошибки и рекомендации по способу ее исправления, или ситуацию выбора и наиболее адекватный, с точки зрения автора, вариант: *Если же нужен сочный кусок говядины, на второе блюдо, то надо опустить его в кипящую уже воду, потому что от кипящей воды белковина мясная тотчас же сварится, на манер круто сваренного белка; В случае, если говядина окажется дурного сорта – жесткая, то, сняв с бульона пену и поварив его еще с полчаса, влить на 3 ф. говядины – 2 столовые ложки водки и с нею варить бульон до готовности; В случае если почернеет, то купить на 5 коп. хлорной извести, всыпать ее в чугунок, налить его водою; кипятить, пока чугунок не побелеет; В случае, если, по ошибке, посолят два раза, то исправлять это отчасти можно еще следующим образом.*

Появление предложений такого типа обусловлено как целевой аудиторией, так и тем, что кулинарная книга все же остается литературой обучающей. Позиция учителя, занимаемая автором книги, предполагает предугадывание и предупреждение нежелательных последствий, ошибок, а также вопросов, которые могут возникнуть. Условные предложения содержат информацию о наиболее распространенных способах исправить ту или иную сложившуюся ситуацию и наиболее действенные рекомендации для хозяек, которые понимают, какой результат является для них желательным, но не понимают механизм достижения такого результата.

Императивность в виде оценивания степени обязательности действия проявляется на уровне оценки повторяемости определенной манипуляции таким образом, что повторяемость семантически сближается с обязательностью выполнения действия.

Действия, которые должны непременно выполняться, могут быть маркированы использованием лексемы «*всегда*» и «*непременно*»: *Жаркое тушится всегда в кастрюле, на плите; Берется всегда сырое мясо; Клецки надо варить всегда в отдельном сотейнике, чтобы не замутить бульона; Кипятить на медленном огне, и непременно под крышкою, чтобы разрослись, и чтобы не разварились; Перекладывать непременно на горячее блюдо.*

Действия, выполнение которых желательно, но не обязательно, а также действия, которые могут выполняться время от времени, маркируются использованием лексем «*иногда*», «*обыкновенно*», «*преимущественно*», «*по возможности*»: *Отбив кусок мяса, можно его иногда для большей сочности, нашпиговать свиным шпиком; Иногда, за несколько часов до приготовления, кусок мяса, предназначенный для жаркого опускается в прованское масло или вино; Берется иногда от 10 до 12 фун. говядины с костями, но это лишнее; Соли полагается обыкновенно по ½ чайной ложечки на каждый фунт мяса; На котлеты берется преимущественно говядина от ссека середины; Сколько предполагается гостей, которых, по возможности не следует стеснять, а полагать, на каждого человека, по 1 аршину пространства.*

Действия, выполнение которых нежелательно, маркируется конструкцией «*почти что никогда не*» (*Бульон из телятины почти что никогда не варится*), а действия, нежелательность которых приближается к запрету, – конструкцией «*никогда не*»: *В подливку к жареным жарким никогда не кладется мука.*

Точность как отличительная черта кулинарной книги проявляется в наличии «общих правил», задающих базовое представление о способе

приготовления того или иного блюда (*Бифстекс жарится разными манерами, но **общее правило** приблизительно след.; **Общее правило.** Стручки надо очистить от стебельков, вдоль всего стручка, мочить в холодной воде с час времени; **Общие правила:** очистить от листочков, обрезать кочерыжки, мочить в соленой холодной воде часа два*), а также «примечаний», корректирующих и дополняющих приведенную ранее в основном рецепте информацию (***Примечание.** На котлеты берется преимущественно говядина от ссека середины, обрезки от толстаго филея, от передней лопатки, от бедра, от костреца № 12 и пр.; **Примечание:** Их пекут, варят и готовят из них пюре, фаршируют индейки и пр.; **Примечание.** Ее надо очистить от верхних, испортившихся листьев*).

Дидактическая функция текста достигается автором за счет использования сложноподчиненных предложений с придаточными цели (*обрезать тщательно весь жир и разрубив помельче кости, в продольном направлении, **чтобы** весь мозг был открыт и дал больше навара; сохранять ее в тщательно закупоренной бутылке; первое условие, **чтобы** оно было самое свежее; **Чтобы** жаркое от задней четверти телятины имело отличный нежный вкус, ее кладут с вечера или в соленую воду*) и с придаточными причины (*Но **так как** бульон может сделаться немного мутным, то нельзя подавать его чистым; Соль прибавляется после протирания, **так как** она имеет свойство склеивать мясо, а следовательно препятствовать скорому протирания*). Такая информация служит для обоснования необходимости или запрещения того или иного действия.

Таким образом, рецептурный текст также сближается с текстом учебным, для которого важно объяснение основных взаимосвязей между процессом и последующим результатом. Это дает возможность более осознанного следования рекомендациям, формирует основные представления о кулинарной практике в целом, открывает профессиональные секреты новой аудитории.

Второй отличительной чертой официально-делового стиля является безличность, характерная и для прототипического кулинарного текста. Как отмечает М. Н. Кожина, «...за исключением некоторых немногих жанров <...>, высказывание в деловой сфере осуществляется не от лица конкретного говорящего, пишущего, но от лица государства. Таким образом, высказывание в форме закона, установления исходит от «лица» особо обобщенного, абстрактного. В речи это вызывает грамматическую ослабленность форм лица, что находит выражение в значениях и функционировании соответствующих языковых единиц, прежде всего глагола» [Кожина 2008: 320].

Позиционируя себя как учителя, Е. Молоховец передает читателям именно общие, коллективные, а не персональные знания. Это делает изложенные сведения более авторитетными, не вызывающими сомнения в правильности рецептуры. Представлению информации как результата коллективного опыта способствуют:

– неопределенно-личные предложения: *В эту мясную оттяжку прибавляют иногда те коренья, вкус которых должен преобладать; Последнее время, ввели в моду, все сладкия кушанья, даже мороженое, есть вилкою, а не ложкой; телятину употребляют от трех недель до четырех месяцев, позже она груба и не имеет должнаго вкуса;*

– предложения с возвратными глаголами: *Мясной бульон **очищается** сырою мясною оттяжкой; У дверей столовой или смежной комнате, смотря по помещению, **накрывается** отдельный стол для закуски; Салфетки эти **складываются** треугольником; По середине стола **ставится** красивый судок; Жаркое **жарится** на рашпоре; В подливку к жареным жарким никогда **не кладется** мука; В котлеты лук **кладется** сырой, тертый на терке.*

Возвратные глаголы выступают в значении пассива с обобщенным субъектом, характерного для рецептов в целом, а само предложение имеет

модальную интерпретацию («нужно сделать Р») [См: Падучева 1996; Русская грамматика 1980].

Третьей отличительной чертой официально-делового стиля является «точность, не допускающая инотолкования» [Кожина 2008: 320], которая проявляется как на синтаксическом уровне (наличие уточняющих конструкций) так и на лексическом уровне (использование терминов, профессионализмов), а также в полном отсутствии образности в тексте.

Русская дореволюционная кулинарная традиция, которой следовали представители высоких социальных слоев, была подвержена сильному влиянию французской кухни, поэтому в кулинарный дискурс того времени вошло множество французских слов и терминов, связанных с приготовлением еды. Чтобы подчеркнуть свою позицию опытной и профессиональной хозяйки, Е. Молоховец использует поварскую терминологию (*Затем **обланжирить**; Коренья обтачиваются мелкою круглою выемкою для супа **прентаньерь**; шинкуются в виде длинныхх ниточекъ для супа **жюльень**; облить **сабаіоном** или соусом молочнымъ*). Иноязычные термины, пришедшие в русскую бытовую практику из французской кулинарии, не имеют аналогов в русском языке, и потому во многих случаях разъясняются Е. Молоховец: ***Брезом называется именно жир, снятый с бульона; Фаршируется же все сырою кнелью, называемою в таком случае фаршем.*** Учитывая фактор адресата, автор объясняет читателям некоторые названия и вводит в их кулинарный тезаурус специальную поварскую лексику. Образованные хозяйки и кухарки имели представление о том, что означают используемые иностранные названия, поэтому баланс «любительского» и «профессионального», важный для кулинарной литературы как обучающей, сохраняется.

Уточняющие конструкции не только соответствуют стилевому качеству точности, но и служат реализации принципа понятности: *Тогда можно смело положить только 1½ чайные ложечки, **т. е.** половину отмеренной соли и затем уже посолить; можно замариновать в уксусе, **т. е.** залить*

говядину остывшим уксусом; Примечание. Ростбифом называется вся филейная часть, **т. е.** кусок говядины между тонким и толстым филеом с внутренней и наружной вырезкой 1-го сорта; причем нельзя купить меньше одной кости, **т. е.** одного позвонка; Молодую капусту, **т. е.** до сентября, когда в ней еще бывает горечь, надо опускать в соленый кипяток и дать раз вскипеть.

Поясняющую функцию выполняют не только нейтральные конструкции с союзом «то есть», но и конструкции, свойственные обычно устной речи: в совершенно чистой и до суха вытертой миске, которую оставить не закрытой, **а разве только прикрытой** редко кисею; На бульон, на 6-8 человек, **иначе на 9 стаканов**, нужны 3 чайные ложечки соли, **ровно с краями**, которые и нужно отмерить и всыпать отдельно в рюмочку.

Уточняющие и поясняющие конструкции также являются средством авторизации, так как любое пояснение и уточнение есть коммуникативный диалогический акт. Автор предугадывает зоны, в которых у читателей мог бы появиться вопрос и заранее отвечает на него, объясняя цели или причины некоторых действий, разъясняя используемые термины, уточняя информацию, которая может быть неверно истолкована. Желание заранее предупредить о возможных ошибках и уточнить сказанное ранее для максимально точного понимания – тоже часть учительской стратегии.

Точному пониманию информации способствует и указание приблизительной цены, что позже будет использоваться в других книгах, задачей которых является обучение не только кулинарии, но и бытовой экономии. Автор приводит приблизительную стоимость, используя как конструкцию «от + Р. п. до + Р. п.» с числительными, так и слова, указывающие на приблизительный характер вычислений (*приблизительно, круглым счетом*), а также конструкцию «мочь + стоить», которая также призвана подчеркнуть, что данная информация не является конечной и цена может варьироваться. Пропорция их относительная: 2 моркови, 1 петрушка, $\frac{1}{3}$ сельерея, 1 порей; которые, на 25 человек, могут стоить,⁸²

приблизительно, от 40 до 60 рублей сер. без вина; круглым счетом могут стоить, приблизительно, от 7 до 10 р. сер. каждый; каждый обед, круглым счетом, может стоить в год от 4 р. до 6 р. сер.; К IV-му разряду принадлежат обеды из 3, иногда 4 блюд, которые в год на 6-8 человек могут стоить от 2 до 3 руб. каждый.

Несмотря на то что текст данной кулинарной книги следует нормам официально-делового стиля, в нем эксплицитно представлена категория автора.

Собственно авторское «Я» Е. Молоховец открыто проявляется только во введении через формы глагола 1 лица, личного местоимения «я», притяжательного местоименного прилагательного «мой»: ***Я** поместила здесь 600 скоромных обедов, которые разделила на 4 реестра, сгруппировав в каждом из них обеды одинаковой стоимости; Так как цель **моей** книги прийти на помощь хозяйкам менее богатым, принужденным приноравливаться к различным обстоятельствам жизни, то и приведу в этой главе несколько соображений относительно устройства кухни в небольшой квартире.*

Следы авторского присутствия обнаруживаются и в других маркерах авторизации текста, в частности в признаках, связанных с гендерной спецификацией текста.

Е. Молоховец, являясь женщиной, которая пишет для женщин, не только понимает запросы своей аудитории, но и эксплицирует это понимание: *Так как цель **моей** книги прийти на помощь **хозяйкам** менее богатым, принужденным приноравливаться к различным обстоятельствам жизни.* Использование характеристик свидетельствует, что автор имеет представления о статусном и имущественном положении читательниц (***хозяйкам менее богатым, принужденным приноравливаться к различным обстоятельствам жизни***). Понимание своей аудитории призвано установить контакт, подчеркнуть близость автора к данной группе читательниц, акцентировать доверительное, доброжелательное отношение. 83

Установление контакта с женской аудиторией проявляется в обращении к личным предпочтениям читательниц: *По середине стола, между вазами, ставятся, по парно, бутылки или кувшины с вином, как кто желает; Примеч. Относительно прибавочных точеных кореньев вообще, на бульон № 1 или 3, на 6-8 человек, надо кореньев и овощей для гарнира не менее 1 и не более 1½ фунтов, смотря по желанию.*

В книге Молоховец находит отражение и такая черта гендерного письма, как использование диминутивов [Пермякова 2007: 9] (*высыпать в отдельную кастрюлечку; нарезать в виде длинных ниточек; 8-9 чайных ложечек; нарезать ломтиками*).

Е. Молоховец часто использует в своей книге лексику со значением общей оценки: *К поджаренным кореньям: моркови, петрушки, селлерее, и луковицы хорошо прибавлять и ломтика два репы; Перед употреблением хорошенько сполоснуть от пыли и грязи; Чугун же вымыть хорошенько в нескольких водах* (лексема *хорошо* и однокоренная лексема с суффиксом субъективной оценки вносят оттенок авторского одобрения в описание той или иной версии приготовления блюда); *Лучше брать его меньше, но лучшего сорта; Лучше всего эту воду из жженого сахара заготавливать за несколько дней; затем уже посолить, по вкусу, перед самым отпуском, а еще лучше влить тогда, по вкусу, на несколько дней заготовленной уже, сильно посоленной, прокипяченной воды* (при помощи сравнительной степени автор показывает предпочтительный способ выполнения действия).

Выводы

«Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец является одновременно и образцом традиционной кулинарной книги, и авторской кулинарной книгой, в значительной степени сформировавшей будущий канон.

Категория автора проявляется в книге на уровне композиции: она обладает достаточно четкой структурой, которая свидетельствует об

авторском намерении создать максимально полный справочник не только по кулинарии, но и по домоводству. Реализации этого замысла способствует большое количество представленной в книге справочной информации и справочных статей, предваряющих как собственно рецептурную часть, так и главы и разделы внутри нее. Эта текстовая рамка имплицитно отражает категорию автора – учителя.

Эксплицитно категория автора представлена во введении, где от первого лица Е. Молоховец рассказывает о причинах и целях написания своей работы и открыто характеризует себя как опытную хозяйку. Такая характеристика позволяет ей претендовать на позицию авторитета для широкой женской читательской аудитории, так как она замещает старших женщин семьи, берет на себя их задачу, выступая в позиции «общей матери», более опытного старшего товарища и наставницы, долгом которой является передача наработанного опыта молодым девушкам с целью облегчения их жизни в качестве хозяек и жен.

Личная авторская интенция проявляется также на уровне подбора рецептов и коротких сопроводительных текстов, содержание которых сводится к практическим советам по преобразованию рецептуры или описанию потенциальных вариантов. В отборе и структурировании рецептурной части книги четко проявляется позиция автора-учителя, для которого важно показать, что в организации питания существуют определенные правила. Е. Молоховец составляет точные меню, соответствующие принятым в те времена нормам социального поведения и этикета. Книга является типичным сборником рецептов своего времени, где собраны блюда разных типов кухонь: от простых блюд русской крестьянской кухни до сложных иностранных блюд.

Структура текста подчинена интенции понятности, важной для учебного текста. Несмотря на внушительный объем, книга удобна для пользования и обладает понятной навигацией. Автор максимально полно раскрывает важные для потенциальной читательницы темы, предупреждает большое

количество вопросов, которые могли бы у нее появиться, и дает на них ответы.

Автор-учитель, с одной стороны, должен показать читателям, что в таком занятии, как кулинария, существует вариативность и свобода выбора, но она возможна только в определенных случаях. Большое количество конструкций, выражающих необходимость и долженствование, использование императивов и инфинитивов предписания формируют канон оформления текста рецепта, так как приготовление еды, как любое производство, держится на системе правил, нарушение большинства из которых негативно скажется на результате.

Избранная Е. Молоховец роль авторитетного учителя и традиции кулинарных книг, реализующих установку на превалирование значимости информации над ее оценкой, предполагает употребление нейтральных языковых средств. Тем не менее оценочность в тексте проявлена, так как в сфере кулинарии обязательно присутствует доля субъективности, проявляющаяся в оценке качества блюд, правильности выполняемых действий и помогающая читателям не только точнее понять информацию, но и, прислушавшись к мнению автора или опровергнув его, сформировать свою систему кулинарных норм.

Источником выведения имплицитно отраженной в тексте категории автора являются, помимо оценочности, гендерно маркированные единицы. Автор причисляет себя к группе женщин-хозяек и показывает, что она понимает запросы своей аудитории, что она знакома с проблемами и вопросами, которые могут возникнуть в той или иной ситуации, и старается заранее их предупредить и дать рекомендации в непростых ситуациях. Это выражается во вводных статьях перед основными разделами и в примечаниях.

В тексте сохраняется типичная для роли учителя модальность предписания (не долженствования), чаще всего проявленная через инфинитивные конструкции с модальным словом «*надо*», показывающие

желательность выполнения того или иного действия, или инфинитивные конструкции с модальным словом «*должен*», указывающие на обязательность того или иного действия. При помощи инфинитивных конструкций с модальным словом «*можно*» автор указывает на некоторые дополнительные, необязательные действия. Таким образом, с помощью модального слова автор формирует представление о себе как об учителе авторитетном, но не авторитарном: он дает точные указания, но при этом оставляет ученику возможность выбора, показывая, что в рецепте есть вариативность и элемент необязательности.

На формирование представления об авторе как о профессионале работает и использование кулинарной терминологии, призванной подчеркнуть, что автор владеет поварским кодом, в котором термины являются реализацией принципа точности информации.

Таким образом, в кулинарной книге Е. Молоховец категория автора имплицитно отражается в композиции и отборе рецептов, эксплицитно проявляется в языковых средствах разных уровней.

2.4. Категория автора в советской «Книге о вкусной и здоровой пище»

Кулинарная литература советского периода представляет интерес, в первую очередь, как пример соединения текста бытовой направленности и государственной идеологии, поскольку «...в советскую эпоху политизируются все участки жизни, тотальная идеологизация охватывает все социальные сферы. Официальная идеология должна была вразить в массовое сознание, с этой целью у советского человека формировалось запрограммированное коммунистическое мировоззрение. Различные постановления, распоряжения, инструкции регулировали поведение людей во всех жизненных сферах, не осталась в стороне и такая, казалось бы, сугубо бытовая область, как кулинария» [Михайлова 2008].

До 1930-х годов кулинарные книги для населения не были востребованы государством и, следовательно, не издавались, интерес к гастрономическим изыскам рассматривался как «проявление буржуазности и мещанства» [Литовская 2015: 266] и не приветствовался. Гастрономическая тема «...ассоциировалась со сферой принижающего человека быта» [Долешаль 2015: 13] и шла в разрез с идеями освобождения женщин от «кухонного рабства», создания комбинатов общественного питания, призванного заменить домашние кухни и др. Но к середине 1930-х годов произошло осознание утопичности первоначальных идей о перестройке кулинарной бытовой практики и сформировался запрос на новое позиционирование кулинарии. Появляется «Книга о вкусной и здоровой пище» (далее – Книга) – квинтэссенция новых представлений о еде как объекте идеологического осмысления.

Впервые опубликованная в 1939 году «Книга о вкусной и здоровой пище» была создана в ходе реализации микояновского проекта, но культовым текстом стала уже после войны: издание 1952 года, значительно переработанное по сравнению с первоначальным вариантом, представляло собой манифест нового государства благополучия и изобилия, в первую очередь продовольственного.

Данная книга является одной из наиболее значимых советских кулинарных книг, так как она была наиболее полно воплотила не только дидактические, но и идеологические задачи государственного заказа. Реализация новых советских идеологических представлений, связанных с бытовой сферой, в том числе, в области пищевых предпочтений, стала для авторов задачей такой же степени важности, как и обучение читателей новым кулинарным приемам. Развитие у населения гастрономического вкуса было неожиданно провозглашено одной из первостепенных задач советской власти (*Важнейшее дело – развивать у населения новые вкусы, создавать спрос на новые пищевые продукты. В связи с этим на пищевую промышленность*

возложены очень большие задачи [КВЗП 1952: 14]) и было тесно связано с внедрением новых продуктов и вкусовых сочетаний.

Важной отличительной чертой Книги является коллективный автор. Каждый член авторского коллектива – представлен как высококвалифицированный в своей области специалист, о чем говорится во вступительной части: *В настоящем издании статья «Основы рационального питания» и разделы питания матери и ребенка написаны проф. О. П. Молчановой, вступительные статьи к разделам кулинарии – проф. Д. И. Лобановым, отдел лечебного питания – проф. М. С. Маршаком; Статьи и заметки о пищевых товарах написаны лауреатом Сталинской премии Н. Т. Березиным (рыбные товары), лауреатом Сталинской премии А. Г. Конниковым (мясные товары), М. О. Лифшицем и канд. с. х. наук Л. В. Метлицким (фрукты и овощи)* [КВЗП 1952: 4]). Кроме институционального подтверждения авторитета составителей книги, она сама также получает высокую внешнюю экспертную оценку (*Книга рассмотрена и одобрена Институтом питания Академии медицинских наук Союза ССР; По сравнению с предыдущими, новое издание значительно дополнено и переработано на основе последних достижений науки о питании и пищевой промышленности* [КВЗП 1952: 4]), что принципиально отличает ее от книги Е. Молоховец, которая сама утверждает себя в позиции авторитета, подкрепляя это указанием на свою опытность как хозяйки, а не на научные достижения и специальное образование. Опора на научный авторитет составителей является частью авторской линии самопозиционирования, связанной с научностью и достоверностью предоставляемой ими информации [См: Добренко 2009].

В Книге конкретные фамилии авторов не указываются на обложке издания, что уже на формальном уровне дает установку на деперсонализированную передачу знаний неким «коллективным» субъектом. В данной книге отсутствует субъективная точка зрения конкретного человека, так как она выполняет функцию государственного рупора: она

должна передавать оценку определенных фактов, опираясь на главенствующую идеологию.

Н. А. Купина пишет о том, что советская система ценностей была сформирована в государственно-политической сфере и ее отличительными особенностями являлись «...провозглашение (и только) примата общественных интересов, господство директивного общения, размытость и несущественность этических норм, официоз и ритуальность во всех публичных ситуациях» [Купина 1995: 3], в частности, в сфере повседневной жизни, которая также требовала перестройки, обусловленной изменившейся политической ситуацией.

Перед авторами Книги была поставлена задача написать первую официальную советскую кулинарную книгу, что требовало инкорпорирования государственной идеологии в тип текста, ранее не являвшийся идеологическим. Этот процесс затрагивает и композицию, и рецептурную часть Книги, и язык изложения, формируя советский канон кулинарной книги.

Композиционная структура книги и содержание ее частей

Композиционная структура Книги обусловлена ее генеральной задачей – стать всеобъемлющей энциклопедией новой советской кухни, т. е. предоставить читателю информацию не только о кулинарии, но и о способах организации быта в соответствии с новым государственным порядком. Структурно Книга делится на две части: собственно рецептурную часть, составляющую ядро книги, и текстовую рамку.

Рецептурная часть Книги состоит из нескольких тематических разделов (*«Холодные блюда и закуски», «Бульоны и супы», «Рыба», «Мясо», «Домашняя птица и дичь», «Овощи и грибы», «Крупяные и мучные блюда», «Блюда из фасоли, гороха и чечевицы», «Молочные и яичные блюда», «Изделия из теста», «Сладкие блюда», «Варенья, маринады и соленья»*) и₉₀

отдельного большого раздела *«Лечебное питание»*, в который вошли следующие части: *«Примерное меню лечебного питания»* и *«Рецепты лечебного питания»*, который делится на *«Блюда для желудочных больных»*, *«Блюда при расстройствах кишечника»*, *«Блюда при болезнях печени»*, *«Блюда при болезнях сердца, почек и при гипертонии»*, *«Блюда для больных ожирением, сахарным диабетом»*, *«Блюда при истощении после тяжелых заболеваний и операций»*, *«Блюда с гематогеном при малокровии и истощении»*, *«Блюда с сырой печенью и костным мозгом»*.

Если сравнивать Книгу с *«Подарком молодым хозяйкам»* Е. Молоховец, то становится очевидным ряд изменений, которые свидетельствуют об изменении авторской интенции: во-первых, в Книге вовсе отсутствуют все разделы, связанные с традиционной едой для народных и церковных праздников, таких как Пасха или Масленица, ритуальными постами, для которых были выделены специальные разделы у Е. Молоховец. Это изменение обусловлено политическим фактором, утверждением атеизма и отделением церкви от государства. Так как задачей автора было не только научить людей готовить, но и привить им верное идеологическое мышление, отсутствие «ритуальной» еды демонстрирует разрыв отношений с дореволюционным прошлым и его традициями.

Еще одним изменением стало уменьшение количества разделов с сопутствующими блюдами, например, у Е. Молоховец раздел *«Супы»* был дополнен большим самостоятельным разделом *«Принадлежности к супу»*, включавшим большое количество рецептов отдельных составляющих для супа (*лапши, фрикаделек* и т. п.), а также закусок (*пирожков, ушек ко щам, пышек и пончиков, ватрушек, каш к бульонам* и т. п.). В этом также прослеживается авторская линия: гастрономическая культура нового времени должна была принципиально отличаться от дореволюционной своей утилитарностью и простотой. Освобождение женщины от «кухонного рабства» означало, в том числе, и сокращение времени, проводимого у плиты, следовательно, авторы как рупоры идеологического аппарата⁹¹

государства также задавали курс на сокращение «необязательных» элементов в том или ином блюде, превращая его в самодостаточное. Авторская установка на упрощение и оптимизацию привела к значительному сокращению общего количества разделов. Для сравнения: в Книге существует один раздел «Изделия из теста», а у Е. Молоховец мы находим 14 разделов, соответствующих данной теме (*Пироги и паштеты, Пудинги, шарлотки, суфле, воздушные пироги и прочее; Блинчики, блины русские, гренки; Вафли, трубочки, облатки, хворост, оладьи; Сладкие пироги и пирожки, ватрушки, петишу, пышки или пончики, драчены и пр. разнородные мучные кушанья и др.*).

В Книге полностью отсутствуют главы, посвященные всевозможным заготовкам таких продуктов, как уксус, маринады, масло и прочее, присутствовавшие в книге Е. Молоховец. Это также свидетельствует о том, что коллективный автор Книги является голосом государственного аппарата. Книга должна была продемонстрировать достижения советской пищевой промышленности, в частности, в области производства готовых продуктов. В Книге указание на использование готовых соусов, масел и др. встречается повсеместно, так как задача авторов – научить читателей использовать созданное индустрией питания многообразие продуктов.

Еще одним отличием является появление большого раздела, посвященного лечебному питанию. Так как «здоровая пища» заявлена уже в названии Книги, то авторская интенция выражена и в наличии структурированной системы рецептов, используемых во время лечения различных заболеваний. В советское время еда стала восприниматься как один из основных факторов, влияющих на здоровье человека, поэтому включение в текст Книги данного раздела кажется закономерным и продолжает авторскую линию о научности подхода к выбору блюд и способу их приготовления.

Но в целом, как отмечает С. В. Юрлова, рецептурная часть книги является «...наиболее традиционной <...>, ничего идеологического, а тем₉₂

более утопического в ней нет. Текст большинства рецептов сформирован вполне традиционно: основные ингредиенты, порядок приготовления и нужные пропорции продуктов» [Юрлова 2016: 186].

Каждый тематический раздел рецептурной части предваряет небольшое введение, в котором дается набор базовых указаний по приготовлению определенного типа блюд, способах подготовки ингредиентов, справка об их полезных свойствах и общие данные об объемах производства продуктов, являющихся базовыми для рассматриваемой группы блюд.

По сравнению с книгой Е. Молоховец претерпевает значительные изменения и текстовая рамка Книги. В издании 1952 года она включает вводную часть, предваряющую рецепты, и информативные статьи, вынесенные на поля собственно рецептурной части.

Вводная часть представлена коротким предисловием, вступительной идеологической статьей «К изобилию», статьями «Основы рационального питания», «Выбор блюд для обеда, завтрака и ужина», «Порядок приготовления обеда», «Сервировка стола», «Кухня», и несколькими таблицами: «Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов», «Таблица содержания витаминов в пищевых продуктах», «Таблица сохранности витамина С при кулинарной обработке продуктов».

В Предисловии говорится о целях и задачах, которые стояли перед составителями (*Главная задача «Книги о вкусной и здоровой пище» состоит в том, чтобы помочь домашней хозяйке, при наименьшей затрате труда и времени, приготовить для семьи вкусную и здоровую пищу, используя для этого, в первую очередь, разнообразный и богатый ассортимент пищевых продуктов, вырабатываемых пищевой промышленностью* [КВЗП 1952: 4]), основном содержании книги (*В книге рассказано об основах рационального питания, изложены необходимые краткие сведения о пищевых товарах и приведены рецепты различных блюд, составленные опытными кулинарами* [КВЗП 1952: 4]). Заявленные в Книге цели совпадают с задачами книги Е. Молоховец – обучение хозяек основам кулинарного искусства⁹³

так, чтобы их кулинарная практика не отнимала у них много времени и сил. Таким образом, и коллективный автор Книги выступает с позиции опытного учителя, несущего новые знания широкой читательской аудитории.

Вступительная статья «К изобилию» раскрывает принципиально новый для кулинарной книги тип автора – рупора государственной идеологии. Данная часть текстовой рамки носит открыто пропагандистский характер, в ней авторы формулируют основные советские постулаты, связанные с общими представлениями об образе государства, партии и народа, их достижениях в области пищевой промышленности, а также приводят информацию, способствующую формированию коллективной идентичности советского народа.

Авторы возвращают кулинарию в поле важных бытовых практик, которые поддерживаются государством, и называют проблему питания «...одной из основных проблем человеческой культуры» [КВЗП 1952: 7], решением которой занимается коммунистическая партия: *Правильное питание – важнейший фактор здоровья, оно положительно сказывается на работоспособности человека и его жизнедеятельности и в значительной мере определяет длительность жизни, задерживая наступление старости. Именно в этой связи непрерывное улучшение народного питания, постоянное повышение благосостояния трудящихся является одной из основных задач коммунистической партии и советского правительства.* [КВЗП 1952: 7]. Успехи советской власти в борьбе за лучшее будущее народа подтверждаются статистическими данными *(валовой урожай зерна в 1950 г. превысил уровень 1940 г. на 345 миллионов пудов [КВЗП 1952: 7]; В 1950 г. национальный доход нашей Родины, по сравнению с 1940 г., увеличился, в сопоставимых ценах, на 64%. В 1950 г. населению продано в государственных и кооперативных магазинах, не считая продажи товаров за счет местных ресурсов, больше, чем в 1940 г.: мяса и мясных продуктов на 38%, масла животного – на 59%, масла растительного и других жиров – на 67%, рыбных продуктов – на 51%,*⁹⁴

кондитерских изделий – на **34%**, сахара – на **33%** [КВЗП 1952: 9]). Именно в улучшении показателей, по утверждению авторов, реально проявляется забота государства о гражданах: *Непрерывное увеличение выработки высококачественных пищевых товаров является ярким проявлением повседневной заботы партии и правительства о повышении материального благосостояния советского народа* [КВЗП 1952: 9].

Авторы как проводники советской идеологии должны были создать позитивный образ государства. Данная задача реализуется по двум направлениям в рамках оппозиции «свой / чужой»: первое – положительный образ советской власти и ее решающая роль в истории России и улучшении жизни простого народа; второе – резко негативный образ «чужого», который представлен разными группами.

Позитивный образ формируется по принципу «от противного», через сравнение с отрицательно характеризруемыми капиталистическими странами (*Голод и постоянное недоедание народных масс – неизбежные спутники капитализма. Империализм как высшая стадия капитализма принес с собой дальнейшее невиданное обнищание трудящихся всех капиталистических стран и огромные лишения для колониальных и зависимых народов* [КВЗП 1952: 10]; *Эти предостережения и советы были обусловлены тем, что фальсификация, подделка, всякого рода большие и малые мошеннические махинации с пищевыми товарами за счет здоровья, а иногда и самой жизни потребителей – неизбежные явления капиталистической экономики* [КВЗП 1952: 11]) и дореволюционной Россией (*Старая Россия с ее общей экономической отсталостью, полунатуральным сельским хозяйством, нищенским уровнем жизни рабочих не имела крупной пищевой промышленности* [КВЗП 1952: 10]; *ежедневная хроника старых российских газет пестрела многочисленными заметками о пищевых отравлениях* [КВЗП 1952: 11]).

Позиционирование социализма и советской власти как источников положительных изменений в жизни общества было важной составляющей

линии авторского самопредставления. Авторы как представители интересов советской власти выстраивают ее положительный образ, который частично переносится и на них самих как ее посредников.

Социализм характеризуется авторами как позитивное явление, которое позволило значительно повысить качество жизни простого человека и расширить его гастрономические возможности (*Социализм освободил наш народ от действия волчьих законов капитализма, от голода, нищеты, хронического недоедания, от необходимости приспосабливать свои потребности и вкусы к самому примитивному ассортименту продуктов* [КВЗП 1952: 11]). Авторы предстают проповедниками новой кулинарной системы, в которой важное место занимают достижения советской пищевой промышленности, облегчающие процесс приготовления пищи. С этим связана авторская задача формирования привычки к новым продуктам, распространения практики использования полуфабрикатов и готовых продуктов (*Надо создать у населения привычку и вкус к полуфабрикатам, к сухим завтракам, концентратам, консервам, ко всему богатому и разнообразному ассортименту готовых и полуготовых фабричных пищевых продуктов* [КВЗП 1952: 15]).

Таким образом, во введении «К изобилию» читатель знакомится с идеологическими постулатами, которые легли в основу Книги. Кулинария утверждается как значимая часть культуры, потребовавшая концептуального переосмысления. В этой части читатель имеет дело с идеологическим автором, который ставит перед собой задачу рассказать о новой системе питания и приготовления пищи, новом устройстве быта. Так как новая кулинарная практика была связана с развитием советской пищевой промышленности, для авторов было важно показать, какие именно позитивные изменения произошли. Авторы не только дают фактическую информацию об улучшении показателей производства, но и агитирует читателей потреблять новые советские продукты, которые являются не

только качественными, но и «честными» по отношению к трудящимся, созданными в хороших условиях при содействии науки.

В последующих частях авторы также постулируют принцип научности как важный для советской пищевой промышленности и новой, советской, кулинарии. Научная база предполагает, что соблюдение определенных правил является залогом здоровья, необходимого для полноценной трудовой деятельности. Этот принцип получает развитие в приводимой в Книге статье академика И. П. Павлова «Основы рационального питания»; в статьях «Выбор блюд для завтрака, обеда и ужина», «Таблице содержания витаминов в пищевых продуктах» и «Таблице сохранности витамина С при кулинарной обработке продуктов». Подобные разделы отсутствуют в книге Е. Молоховец, так как научный подход не был приоритетным при создании книги для широкой аудитории.

Новыми являются такие статьи как «Порядок приготовления обеда», где рассказывается о том, как правильно организовать свое время при приготовлении пищи, чтобы этот процесс занимал минимальное количество времени, или «Сервировка стола», появление которой объясняется спецификой адресата. Целевой аудиторией книги являются советские люди, относящиеся к различным классам, не имеющие должного представления о правилах столового этикета и нуждающиеся в подробных инструкциях, которые и предлагают авторы, реализуя свою функцию инструкторов в области новой бытовой культуры.

Тексты «Кухня», посвящённая рациональному устройству кухни, и «Сравнительная таблица меры и веса некоторых продуктов» присутствуют и в Книге, и у Е. Молоховец, так как являются базовыми для кулинарных книг, направленных на начинающих кулинаров. Автор-наставник предоставляет им эту базовую информацию, хотя глава по обустройству кухни во многих деталях отличается, но эти изменения связаны не столько с государственными изменениями, сколько с общемировыми историческими

изменениями, которые очевидно обнаруживаются в книгах, вышедшими с почти вековой разницей во времени.

Информационные статьи, которые обрамляют рецептурную часть, также являются новацией Книги. В них авторы реализуют себя как посланники советской пищевой промышленности. Эти статьи призваны расширить представление советского человека о разнообразии пищевых продуктов (*Меню обеда из трех блюд и закуски(весна, лето, осень, зима); Рыба и рыбные товары; Мясо, мясокопчености, мясные консервы; Домашняя птица и дичь; Овощи и овощные консервы; Грибы; Хлебобулочные изделия, крупы, макароны; Молочные и яичные продукты; Жиры; Виноградные вина, ликеры, пиво; Кондитерские товары; Фрукты, ягоды (свежие и сушеные), фруктово-ягодные консервы; Чай, кофе; Горячие и холодные напитки, минеральные воды; Пряности и приправы*). Материалы включают также сведения о местах добычи или производства пищевого сырья, объемах производства продуктов на территории СССР, полезных свойствах и основных способах использования новых продуктов и т. п.

Сопроводительные статьи преследовали ряд целей: ввести в поле бытовой культуры информацию о новых продуктах и ранее не известных широкой аудитории продуктов для приготовления блюд союзных республик. Авторы не просто расширяют знания читателей в области кулинарии, но и выполняют важную государственную задачу, связанную с репрезентацией советского производства как «открытого» и честного, чуждого таким порокам условных идеологических противников, как фальсификация продуктов, что в очередной раз подтверждает силу советского государства.

Подводя итоги, можно сказать, что композиционная структура Книги сохраняет традиции поваренных книг, но более близка «Подарку молодым хозяйкам» Е. Молоховец: в обеих книгах рецептурная часть дополнена текстовой рамкой. Рецептурная часть Книги аналогична рецептурной части книги Е. Молоховец, но имеет более лаконичный рубрикатор, в ней появляется раздел, посвященный лечебной кулинарии, что подчеркивает

авторскую позицию, связанную не только с алгоритмизацией и упрощением кулинарного процесса, но и с идеей здорового питания народа, пропагандируемой государством.

Тематическая рамка Книги заметно отличается от тематической рамки «Подарка молодым хозяйкам», что связано, в первую очередь, с тем, что Книга была написана по государственному заказу, и авторский коллектив выступал в роли рупора советской идеологии. Вторжение идеологии в ранее не политизированную сферу, которой является кулинария, влияет на представление о коллективном авторе.

Авторы, в первую очередь, выполняют традиционную для авторов кулинарных книги роль учителей неопытной аудитории. Так как последняя ко времени выхода Книги сильно изменилась, то в текстовой рамке Книги появились новые части, связанные с обучением правилам, ранее бывшими обязательной частью домашнего воспитания, со временем утраченного. Наиболее явно эта функция реализуется в рецептурной части Книги.

Автор является рупором государственной идеологии, что становится очевидно в текстовой рамке. Наличие полностью идеологизированного введения «К изобилию», в котором авторы формируют как положительный образ Советского Союза, отрицательные образы капиталистического мира и дореволюционной России, приводят статистическую информацию, демонстрирующую динамику улучшения состояния пищевой промышленности страны, работает на формирование у аудитории гордости за свою страну, доверия к ней и уверенности в выбранном политическом курсе. Каждая часть Книги призвана подчеркнуть важнейшую идею самодостаточности советской пищевой промышленности и государства в целом.

Так как выбранный курс связан с формированием представления о новом советском быте и новой советской кухне, авторы также пропагандируют и новые советские продукты и блюда, которые призваны облегчить быт советских хозяек.

Для авторов важен научный подход к гастрономической теме. Это проявляется в наличии ряда статей, предваряющих рецептурную часть и постулирующих основные правила здорового питания, включения в рецептурную часть раздела о лечебной кулинарии, а также в указании на институциональное подтверждение авторитета авторов-составителей. Научность питания соотносится с основной линией идеологии и связана с тем, что правильное питание становится условием трудоспособности населения.

Книга задала композиционную модель, по которой строились позднее советские кулинарные книги. Здесь рецепты составляют лишь одну из частей текста, другая часть – это отчетливо представленная текстовая рамка, передающая разного рода информацию, которая носит скорее идеологический, чем кулинарный характер. Она играет важную роль в Книге, так как через нее авторы выражают идеологические принципы государства.

Принципы отбора кулинарных рецептов

Рецепты, собранные в Книге, представляют типичный набор объемного кулинарного издания, претендующего на всеохватность. Тем не менее сравнение с набором рецептов в книге Е. Молоховец позволяет выявить некоторые концептуальные изменения.

Первое отличие заключается в пересмотре «кулинарной географии» [Литовская 2015: 262]. Из списка рецептов были исключены по идеологическим причинам блюда европейских стран и вместо них включены блюда национальных кухонь новых союзных республик: грузинской (*чанахи, чихиртма из баранины, харчо, солянка по-грузински, соус «ткемали» (из слив), чахохбили из кур*), узбекской (*шурпа, долма, плов с бараниной, узбекский плов, плов с тыквой и фруктами*), армянской (*бастурма из филе, бозбаши*) татарской (*беляши (ватрушка с мясом), чебурек*), украинской (*украинские галушки, блины украинские, борщ украинский*) кухонь.

Второе отличие связано с необходимостью внедрять в повседневную кулинарную практику продукты новых технологий. В тексте встречаются рецепты, в составе которых используются полуфабрикаты и консервы (*винегрет с консервированным мясом, мясной бульон быстрого приготовления, бульон из кубиков, суп-пюре из консервированной кукурузы, консервированная рыба с картофелем, консервированные раковые шейки с картофелем, консервированная кукуруза с маслом, консервированная кукуруза в томате*), Книга должна была повысить уровень кулинарной образованности населения и продемонстрировать новейшие достижения пищевой индустрии.

Большинство представленных в тексте рецептов также направлено на демонстрацию продовольственного изобилия (*салат из крабов; осетрина, белуга, севрюга, сом с гарниром; заливная осетрина; крабы, запечённые в молочном соусе; вальдшнеп, бекас, чирок, перепел жареные; рябчик, куропатка, тетерев жареные; заяц, тушеный в сметане; артишоки отварные; спаржа отварная; омлет с семгой и др.*). Многие из этих продуктов, по замечанию И. В. Сохань, прочно ассоциировались с «...пайком привилегированного класса – номенклатуры» [Сохань 2012: 144], но, тем не менее, были показателем того, что Советский Союз восстановил прежние объемы производства, а кулинарной культуре нового государства не чуждо гурманство.

Список рецептов, представленный в «Книге о вкусной и здоровой пище», полностью оправдывает идеологический курс на «*зажиточную и культурную жизнь*» [КВЗП 1952: 3], заданный вынесенной на форзац цитатой И. В. Сталина, и действительно формирует представление о новой советской гастрономической культуре и структуре новой советской кухни.

Выбор рецептов в данном издании продиктован не авторскими предпочтениями, а продвигаемыми авторами государственными идеологическими задачами формирования новой советской гастрономической культуры как формы утверждения идеи советского

изобилия и нового социалистического быта, в равной степени не похожего ни на дореволюционный российский, ни на капиталистический западный. Государственный патернализм проявляется, в частности, в символическом объединении традиционных кухонь, замене иностранных блюд на подобные, но из рациона жителей союзных республик (так, например, итальянская кухня заменяется грузинской), во включении в список рецептов блюд из инновационных для русской кулинарной практики продуктов (полуфабрикатов, консервов и др.). Образ советского государства, идущего к изобилию, представленный в книге, кажется утопичным, если обращаться к реальным фактам и воспоминаниям современников, но Книга, хотя и была предназначена для повседневного пользования, выполняла, в первую очередь, идеологические задачи, связанные с формированием образа безбедной жизни и благополучного будущего.

Языковые средства выражения категории автора

Удельный вес идеологического компонента Книги не мог не отразиться на ее стилистической составляющей. Если сами тексты рецептов оформлены традиционно и принципиально не отличаются по языковым средствам от рецептов, представленных в «Подарке молодым хозяйкам», то текстовая рамка может быть отнесена, скорее, к публицистическому стилю.

Опишем кратко типовые черты кулинарного рецепта, представленного в Книге, и более подробно остановимся на текстовой рамке, которая является более новаторской с точки зрения как содержания, так и языка.

В Книге находят отражение типовые стилевые черты кулинарного рецепта, но в отличие от рецептурных текстов Е. Молоховец рецепты в Книге более стандартизированы и единообразны. Это связано и с авторской интенцией: Е. Молоховец позиционирует себя как типичную опытную хозяйку, то есть лицо частное и не скованное формальными рамками, в то время как авторы Книги стремятся к повсеместной алгоритмизации, в₁₀₂

частности, в области рецептуры. Тем не менее Книга и «Подарок молодым хозяйкам» имеют достаточно большой набор общих конструкций, наличие которых позволяет говорить как о преемственности данных книг, так и о том, что к середине XX века окончательно сложилась традиция оформления кулинарного рецепта.

В обеих книгах используются следующие конструкции:

– инфинитивы при описании механизма приготовления блюда: ***Сварить** или **испечь** в духовом шкафу свеклу, **очистить** ее, **нарезать** соломкой, **сложить** в миску, **посолить**, **посыпать** перцем, **прибавить** масло, уксус, **перемешать** и **уложить** в салатник. Сверху **посыпать** укропом или зеленью петрушки* [КВЗП 1952: 44]; *Сваренную охлажденную рыбу (осетрину, севрюгу, белугу, судака, лососину) **нарезать** маленькими кусочками* [КВЗП 1952: 48];

– неопределенно-личные предложения: *Масло **кладут** в масленку, сверху чайной ложечкой, ножом или вилкой делают узоры или украшения в виде цветочков* [КВЗП 1952: 53]; *Закрытые бутерброды **делают** с теми же продуктами, что и обычные бутерброды* [КВЗП 1952: 53]; *Белый хлеб **разрезают** длинными полосками шириной 5 см* [КВЗП 1952: 53]; *Для некоторых продуктов масло предварительно **смешивают** с различными приправами – с горчицей (для ветчины и колбасы), тертым сыром (для ливерной колбасы), с хреном (для осетрины), соусом «Южный» (для мяса, языка). Под лососину, семгу, черную икру и сыр хлеб **намазывают** маслом без добавления каких-либо приправ* [КВЗП 1952: 53]; ***Заправляют** гарнир перед подачей рыбы на стол* [КВЗП 1952: 55];

– инфинитивная конструкция *можно + inf.*, которая вводит в текст рекомендации, связанные с вариативностью рецептуры: *Салат из свеклы **можно приготовить** и с картофелем* [КВЗП 1952: 44]; *Плавленный сыр **можно нарезать** тонкими ломтиками или намазать на хлеб* [КВЗП 1952: 53];

– инфинитивные конструкции *надо* (нужно)+ *inf* и *следует*+*inf.*, которые выражают модальность долженствования, то есть указывают на правила, которым необходимо следовать во избежание нежелательных последствий: *Чтобы при хранении сыры не высыхали и не черствели, их **надо плотно завертывать** в полотняную чистую ткань и держать в прохладном месте* [КВЗП 1952: 53]; *Перед тем как готовить сельдь, если она очень соленая, ее **надо вымочить** в воде или в некрепком настое чая в течение 3–4 часов* [КВЗП 1952: 54]; ***Нарезать** сыр **следует** тонкими, ровными ломтиками* [КВЗП 1952: 53]; ***Подавать** рыбу под маринадом **следует** в салатнике или в глубоком блюде* [КВЗП 1952: 56]).

– инфинитивная конструкция *не следует* + *inf.*, которая вводит в текст информацию о действиях, которые понимаются как нежелательные и касаются как еды (***Не следует подавать** консервы на стол в жестяной или стеклянной банке* [КВЗП 1952: 57]; ***Не следует** замачивать бобовые на слишком длительный срок, особенно в теплом помещении, так как от этого они могут закиснуть* [КВЗП 1952: 245]), так и правил поведения (***Не следует** заходить на кухню в верхней одежде* [КВЗП 1952: 34]);

– запретительная конструкция *нельзя*+ *inf.*: *Дети должны знать, что за столом **надо сидеть** прямо, **нельзя шалить**, облачиваться на стол: это мешает их соседям* [КВЗП 1952: 31]; ***Нельзя качаться на стуле**, играть скатертью и ее бахромой: можно упасть со стула, потянуть за собой скатерть со всеми приборами, а то и опрокинуть на себя или на других суповую миску или тарелки с горячим бульоном* [КВЗП 1952: 31]; ***Нельзя также резать** общий хлеб своим ножом. Необходимость строгого соблюдения этого правила диктуется элементарными и понятными для всех требованиями гигиены* [КВЗП 1952: 32]). В отличие от книги Е. Молоховец, где запреты относятся к процессу приготовления пищи, в Книге запретительная модальность чаще относится к правилам столового этикета;

– вставные конструкции с пояснительным или уточняющим значением: *В центре горки на зеленом салате расположить кусочки крабов (**без***

сока) [КВЗП 1952: 49]; *В салат можно прибавить репчатый или зеленый лук (50 г)* [КВЗП 1952: 48]; *Выбор гарнира зависит от сезона и вкуса (помидоры, свежие огурцы, нарезанные ломтиками, корнишоны, белая и красная капуста, салат зеленый или картофельный)* [КВЗП 1952: 55]; *После этого пропустить два-три раза через мясорубку (можно дополнительно протереть сквозь сито)* [КВЗП 1952: 59]; *Мясо нужно обмыть, лучше всего под струей холодной воды, положить в кастрюлю (косточки в нескольких местах разрубить), залить холодной водой* [КВЗП 1952: 86];

- Придаточные предложения с союзом «если», выражающие значение «потенциального условия»: *Перед тем, как готовить сельдь, если она очень соленая, ее надо вымочить в воде или в некрепком настое чая в течение 3–4 часов* [КВЗП 1952: 54]; *Если зажарена целая баранья или телячья ножка, то мясо срезают с кости* [КВЗП 1952: 59]; *Если соус слишком густ, добавить в него около столовой ложки теплой воды* [КВЗП 1952: 68]; *Положить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста очень кислая, то необходимо предварительно ее отжать)* [КВЗП 1952: 88]; *Винегрет получается более вкусным, если его заправить соусом майонез* [КВЗП 1952: 50]; *Если вместо свежих грибов будут взяты сухие, то их нужно предварительно сварить, а затем изрубить и также поджарить на масле* [КВЗП 1952: 216]; *Если бутерброд делается с сельдью, покрыть ее майонезом в виде решетки* [КВЗП 1952: 53].

Такие конструкции вводят в текст информацию о способах исправления типовых ошибок и механизмах поведения в ситуациях, которые могут вызвать затруднение у неопытного кулинара, и предвидение этих ситуаций характеризует автора как опытного инструктора. Кроме того, с помощью указанных предложений авторы дают советы, связанные с вариативностью рецептуры. Но в отличие от книги Е. Молоховец, эта вариативность связана не с личными вкусовыми предпочтениями читателя, а с авторской системой представлений о норме.

– кулинарная терминология: *готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать* [КВЗП 1952: 88]; *Щи без картофеля можно заправить поджаренной мукой* [КВЗП 1952: 88]; *Шпинат или крапиву перебрать, хорошо промыть, сварить в кипящей воде до мягкости, откинуть и протереть сквозь сито* [КВЗП 1952: 89]; *Готовый борщ заправить салом* [КВЗП 1952: 91]; *Дать борщу настояться в течение 15-20 минут* [КВЗП 1952: 91]; *Нарезанные корни и лук слегка поджарить с маслом, смешать с поджаренной мукой, развести бульоном и довести до кипения* [КВЗП 1952: 91]; *Очищенную свеклу нарезать соломкой или ломтиками, а стебли – короткими палочками* [КВЗП 1952: 90]. С одной стороны, владение терминологией характеризует профессионализм автора, с другой – поддерживает идею стандартизации и алгоритмизации, которая задается автором-инструктором, стремящимся к максимальной точности;

– диминутивы: *Затем уложить горкой в салатник, поместив в центре горки красивые листики зеленого салата, а вокруг, по овалу, уложить кружки помидоров и огурцов* [КВЗП 1952: 48]; *Крабов же залить соусом майонез и украсить листиками салата* [КВЗП 1952: 49]. В Книге диминутивы не передают никаких эмоционально-оценочных значений, лишь указывают на обозначение небольшого размера называемого предмета [Русская грамматика 1980: 208], что отличает Книгу от книги Е. Молоховец, где они были маркером гендерной принадлежности автора. К середине XX века подобные диминутивы полностью утратили гендерную привязанность и превратились в устойчивые для кулинарного дискурса сочетания.

И «Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец, и Книга демонстрируют однотипную традиционную модель оформления рецептов. Обе книги показывают, что рецепт тяготеет к официально-деловому стилю со свойственной ему нейтральностью, безличностью и клишированностью, которые позволяют сохранять максимальную точность и алгоритмизированность. В Книге это лишь усиливается: вариативность,¹⁰⁶

которая еще встречалась у Е. Молоховец, исчезает, и все рецепты оформляются одинаково. В этом, возможно, авторы вновь проявляют себя как идеологи государственной кампании, стремящиеся к всеобщему единообразию и унификации.

В Книге полностью отсутствуют гендерные речевые черты. Произведение Е. Молоховец имеет признаки женского текста, которые должны были расположить к ней женскую аудиторию. Кулинария в советское время, безусловно, оставалась преимущественно женским занятием, но на уровне языка это не нашло выражения. Поскольку равноправие постулировалось государством, авторы как проводники советской идеологии не могли не отразить это в тексте. Книга является гендерно нейтральной, ее текст универсален и предназначен для всех.

Тенденция к единообразию и ставка на нейтральность текста выводит автора как личность из информационного поля, утверждая приоритетность содержания, а не субъекта речи. Автор отсутствует в рецепте, он выполняет роль скриптора, который по заданной модели рассказывает о порядке действий, не давая им никакой личной характеристики или оценки.

Оценка, тем не менее, в тексте присутствует, но вся информация такого рода вынесена в текстовую рамку. В ней сосредоточены две важных линии проявления авторского начала, связанные с идеологией и наукой, через призму которых осмысливается еда в системе советской повседневности.

Категория автора в текстовой рамке Книги отражается не только имплицитно, но имеет эксплицитное выражение.

Коллективный автор в текстовой рамке открыто проявляет себя, в первую очередь, в выборе местоименных форм. В отличие от авторской книги Е. Молоховец, где главной формой является местоимение *я*, в Книге используется форма *мы*, но с разными значениями.

Во-первых, местоимение *мы* выступает как маркер коллективного автора Книги: ***Мы** имеем в виду разнообразные натуральные соки, которые заслуженно пользуются все большей популярностью, так же, как и*

свежие фрукты и овощи, консервированные методом быстрой заморозки [КВЗП 1952: 200]; *Мы* привели расчеты ориентировочные, на деле же абсолютное количество жира может быть несколько меньшим или большим [КВЗП 1952: 261]. Такая форма встречается в сопроводительных статьях, дополняющих рецептурную часть, и является достаточно редкой. Тем не менее, это показатель того, что авторы выполняют просветительские и воспитательные задачи: объяснить рецептуру, предотвратить ошибки и недопонимание, рассказать о новых продуктах.

Во-вторых, местоимение *мы* выступает в значении «автор и читатель», создавая эффект кооперации всех слоев общества: *Мы* поэтому нуждаемся в чистой поваренной соли для того, чтобы добавлять ее в пищу [КВЗП 1952: 102]; Привыкнув к сельдям как к соленому, маринованному и копченому рыбному товару *мы* забываем, что жареная свежая рыба очень вкусна [КВЗП 1952: 149]; Посуда, в которой *мы* варим пищу и из которой мы едим, должна быть абсолютно чистой [КВЗП 1952: 183]; До сих пор *мы* были в плену у молочниц [КВЗП 1952: 257]; *Мы* пьем чай, который называют байховым [КВЗП 1952: 273]; Прежде чем стать тем душистым, ароматным чаем, к которому *мы* все привыкли, молоденькие чайные листочки подвергаются многим изменениям и превращениям [КВЗП 1952: 274]. В данном случае «мы» включает всех жителей страны, объединение которых проходит по принципу схожести поведения, привычек и общей коллективной гастрономической памяти. Таким образом, находятся основания для объединения, не связанные с социальными и профессиональными характеристиками, на бытовом уровне уравнивающие представителей всех классов населения.

В-третьих, местоимение *мы* выступает в значении «автор и представители государственной власти»: *Мы* же хотим теперь воспитать у нашего народа вкус к отличным отечественным виноградным винам, к прекрасному советскому шампанскому, к превосходным советским коньякам [КВЗП 1952: 80]; Производство виноградного вина, шампанского и пива¹⁰⁸

мы расширяем из года в год, а водку стараемся постепенно вытеснять из потребления [КВЗП 1952: 80]. Это демонстрация идеологической составляющей авторского начала. Авторы выступают посредниками между государством и обществом, показывают единение народа и партии/государства. «Миф о единстве партии и народа способствует формированию и закреплению коллективной обобщенной точки зрения. Человек как таковой, отдельная личность носителем точки зрения *не* выступает» [Купина 1995: 65]. Такая форма используется исключительно в текстовой рамке, которая является зоной проявления идеологических оценок, и авторы прямо показывают свое согласие с данными оценками.

Авторы Книги передают преимущественно коллективную, а не свою личную точку зрения, в чем также видится влияние государственной идеологии на авторов. В анализе Книги справедливым будет замечание, сделанное М. Ю. Кожиной относительно типа автора в советской публицистике: «массовым оказывается не только адресат, но и автор (как обобщенное лицо, выражающее мнение издающего органа, редакции). Собственно, газета и конкретный корреспондент выступают обычно не от имени какого-то одного лица или узкой группы лиц, но, как правило, выражают позицию определенной партии, общественной организации, политической платформы или группы лиц» [Кожина 2008: 347]. Книга демонстрирует авторскую собирательность: автор – не частное лицо, но голос, несущий широкой аудитории важную государственную информацию идеологического и просветительского характера.

Для автора-идеолога было важно разграничение «своих» и «чужих», очерчивание «своего» круга, с которым бы читатели могли идентифицировать не только авторов, но и себя самих [См.: Балашова 2014; Выходцева 2006; Михалева 2013 и др.]. В Книге «свой круг» определяется через употребление не только местоимения «*мы*», но и притяжательного местоимения «*наш*» (*С каждым днем богаче и краше становится жизнь нашей цветущей Родины, идущей в авангарде передового человечества в*

великой борьбе за мир и безопасность всех народов [КВЗП 1952: 7]; Все советские люди повседневно ощущают эту заботу в непрерывно растущем экономическом могуществе **нашей страны**, в громадных и все возрастающих количествах предметов потребления, все полнее и лучше удовлетворяющих разнообразные вкусы и потребности населения [КВЗП 1952: 9], народ (Созданная в годы сталинских пятилеток, а после второй мировой войны не только полностью восстановленная, но и значительно выросшая, советская пищевая индустрия с каждым днем все в большей мере удовлетворяет непрерывно растущий спрос **нашего народа** на фабричный пищевой продукт [КВЗП 1952: 12]), а также элементы структуры пищевой промышленности (Вместе со всем народным хозяйством и **наша пищевая промышленность** находится на большом подъеме [КВЗП 1952: 14]; Самый смысл работы **нашей промышленности**, транспорта, колхозов, совхозов, всего народного хозяйства и состоит в том, чтобы создать изобилие всех продуктов и товаров для населения [КВЗП 1952: 17]; В результате могучего подъема тяжелой индустрии и социалистического сельского хозяйства выросла **наша пищевая промышленность**, высококачественная продукция которой играет все возрастающую роль в питании населения [КВЗП 1952: 7]). Авторы не просто формируют представление о «своем» (= советском) поле, но и акцентирует внимание на наиболее значимых сферах, которые должны восприниматься как зоны коллективной ответственности и гордости.

Они создают и ощущение причастности к общему делу, направленному на достижение счастливого будущего (**Черты нашего будущего**, перспективы развития всех отраслей народного хозяйства, в том числе и пищевой промышленности, все ярче и отчетливее проступают в сегодняшнем дне [КВЗП 1952: 13]). В этом проявляется воспитательная функция: авторы задают установку на патриотическое отношение к своей стране, находящейся в постоянном экономическом и промышленном

развитии, на гордость за достижения промышленности, работающей на благо населения.

Все достижения народного хозяйства и промышленности, а также общее благоденствие страны представляется общей заслугой партии и народа (*Под руководством нашей славной Коммунистической партии, ее Центрального Комитета и Советского правительства народы нашей необъятной и могучей социалистической Родины в радостном, героическом и творческом труде воздвигают величественное здание коммунизма, претворяя в жизнь многовековую мечту человечества о построении коммунистического общества, об изобильной, счастливой и радостной жизни* [КВЗП 1952: 17]), что также свидетельствует о важности создания эффекта символического объединения.

«Свой» круг также очерчивается благодаря использованию цитат политических деятелей и, в целом, несобственно авторской речью [См.: Гричин 2015; Баженова 2001] в тексте. В этом также проявляется отличие Книги от книги Е. Молоховец, в которой полностью отсутствовала «чужая» речь, так как автор выступала только от своего лица, тогда как авторы Книги выступают от лица государства.

Цитаты, используемые в тексте, могут принадлежать лицам, которые играли важную роль в формировании идеологической системы: основоположникам социалистической теории (в частности, Ф. Энгельсу: *В широко известной работе «Положение рабочего класса в Англии», вышедшей в свет в 1845 г., Ф. Энгельс так описывал полуголодное существование английских рабочих: «Картофель, который покупает рабочий, бывает большей частью дурного качества, зелень не свежа, сыр стар и низкого качества, сало прогорклое, мясо без жира, старое, жесткое, от старых, часто больных или околевших животных, часто уже наполовину испорченное...»* [КВЗП 1952: 9]), пролетарским писателям (в частности, М. Горькому: *А. М. Горький, в молодые годы работавший некоторое время в булочной Семенова в Казани, в известном своем рассказе «Двадцать* ¹¹¹

шесть и одна» так описывал работу и обстановку старой пекарни: «Из дня в день в мучной пыли, в грязи, натасканной нашими ногами со двора, в густой пахучей духоте мы рассучивали тесто и делали крендели, смачивая их нашим потом, и мы ненавидели нашу работу острой ненавистью, мы никогда не ели того, что выходило из-под наших рук, предпочитая кренделям черный хлеб...» [КВЗП 1952: 11]).

В идеологических частях текста наиболее цитируемыми явились политические деятели, позиционировавшиеся на момент выхода книги как бесспорные авторитеты: *«Характерная особенность нашей революции, – говорил **товарищ Сталин**, – состоит в том, что она дала народу не только свободу, но и материальные блага, но и возможность зажиточной и культурной жизни» [КВЗП 1952: 7]; С глубокой благодарностью вспоминает советский народ слова великого Сталина: «Что касается нас, членов ЦК, членов правительства, то нет у нас другой жизни, чем жизнь для нашего великого дела, чем жизнь для борьбы за всеобщее благосостояние народа, за радость для всех трудящихся, для миллионных масс...» [КВЗП 1952: 9]; Напомним программное указание В. И. Ленина: «Настоящее освобождение женщины, – писал Владимир Ильич, – настоящий коммунизм начнется только там и тогда, где и когда начнется массовая борьба (руководимая владеющим государственной властью пролетариатом) против этого мелкого домашнего хозяйства, или, вернее, массовая перестройка его в крупное социалистическое хозяйство» [КВЗП 1952: 13]; «Готовые или полуготовые мясные и рыбные блюда, а также очищенные, легко подваренные паром (бланшированные) и затем замороженные овощи – шпинат, зеленые бобы, кукуруза в молочном возрасте, консервы, томатный сок и другие консервы из овощей и фруктов, готовые сухие завтраки из зерна, – все это сводит к минимуму работу домашних хозяек, освобождает их от тяжелого кухонного труда, делает приготовление пищи доступным каждому трудящемуся, без особой кулинарной подготовки и с минимальной затратой времени и труда» (А. Микоян) [КВЗП 1952: 13]; «В выборе*

112

ассортимента, – говорил товарищ Микоян, – могут быть две линии: консервативная приспособляемость к тому, что есть, к привычным вкусам и навыкам, или же революционная настойчивость в деле внедрения новых сортов, в воспитании новых вкусов» [КВЗП 1952: 14]. Такие цитаты, с одной стороны, вводят необходимую идеологическую информацию, которая не может быть оспорена, а с другой – в них дается оценка тех или иных социальных процессов, которая должна быть принята населением. Авторизованные конструкции, отсылающие к авторитетным лицам, повышают возможность безоговорочного принятия оценки того или иного явления.

Таким образом, кулинарная книга обогащается не только тематически – в ней впервые как в цитатах, так и в собственно авторском тексте используется экспрессивная и оценочная лексика. Открытая оценочность обусловлена экспрессивной функцией идеологического текста, его «воздействующей направленностью на адресата» [Кожина 2008: 346].

Оценка является также частью формирования дихотомии «свой» – «чужой», носящей идеологический характер.

Положительно оцениваются такие важные советские реалии, как:

– советская жизнь (*Она дала народу не только свободу, но и материальные блага, но и возможность зажиточной и культурной жизни* [КВЗП 1952: 7]; *С каждым днем богаче и краше становится жизнь нашей цветущей Родины* [КВЗП 1952: 7]; *Под руководством нашей славной Коммунистической партии, ее Центрального Комитета и Советского правительства народы нашей необъятной и могучей социалистической Родины в радостном, героическом и творческом труде воздвигают величественное здание коммунизма, претворяя в жизнь многовековую мечту человечества о построении коммунистического общества, об изобильной, счастливой и радостной жизни* [КВЗП 1952: 17]). В образе советской жизни делается акцент на достатке (*зжиточный* – «обладающий достатком, состоятельный» [Ожегов 1992: 209]; *изобильный* – имеющийся в обилии

(«очень большом количестве» [Ожегов 1992: 439]), который является положительным результатом всех преобразований и гарантом будущей счастливой жизни советских людей;

– советское производство (*Советская фабрика пищевых продуктов – индустриальное предприятие, оснащенное **передовой**, самой совершенной **техникой*** [КВЗП 1952: 11]; *В цехах – **обилие** горячей и холодной воды; полы, стены, аппаратура часто и **тщательно** промываются и прочищаются* [КВЗП 1952: 11]; *весь фабричный коллектив **тщательно следят** за тем, чтобы пищевой продукт был **безупречно чистым**, **вполне доброкачественным** и соответствовал утвержденной рецептуре и стандартам* [КВЗП 1952: 12]). Коллектив производства, хотя и не называется прямо, характеризуется как очень старательный (*тщательный – «Старательный, а также выполненный с большой старательностью, точностью»* [Ожегов 1992: 847]), выпускаемый ими продукт – как не имеющий недостатков с точки зрения гигиены (*безупречно чистый*), а само производство – как передовое («Не останавливающийся в развитии, прогрессивный» [Ожегов 1992: 517]).

Негативно оцениваются:

– дореволюционная Россия (*Старая Россия с ее общей экономической **отсталостью**, полунатуральным сельским хозяйством, **нищенским уровнем жизни** рабочих не имела крупной пищевой промышленности.* [КВЗП 1952: 7]). Она характеризуется как «отсталая» – «стоящая на более низком уровне развития сравнительно с другими» [Ожегов 1992: 493], что выражается в том, что рабочий класс «нищий» – «очень бедный, неимущий» [Ожегов 1992: 429], а пищевая промышленность не развита и во многом связана с ручным трудом);

– капитализм (*Капитализм принес с собой дальнейшее **невиданное обнищание** трудящихся всех капиталистических стран и **огромные лишения** для колониальных и зависимых народов* [КВЗП 1952: 7]; *Буржуазия и капиталистическое государство верны себе: они всегда **обрекали** и*

обрекают трудящихся на постоянное недоедание, полуголодный паек, а зачастую просто на голод и голодную смерть [КВЗП 1952: 7]; Эти предостережения и советы были обусловлены тем, что **фальсификация, подделка, всякого рода большие и малые мошеннические махинации с пищевыми товарами за счет здоровья, а иногда и самой жизни потребителей** – неизбежные явления капиталистической экономики [КВЗП 1952: 8]; Социализм освободил наш народ от действия **волчьих законов капитализма, от голода, нищеты, хронического недоедания, от необходимости приспособлять свои потребности и вкусы к самому примитивному ассортименту** продуктов [КВЗП 1952: 17]; Освободившись от **оков и гнета капитализма**, наша страна с каждым годом все в большей мере ставит на службу народу неисчерпаемые природные богатства нашей Родины [КВЗП 1952: 17]. Отношение к капитализму как форме экономической организации общества очевидно негативное: он сковывает человека, «гнетет» – «насильственно ограничивает в правах или действиях, притесняет, угнетает и подчиняет своей воле» [Ефремова 2000], «обрекает» на голодное существование и смерть – «предназначает к какой-нибудь неизбежной участи (обычно тяжелой)» [Ожегов 1992: 448] и живет по «**волчьим законам**» – «грубо попирает общепринятые нормы поведения» [Федоров 2008]. Таким образом, капитализм противопоставляется социализму как отрицательная сила, которая использует свой ресурс для ухудшения качества жизни простого человека.

В области оценки также проявляется начало автора-идеолога, для которого важной задачей становится указание на превосходство советского. Такая задача диктует выбор языковых оценочных средств: все они должны выражать постоянное улучшение или уже утвержденное высокое положение того или иного явления советской действительности.

Экспрессивность высказываний достигается при помощи:

– форм прилагательных превосходной степени в элятивном значении:

*Правильное питание – **важнейший** фактор здоровья* [КВЗП 1952: 4]; *Все*₁₁₅

советские люди повседневно ощущают эту заботу в непрерывно растущем экономическом могуществе нашей страны, в **громадных** и все возрастающих количествах предметов потребления [КВЗП 1952: 6]; **Важнейшее дело** – развивать у населения новые вкусы, создавать спрос на новые пищевые продукты [КВЗП 1952: 11]; Советская фабрика пищевых продуктов – индустриальное предприятие, оснащенное передовой, **самой совершенной техникой** [КВЗП 1952: 8];

– гиперболы (*В результате **могучего подъема** тяжелой индустрии и социалистического сельского хозяйства выросла наша пищевая промышленность, высококачественная продукция которой играет все возрастающую роль в питании населения* [КВЗП 1952: 5] (могучий – «гиперб. Обладающий огромной силой, размерами, значимостью». [Мокиенко 1998]); ярким свидетельством чего является практическое осуществление дальнейшего **грандиозного развития** народного хозяйства [КВЗП 1952: 17] (грандиозный – «гиперб., патет. Огромный по своему размаху» [Мокиенко 1998]; *принес с собой дальнейшее **невиданное обнищание** трудящихся всех капиталистических стран и огромные лишения для колониальных и зависимых народов* [КВЗП 1952: 7] (невиданный – «гиперб. Не встречавшийся ранее, значительный, огромный» [Мокиенко 2007]);

– прилагательных со значением непрерывности, постоянности (*Именно в этой связи **непрерывное улучшение** народного питания, **постоянное повышение** благосостояния трудящихся является одной из основных задач коммунистической партии* [КВЗП 1952: 4]; **Непрерывное увеличение** выработки высококачественных пищевых товаров [КВЗП 1952: 5]; *Все советские люди повседневно ощущают эту заботу в **непрерывно растущем экономическом могуществе** нашей страны* [КВЗП 1952: 6]);

– наречий со значением качества (*Первый послевоенный пятилетний план **успешно** выполнен* [КВЗП 1952: 4]).

Названные средства реализуют воздействующую функцию и создают «социальную оценочность и эмоциональность» [Солганик 1980: 12]. Нарочитое усиление оценочности обращает внимание читателя на наиболее важные явления, формирует представление об однозначно плохом и однозначно хорошем, которые становятся наиболее очевидными в сравнении. Использование экспрессивности в кулинарной книге характеризует и автора, который должен убедительно описать основные постулаты нового устройства быта, представить новую аксиологическую систему.

Категория автора в Книге находит отражение в информационной функции текста. Она «...воплощается в таких особенностях публицистического стиля, которые связаны с проявлением интеллектуальности речи» [Кожина 2008: 348] и связана с общим вектором научного осмысления пищевой практики. Информационная функция в Книге реализуется через использование статистических данных, терминологии и специальных оборотов, а также глагольных форм настоящего времени, которое характеризуется как «настоящее репортажа» [Кожина 2008: 352]. Все средства направлены на поддержание выстроенного государственной пропагандой образа промышленного подъема и государственного изобилия.

Статистические данные, приводимые в текстовой рамке, характеризуют ситуацию в области пищевой промышленности и призваны фактологически подтвердить послевоенный экономический и продовольственный рост: *Первый послевоенный пятилетний план успешно выполнен, а важнейшие задания этого плана значительно перевыполнены. В 1950 г. произведено промышленной продукции на 73% больше, чем в 1940 г.; Валовой урожай зерна в 1950 г. превысил уровень 1940 г. на 345 миллионов пудов. Валовой урожай сахарной свеклы увеличился за пятилетие в 2,7 раза, а подсолнечника – на 70%.; Довоенный уровень поголовья продуктивного скота и птицы в колхозах значительно превзойден: крупного рогатого скота – на 40 процентов, овец и коз – на 63 процента, свиней – на 49*¹¹⁷

процентов, птицы – в 2 раза [КВЗП: 1952: 7-8]; В 1950 г. национальный доход нашей Родины, по сравнению с 1940 г., увеличился, в сопоставимых ценах, на 64%. В 1950 г. населению продано в государственных и кооперативных магазинах, не считая продажи товаров за счет местных ресурсов, больше, чем в 1940 г.: мяса и мясных продуктов на 38%, масла животного – на 59%, масла растительного и других жиров – на 67%, рыбных продуктов – на 51%, кондитерских изделий – на 34%, сахара – на 33% [КВЗП: 1952: 9]).

Цифры представляются наиболее объективным доказательством оценочно оформленных положений государственной пропаганды и призваны подтвердить их на уровне математического/экономического факта. Статистические данные являются источником, имплицитно характеризующим авторскую установку на «документально-фактологическую точность выражения» [Кожина 2008: 348].

На реализацию информационной функции работает также использование терминологии и специальных слов, принадлежащих к сферам «общественно-политической терминологии» [Кожина 2008: 353], в которую также могут быть включены понятия, связанные с пищевой промышленностью: *Созданная в годы сталинских пятилеток, а после второй мировой войны не только полностью восстановленная, но и значительно выросшая, советская пищевая индустрия с каждым днем все в большей мере удовлетворяет непрерывно растущий спрос нашего народа на фабричный пищевой продукт [КВЗП 1952: 8]; Черты нашего будущего, перспективы развития всех отраслей народного хозяйства, в том числе и пищевой промышленности, все ярче и отчетливее проступают в сегодняшнем дне [КВЗП 1952: 9]; Важнейшее дело – развивать у населения новые вкусы, создавать спрос на новые пищевые продукты [КВЗП 1952: 10]; В такой, например, отрасли, как маслостроительная, в последние годы произошла настоящая революция в технике, в результате которой большое число маслозаводов перешло на новые, более*

совершенные методы производства [КВЗП 1952: 14]; *Общее направление этого коренного изменения в технике состоит в том, что на пищевых предприятиях внедряются непрерывные процессы производства при полной механизации труда и автоматизации управления и контроля* [КВЗП 1952: 10]; *Дальнейшее техническое перевооружение и усовершенствование пищевых предприятий обеспечивает значительное увеличение производительности труда, резкое уменьшение потерь, непрерывный рост количества и повышение качества выпускаемой продукции* [КВЗП 1952: 14].

Термины пищевого производства (*пищевая индустрия, пищевой продукт, отрасль народного хозяйства, маслособойная отрасль, пищевое предприятие, механизация труда, автоматизация управления, качество выпускаемой продукции, методы производства и др.*) подчеркивают официальный характер и формально сближают данный текст с экономическим отчетом.

В Книге используется и собственно политическая лексика: *Настоящий коммунизм начнется только там и тогда, где и когда начнется массовая борьба (руководимая владеющим государственной властью пролетариатом) против этого мелкого домашнего хозяйства* [КВЗП 1952: 9]; *В сообщении Государственного планового комитета СССР и Центрального статистического управления СССР об итогах выполнения четвертого (первого послевоенного) пятилетнего плана СССР на 1946–1950 годы сказано* [КВЗП 1952: 8]; *Центральное статистическое управление СССР, Пищевые фабрики и заводы, как и в целом министерства пищевой, мясо-молочной и рыбной промышленности, отвечают перед народом и государством за качество; Под руководством нашей славной Коммунистической партии, ее Центрального Комитета и Советского правительства* [КВЗП 1952: 17].

Так в Книгу вводятся наиболее важные и одновременно знакомые читательской аудитории названия органов государственной власти¹¹⁹

(Государственный плановый комитет СССР, Центральное статистическое управление СССР, Коммунистическая партия, Центральный Комитет, Советское правительство, Министерство пищевой промышленности), осуществляющих контроль над той или иной сферой деятельности, а также наименование политического строя (коммунизм), который задает основное направление развития государства.

Выводы

Таким образом, «Книга о вкусной и здоровой пище» продолжает трансформацию традиционной кулинарной книги по линии усиления авторского начала.

По композиционной структуре Книга в определенной степени повторяет «Подарок молодым хозяйкам»: в ней также выделяется рецептурная часть и текстовая рамка. Рецептурная часть Книги демонстрирует тенденцию к генерализации, т. е. уменьшается количество подгрупп, относящихся к основной группе рецептов. Коллективный автор книги в рецептурной части следует модели, заданной предшествующими поваренными книгами. Он реализует дидактическую функцию, наполняя ее новым содержанием – обучая новое поколение хозяек домашнему хозяйству в условиях изменившейся продовольственной ситуации в стране, прививая им новую бытовую культуру и расширяя набор кулинарных практик.

На композиционном уровне наблюдается изменение, касающееся текстовой рамки текста: она заметно расширяется за счет информации идеологического характера, что имплицитно характеризует коллективного автора книги как рупор государственной идеологии.

Идеологическая составляющая книги влияет и на отбор рецептов, представленных в книге: они призваны показать самодостаточность советской пищевой культуры. Это проявляется в отказе от иностранных (европейских) рецептов, активном привлечении блюд из национальных

кухонь новых союзных республик, а также в рецептах с использованием в повседневной практике новых продуктов – достижений советской пищевой продукции (консервов, полуфабрикатов и др.).

На языковом уровне можно отметить две тенденции.

Рецептурная часть повторяет модель, заданную традиционной кулинарной книгой: текст рецепта стандартизирован, тяготеет к официально-деловому стилю. Это выражается в преимущественно инфинитивных или неопределенно-личных предложениях, кулинарных клише и терминологии, а также уточняющих конструкциях. Строгость изложения демонстрирует стремление авторов к алгоритмизации и стандартизации, которая, с одной стороны, идеологически обусловлена, а с другой – характеризует авторов как авторитетных и даже авторитарных учителей, призванных обучить советских граждан кулинарии нового типа.

Текстовая рамка в целом тяготеет к публицистическому стилю, а в ряде статей, посвященных медицинской базе правильного питания, – к научному. Выразительные средства публицистического стиля, воздействующие на аудиторию, активно используются в идеологическом предисловии «К изобилию», которое наиболее открыто характеризует авторов как проводников государственной политической пропаганды. В этой части текста автор проявляется имплицитно, но представляемая им позиция очевидна для читателей не только благодаря содержательной составляющей, но и благодаря используемым средствам воздействия: цитированию идеологически одобренных авторитетов, использованию личных местоимений 1 лица (*мы, наше* и др.), формирующих образ коллективного самосознания, открытой социальной оценочности через оппозицию «свой / чужой». Публицистический текст призван реализовать не только выразительную, но и информативную функцию, которая проявлена в текстовой рамке через использование в предложении формы настоящего времени, получившей название «настоящее репортажа», использование социально-политических терминов, статистических данных, что также

является имплицитной формой проявления категории автора как автора идеологического.

Образ автора данного текста не является персонифицированным: это коллективный автор, выступающий как репродуктор государственной идеологии в текстовой рамке и как безусловно авторитетный учитель в рецептурной части.

Выводы по главе

Традиционные кулинарные книги создают особую модель текста, которая становится базой для последующих изменений, связанных с усилением той или иной линии текста или жанровыми модификациями. На первый взгляд, категория автора в этих книгах практически отсутствует, однако при более внимательном прочтении обнаруживается большое количество маркеров авторского присутствия в тексте. Категория автора проявляется на уровне композиции, отбора рецептов и языкового выражения.

Дореволюционная и советская книги демонстрируют сходство в композиционной структуре. И «Подарок молодым хозяйкам», и Книга состоят из двух основных частей – рецептов и текстовой рамки, которая включает в себя введение и ряд информативных статей, не связанных напрямую с рецептурой, но предоставляющих читательской аудитории важную информацию о нормах и правилах в области кулинарии. Большой объем дополнительной информации связан с тем, что автор берет на себя роль учителя, которому надо максимально полно донести до неподготовленной аудитории разного рода рекомендации, то есть реализовать свою дидактическую функцию.

Рецептурные части в обеих книгах сходны, так как соответствуют традиционному образцу кулинарного текста, тогда как текстовая рамка «Подарка молодым хозяйкам» и Книги существенно различаются.

Дореволюционная кулинарная книга содержит хозяйственные замечания

и рекомендации, имплицитно проявленный в ней автор характеризуется как опытная хозяйка, авторитетный учитель, с позиций старшей женщины передающий знания менее опытным молодым хозяйкам. В Книге текстовая рамка содержательно неоднородна: частично она посвящена советам по ведению домашнего хозяйства и кулинарии, но наиболее значимой в ней становится идеологическая составляющая, которая вводит в бытовой текст социально-политическую информацию, связанную с советским пищевым производством. Таким образом, в Книге автор выступает не только с позиции учителя, но и с позиции идеолога.

Отбор рецептов традиционно является областью имплицитного проявления категории автора. Обе проанализированные книги представляют собой универсальные и претендующие на всеохватность сборники, призванные передать читателю максимальное количество информации. Несмотря на стремление к универсальности, набор рецептов в книгах существенно различается, и в этом также проявляется категория автора.

Е. Молоховец выступает с позиции знатока социального этикета и традиций светских застолий, что обуславливает ранжирование рецептов в меню для разных ситуаций, гостей разных сословий и др. Сложные блюда европейской кухни для больших приемов и гостей с высоким социальным статусом, блюда попроще для более камерных обедов, простая русская еда для домашней прислуги или детей – книга не делает исключения для разных национальных кухонь, но разделяет их по степени престижности в соответствии с этикетом того времени.

Книга как идеологизированное издание демонстрирует смену парадигмы: здесь отсутствует ранжирование меню по классовой принадлежности, идеологически чужеродную европейскую кухню заменяют аналогичными блюдами кухонь союзных республик, место большого раздела о заготовках занимают рецепты из полуфабрикатов, а упоминания ритуальной православной еды полностью отсутствует. Содержание категории автора подтверждает его роль как рупора государственной¹²³

идеологии, который на бытовом уровне утверждает наиболее важные постулаты повсеместного равенства, разделения мира на «своих» и «чужих», утверждение высокого качества всего советского.

Языковые средства, использованные в книгах, обладая рядом общих черт, в значительной степени разнятся. Зоной языковой общности является рецептурная часть, в которой в обеих книгах проявляется дидактическая функция автора-учителя. Она тяготеет к стандартам официально-делового стиля со свойственными ему безличностью, авторской отстраненностью, клишированностью, а также стремлением сделать информацию максимально понятной аудитории, что проявляется во вставных конструкциях с уточняющим значением, а также в инфинитивных конструкциях, передающих модальность рекомендации, необходимости или запрета. Указанные языковые средства создают образ объективного автора-учителя, для которого важно реализовать в тексте дидактическую и информационную функции, сформировать кулинарные навыки по единой схеме, не усложняя информацию лишними вариантами или субъективной оценкой.

Различия заключаются в том, что автор «Подарка молодым хозяйкам» создает образ хозяйки, и это проявляется в использовании гендерно маркированных диминутивов (не только тех, что являются частотными кулинарными клише), вариативности в области оформления рецепта (в Книге рецепты оформлены полностью унифицировано), а также в обращении к читательским предпочтениям (в форме условных предложений). Хозяйка не задает единый стандарт, но передает читателям то, что знает и умеет сама, при этом не стремясь к языковому единообразию. Книга представляет автора – советского идеолога, для которого унификация является одним из способов проявления государственной идеи о создании общих алгоритмов поведения, затрагивающих все уровни человеческой жизни, в том числе и бытовой.

В текстовой рамке авторы Книги используют большое количество выразительных средств, характерных для идеологической советской публицистики, связанных с ее воздействующей функцией. Во вводной

статье «К изобилию» авторы отходят от нейтральной манеры изложения, характерной для рецептурной части, и включают в кулинарную книгу элементы экспрессивности: оценку наиболее значимых социальных и политических явлений, выраженные при помощи гипербол, лексем и идиоматических выражений с отчетливым оценочным значением, форм прилагательных в элятивном значении, наречий со значением качества и др. Одной из важных для идеологии задач было формирование коллективной советской идентичности, воспитание чувства гордости за страну, что также получило языковое выражение в книге: авторы используют личные формы местоимений «мы», «наш» и др. для характеристики страны, производства, общего будущего.

Категория автора в традиционных книгах представлена преимущественно имплицитно, только во введении она проявляется эксплицитно. Е. Молоховец открыто предъявляет себя, используя местоимение «я», когда говорит о задачах написания книги и представляет себя как опытную хозяйку. Авторы Книги характеризуют себя через местоимение «мы», которое в книге получает три значения: мы – авторы книги, мы – авторы и Государство, мы – представители всего советского народа – где первое относится к кулинарной составляющей Книги, а два последующих – к идеологической.

Зоной проявления авторского начала в обеих книгах служит не рецептурная часть, тяготеющая к нейтральности и стандартизированности, а текстовая рамка, в которой автор получает большую свободу в выражении своих или коллективных представлений.

Глава 3. Категория автора в новых жанрах современной кулинарной книги

Начиная с 1980-х-годов расширяется жанровый репертуар кулинарной литературы, связанный с усилением авторского начала. Своего расцвета жанровое разнообразие достигло уже в постсоветский период, когда государственный контроль над издаваемой литературой ослаб и авторы получили возможность свободно публиковать книги в том виде, который соответствует их представлениям об итоговом содержании.

Развитие кулинарной публицистики, появившейся еще в советский период (например, книги В. Похлебкина, Л. Исаровой и др.), становится одним из важных трендов: в России начинают издавать отдельные журналы, посвященные кулинарии. Во многих изданиях, посвященных «образу жизни» публикуют кулинарные рецепты и гастрономические эссе, формируется жанр кулинарной колонки, авторы которых (например, А. Зимин) позже превращаются в авторов кулинарных книг. На материале журналов создают серии кулинарных книг (серия «Книги Гастронома», серия «Афиша-Еда», серия «Домашний очаг» и др.). В изданиях разного типа печатают советы и рецепты от знаменитых людей, многие из которых, следуя примеру западных коллег, также издают свои собственные кулинарные книги, хотя кулинария для них – скорее хобби, чем профессия (серия книг бывшего главного редактора журналов «Vogue» и «Interview» А. Долецкой «Воскресные обеды», «Про варенье», книга писательницы Е. Вильмонт «Дети галактики, или чепуха на постном масле» и т. п.). С середины 1990-х начинают активно переводить и издавать иностранные книги признанных в мире кулинарных авторов (Джулии Чайлд, Марка Биттмана, Джейми Оливера, Гордона Рамзи, Поля Бокюза, Пьера Эрме и и т. п.), которые вносят в тематическое поле новое понимание кулинарии и новый способ говорить о еде.

Русскоязычное сообщество кулинарных авторов наследует западные

модели, трансформируя их в соответствии с запросами аудитории и общим культурным и социально-политическим контекстом.

На рубеже XX–XXI веков как в России, так и на Западе, кулинария становится предметом авторского осмысления, авторские кулинарные книги набирают большую популярность, чем безличные сборники, воспринимаемые как издания сугубо практической направленности. Качество информации в последних зачастую вызывает сомнение у читателей, что может быть связано, с одной стороны, с постоянно растущим числом таких сборников, не входящих в какую-либо авторитетную серию (например, «Библиотеку гастронома»), а с другой – с тенденцией на персонализацию информации, заданную и форматом кулинарного ток-шоу, и популярными многочисленными интернет-платформами для обмена рецептами, поощряющих коммуникацию между адресатом и адресантом, а также предоставляющих возможность открыто комментировать рецептурный контент. Понимание личности автора и его репутации в кулинарном сообществе все чаще становится причиной выбора определенной кулинарной книги, сайта или конкретного рецепта.

Авторская кулинарная литература на сегодняшний день может быть условно разделена на две группы: кулинарные книги, написанные кулинарами-профессионалами, и кулинарные книги, написанные кулинарами-любителями, которые сначала стали интересны читателям из-за успехов в других сферах деятельности: популярными блогерами, звездами шоу-бизнеса, писателями, журналистами и т. п.

Для анализа были выбраны «Русская кухня в изгнании», сборник кулинарных эссе П. Вайля и А. Гениса, посвященный месту национальной кухни в жизни русского эмигранта, и «Elle. Кулинарный дневник: Истории с рецептами» А. Пирузян – тоже сборник эссе о жизни и путешествиях автора, дополненный рецептами. Обе книги являются репрезентативными изданиями постсоветской эпохи: в них личность автора выходит на первый план, подчиняя себе все уровни текста и превращая кулинарную книгу из

универсального сборника рецептов в текст, построенный в соответствии с субъективной авторской концепцией и подчиненный задаче создания определенного образа автора.

3.1. Категория автора в кулинарных эссе П. Вайля и А. Гениса «Русская кухня в изгнании»

Знаковой кулинарной книгой русской эмиграции является впервые изданная в 1987 году «Русская кухня в изгнании» П. Вайля и А. Гениса, писателей-эмигрантов «третьей волны», проживавших на момент выхода книги в США. Это сборник эссе, в которых кулинария становится поводом для размышления на темы русской культуры, жизни русских эмигрантов, отношений с советской властью и др.

Отношения русских эмигрантов с оставленной Родиной – вопрос сложный, спорный и зачастую крайне личный, связанный как с причинами отъезда, так и с опытом жизни за рубежом. Для многих русских писателей-эмигрантов Россия является исходной точкой, даже символическое возвращение в которую – способ не потерять свою национальную идентичность в глобальном мировом пространстве. Русскоязычная литература эмиграции, являя собой пример полифонии мнений, связанных с политическими вопросами, имеет общее место – ностальгию не по государству, но по культуре и ряду привычных социальных и бытовых практик [См.: Боров 2007; Зборовский 2001, 2003; Культура русской диаспоры 2012; Русский мир 2015 и др.], в частности, кулинарных.

В традиционной культуре еда занимает важную позицию субститута дома и семейного благополучия, но для эмигрантов она также становится и материальным воплощением ностальгии по утраченной бытовой культуре [См.: Ritivoi 2002; Friedman 2004; Boym 2002], способом сохранения собственной идентичности. Блюда утрачивают свою историческую национальную принадлежность: условный борщ теряет свои

исторические корни и включается в общее поле традиционной домашней еды, для которой в западной культуре придумали емкое название «comfort food» («комфортная еда» [Oxford English Dictionary Additions Series 1997: 96]), точно описывающее суть этого явления. Этот вид еды приобретает для эмигрантов символическое значение [См: Cook 1996, Fischler 1998, Kniazeva 2007, Кос 2017]: любое узнаваемое блюдо национальной домашней кухни, разумеется, не обладает материальной значимостью, но дорого как память, так как воспринимается не через призму истории кулинарии, а через бытовой уклад и традиции определенной семьи и помогает автору, для которого культурная идентичность важнее географической, показать свою принадлежность к родной культуре, в том числе, в ее гастрономическом проявлении.

Как отмечает автор предисловия одного из последующих изданий «Русской кухни» Л. Лосев, «...и стихи, и кулинарные книги читаются, чтобы получить эстетическое переживание приобщения к культуре» [Вайль 1998: 21]. Это заключение описывает основной посыл книги П. Вайля и А. Гениса. Сам жанр кулинарного эссе являлся новым для русскоязычного кулинарного дискурса, авторы стали новаторами текстотипа кулинарной книги в русскоязычном пространстве.

Личность автора – важная составляющая жанра эссе. Под эссе традиционно понимается «прозаическое произведение небольшого объема, передающее субъективные впечатления и размышления автора по тому или иному поводу и изначально не претендующее на полноту изображения и исчерпывающую трактовку темы. Главная примета эссе как жанра – свободная композиция: последовательность изложения подчинена только внутренней логике авторских размышлений, мотивировки» [Белокурова 2006]. Сам выбор жанра предполагает усиление позиции автора, так как авторская субъективность в эссе является жанрообразующим принципом.

Авторы анализируемой книги задают общую тему русской кухни в изгнании. Являясь достаточно широкой, она способна объединить в себе тексты, посвященные раскрывающие разные стороны данной темы.

Композиционная структура книги и содержание ее частей

Даже на формальном уровне композиции данный сборник заметно отличается от традиционных кулинарных книг: он состоит из введения и 44 отдельных коротких текстов, каждый из которых подходит под жанровое определение эссе.

Объединение текстов, отличающихся друг от друга содержательно, но воспринимаемых как целостный текст благодаря авторской концепции и магистральной теме, позволяет говорить об этом сборнике как о сверткесте, т. е. «...совокупности высказываний, текстов, ограниченной темпорально и локально, объединенной содержательно и ситуативно, характеризующейся цельной модальной установкой, достаточно определенными позициями адресата и адресанта, с особыми критериями нормального/анормального» [Купина 1994: 215].

Сборник эссе представляет собой закрытый, т. е. заверченный текст, локально объединенный в единую книгу на основании единой авторской концепции размышления о русской кухне и – шире – русской культуре в эмиграции. Темпоральная ограниченность текста представляется относительной: с одной стороны, в книге описывается ситуация жизни поколения эмигрантов III волны со свойственными ей реалиями, но сама тема русской культуры и русской культуры в эмиграции достаточно универсальна, она остается актуальной и в настоящий момент.

С точки зрения адресанта сборник является авторским, так как именно авторский замысел становится силой, объединяющей все его части, но сама позиция авторов в нем неоднозначна, что будет показано далее.

Это свертхтекст с максимально обобщенной позицией адресата, то есть он ориентирован, в первую очередь, на читателей-современников, хотя может быть понят и другими поколениями читателей, которые представляют себе контекст написания данных эссе.

Авторы вступают в диалогические отношения с читателем уже на этапе названия глав, которые отсылают к фоновым знаниям в области культуры. Среди названий встречаются отсылки к:

– мировой классике и русской литературе: *В поисках утраченного аппетита* (отсылка к роману М. Пруста «В поисках утраченного времени»); *Праздник, который всегда с тобой* (Отсылка к одноименной книги Э. Хемингуэя); *Запад есть запах, Восток есть восторг* (отсылка к цитате из стихотворения Р. Киплинга «Баллада о Востоке и Западе» (перевод Е. Г. Полонской): «О, Запад есть Запад, Восток есть Восток, и с мест они не сойдут // Пока не предстанет Небо с Землей на Страшный Господень суд»); *Вернемся к нашим баранам* (С французского: Revenons (retournons) а nos moutons. Из французского средневекового (конец XV в.) фарса «Пьер Патлен», Шутливое приглашение вернуться к предмету, сути разговора [Серов 2003]); *Родной язык* (отсылка к одноименному стихотворению В. Брюсова); *Щаной дух* (авторы отсылают к цитате А. С. Пушкина «Здесь русский дух! Здесь Русью пахнет!» из поэмы «Руслан и Людмила»: «Здесь русский дух! Здесь щами пахнет!» – так писал великий поэт [Вайль 1998:30]; *Салат и сало* (отсылка к стихотворению А. С. Пушкина «Зимнее утро» («Мороз и солнце // День чудесный»; *Уха не суп, а средство наслаждения* (отсылка к цитате из романа «Золотой теленок» (1931), глава 6 «Антилопа-Гну») И. Ильфа и Е. Петрова «Автомобиль – не роскошь, а средство передвижения»;

– русским пословицам и поговоркам: *Чай не водка, много не выпьешь* («прост. шутл. Отказ от предложения выпить ещё чашечку чаю» [Мокиенко 2007: 728]); *Цена выеденного яйца* («Яйца выеденного не стоит – разг. ирон. О чем-то незначительном, пустяковом» [Мокиенко 2007: 772]);¹³¹

И волки сыты, и овцы целы («народн. Удобно, выгодно для обеих сторон (о положении, которое создается в результате стремления угодить людям с различными взглядами, интересами и т. п.» [Мокиенко 2007: 97]); *Соль солянки* (Соль + Р. п. – «перен., только ед. То, что придает особенный смысл, интерес, остроту чему-нибудь (разг.)» [Ушаков 1940: 375]);

– русским кулинарным названиям: *Нефальшивый заяц* (в кулинарии существует блюдо «Фальшивый заяц»); *Родственник в мундире* (Русское блюдо «Картофель в мундире»);

– ряду устойчивых выражений (*Рыбий глас* (отсылка к «*Vox rópuli vox Déi*» – латинское «голос народа — голос Бога» — латинская поговорка, эквивалентом (переводом) которой является русская пословица: «глас народа — глас божий»; «Глас божий - церк. 1. Учение Христа» [Мокиенко 2007: 129]); *Соки жизни* (Леонардо да Винчи назвал «соком жизни» воду); *Назад, к курице* (отсылка к устойчивым выражениям «Назад, к корням», «Возвращение к корням»)).

Таким образом, уже на уровне названий разделов авторы используют игровую стратегию, позволяющую им задать установку на обращение к культуре, как мировой, так и русской, понятной и читателям-эмигрантам, на которых, в первую очередь, была ориентирована книга, и потенциальным российским читателям. Авторы позиционируют себя как интеллектуалов, владеющих большим набором культурных кодов, и как носителей русской культуры. Установка на обращение к культуре и коллективной эмигрантской памяти становится концептуальным центром построения диалога между авторами и читателями.

Принципы отбора кулинарных рецептов

Отбор рецептов в сборнике отмечен высоким уровнем субъективности, поэтому рецепты могут быть разделены на несколько тематических групп.

Идея гастрономической культуры как основания для формирования коллективной идентичности связана с основой любой традиционной еды, которая воспринимается как результат коллективного усилия нации, общественное достояние, не имеющее автора. Традиционный рецепт имеет многочисленные вариации, обусловленные, с одной стороны, степенью доступности ингредиентов, с другой – креативностью кулинара, семейными традициями и другими субъективными факторами. П. Вайль и А. Генис пишут о том, что представленные в книге рецепты являются именно итогом коллективного усилия русских, который нуждается в фиксации и сохранении, так как именно кухня и объединяет носителей русской культуры: *Наши рецепты взяты, конечно, не из кулинарной энциклопедии «Лярусс», но они обладают одним несомненным преимуществом: они - наши. Созданные коллективным разумом масс, пропитанные запахом (угаром?) родины. Разве можно от таких вещей отрецицироваться? Впрочем, всегда найдутся вегетарианцы или атеисты, утверждающие, что души нет вовсе. Но стоит ли говорить о людях, у которых нет ничего святого?* [Вайль 1998: 23]. В контексте данного примера стоит отметить еще один пункт, связанный с имплицитной самопрезентацией авторов: они указывают на то, что они не профессиональные повара, а любители, являющиеся носителями культуры, их рецепты – не рецепты профессионалов, как в энциклопедии «La Russe». Ценность их рецептов в том, что авторы понимают породившую их культуру изнутри. Это выгодно отличает их от иностранцев, писавших о русской кухне, не имея о ней достоверного представления. Одному из таких авторов посвящена глава «Повесить на клуковом дереве», в которой в саркастичной манере высмеивается раздел о русской кухне «Международного гастрономического путеводителя». Тон этой главы становится понятен даже по одной цитате: *«То, что вышеупомянутый негодяй пишет о русской кухне, являет собой симфонию невежества, увертюрой к которой может служить одна только фраза: «Русской кулинарии практически не существует». И это после того, как вся*

Европа заимствовала из России закусочный стол, богаче которого нет. Все эти холодцы, заливные, балыки, икра, соленья, произведшие фурор в самом Париже, для Квентина Крю не существуют» [Вайль 1998: 83]. Приведенная цитата наглядно демонстрирует еще одну важную особенность, формирующую образ автора-эмигранта, – гордость за русскую кухню как часть национального культурного достояния.

Первая группа рецептов – это «ностальгическая еда», блюда русской и советской кухонь, вызывающие у эмигрантов ностальгию. В эту группу включаются достаточно очевидные борщ, уха, щи, солянка, суп из лесных грибов со сметаной, пельмени, заливной язык, соленые огурцы, свекольник, жареная на сковороде картошка, рубленые котлеты, а также картофель с маслом и зеленью. Это традиционные домашние блюда, без которых достаточно сложно представить себе меню большинства как советских, так и современных российских семей. Также в списке появляются блюда, которые свидетельствуют о том, что «Книга о вкусной и здоровой пище» и книги по национальным кухням дружественных стран сыграли свою роль в формировании единой кулинарной культуры, так как среди рецептов есть грузинский суп харчо, ближневосточный кисломолочный суп, а также упоминаются без описания рецептуры люля-кебаб и плов.

Вторая группа рецептов – иностранные блюда, которые может приготовить русский эмигрант в США, воспользовавшись тем, что за рубежом ему доступно большое количество продуктов. Эти рецепты сопровождаются постоянным акцентированием идеи необходимости пробовать новое, осваивать новые гастрономические традиции и пробовать еду, о которой раньше можно было только прочитать в книгах. Набор этих рецептов следующий: из литературных рецептов приводятся *курица в луковом соусе* (из английской литературы, но без точной отсылки к конкретному произведению), *вареная рыба* (из «Моби Дика» Г. Мелвилла), из иностранных кухонь (*стейки, свежевыжатый сок, овощные супы* (из шпината, из цветной капусты, из краснокочанной капусты), *стейк из*

тунца, морепродукты (устрицы, кальмары, гребешки и др.), *гарнир из листьев салата, буйабес* (прованский суп), *паэлья* (испанское блюдо из риса с морепродуктами), *консоме с дьяблями* (бульон с тостами из белого хлеба, яйца, сыра и томатов), *курица с хересом и каперсами, английский мясной пудинг* (аналог советского «фальшивого зайца»), *греческий шницель из моцареллы, проволоны или греческого сыра кассери*).

Третья малочисленная группа – «еврейские блюда», появление которых связано с тем, что авторы сами определяют себя как «полукровок» [Вайль 1998: 165] с еврейскими корнями. Здесь представлены *еврейское кисло-сладкое* (способ приготовления говядины, известный как «эсик-флейш»), *бульон* (как еврейская альтернатива русским супам), а также разные способы использования чеснока, который авторы называют «атрибутом еврейства» [Вайль 1998: 58].

Каждая из групп рецептов по-своему характеризует авторов.

Первая группа представляет их как людей, укорененных в русской культуре, у которых еда как ее часть вызывает ностальгию. Идея возвращения на Родину через еду есть возвращение к корням и понимание своего места в поликультурном сообществе, для которого вопрос сохранения исторических и национальных традиций становится крайне важным, так как помогает в самоопределении. Умение готовить национальные блюда и память о том, какими они должны быть, – такой же способ не потерять контакт со своей историей и культурой, формирующий зону комфорта, в которой в виде набора рецептов будет задокументирован жизненный опыт, связь с культурой и семейными традициями.

Вторая группа рецептов характеризует их уже как эмигрантов, которые стремятся найти связь с новым культурным пространством, и делают это, в том числе, через гастрономию. Авторы предлагают читателю пробовать новое и пользоваться теми возможностями, которые предлагает новое место жизни, не ограничивая себя только блюдами русской кухни или американского фаст-фуда. Это характеризует их как гастрономических

энтузиастов и даже, в определенной степени, как гурманов, ведь приведенные рецепты демонстрируют примеры использования не самых традиционных для советского человека продуктов (каперсов, морепродуктов, шпината и листьев салата и т. п.). Разумеется, в настоящее время этот набор не кажется необычным, но необходимо сделать оговорку, связанную с тем, что эти продукты практически не использовали в советской кухне общепита, не продавали в магазинах на момент отъезда авторов из России. Поэтому в этом в оперировании ими может быть усмотрена не только смелость экспериментаторов и исследователей новых кулинарных пространств, но и широта культурных взглядов.

Третья группа связывается с национальной идентичностью авторов и призвана показать читателям, что евреи, образ которых, как подчеркивают авторы, обычно воспринимался в России иронически, также имеют свои интересные кулинарные традиции.

Таким образом, и выбор рецептов, и композиция текста имеют ярко выраженное авторское начало, они подчиняются авторской логике и задают основные тематические линии, по которым развивается категория автора в самом тексте на языковом уровне.

Языковые средства выражения категории автора

В «Русской кухне в изгнании» наблюдается большое разнообразие приемов, призванных усилить авторское начало и эксплицитно выражающих категорию автора.

Авторское начало эссеистического текста сталкивается с формальной определенностью жанра кулинарного рецепта, что становится причиной соединения приемов, характерных для традиционной кулинарной книги, и авторских новаций, связанных с концептуальным замыслом книги и ее эссеистической природой.

В книге можно выделить два направления, составляющих категорию автора на идейном уровне. Первое направление характеризует авторов как **авторов кулинарных рецептов**, второе – связывается с их опытом жизни вне России и характеризует их как **авторов-эмигрантов**. Обе задаются названием сборника и вбирают в себя различные языковые средства выражения.

Отличительной особенностью книги является открытая диалогичность и всего текста, и частей, связанных с рецептами.

Авторы уходят от отстраненных инфинитивных предложений, чаще заменяя их на императивы 2 л. мн. ч., которые предполагают обращение к адресату, т. к. форма повелительного наклонения обозначает попытку говорящего самим фактом своего высказывания каузировать (заставить или разрешить) кого-либо совершить (или не совершать) некоторое действие [См.: Русская грамматика 1980: 620-625]. В данном случае семантика императива – совет: (*Поджарьте на сухой сковороде муку, пока она не начнет пахнуть орехами (а она начнет, не беспокойтесь), положите в муку два стакана сметаны* [Вайль 1998: 25]; *Прежде всего, забудьте о пакетиках* [Вайль 1998: 27]; *В горшок положите отжатую квашеную капусту, залейте кипятком и сдобрите двумя ложками сливочного масла. Поставьте закрытый горшок в духовку на малый жар и держите там, пока капуста не станет мягкой* [Вайль 1998: 31]). Инфинитивные предложения используются значительно реже (*Нужно нарезать сухой батон без корки на толстые ломти и хорошо вымочить их в смеси яиц и сливок. Пока хлеб мокнет, очистить яблоки и нарезать плоскими кусочками. Посыпать сахарной пудрой и дать полежать, чтобы все впиталось* [Вайль 1998: 56]) и связаны с канонами жанра рецепта, предполагающего нейтральность изложения, а также дидактической установкой автора рецептов, выполняющего функцию учителя для менее опытных кулинаров.

Диалогизм также проявляется в прямом обращении к читателю через условные предложения с союзом «если», в которых авторы обращают

внимание на предполагаемые предпочтения читателей, предугадывая их запросы: *Если вы любите поест, если вы испытываете естественную ностальгию по кулинарным реликвиям оставленной родины, если вам дороги ее традиции – купите горшок* [Вайль 1998: 24]; *Если вы любите чай по-английски, соблюдайте последовательность: наливайте чай в молоко, а не наоборот* [Вайль 1998: 29]; *Предположим, что вам не хочется возиться с костями, и вы покупаете свежее филе* [Вайль 1998: 43]. Диалогичная природа такой модели формирует впечатление о том, что автор нацелен на установление контакта с аудиторией, что ему важно учитывать разные потребности читателей, связанные с приготовлением пищи и устройством быта.

Для традиционного рецепта одной из важнейших является интенция понятности, которая реализуется в пояснениях, примечаниях и уточнениях.

Уточняющая информация в анализируемом тексте представлена вставными конструкциями, которые относятся к разным тематическим сегментам:

– количеству продукта: *посыпать обильно (полстакана) укропом и через полчаса подать рыбу* [Вайль 1998: 25-26]

– конкретному набору продуктов: *Теперь нужно соединить все ингредиенты (капусту, грибы и картошку вместе с водой, в которой они варились)* [Вайль 1998: 31]; *Соленые огурцы (но не маринованные) нарезать и вместе с луком, томатной пастой и пряностями (петрушка, укроп, перец, лавровый лист) припустить в сковороде* [Вайль 1998: 40];

– виду продукта (вареное мясо, ветчина, сосиски, отварной язык, колбаса *(ни в коем случае не копченая или полукопченая)*) [Вайль 1998: 40]; *Соленые огурцы (но не маринованные) нарезать и вместе с луком* [Вайль 1998: 40]; *Яйца прекрасны сырыми, вареными (всмятку, в мешочек, вкрутую)* [Вайль 1998: 34];

– качеству продукта: *ложка заварки на каждую чашку плюс ложка на чайник – залейте свежим (неперекипевшим!) кипятком* [Вайль 1998: 28];¹³⁸

– рекомендациям, связанным с отсутствием продукта: *Добавьте в соус три столовые ложки дижонской (если нет русской) горчицы* [Вайль 1998: 25];

– предостережениям, связанным со временем приготовления: *Дайте настояться четыре минуты (если больше, то напиток будет горчить)* [Вайль 1998: 28];

– обоснованием причины необходимости выбора того, а не иного вида продукта: *Положите в кастрюлю мозговые кости и хороший кусок говядины (ни в коем случае не свинину — это будет посторонним украинским влиянием, которое равно претит нам как русским и как евреям)* [Вайль 1998: 31];

– указанием на авторское сомнение в возможности обнаружения того или иного ингредиента: *Перед подачей на стол в щи хорошо положить крупно нарезанные соленые грибы (не представляем, где вы их достанете) и обязательно в тарелку добавить заbelку* [Вайль 1998: 31-32].

При помощи подобных конструкций рецепт становится максимально точным, авторы же получают возможность добавить субъективно важную для них информацию или оценку.

Кулинарная книга задает определенную систему правил, которым должны следовать читатели. В данной книге мы не встречаем традиционных форм, вводящих в текст такую информацию (модальные глаголы со значением необходимости + инфинитивы), вместо этого авторы обращаются к речевым жанрам совета и рекомендации.

Рекомендация может касаться основных правил использования продуктов: *Есть еще несколько общих правил использования чеснока, которые следует знать всякому порядочному человеку. <...> В приготовлении почти всех блюд с чесноком есть всего 2-3 минуты, когда его можно закладывать. Это самый момент выключения огня, плюс минус 1–1.5 минуты. Если положить чеснок раньше, он либо исчезнет практически бесследно, либо – если его много – даст неприятный горьковатый вкус.* 139

Если закладывать чеснок в уже остывшее блюдо, он сведет на нет другие продукты, ничего другого чувствоваться не будет. [Вайль 1998: 59]. В данном примере используется лексема «правило», которая характеризует модальность понимания последующей информации.

Советы описывают способы решения распространенных кулинарных проблем, в частности, выбора правильных продуктов: *Для грибной солянки нужны сушеные белые грибы: в Штатах продаются итальянские и польские* [Вайль 1998: 41]; *Фунт мяса крабов (не из банки – в приличном рыбном магазине продают уже готовый продукт crab meat)* [Вайль 1998: 96].

Также к советам примыкают и авторские ноу-хау, которые могут представлять практическую значимость для читателей: *(Секрет здесь — непрерывность процесса* [Вайль 1998: 35]; *Искусство жарки стейка заключается в умении купить правильный кусок мяса* [Вайль 1998: 61]). Раскрытие личных кулинарных секретов успеха демонстрирует авторскую установку на доверительное общение. Авторы представляются более опытными представителями одного с читателями круга: они могут поделиться советом или рекомендацией, незнакомыми их аудитории.

Но кулинария иногда требует от автора усиления авторитарной позиции, что традиционно связывается с формированием системы запретов. В данной книге запреты оформляются при помощи отрицательной частицы «не» с усиливающими отрицание местоименными наречиями «никогда», «никакой», «ни в коем случае» (*И еще – никогда не ставьте горшок на открытый огонь* [Вайль 1998: 26]; *Никакого второго в этот день не готовят. Дай Бог управиться с таким первым* [Вайль 1998: 32]; *Ни в коем случае не наливать воду и не солить мясо* [Вайль 1998: 25]). Функция запрета в кулинарном тексте – предупреждающая: он призван предостеречь читателя от возможных ошибок, которые может допустить неопытный кулинар. Это еще один вид выражения авторского предвидения, ведь запрет обычно связан с распространенными ошибками.

Рецептурная часть включается в текст эссе и формально не выделяется. Таким образом, в любом из эссе можно вычленить собственно рецепт, а также две линии текстовой рамки: кулинарную (связанную с рецептом или кулинарией в целом) и культурантропологическую (в которую включаются рассуждения о культуре разных социальных и национальных групп). Последующие отмечаемые нами факты касаются именно кулинарной линии текстовой рамки, тесно переплетающейся с собственно рецептурной составляющей и характеризующей авторов как кулинаров и собирателей рецептов.

В кулинарной текстовой рамке открыто эксплицируется фигура автора. Повествование от первого лица к этому времени уже не является новацией для кулинарных книг: в частности, оно использовалось в текстовой рамке «Книги о вкусной и здоровой пищи». В «Русской кухне в изгнании» оно становится ведущим.

Автор открыто проявляет свое присутствие в тексте несколькими способами:

1. Через использование форм личного местоимения первого лица множественного числа «*мы*» и притяжательного местоимения «*наш*». Они используются в предложениях, характеризующих источник информации и степень ее субъективности. Они указывают:

– на субъективное мнение авторов, которое не претендует на объективность: *С нашей точки зрения, идеальное барбекю должно состоять из всех представителей животного и растительного царства* [Вайль 1998: 62];

– на то, что информация получена благодаря наблюдениям авторов и последующей рефлексии и не претендует на объективность: *По нашим наблюдениям, эмиграция все больше отходит от традиционных российских салатов, будучи подвержена вредной диетической пропаганде* [Вайль 1998: 73]; *За годы эмиграции мы пришли к выводу: Запад*

катастрофически невежествен в вопросах русской кухни. [Вайль 1998: 81];

– на кооперацию с чужим мнением: *Мы абсолютно уверены, что скорые на расправу советские власти посадили бы на кол директора ресторана с таким меню. И мы, в данном конкретном случае, абсолютно солидарны с советской властью* [Вайль 1998: 83];

– на противопоставление авторской точки зрения чужой авторитетной точке зрения: *Мы не станем проверять эту смелую гипотезу, и только отметим, что русские классики ошибались, полагая, что граница использования чеснока проходит по черте оседлости* [Вайль 1998: 58-59]).

2. Использование определено-личных предложений в форме первого лица множественного числа: *Кстати, для самых ленивых можем посоветовать упрощенный рецепт, разработанный немецкими буршами. Это десерт «бедный рыцарь»* [Вайль 1998: 57]; *Человеку нужна альтернатива, и мы хотим ее предложить эмигрантскому читателю. Американицу она не подойдет, потому что альтернатива эта сладкая, жирная и очень вкусная. Называется она шарлотка* [Вайль 1998: 56]. Предложения такого типа в книге используются для передачи модальности совета или рекомендации и выражают авторское представление о потребностях читателей и косвенно указывают и на их собственные предпочтения.

Авторизация представленных в книге мнений или информации находит выражение в указании на источники чужой речи, которые создают эффект полифонии мнений:

– указание на распространённое в определенной среде мнение: *Многие утверждают, что пристрастие англосаксов именно к такому напитку позволило им создать вселенскую империю* [Вайль 1998: 27]; *Все знают, что у коровы есть вырезка, некоторые подозревают наличие души, другие верят, что в иной жизни сами были или станут коровами* [Вайль 1998: 88]. Представленная таким образом информация может характеризоваться как

точная (через конструкцию «все знают»), умеренно точная (через конструкции «некоторые подозревают», «многие утверждают») или неточная, лежащая в области ненаучного и неverifiedируемого знания (через конструкции «другие верят»). К этому же типу мы отнесем указание на то, что источником информации являются слухи (*Так, по слухам, питаются французские балерины* [Вайль 1998: 34]).

– указание на авторитетное лицо: *Даль понимал шарлотку как круглый пирог с вареньем. Но это неправда* [Вайль 1998: 55]. Именная авторизация используется в том случае, если авторитет известен читательской аудитории. Авторы в тексте могут противоречить мнению авторитета, как это показано в примере.

– отсылка к авторитетному источнику, который назван не по имени, а по профессии с обязательным указанием на его высокое положение в иерархии специалистов: *Нет ни одного медицинского авторитета, который бы не утверждал, что правильно заваренный крепчайший чай исключительно полезен для здоровья* [Вайль 1998: 27]; *Один выдающийся кулинар прошлого даже как-то подсчитал, что «мир и процветание посещают те области, где в кулинарии применяется чеснок»* [Вайль 1998: 58-59]. Такой вид авторизации используется в том случае, если фамилия человека ничего не говорит широкой аудитории, а указание на его статус в большей мере способствует верификации информации.

– указание на источники, которые открыто оцениваются авторами: *Простаки полагают, что душа американского народа принадлежит бейсболу* [Вайль 1998: 61]. Через характеристику источника оценивается и мнение, которое он репрезентирует (*Простаки полагают, что душа американского народа принадлежит бейсболу. Хотя, казалось бы, каждому ясно, что национальным спортом в США является барбекю* [Вайль 1998: 61]). В приведенном примере мнение простаков («недалеких людей» [Ожегов 1992: 641]) открыто противопоставляется общеизвестному

факту, мнению знающего большинства, к которому косвенно причисляют себя и авторы.

– указание на мнение неопределенного большинства, придерживающегося общего взгляда на какой-либо вопрос: *Неправы те, кто думает, что для хорошего обеда нужна хорошая еда. Или вилки и ложки. Или деньги. Или компания* [Вайль 1998: 64]; *Так что русские евреи правильно делали, что ели чеснок. Другое дело, что делали они это неправильно* [Вайль 1998: 59]. Авторы обычно открыто противопоставляют свое частное мнение коллективному. Предложения с таким способом авторизации позволяют проследить отношение авторов книги к тем или иным расхожим представлениям, понять их частный взгляд на сложившиеся представления о разных составляющих гастрономической культуры, продемонстрировать их независимость.

Авторская оценка является важной составляющей «Русской кухни в изгнании». Характеризации подвергается большой спектр явлений действительности, в том числе и кулинария, являющаяся тематическим стержнем книги.

Авторы неоднократно указывают на свое отношение к кулинарии как процессу творческому, но требующему соблюдения правил и дисциплинированности кулинара: *Хорошая кухня требует законопослушания. Поэтому главное качество кулинара – не безудержная фантазия, а элементарная тщательность* [Вайль 1998: 50]; *Дисциплина не вяжется с обликом современника. Это немодная добродетель. Но благородное древнее гастрономическое искусство без дисциплины невозможно.* [Вайль 1998: 50-51]; *Нет, истинная жареная картошка требует, как любой шедевр, 99% труда и 1% таланта* [Вайль 1998: 126]; *Единственное, что здесь нужно – тщательность. Вообще, кулинария – уникальное искусство, в котором усердие стоит больше таланта* [Вайль 1998: 28]. Данные примеры характеризуют отношение к процессу приготовления блюда как части культуры. Такое отношение объясняет

стремление к точности в приведенных рецептах и сохранению нейтральной манеры изложения в собственно рецептурной части. В данных примерах используется большое количество оценочной лексики (прилагательные *хороший, главный, истинный, немодный, благородный, уникальный, безудержный* и лексемы, обладающие оценочными компонентами значения: *тщательность* – от прил. *тщательный* («старательный, а также выполненный с **большой** старательностью, точностью») [Ожегов 1992: 847], *добродетель* («**положительное** нравственное качество, высокая нравственность» [Ожегов 1992: 171]), *искусство* («умение, **мастерство**, знание дела» [Ожегов 1992: 257]), *шедевр* («**исключительное по своим достоинствам** произведение искусства, образцовое создание мастера» [Ожегов 1992: 926]).

В тексте часто встречаются интенсификаторы [См.: Безрукова 2004; Берстнев 2016] – специальные слова, «функция которых состоит в усилении семантики единиц языка, с которыми они синтаксически связаны» [Берстнев 2016: 22]. Они могут характеризовать явления разного порядка:

– степень трудности задачи: ***Большая** проблема — консистенция щей* [Вайль 1998: 32]; *Дальше начинается **самое трудное**: не переварить рыбу* [Вайль 1998: 44];

– температуру: *Накрыть и поставить в **умеренно нагретую** духовку* [Вайль 1998: 56];

– способ улучшить рецептуру или вкусовые качества блюда: *Только **полейте** расплавленным сливочным маслом, смешанным с лимонным соком. **Вот это будет уже нечто*** [Вайль 1998: 45]; ***Лучшая основа** для них — томатная; добавки могут быть разные — сельдерей, петрушка, укроп, кинза, стручковый перец* [Вайль 1998: 47];

– качество будущего продукта (*именно из курицы удобнее всего приготовить **прекрасный обед**, если нет времени возиться и есть смысл **сэкономить*** [Вайль 1998: 38];

– цвет продукта: *Самых разборчивых отпугивал **радикальный синий цвет** бройлеров* [Вайль 1998: 38];

– образ действия: *Но и более известную мясную солянку **готовить как следует** умеют немногие* [Вайль 1998: 40]) *Самых разборчивых отпугивал радикальный синий цвет бройлеров, **без дрожи** их покупали только работники медицинских учреждений* [Вайль 1998: 38]; *Луковый соус **активно воспринимает** добавление специй и пряностей* [Вайль 1998: 39]; *Во все оставшиеся щели **щедро напихать** сливочное масло* [Вайль 1998: 56].

Выразительность связана с установкой на точность понимания и необходимость давать советы менее опытным кулинарам, так что приведенные выше примеры чаще всего включаются в рецептурную часть эссе. Тем не менее, авторская образность проявляется и через характеристику явлений и предметов, не связанных с процессом готовки напрямую.

Авторская субъективность проявляется также в указании на обязательность некоторых действий и важные особенности, на которых авторам важно сконцентрировать внимание читателей: *Но главное, **конечно, вкус*** [Вайль 1998: 24]; *Перемещения должны производиться **стремительно и обязательно** в заранее созданные температурные условия* [Вайль 1998: 35].

Характеризация проявляется в виде:

– уточняющих конструкций, в которых более нейтральная лексема уточняется другой, более образной, призванной актуализировать определенное представление у читателя: *Во первых, оказалось, что все читанное нами в зарубежной литературе — **неправда. Точнее, плебейское невежество** живущих впроголодь переводчиков* [Вайль 1998: 37];

– рядов однородных членов, выстроенных по принципу градации от объективного к субъективному представлению или от большего к меньшему: *Во вторых, все мы выросли в сознании, что **курица дороже, благороднее и престижнее мяса*** [Вайль 1998: 37]; *Курица оказалась **дешевле картошки, автобусного билета, почтовой марки*** [Вайль 1998: 38];

– конструкций, выражающих противопоставление разных оценок гастрономического явления: *К яйцу в смысле съедобном отношение сложное. С одной стороны — вкусно и вроде полезно. С другой — у детей сыпь, мерзкое слово «диатез», от которого уже недалеко до еще более противного «диета»* [Вайль 1998: 33])

– конструкций, в которых содержится субъективная характеристика какого-то блюда (*а герой вовсе не такой изысканный, как казалось раньше, так как ест банальный бутерброд с курицей* [Вайль 1998: 37]).

Частотным способом проявления авторской субъективности являются сравнения. Сравнения могут быть связаны с литературой, что обосновано концепцией отношения к еде как к литературе, их символической культурной схожести (*Лаконичность и строгая прелесть этого блюда одновременно проста и хитроумна – как сонет* [Вайль 1998: 35]; Притом *овощной суп не требует строгого следования рецепту. Он свободен, как верлибр, но требует, как и верлибр, хорошего вкуса и чувства меры* [Вайль 1998: 106]). Точное понимание данных сравнений требует некоторой осведомленности в области литературоведения и стихосложения, но для читателей, не обладающих таким фоновыми знаниями, сравнение также понятно, ведь автор указывает основания сравнения, характеризующие как блюдо, так и стихотворный жанр.

Описание простоты действия также может проявляться через сравнение, являющееся частью коллективного представления (*Все остальное просто, как умножение на десять — зажечь угли, положить на решетку, перевернуть, съесть* [Вайль 1998: 61]) или следствием индивидуального опыта автора (*Простота, чтобы не сказать примитивность, такого кулинарного решения соответствует национальному характеру. Однажды мы прочитали на коробке с зубной пастой следующую инструкцию: 1. Отвинтить крышку тюбика. 2. Выдавить пасту на щетку. 3. Завинтить тюбик. Идея классического барбекю приближается к этой инструкции* [Вайль 1998: 61-62]).

Адаптация эмигранта проявляется, в первую очередь, на уровне языка, что стремятся показать авторы текста: так как данная книга пишется эмигрантами для эмигрантов, их речь должна быть узнаваема на лексическом уровне. Отличительной чертой речи русских эмигрантов на территории США является использование английских слов, которые могут замещать менее употребительные русскоязычные аналоги или называть какие-то новые явления, свидетельствовать «о ценностных предпочтениях говорящей личности и о постепенном переключении *homo loquens* с одного лингвосоциокультурного кода на другой» [Пелих 2007]. Авторы используют заимствованную лексику именно в ситуациях описания еды.

Авторы используют два варианта написания английских слов. Первый вариант – лексемы, написанные на английском языке (порой с окончаниями, указывающими на использование слова в определенном падеже): *Он (чеснок, а не человек) не слишком гармонирует с рыбой, но отлично идет почти к любому **seafood'y**: креветкам, скаллопам, крабам, омарам* [Вайль 1998: 60]; *Из всех съедобных новинок Запада эта была самой диковинной – то, что здесь называется универсальным словом **seafood**. Вероятно, и нам удобнее пользоваться этим иноземным термином, потому что подходящего в русском нет - разве что «дары моря»* [Вайль 1998: 67]; *мы норовим прильнуть к чему-то прочному – как мидии (**mussels**)* [Вайль 1998: 67]; *можно сказать, как о морских гребешках (**scallops**)* [Вайль 1998: 68]; *Креветки и **scallops** очень гармонируют с припущенной или отварной рыбой* [Вайль 1998: 69].

Второй вариант – написание кириллицей: *Время **ленча** нам указывает не природа, а начальство* [Вайль 1998: 64]; *Он не станет спросонья пихать в себя невнятные стружки под чуждым названием «**сириалс**» только из-за того, что так делают все* [Вайль 1998: 65]; *Речь, конечно, идет не о жалком хрустящем суррогате «**френч-фрайс**»* [Вайль 1998: 125]; *Так же просто приготовить пижонское блюдо «**консоме с дьяблями**»* [Вайль 1998: 164]. При этом авторский вариант кириллизации порой отличается от

появившегося позже нормативного варианта написания, утвержденного в русской лексикологии.

Использование англоязычных вкраплений в данном тексте выглядит закономерным и логичным. Оно позволяет более точно передать язык группы, показать, что авторы знакомы с ней, сами являются ее частью, то есть верифицировать их как «своих», понимающих коллективные проблемы и потребности, говорящих на том же языке. Это своеобразная мимикрия, основной целью которой является завоевание читательского доверия.

Суммируя все вышесказанное, можно сделать вывод, что авторы создают свой образ, балансируя между коллективными представлениями, понятными широкому кругу читателей, и собственным индивидуальным опытом. Они предстают членами сообщества, которые вступают во взаимоотношения с коллективными привычками, мнением, памятью и др. для того, чтобы усилить акцент на своем частном мнении, опыте или представлении.

Важным способом формирования образа авторов в книге, выделяющим их на фоне других кулинарных авторов, является использование прецедентных текстов культуры: *Американская кулинария поклоняется стейку, и гриль – пророк его* [Вайль 1998: 61] (отсылает к цитате из («Шахады»: «Нет Бога кроме Аллаха и Мухамед – пророк его»); *Конечно, мы едим, чтобы жить. Но если слегка исправить этот тусклый афоризм, можно сказать - чтобы хорошо жить, нужно хорошо есть* [Вайль 1998: 65]; *Сравнение кулинарии с жизнью напрашивается само собой. И в той и в другой сфере справедлив афоризм: человек ест, чтобы жить, но не живет, чтобы есть. Он живет, чтобы есть вкусно* [Вайль 1998: 101] (оба примера отсылают к афоризму Сократа «Есть, чтобы жить, а не жить, чтобы есть»); *Как говорят пошляки, плов – это дешево и сердито* [Вайль 1998: 78] (отсылает к фразеологизму «А главное, дешево и сердито», который упоминается, в частности, в книге В. А. Гиляровского «Москва и москвичи»); *Но поскольку свято место пусто не будет (а кухня, несомненно,*¹⁴⁹

относится к таким местам) [Вайль 1998: 121] (отсылает к русской пословице «Свято место пусто не бывает»).

Это код, понятный русскому человеку, вызывающий узнавание и ощущение причастности к общему культурному полю. Также это способ воссоздать язык, на котором эмигранты говорили на Родине, попутно указывающий на интеллектуальный бэкграунд самих авторов, характеризующий их как образованных людей.

Отличительной чертой, которая относится к описанию образа автора-кулинара в данной книге, является их гендерная принадлежность, которая авторами открыто акцентируется.

Кулинария исторически определялась как женская практика и тесно связывалась с образом женщины-хранительницы домашнего очага. Несмотря на то, что традиционно профессиональными поварами чаще были мужчины, стереотипы шли вразрез с историческими реалиями и приписывали кулинарное мастерство женщине, оставляя мужчине позицию любителя или вовсе не вовлеченного в процесс человека [См.: Кон 2009; Шабурова 2002 и др.]. Авторы «Русской кухни в изгнании» следуют традиции, объясняя свой непрофессионализм гендерной принадлежностью, но для них непрофессионализм приобретает положительное значение. Мужчина-непрофессионал, который начинает заниматься кулинарией и получает от этого удовольствие, становится проповедником принципиально нового отношения к кулинарии: это гендерно нейтральное творческое занятие, становящееся таковым, когда человек относится к нему не как к обязанности, а как к хобби.

На Западе к концу 1980-х годов образ мужчины на кухне перестает быть комическим стереотипом, что обусловлено появлением большого количества авторитетных мужчин, авторов текстов о еде: автор кулинарных книг Коупланд Харрис Маркс (Copeland Harris Marks); кулинарный колумнист «The New York Daily News» Берт Грин (Bert Greene), ведущий и автор кулинарных книг Джеймс Эндрюс Бирд (James Andrews Beard), ведущий

кулинарных шоу и автор книг Грэм Керр (Graham Kerr) и многие другие. Все они говорят о кулинарии как о творческом занятии, которое не должно быть гендерно ограничено. В таком уравнивании видится результат пересмотра отношения ко многим бытовым практикам, достигнутый в ходе борьбы за равноправие, ведущейся на протяжении XX века. В этот период кухня из «сердца дома» превратилась в один из символов притеснения женщины: например, ранняя советская пропаганда предлагала курс на «освобождение от кухонного рабства», а американское общество 1960–80-х годов боролось за уничтожение разницы между разделением работы и домашних обязанностей на мужские и женские. Несмотря на то, что приготовление еды в медиапространстве перестает позиционироваться как исключительно женское дело, авторы все же пишут отдельное эссе, посвященное тому, почему мужчины обращаются к теме приготовления пищи. Это объяснение носит характер самопрезентации и помогает утвердить авторскую позицию мужчин-непрофессионалов на поле, принадлежащем женщинам и профессиональным поварам-мужчинам.

П. Вайль и А. Генис сравнивают мужское и женское отношение к кулинарии и приходят к следующим выводам: *Тут вопрос половой психологии. Женщина этот борщ готовит с внутренними, а иногда и наружными слезами. Для нее он символ векового рабства, и она варит его, оплакивая свое поруганное детство, утраченную юность, безвременную старость. К борщу ее приковывают цепи, и рано или поздно женщина решает, что ей нечего терять, кроме них. Мужчина подходит к борщу как дилетант, как любитель. Непрофессионалу свойственен творческий интерес к чуждому делу. Поэтому борщ для мужчины связан с гордостью, а не с унижением* [Вайль 1998: 123]. Подобное публичное утверждение «социального господства мужского порядка» [Бурдые 2005] в гастрономической сфере приводит к появлению нового типа кулинарного мужского дискурса. Умение готовить для мужчины перестает быть показателем его «неполноценности» или «немужественности» и₁₅₁

становится исключительно показателем его интереса к еде как части культуры и бытового комфорта.

Авторы сравнивают свое отношение к приготовлению еды с поэзией: *«Самое интересное, что веками оплевываемый кухонный труд оказался не хуже другого. Даже лучше. Все дело в поэзии»* [Вайль 1998: 122]. В этой цитате видится программное утверждение всей книги в целом: она подчеркивает творческий подход к приготовлению еды, объединяет две важные для книги темы – литературу и гастрономию.

Так как авторы не являются профессиональными кулинарами, то их отличительной особенностью становятся познания в области искусства, понимание реалий эмигрантской жизни, укорененность в осознании значимости русской культуры. Их знание аутентично, позволяет другим эмигрантам поддерживать традиции русского быта. Книга, вместе с тем, является собранием размышлений на тему русской кухни в жизни эмигранта, и потому национальная и культурная принадлежность авторов становится важнее, чем наличие у них поварского образования.

Вторым направлением развития категории автора является **«авторы-эмигранты»**.

Формирование образа автора в данном тексте тесно связано с коллективной идентичностью российских эмигрантов, живущих за рубежом (в частности, в США), с пониманием советских и – шире – российских реалий, знакомых и тем, кто уехал, и тем, кто продолжает жить в стране.

Вопрос об идентичности эмигранта – вопрос сложный, не имеющий однозначного ответа. «Русская кухня в изгнании» наглядно демонстрирует эту двойственность, базирующуюся на потребности как интеграции в новую страну, так и сохранения своей культурной идентичности. Формирование образа автора-эмигранта в анализируемом тексте имеет два основных направления, связанных с дуалистичностью самоопределения: с одной стороны, через связь с русской культурой, понимание бытовых, социальных и политических реалий, а с другой – через опыт жизни вне родины, тесно

сопряженный с потребностью адаптироваться в другом обществе и другой культуре.

Эта линия категории автора формируется через отношение к:

1. русской культуре
2. эмиграции
3. советской власти

Вектор, связанный с **принадлежностью к русской культуре**, проявляется в тексте через использование ряда тем: русская литература, традиции русской кухни, отношение к советской России как государству и месту, в котором локализованы те или иные бытовые и социальные практики, вызывающие ностальгию у эмигрантов и узнавание у жителей страны. Еда является ключевой темой, которая позволяет на понятном и изначально нейтральном материале создавать более сложное как с позиции оценки, так и по тематической направленности высказывание.

Первой важной частью русской культуры, представленной в книге, является **русская еда**.

Ранее нами уже отмечалось, что привычная русская еда для эмигрантов была одним из способов связи с Родиной. Об этом прямо говорится в тексте: ***Ниточки, связывающие человека с родиной, могут быть самыми разными - великая культура, могучий народ, славная история. Однако самая крепкая ниточка тянется от родины к душе. То есть к желудку. Это уже не ниточки, а канаты, манильские тросы. О народе, культуре, истории можно спорить до утра. Но разве присутствует дискуссионный момент в вобле?*** [Вайль 1998: 22]. Несмотря на спорное отношение к государственному устройству, культура и бытовые практики утраченной родины являются безусловным поводом для ностальгии. Приведенная цитата подтверждает высокую символическую значимость традиционной еды эмигрантов: она — часть коллективного опыта и национальной идентичности, не вызывающая дискуссий, идейно нейтральная, в отличие от политических убеждений или

взглядов на историю страны, являющаяся частью повседневности, связанной с домом и семьей, а не с государством.

Авторы подчеркивают, что для эмигрантов поддержание связи с Родиной представляет проблему, связанную с негативным отношением государства к ним. Этот фактор, заложенный советской идеологией, подтверждается названием книги П. Вайля и А. Гениса, в котором используется слово «изгнание», то есть «вынужденное пребывание где-нибудь в качестве изгнанника» [Ожегов 1992: 244]. Авторы пишут, что *«поддерживать связь с отчизной в эмиграции трудно, но можно»* [Вайль 1998: 70], и решение проблемы палеотивное, что подчеркивается иронией, находится, в частности, в сохранении кулинарных привычек (*Если вы любите поестъ, если вы испытываете естественную ностальгию по кулинарным реликвиям оставленной родины, если вам дороги ее традиции - купите горшок. [Вайль 1998: 24]*), памяти о типичных продуктах (*Нельзя унести родину на подошвах сапог, но можно взять с собой крабов дальневосточных, килек пряных таллинских, тортиков вафельных «пралине», конфет типа «Мишка на Севере» воды лечебной минеральной «Ессентуки» (желательно, семнадцатый номер). С таким преysкурантом (да, горчицу русскую крепкую) жить на чужбине (еще масла подсолнечного горячего жима) становится и лучше (помидорчиков слабокислых), и веселее (коньяк «Арапат», 6 звездочек). Конечно, за столом, накрытым таким образом, все равно останется место для ностальгических воспоминаний. То в розовой дымке выплывает студень (правильнее, стюдень) за 36 копеек, то пирожки с «повидлой», то «борщ б/м» (б/м - это без мяса, ничего неприличного) [Вайль 1998: 23]; Но вообще-то, в нашем понимании «салат» - это целое блюдо, порцией которого может до отвала наестся недельная клиентура магазина Health food. Например, незабвенный салат оливье, он же – «столичный». Не продолжаем, дрожит рука, душат слезы памяти [Вайль 1998: 96]. Тем не менее, бытовые*

гастрономические артефакты не могут в полной мере заместить гастрономическую культуру в целом.

Вторая составляющая русского культурного бэкграунда – **национальная классическая литература**. Образ самой читающей в мире страны входит в число национальных стереотипов и частично обуславливает совмещение в едином текстовом пространстве литературы и гастрономии. В предисловии к «Русской кухне в изгнании» Л. Лосев пишет об исторической связи двух этих тем и важной роли описания еды в жизни литературных героев следующее: «гастрономические навыки героя оказываются обязательной чертой его социального, национального и психологического портрета» [Вайль 1998:3]. Далее он приводит ряд подтверждающих данное положение примеров из классических литературных текстов. В «Русской кухне в изгнании» П. Вайль и А. Генис следуют логике русских писателей прошлого и, создавая портрет русского эмигранта в Америке, подчеркивают, что их объединяет знание вкуса русской еды и школьной программы по литературе.

Признание русской литературы связующим звеном коллективной эмигрантской идентичности проявляется в анализируемом тексте в форме многочисленных литературных аллюзий: цитат (как имеющих формальные указания на автора или источник, так и не имеющих), апелляции к знаниям литературных фактов, персоналий, сюжетов и др. Литературный контекст связывается с гастрономической темой и напрямую, и косвенно.

Прямая связь между использованным литературным материалом и гастрономической темой чаще всего формально выражена в форме цитаты, заключенной в кавычки и/или имеющей ссылку на автора и источник. Тематический круг достаточно широк:

– литературные описания застолий: *В одном из лучших в русской литературе описаний застолья – «Князе Серебряном» А. К. Толстого - находим: «Принесли разные похлебки и трех сортов уху: курячью белую,*

курячью черную и курячью шафранную», но уже в XVII веке ухой стали называть только рыбной навар [Вайль 1998: 86];

– упоминание того или иного блюда: *А когда-то щаной дух обозначал российский вариант домовитости и уюта. «Здесь русский дух! Здесь щами пахнет!», – так писал великий поэт [Вайль 1998: 30]; Павел Петрович Петух, угощая Чичикова, говорил о жареном телянке так: «Два года воспитывал на молоке, – сказал хозяин, ухаживал, как за сыном!» [Вайль 1998: 137]; Вспомним усладу патриотов – студень («Для Абрамчика маца, для Натанчика – маца, а для Ивана-молодца – кусочек холодца», – справедливо писал В. Аксенов в романе «Ожог») [Вайль 1998: 135]; И к этому суждению есть основания. Вспомним, как бежали от нас французы, проложенные листиками салата и укутанные нашими же бабыми платками, под напором оснащенных верной идеологией и наевшихся сала патриотов (об этом см.: Лев Толстой. Собр. соч. в 20 тт., М., 1960, тт.4–7) [Вайль 1998: 97];*

– упоминание того или иного продукта: *Глупый Даль определил язык как «мясистый снаряд во рту» – но что взять с иноземца! Во рту язык никому не нужен, чаще всего опасно вреден и назойливо утомителен. Но на блюде! [Вайль 1998: 89]; Не зря гордится Родиной Андрей Вознесенский: Превратив в компьютеры, // Их вернет Париж. // У наших лягушек мировой престиж [Вайль 1998: 94];*

– цитаты о рецептах (*Как говорил пророк нашего безобразного поколения Веничка Ерофеев, «жизнь дается человеку один раз, и прожить ее надо так, чтобы не ошибаться в рецептах» [Вайль 1998: 23]).*

Косвенная связь проявляется в виде отсылок к:

– общим знаниям литературных сюжетов и персоналий: *Зато другие диеты почти все, включая православные посты – яйца исключают вовсе. Это антияичное движение поддерживается идеологией славянофильства. Оно основано на данных русских сказок о том, что в яйце заключена*

Кащеева смерть [Вайль 1998: 34]; *Уха и водка неразрывны в представлении настоящего русского человека – как Пушкин и Лермонтов, слон и моська, очи черные и очи страстные* [Вайль 1998: 86]; *Без него невозможно представить себе пьесу Островского или Чехова. Чаепитие сформировало особый русский быт – долгие разговоры о смысле жизни, дача, какие-нибудь соловьи...* [Вайль 1998: 27]; *В русской литературе чеснок, без всякого сомнения, держит первенство в качестве антисемитского растения. Перьям великих российских писателей десятилетиями не давали покоя перья и луковицы этой безобидной огородной травы. Если бы классики были пограмотней и знали, что чеснок относится к семейству лилейных, может быть, их остановила бы пасторальная красота этого имени. Но по своей темноте и Пушкин и Гоголь, и Куприн, и чуть ли не все прочие почли своей обязанностью вывести чеснок самым неприятным атрибутом еврейства* [Вайль 1998: 58]; *У белых – коренастая, положительная душа, у лисичек – кокетливая и суетливая, у сморчков – сморщенная, у рыжиков – славянофильская (рыжиком, наверное, родился в прошлой своей жизни Владимир Солоухин)* [Вайль 1998: 70];

– знаниям прецедентных текстов русской литературы и литературной критики, которые могут проявляться в виде прямых цитат (*Еще – горячий жир котлет, ростбиф окровавленный, страсбургский пирог. Впрочем, пардон, это уже не ностальгия, а классика* [Вайль 1998: 23]; *Вся русская кухня вышла из него, как все русские писатели из гоголевской шинели.* [Вайль 1998: 24]) и в косвенной форме, требующей от читателя знания литературного контекста (*И в дом придет весна, не хуже той, что описана у Тютчева* [Вайль 1998: 136]; *А те, кому удалось поехать по Грузии (а не только побывать на ее курортах), на всю жизнь сохраняют память о неповторимом пряном аромате грузинских блюд, из которых каждое есть поэма, как верно сказал Пушкин* [Вайль 1998: 52-53]).

Используемый литературный материал призван продемонстрировать, что авторы не просто являются носителями культуры, но обладают достаточно глубокими познаниями в литературе. Обращение к литературной информации (цитатам, именам, фактам и др.) помогает устанавливать контакт с целевой аудиторией. Цитаты имеют большую семантическую и культурную нагрузку, приобретают особую значимость в контексте, так как вызывают у «своих» отклик, связанный с эффектом узнавания.

Еще одна составляющая русского культурного бэкграунда – **гастрономическая культура.**

Образ автора в «Русской кухне в изгнании» во многом построен на эффекте читательского узнавания и понимании широкого контекста, в частности бытового, знакомого и создателям текста, и их читателям. Еда и выпивка плотно вплетены в большое количество социальных практик, являются в отдельных случаях почти обязательной их частью.

Например, водка и уха являются важными атрибутами рыбалки (*Если иностранец вздумает создать уху, руководствуясь воспоминаниями эмигрантов, то с удивлением обнаружит, что ее главным компонентом является водка. Действительно, вспомним сопутствующие ухе картинки: мелкий дождь, серые сумерки, плохо натянутая палатка, то и дело гаснущий костер, закопченный котелок, переругивание хриплым шепотом - считается, что нельзя спугнуть рыбу. Нет ничего прекраснее этой безотрадной картины, потому что каждый знает, что ждет его впереди: мокрые бутылки со сползшей этикеткой и божественный вкус ухи из свежемойманной речной рыбы* [Вайль 1998: 85]). Рыбалка с приготовлением ухи воспринимается как часть «другой» жизни, прочно зафиксированной в памяти. Данный пример наглядно демонстрирует, что некоторые блюда становятся частью узнаваемого носителями культуры социального действия. Воспоминания о нем вызывает ностальгию у эмигрантов, лишенных или самих практик как таковых, или практик в их привычных формах.

Авторы обращаются также к воспоминаниям о совместной выпивке (*В абстиненции хоть есть какой-то смысл – например, экономический – сильно пьющий человек тратит гораздо больше денег, чем трезвенник. Причем не собственно на водку, а на побочные радости – такси, несъедобные цветы, глупые подарки, вроде торшера или волнистых попугайчиков* [Вайль 1998: 33]) или продуктовом дефиците (*В России самым экзотическим разделом гастрономии был сыр. Странным образом сыр вроде всегда был и в то же время категорически отсутствовал. Из магазинов периодически пропадало все. Даже макароны – это в мирное-то время. Но сыр оставался неизменно, как бюсты вождя. Как-то мы заглянули в продмаг на привокзальной площади Нарофоминска. Иступленно спала продавщица, пело радио: «Ты сегодня мне принес не букет из пышных роз... ». Из съестного в магазине был вырубленный из цельного куска серенький кубик с надписью: «Сыр рот-фронт». Больше ничего...* [Вайль 1998: 131]). Узнаваемые иронически описанные детали вызывают двойственную реакцию: ностальгию по привычному жизненному укладу и одновременно осознание того факта, что в бытовом отношении СССР был не самым комфортным для жизни местом, отъезд из которого был абсолютно объяснимым решением. В таких «двойственных» примерах видится не столько ностальгия по Родине, сколько напоминание о причинах отъезда и разрыва со старой жизнью, частью которой являлись одновременно и вызывающая нежность рыбалка, и странные элементы алкогольных застолий (попугайчики, торшеры и прочее), и ужасающие пустые прилавки магазинов. Эти черты эпохи формируют представление о коллективном опыте прошлого, проживание которого через текст объединяет авторов и читателей.

Еще одной темой, связанной с гастрономическими бытовыми ритуалами, является тема русского застолья, обладающего национальными специфическими чертами [Чирич 2004]:

– характерным набором национальных блюд: *Мясо можно есть губами, оно нежно, пряно и духовито. А если на гарнир подать гречневую кашу, то можно звать босса на обед «а ля рюс».* [Вайль 1998: 25]; *Что является символом русского застолья? Водка? Фаршированная рыба? Драка? Конечно, нет. Есть только одно блюдо, без которого русская кухня немыслима, как эмигрантская газета без кремлевских старцев. Это – щи.* [Вайль 1998: 30];

– набором типичных для застолья блюд, ассимилированных русской кулинарной традицией, но изначально являвшихся частью других культур: *Чай попал в Россию из Китая в 1638 году, то есть более чем за сто лет до того, как о нем узнали, скажем, в Англии. С тех пор он стал символом, а иногда и сутью русского застолья. Самовар превратился в образ жизни.* [Вайль 1998: 27]; *Для баранины русское застолье сделало два исключения. Первое из них – плов. Он прекрасно гармонирует с бедностью, потому что, как говорят пошляки, плов – это дешево и сердито. И обычно – невкусно* [Вайль 1998: 78].

Русская домашняя кухня отличается интернациональностью, что отмечают и авторы: *Хотя ясно, что тут перечислены достижения северной, среднеазиатской, украинской и кавказской кухни. Но произошла интеграция, и все это теперь именуется русской кухней* [Вайль 1998: 52]; *Идея интернационализма осуществилась на нашей родине только в сфере кулинарии* [Вайль 1998: 52]. Сама история формирования русской домашней кухни в ее советском изводе, описанная нами ранее в главе о «Книге о вкусной и здоровой пище», являет собой пример культурной интеграции и похожа по своей сути на происходящее с эмигрантами, встраивающимися в чужую культуру. Культурная и бытовая ассимиляция – тот опыт, который сближает советскую кухню и эмигрантскую идентичность.

Вопрос сохранения национальной идентичности остро стоит для эмигрантов, и национальная «комфортная еда» играет в этом процессе важную роль. Выбор типичной для России еды может восприниматься

как подтверждение своего национального культурного статуса: *Естественно считать национальным русским напитком водку. Спорить с этим глупо и не хочется, но необходимо в целях истины. Потому что есть еще чай* [Вайль 1998: 27]; *Картошка, пожалуй, один из немногих продуктов, которым изобиловало наше меню в России. Попросту говоря, мы ее ели каждый день. И от этого у нас установилось к картошке фамиллярное отношение. Так относятся к близкому, но не удавшемуся родственнику: любовь не исключает снисходительности* [Вайль 1998: 124]; *Конечно, чтобы насладиться щами, не обязательно надевать косоворотку и лапти. Достаточно правильно эти щи сварить* [Вайль 1998: 30]; *Баранина плохо сочетается с славянскими традициями, то есть с солеными огурцами, кислой капустой и водкой* [Вайль 1998: 78].

Авторы иронизируют над национальной едой, расхожими русскими образами (водкой, косовороткой, лаптями и др.), но не принижают символической ценности. Она является одним из элементов, связывающим всех носителей культуры, независимо от места их проживания, только они обладают полнотой знания о национальной гастрономии, формах употребления тех или иных продуктов и способны оценить авторскую иронию.

При всей иронии по отношению к стереотипам, авторы позиционируют национальную кухню как достояние, недоступное иностранцам. Последние подвергаются остракизму за то, что совершенно не разбираются в тонкостях русской гастрономии. В книге мы находим эссе, полностью посвященное осмеянию английского специалиста по русской кухне, подготовившего о ней раздел для «Международного гастрономического путеводителя» и, очевидно, не имевшего ни малейшего представления о предмете своего описания. Авторы иронически утверждают, что незнание является следствием политического и идеологического противостояния Советского Союза и капиталистического Запада: *Понятно, что Россию считают отсталой, дикой страной. Понятно, что ее не любят и боятся. Но скажите, ради*¹⁶¹

Бога, при чем тут русская кухня? <...> Но лучше они бы не знали вовсе о существовании русских блюд, чем извращать наше национальное достояние таким чудовищным образом, как это принято по здешнюю сторону железного занавеса. <...> Пусть они кидают в водку лед, пусть пьют ее, как кокетливые старые девы, глоточками, но можно ли считать прогрессивным обычай есть деликатную белужью икру с сырым луком? Это все равно, что микроскопом забивать гвозди. Чтобы описать все бесчисленные преступления Запада по отношению к нашей кухне, нужно составить целый справочник. <...> Будь наша воля, мы бы за такую книгу заставили все издательство «Саймон и Шустер» до конца их дней питаться хот-догами из свеклы и хамбургерами с мороженым. Ex talion – око за око, зуб за зуб. Может, кому-то покажется, что нельзя испытывать такие сильные чувства по такому малозначительному поводу. Но для чего же тогда их беречь, если не для этой, самой сокровенной материи? [Вайль 1998: 78-80]. Негодование авторов хорошо понятно носителям культуры, знакомых с реальной русской кухней, воспринимающих искажение ее как покушение на свою идентичность.

Писатели высмеивают ошибки, которые не смог бы допустить ни один российский человек (*Путеводитель перечисляет перлы русской кухни, которые «чаще всего встречаются в меню ресторанов». И вот что мы нашли в этом меню: «черные оливи, клюковый суп, креветкий суп, малекый суп, суп холодец, грибной суп, угорь в вино, грузинский плоф, индушка с каштанами, чаканули, вареные картошки в сметане, спинат с орехами, тянушки».* (К несчастью издательства, автор дает все названия по-русски). Мы абсолютно уверены, что скорые на расправу советские власти посадили бы на кол директора ресторана с таким меню. И мы в данном конкретном случае абсолютно солидарны с советской властью. Перечисляя свои блюда, которые походят на обед художников концептуалистов средней руки, автор, названный в предисловии экспертом, дает еще и свои пояснения. Так, например, форшмак, по

его мнению, готовят из говядины, селедки и картошки, перемалывая их с сыром, а шашлык — это мясо с грибами [Вайль 1998: 83]). Указание на чужое невежество в области национальной культуры помогает объединить «своих», имеющих представление о реальной русской кухне, в противостоянии «чужим», демонстрирующим неосведомленность в очевидных и символически значимых вещах.

Формирование коллективной идентичности через противопоставление негативно окрашенного образа «чужого» положительным «своим» является традиционным идеологическим приемом [См. Купина 1995: 21]. Национальная кухня как сфера жизни той или иной нации, отражающая специфику ее исторического развития, становится еще одной темой, которую затрагивают П. Вайль и А. Генис. Они неоднократно поднимают вопрос об отличиях русских от иностранцев и приходят к выводу, что именно кухня проявляет эти важнейшие отличия: *Нет ничего хуже американского хлеба. Ни в чем так не проявляется различие между двумя сверхдержавами, как в отношении к этому продукту. У нас его любили. «Хлеб – всему голова», – мудро говорили советские политработники, покупая американское зерно. Американцам его не жалко, потому что здесь хлеб ненавидят* [Вайль 1998: 163]; *Чем мы отличаемся от французов? Это ясно: наше несомненное преимущество в том, что они лягушатники. Русский человек – едок обстоятельный: он прыгающего не ест. А французишка, в пальтишке на рыбьем меху с куриным своим умишком, все стрескает, что ему ни положи. Кстати, прагматики, просочившиеся в Политбюро, сыграли на этом обстоятельстве. Вся Костромская область, где резко упали показатели урожайности и удойности, выполняет госплан исключительно на экспорте лягушек во Францию.* [Вайль 1998: 94]. Как иностранные, так и русские гастрономические привычки показаны иронически, но еда – символ Родины, вместилище некоторых положительных черт национального характера, выгодно отличающих носителя русской культуры от иностранцев. Для авторов сохранение гастрономической памяти является одной из

важнейших задач. Оно помогает не потерять связь с родной культурой и, следовательно, – не утратить национальную идентичность, позволяющую эмигрантам с легкостью проводить границу между «своим» и «чужим» в области повседневной культуры.

Второй вектор, важный для книги, связан с **отношением авторов к эмиграции**, их личным опытом жизни в качестве русских эмигрантов в США.

Эмиграция, на первый взгляд, не имеет выраженной национальной специфики, и любой человек, покидающий родину на долгий период или навсегда, сталкивается со схожим набором трудностей и проходит через схожий набор ситуаций. Но при кажущейся универсальности опыт эмигрантов во многом связан с принимающей страной и с индивидуальными причинами, ставшими причиной отъезда.

Третья волна эмиграции, представителями которой являются П. Вайль и А. Генис, имела ряд особенностей, отличавших это поколение от других. Этот опыт более подробно рассматривался авторами в другом их сочинении – «Потерянный рай. Эмиграция: попытка автопортрета» (1983), которое объединяет с «Русской кухней в изгнании» описание жизни в эмиграции через постоянное сравнение с жизнью в советской России.

Русскую диаспору в Америке 1980-х годов, частью которой являлись авторы, объединяет большое количество общих воспоминаний. П. Вайль и А. Генис не обращаются к частным темам, например причинам отъезда, уделяя внимание тому, что является основой коллективной идентичности данной группы, – необходимости адаптироваться к чужеродному и малознакомому американскому образу жизни.

Еда для эмигрантов приобретает функцию памяти (*Сочетание на русский вкус непривычное, но поразительно вкусное. Нравится мужчинам, женщинам, подрастающим детям и напоминает о безмятежных днях эмигрантского транзита* [Вайль 1998: 154]). Кулинарные предпочтения и гастрономическая повседневность в целом может напоминать о самом

процессе переезда как первой ступени инициации, о поиске лучшего места для жизни, являться связующим звеном между советским прошлым и заграничным настоящим.

Так как Советский Союз, который покидали эмигранты третьей волны, переживал период продуктового дефицита, то их первым коллективным опытом стала адаптация русских пищевых привычек к американскому продовольственному изобию, которое удовлетворило потребности эмигрантов лишь частично: ***В Союзе такого вопроса не было – все пили лимонад, потому что все равно, кроме лимонада, не было ничего. Здесь все бросились к американскому разнообразию с кока-колой во главе, но постепенно остыли: надоело, да и успели вдолбить, что во всех этих содах что-то такое содержится вредное – кофеин, кокаин, канцерогены, хлористый натрий, цианистый калий. Почти каждый российский выходец прошел стадию холодного чая – в этом напитке чудился благородный компромисс, символ слияния несуетливой традиционности с прогрессивной гибкостью*** [Вайль 1998: 46]; Уже в Италии стало ясно, что нас долгие годы держали в темноте. Курица оказалась дешевле картошки, автобусного билета, почтовой марки. ***Эмиграция ринулась на куриц и приехала в Америку с устойчивым отвращением к этой птице, которая и тут стоит втрое дешевле творога*** [Вайль 1998: 38]. Разочарование в непривычной гастрономической культуре, желание найти вариант, приближенный к понятной эмигранту русской кухне, быстро прошедший запал получения новых вкусовых ощущений и освоения продуктового ассортимента возвратили эмигрантов к привычной еде, но в модифицированном и упрощенном ее варианте: ***Надо отдать себе отчет в том, что без холодных супов нам не обойтись, потому что все мы теперь живем на юге. Даже те, кто забрался в Чикаго, живут на широте Тбилиси. Нью-Йорк соответствует Баку, Сан-Франциско Ашхабаду, Лос-Анджелес – страшно сказать! – Кушке. Той самой, «дальше которой не пошлют», потому что это самая южная точка Советского Союза. Горько приходится на***

чужбине тем эмигрантам, которые даже не в состоянии найти себе географического аналога на родине. [Вайль 1998: 74–75]; **Еще преступнее невежество эмигрантов по отношению к новой жизни. Что знает средний эмигрант о кардамоне, бадьяне, тимьяне? О кремлевских старцах и моргедже – все, а об анисе и чабере – ничего. Обидно** [Вайль 1998: 102]; **Эмиграцию погубит лень. Отвратительная лень и ее мерзкое следствие – приверженность к упрощенным вариантам.** Слава Богу, наших не подпускают к сфере политики, где склонность к поспешной простоте могла бы проявиться в полной мере: разрешить ближневосточные вопросы – ядерной бомбой, проблему преступности массовыми публичными казнями. И так далее. Все эти проекты от лени. Почему Илья Муромец был такой геройский молодец? Да потому, что просидел сиднем на печи тридцать лет и три года и привык лениться, и когда с печи слез, ему было проще срубить незнакомому человеку голову, чем пускаться в непривычный труд взаимопонимания и дипломатических ухищрений. Но Бог с ней, с политикой. **Не пускают наших – и не надо. Зато к плите подпускают без всяких ограничений: демократия, видите ли. И тут эмигрантская склонность к ленивой примитивности наносит серьезный ущерб российскому культурному наследию, которое мы вывезли с собой за границу.** Забываются дедовские рецепты, материнские наказы, мудрость веков. Печаль наша не голословна. Возьмем хоть украшение российского стола – пельмени. **Доступность и дешевизна делали это блюдо одним из самых распространенных на нашей родине. Пельмени веселили эмигрантские застолья и в первые годы после приезда. Но прошло время и оскудение постигло наши дома. Более того, многие предпочитают пельменям китайские дамплинги, а особо извращенные – даже итальянские равиоли и тортеллини. Но даже те, кто остался верен традиции, покупают пельмени готовыми, забывая о том, что их лепит бездушная машина, не ведающая ни любви, ни страха.** [Вайль 1998: 109–110]. Для авторов остро встает вопрос утраты традиций – общее место, когда речь идет об

эмиграции. Упрощение традиционных рецептов является одним из признаков утраты связи с родиной, а русская лень – одна из стереотипных черт национального характера – находит свое отражение в изменении гастрономических практик и наносит вред культурному наследию.

Авторы отмечают падение уровня национальной гастрономической культуры американской ветви русской эмиграции: *А поскольку общее снижение культуры распространилось и на эмиграцию, то лишь редкие нынче представители первой волны помнят, что солянка может быть еще и рыбной, и грибной* [Вайль 1998: 40]. Сравнение с эмигрантами первой волны при выражении сожаления создает эффект соотнесения авторского представления о русской культуре с представлениями поколения, бежавшего от советской власти, а, следовательно, и от советского влияния. Авторы книги, как и эмигранты первой волны, сожалеют об утрате исконной русской культуры и кухни как важной ее составляющей.

Констатация факта частичной потери национальных кулинарных традиций в тексте встречается достаточно часто, что позволяет сделать вывод о том, что эта тема является важным объектом рефлексии авторов и характеризует их как людей, стремящихся сохранить эту часть национальной культуры, считающих ее важным элементом национального самоопределения эмигрантов.

Авторы предлагают свои ответ на вопрос о причинах, по которым эмигранты утрачивают национальные гастрономические традиции – это невозможность быть понятыми другими членами общества: *Но до чего же это далеко от подлинного глубокого знания! Как могли бы мы блеснуть в разговоре со знающим человеком: голяшка, пашина, задняя бабка, шпиндель... Увы, не с кем поговорить в эмиграции* [Вайль 1998: 88]. Американская гастрономическая культура была построена не только на других теоретических основаниях, но и обладает своим понятийным аппаратом. Невозможность разделить гастрономический опыт, отсутствие

понимания со стороны людей с другой культурой питания, ставит под сомнение необходимость сохранения некоторых кулинарных традиций.

Так как авторы проявляют себя как адепты традиционной русской кухни, то кухня американская (не вся, а ее повседневный массовый вариант) для них становится объектом критики, в первую очередь, из-за того, что она ассоциируется с упрощением.

Авторы подвергают критике:

– повсеместное упрощение повседневной кулинарной практики и бытовой культуры в целом: *С другой стороны, разумный человек должен обладать врожденной интуицией и чувством меры. А другому незачем готовить щи. Он обойдется в кулинарии – хамбургером, в искусстве – телевизором, в спорте – подкидным дураком* [Вайль 1998: 32].

Привязанность к упрощенным вариантам для авторов является признаком человека недалекого и неразумного и, следовательно, неспособного к воспроизводству традиционных рецептов русской кухни;

– способ приготовления, качество исходных продуктов и вкус готового блюда: *В Америке под рыбой обычно понимают куски ваты, обжаренные в сухарях до такой степени, чтобы спекшаяся корка вызвала изжогу и стойкую неприязнь к любой еде, отличающейся от хамбургеров* [Вайль 1998: 44]. Американская еда противопоставляется русской как невкусная и некачественная, что связывается с отсутствием исторически сложившейся культуры гурманства, свойственной, в частности, русской (не советской) кулинарии, о которой пишут авторы в книге;

– полярное отношение к еде, при котором отсутствует чувство меры, что либо приводит к ожирению, либо заставляет вести постоянную борьбу с результатами такой пищевой политики, не всегда идущей на пользу кулинарии: *Поскольку русский Кащей традиционно строен и изящен, то его смерть должна означать торжество пришедшей с Запада распушенности с ожирением* [Вайль 1998: 34]; *Однако в Америке с десертом все обстоит не так просто. Общество, объявившее войну*¹⁶⁸

калориям, существенно ограничило возможности кондитеров. Еще можно представить, что цензура идет на пользу литературе, но в кулинарии запреты губительны [Вайль 1998: 55].

Подобное критическое отношение показывает авторов как поборников адекватного отношения к кулинарному искусству, в котором важно итоговое качество блюда и его вкусовые качества. И кроме того, характеризует их как людей, которые проверили на прочность миф об «американской мечте» в советском варианте, и оказалось, что в стране мечты изобилие, кажущееся на расстоянии пределом счастья, может обернуться некачественной и невкусной едой и поиском привычного с детства вкуса продуктов.

Пишут авторы и о тех эмигрантах, которые, как и они, стремятся поддерживать в эмиграции русские кулинарные традиции. Они также становятся жертвами чужого жизненного уклада и кулинарной практики иного типа. Проблема может быть связана как с отсутствием продуктов (*Увы, в эмиграции, если и находятся умельцы, маринующие грибы, то соленые достать совсем сложно* [Вайль 1998: 42]; *Перед подачей на стол в щи хорошо положить крупно нарезанные соленые грибы (не представляем, где вы их достанете)* [Вайль 1998: 31–32]; *К сожалению, грибы по-американски это всегда шампиньоны. Беда тут в слове «всегда», потому что сами шампиньоны ни в чем не виноваты* [Вайль 1998: 70]), так и некоторых приспособлений для приготовления традиционной еды (*Поскольку русской печи в Америке нет даже у президента, операция с капустой неизбежна* [Вайль 1998: 31]).

Описание гастрономических проблем русских эмигрантов в США также влияет на образ авторов, который формируется у читателей «Русской кухни в изгнании». Они представляются не просто обладателями инсайдерского знания, но людьми, которые достаточно объективно подходят к описанию жизни за рубежом. Так как книга изначально была адресована аудитории русских эмигрантов, то идеализация образа Америки не имела смысла, а описание общих трудностей способствует узнаванию, восприятию

авторов как «своих», а также имеет психотерапевтическую функцию совместного переживания общего опыта, в ходе которого читатели должны ощутить себя частью большого сообщества единомышленников.

Кроме общих проблем, связанных с попыткой объединить русскую и американскую пищевые культуры, эмигрантов связывает память о продуктовых реалиях оставленной родины, которая является более важной составляющей культуры повседневности эмигранта, чем, например, литература (*Эмигрант еще может поменять «Капитанскую дочку» на книгу «Радости секса», но никакой хотдог не заменит ему чесночную колбасу* [Вайль 1998: 145]). Национальная еда приобретает особую ценность из-за своей труднодоступности, ее значимость осознается только в тот момент, когда она перестает быть ежедневной частью жизни: *как это часто бывает, для того, чтобы насладиться русской кухней, надо попасть в изгнание* [Вайль 1998: 27].

Важной чертой, которая призвана показать причастность авторов к группе русских эмигрантов в США, является упоминание важных для диаспоры локаций. Борьба с ностальгией и желание ощущать связь с родной культурой приводит к возникновению центров эмиграции. В Нью-Йорке одним из самых известных является ставший практически полностью русским район Брайтон Бич (Brighton Beach) в Нью-Йорке. Он и становится наиболее часто упоминаемой в книге локацией: *Русские рестораны на Брайтон Бич привлекают посетителей пловом* [Вайль 1998: 52]; *Мы вывезли с собой в эмиграцию зеленые щи, которые так вкусно есть в жару холодными. Увы, здесь сложно со щавелем. На Брайтон-Бич он есть, но чего нет на Брайтон-Бич? Недавно там за поддержанный кондиционер выменяли орден Ленина* [Вайль 1998: 76]; *Эмигрантам соответствует пряная гамма и горячая кровь. Чтобы в этом убедиться, достаточно посетить Брайтон Бич с его мафией и кавказскими ресторанами* [Вайль 1998: 102]. Брайтон Бич предстает местом, где происходит культурная диффузия. Ранее этот

процесс произошел в Советском Союзе, в результате чего «русское» превратилось в «советское».

Авторы отмечают, что *«для борьбы с ностальгией открывают свои газеты и рестораны»* [Вайль 1998: 145], но сами показывают только один из первых известных русских ресторанов, открытых в Нью-Йорке, - «Славянский базар»: *Еще полчаса в слабо нагретой духовке – и у вас уже получилось жаркое по купечески, гордость ресторана «Славянский базар»* [Вайль 1998: 25].

Культура эмиграции проявляется в виде упоминания знаменитых эмигрантов: А. Солженицына, или, например, известного балетного танцовщика Михаила Барышникова, к повсеместной известности которого авторы относятся с долей иронии: *Но представим себе, что вы оказались обладателем безумно дорогих телячьих отбивных, которыми, по слухам, питаются флоридские старухи и Барышников* [Вайль 1998: 137]; *Это и понятно, огурец не Барышников, по телевизору не покажешь* [Вайль 1998: 117].

Локации и имена, значимые для русских эмигрантов в США, показывают причастность авторов к этой группе. Они не понаслышке знакомы с эмигрантским бытом и процессами, которые происходят с их бывшими соотечественниками за рубежом, поэтому особенно озабочены сохранением культуры в широком смысле. Так как эмигрантская идентичность является результатом объединения двух культур (родной и принимающей) [См.: Bhugra 2004; Schwartz 2006 и др.], то утрата типичных бытовых практик и, следовательно, части идентифицирующих личность компонентов культуры представляет собой значимую проблему, частичное решение которой и является задачей авторов, напоминающих «своим» о важных элементах кулинарной, бытовой и общей русской культуры.

Авторы, выстраивая свой образ как писателей-эмигрантов, чаще обращаются к коллективным представлениям, опыту, который объединяет группу, но жанр эссе требует не только обобщенности, но и

персонализации, которая проявляется в тексте в виде отсылок к частной истории авторов.

Авторы описывают усредненную коллективную модель поведения русских эмигрантов в США: *Попав на Запад, эмигрант вначале удовлетворяет свою страсть к прежде не доступной новизне: открывает газеты и рестораны, глазеет на негров, становится евреем, ездит на Багамы. Устроившись, эмигрант осваивает на новой земле знакомые соответствия: в газетах прославляет правительство, в ресторанах обшчитывает и поет «Червону руту», евреев избегает, негров называет «шахтерами», вздыхает о Гурзуфе. При широкой общности воспоминаний, у каждого есть свое, заветное* [Вайль 1998: 127-128].

Коллективная память и коллективный опыт не противопоставляются частной истории, но дополняются ею. Обращение к персональному опыту создает ощущение доверительного рассказа. Писатели приводят в пример своих друзей (*Наш знакомый художник потерял голову от восторга, прочитав в справочнике Гиннеса, что самая большая в мире тюрьма находится в родном Харькове* [Вайль 1998: 127]) и свои собственные особенности восприятия окружающего мира (*Мы сами, будучи беспросветными рижанами, сколько бы и где бы ни ездили, с шизофреническим упорством всюду ищем кирпичные амбары и готические соборы. Человеческий гений воплотился для нас в стрельчатой арке, и Микеланджело вынужден с этим считаться: Германия волнует нас больше, чем Италия. Обладая такой географической спецификой, мы все же остаемся российскими людьми и потому радостно обнаруживаем валдайские пейзажи в Квебеке, ленинградские мосты в Лондоне, одесский гвалт в Неаполе. Но нет в Европе и Америке страны, больше похожей на Россию, чем Испания* [Вайль 1998: 127-128]). Это еще один частный случай поиска знакомого в незнакомом пространстве (ранее в этой работе приводились аналогичные примеры, связанные с гастрономией), специфичность которого обусловлена авторским определением себя как

рижан. Привычная городская среда влияет на их представление об урбанистической красоте, также они ищут в окружающем их иностранном мире российскую среду.

Рижские корни влияют и на познания авторов по части кулинарии: они помнят, например, какой должна быть на вкус правильно приготовленная минога (*Не было в ресторане вкуснее закуски, чем заливной язычок. (Если не считать миноги, но для этого понимания надо быть рижанином).* [Вайль 1998: 88]. В этом примере также используется схема субъективного сужения информации: от более широко известного представления к более локальному.

Появление открытого авторского самоопределения является новацией для кулинарной книги как текстотипа. Авторы предоставляют читателю информацию о себе как о части группы, к которой относятся и потенциальные читатели, и о себе как частных лицах, обладающих своей повлиявшей на них уникальной историей.

Третий вектор линии авторского самопредставления «русский эмигрант» связан с **отношением авторов к советской власти**.

Для авторов понятия «русское» и «советское» не являются синонимичными и образуют дихотомию, типичную для диссидентской литературы [См.: Непомнящи 2003; Даниэль 1998].

Русский человек для авторов – в первую очередь, носитель определенной культуры, традиции которой связываются с положительными чертами национального характера (*Достаточно сказать, что в этом занятии, как ни в одном другом, проявляется незлобивая душа русского человека* [Вайль 1998: 73]). В русских традициях запечатлена русская душа: так, авторы противопоставляют английский прагматический способ мыться русской бане, которая считается символом духовной чистоты и теплоты русского человека (*И никто не станет отрицать, что просто смыть грязь можно и в тазу, как жалкие англичане, а баня создана совсем для другого. А именно - для национальной исключительности.* Парная¹⁷³

баня, изумившая еще апостола Андрея Первозванного, продолжала поражать иноземцев и затхлых отечественных интеллигентов на всем протяжении российской истории. **Патриоты же видели в ней неоспоримый аргумент в пользу нравственной чистоты и душевного тепла русского народа.** Не случайно знаток английского языка и поклонник джаза Андропов яростнее всего обрушился именно на бани. И не случайно в вермонтском поместье Александра Исаевича Солженицына под теннисным кортом оборудована незаметная с воздуха парная по-черному. [Вайль 1998: 138–139]). Приверженность той или иной традиции показывает значимые отличия не только культур, но и менталитета представителей разных групп.

Согласно «Русской кухне в изгнании», русский балет и русская еда являются теми явлениями культуры, которые по праву стали предметами гордости ее носителей: *Давайте отдадим кесарю кесарево. Пусть в Англии есть Шерлок Холмс и парламент, во Франции - любовь и мушкетеры, в Америке - демократия и Голливуд. Зато Россия может гордиться балетом и солеными огурцами. В Штатах к нашему балету давно привыкли, а вот настоящие соленые огурцы здесь редкость. Это и понятно, огурец не Барышников, по телевизору не покажешь* [Вайль 1998: 117]. Если искусство возможно экспортировать, иностранная аудитория в состоянии оценить его значимость, то еда так и остается для авторов предметом национальной гордости, о котором никто не знает: ***Это обидно – потому что в России есть прекрасные сыры. Мы не говорим о незабвенном плавленом сырке - отраде русских пьяниц: это явление не кулинарное, а социологическое. Рассольные сыры – брынза, сулугуни, чанах – хороши, но это заслуга кавказских окраин. В самой же России делаются отличные полутвердые сыры, не уступающие многим европейским и, конечно же, превосходящие американские.*** [Вайль 1998: 132]; *Кстати, пельмени, вопреки распространенному мнению, не сибирское, а пермское блюдо, так*

что Пермь славна не только залежами динозавров и балериной Надей Павловой [Вайль 1998: 110–111].

Если русская кухня является национальным достоянием, то к советской культуре еды авторы относятся негативно, связывая ее с недостатками советской политической системы: *Но все это в прошлом. Сегодняшние россияне, за исключением писателей-деревенщиков, считают, что лучшая рыба – колбаса* [Вайль 1998: 43-44]; *До революции в России на каждого человека приходилось 50 килограммов грибов в год. Теперь на московском базаре один гриб стоит один рубль. Этим и объясняется духовное оскудение нашей родины.* [Вайль 1998: 70]; *Когда Солженицын выдвигал свой знаменитый призыв «жить не по лжи», он, возможно, даже не представлял со всей отчетливостью – насколько проникла ложь во все поры советского общества, до основания разъедаая народный организм. Вопиющие примеры обмана существуют и в такой важнейшей сфере человеческой деятельности, как еда. Под невнятным кодом «борщ б/м» скрывалась отвратительная бурда «борщ без мяса». «Мясом четвертого сорта» именовались отшлифованные временем кости, отвар из которых отпугивал даже непородистых собак. Густой замес из копыт и желатина по 36 коп. за килограмм назывался «студнем». В ходовом столовском сочетании «бифштекс натуральный рубленый» только последнее слово было правдивым. Все эти и сотни подобных фактов относятся к числу тягчайших преступлений режима. Но вершины лицемерия и вероломства официальная ложь достигла в названии «фальшивый заяц»* [Вайль 1998: 149-150]. Примеры политизации гастрономического дискурса значимы для формирования образа писателей-эмигрантов, так как являются примером традиционного нарратива русских эмигрантов о советской власти [См. Мальцев 1976; Непомнящи 2003]. Советскую власть в этой среде было принято ругать и обвинять в разрушении исконно русской культуры в ее дореволюционном изводе. Она изображалась как источник лицемерия и лжи. Обман и сокрытие

информации не обошли стороной и продовольственный мир: от жителей СССР скрывали не только многие популярные на Западе вещи, но даже названия продуктов: *Именно тут разгул потрохов, которые на родине называли иностранным словом «субпродукты», скрывая от нас вместе с финскими гарнитурами и творчеством сюрреалистов. Знали ли мы, что диафрагма есть не только у фотоаппарата, но и у коровы? А здесь все наоборот: в «Кодаке» всего одна кнопка; а белую, похожую на нейлоновое покрывало, диафрагму рогатого скота в изобилии покупают пуэрториканцы. Кто представлял себе, что у коровы есть книжка! А она есть у нее, в отличие от большинства эмигрантов: коровий желудок состоит из рубца, сычуга и книжки* [Вайль 1998: 88-89].

В противовес «нравственно чистому» русскому человеку советское общество представлено в книге как глубоко лживое (*когда Солженицын выдвигал свой знаменитый призыв «жить не по лжи», он, возможно, даже не представлял со всей отчетливостью – насколько проникла ложь во все поры советского общества, до основания разъедаая народный организм* [Вайль 1998: 149]), эмиграция представляется способом преодолеть эту проблему (*В эмиграции мы, наконец, можем применить завет Солженицына на деле. Тут каждый может смело, не скрываясь, назвать кровавой шайкой палачей – Политбюро, гостеприимной второй родиной – Америку, а себя – евреем, диссидентом, писателем* [Вайль 1998: 150]). Для авторов ценность эмиграции состояла именно в преодолении заданных государством границ и ограничений. Эмигрант из СССР может свободно выбирать свою идентичность и не прятаться за официальными советскими эвфемистическими наименованиями, призванными придать тому или иному неудобному для советского идеологического аппарата явлению необходимую оценочную смысловую окраску.

Авторы открыто говорят о том, что эмиграция сыграла в их жизни положительную роль, освободив от официального советского дискурса.

Однако отношение к советским реалиям у авторов неоднозначное: негативное отношение к политической составляющей смягчается описанием их личного опыта жизни в СССР, который частично может быть соотнесен и с опытом их читательской аудитории.

Опыт, о котором они пишут, относится к разным сферам жизни:

– обучение в советской школе (*Нас-то, как и переводчиков, учили в школе, что chicken – это цыпленок, а курица – hen* [Вайль 1998: 37]) и общие ошибки, свойственные тем, кто через нее прошел.

– неудачи знакомых и друзей (*У нас есть знакомый, которого за систематические хищения выгнали с третьего курса мясомолочного отделения пищевого техникума. Так что мы основательно разбираемся в технологии продуктов питания: в частности, в составных частях крупного рогатого скота* [Вайль 1998: 88]).

Частный опыт не позиционируется как негативный, хотя описанные в нем ситуации косвенно намекают на негативные стороны советской действительности, но общая задача у них иная: они призваны создать эффект доверительного общения, привнести в обобщенный образ эмигранта личную составляющую, сделать его более персонифицированным

Среди высказываний, посвященных советскому прошлому авторов, встречаются и демонстрирующие общность коллективного опыта эмиграции и индивидуального авторского опыта: *Во-вторых, все мы выросли в сознании, что курица дороже, благороднее и престижнее мяса. И если в урожайные на крупный рогатый скот годы говядина стоила рубль девяносто килограмм, то за курицу приходилось платить по 2.50. Одно время торговали скороспелыми бройлерами по 1.60, но их покупали неохотно* [Вайль 1998: 37-38]; *Но главный коровий потрох – язык. Он попадался нам и на родине* [Вайль 1998: 89]; *В мире есть немало народов, чья судьба неотделима от баранины. Мы не из их числа* [Вайль 1998: 78]).

Гастрономический опыт в большей степени, чем что-то другое, объединяет представителей одного поколения эмиграции. Еда, как уже¹⁷⁷

говорилося раніше, – джерело колективної пам'яті, сприяючий визначенню не тільки національної, але й поколінської ідентичності. Авторів описують не загальне становище справ в радянському суспільстві, а те, що знайомо їм і їх сучасникам, характеризують себе не тільки з позиції рідної культури, але й з точки зору приналежності до покоління народжених на початку 1950-х років і покинутих СРСР на початку 1970-х. Вони залучені в простір колективної пам'яті покоління про радянський досвід життя і супутньої гастрономічної рефлексії.

В категорії автора можна виділити аспект, що об'єднує напрямки «автори-кулінари» і «автори-емігранти», – це «автори-інтелігенти».

Виділяється кілька основних рис, характерних для інтелігенції як особливий соціальної групи: інтелектуальний характер робочої діяльності, відчуття власної соціальної неукорененості, усвідомлення історичної вини перед народом, бажання викупити її, постійна опозиція по відношенню до офіційної влади, толерантність і ін. [Антюхіна 2015: 95].

Автори відкрито не ідентифікують себе таким чином, але інформація, завдяки якій вони безоговорочно можуть бути зараховані до цієї групи, неодноразово зустрічається в тексті. Також такою характеристикою сприяє і мінімальне знання біографій авторів – відомих діячів російської еміграції третьої хвилі. Отримавши на батьківщині гуманітарну освіту (П. Вайль закінчив редакторський факультет Московського поліграфічного інституту, А. Геніс закінчив філологічний факультет Латвійського університету), в еміграції вони знайшли себе в журналістиці і есеїстиці: працювали разом і окремо в видаваній С. Довлатовим емігрантської газеті «Новий американець», в російській службі радіо «Свобода», публікувалися в журналах як на Заході, так і в Росії, в соавторстві написали шість книг, присвячених еміграції, російській культурі і літературі, і велика кількість статей.

Появление известных в определенном кругу фамилий авторов на обложке кулинарной книги, в целом, было новым для русскоязычной кулинарной литературы. Читатели могут реконструировать образ автора, не только используя ту информацию, которая открыто заявлена в книге, но и привлекая свои фоновые знания, также влияющие на восприятие. Важным фактором здесь становится именно наличие информации, которой владеет аудитория и которая в некоторой степени формирует читательские ожидания. Знание авторской репутации, в частности, влияет на оценку предлагаемой ими информации.

Биография авторов (журналистов и специалистов по русской культуре) не предполагала наличие глубоких кулинарных знаний, но в рамках написания данного сборника эссе это компенсируется объемом знания в области культуры и эмпирическим опытом жизни в эмиграции, каковые, в сущности, и становятся объектом их исследования и описания.

Еще одной чертой, свойственной интеллигенции, является стремление к распространению культурных ценностей [См.: Кошелева 2000], в частности, национальной культуры. Так как просветительская функция проявляется в самом факте создания кулинарной книги культурологического толка, в которой еда прокламируется как предмет национальной гордости, то факт разносторонней образованности авторов становится приемом, позволяющим указать читателям на их причастность к группе русских интеллигентов, одинаково хорошо знающих и русскую, и иностранную культуру.

Образованность авторов проявляется не только в отсылках к русской литературе и культуре (которые рассматривались нами ранее), но и к другим областям знания:

– зарубежной литературе (*Во-первых, оказалось, что все читанное нами в зарубежной литературе – неправда. Точнее, плебейское невежество живущих впроголодь переводчиков* [Вайль 1998: 37]; *А ведь в «Моби Дике» Мелвилл упоминает ресторан, где подавали 200 (двести) блюд из вареной рыбы. Мелвилл вообще знает, что писать. Не зря в его*¹⁷⁹

романе рыбу едят вареной [Вайль 1998: 44]; *Лучше всего для этого подходит дорогостоящая изысканная меч-рыба, та самая, что фигурирует в «Старике и море»* [Вайль 1998: 62]; *А вот сыр, хоть позже, чем в прочей Европе, но производился. Правда, его описывают еще Гомер и Аристотель, а у нас первые сыродельни появились только после отмены крепостного права* [Вайль 1998: 131];

– мировой культуре: *Обрезайте все лишнее, пока баранья нога не превратится в миску безупречно красных кубиков. Примерно так же поступал Микеланджело с мраморной глыбой – и вот результат – бессмертие* [Вайль 1998: 79]; *Вот и все. Но главное – отнестись к котлетам как к серьезному ответственному блюду, забыв о том, что они подавались в каждой занюханной столовой. Ведь и «Гамлета» можно посмотреть в Шекспировском театре, а можно – в колхозном Доме культуры* [Вайль 1998: 100]; *Пряности способны самое скучное блюдо сделать нарядным и праздничным, как детский рисунок или картина Пиросмани* [Вайль 1998: 103]; *Русский (подчеркиваем) ученый Тимирязев назвал ломоть хорошо испеченного хлеба величайшим достижением человеческого ума. Вот это по-нашему. Не самолет, не «Мона Лиза», а каравай ситного* [Вайль 1998: 163];

– этимологии: *Это блюдо стало настолько распространенным, что утратило свой необходимый эпитет «рубленая». Мы забыли, что котлета – это кусок зажаренного мяса с ребрышком. Напротив: произошел лингвистический казус – прежняя котлета стала именоваться «отбивной котлетой», а затем и просто «отбивной». А сей рубленый отпрыск вошел в язык в виде полноценной «котлеты»* [Вайль 1998: 99]; *Слово это происходит от французского имени Шарлотта, которому русский язык придал то ли ласкательный, то ли уничижительный суффикс* [Вайль 1998: 55].

Многочисленные культурные отсылки характеризуют авторов как людей, обладающих высоким уровнем эрудированности в области

гуманитарных наук. Они привычно накладывают свои знания на гастрономическую тематику, превращая еду в объект интеллектуального осмысления в широком культурном контексте.

Эрудиция авторов распространяется и на историю кулинарии. Текст свидетельствует о проведении исследования в этой области, хотя авторы опять же не говорят об этом открыто. Исторические факты, приведенные в ряде эссе, призваны не только в очередной раз намекнуть на интеллектуальный потенциал создателей «Русской кухни в изгнании», но и продемонстрировать разнообразие контекстуальных связей, в которые может быть вовлечена ранее мало осмысляемая с интеллектуальной точки зрения гастрономическая тема, что подчеркивает глубокую авторскую заинтересованность во всестороннем ее рассмотрении: ***Солянки появились в России в XVII веке, когда число постных дней в году колебалось от 192 до 216 [Вайль 1998: 41]; А ведь супы и есть главная ценность русской кухни. Не зря на Руси вилки появились на 400 лет позже ложек. [Вайль 1998: 42]; Да, именно замечательная пресноводная рыба стояла на первом месте в российской гастрономической традиции. Нигде в мире не было таких осетров, белуг, стерлядей или хотя бы пескарей. И никто лучше русских не знал, как с ними обходиться [Вайль 1998: 43]; Правильно приготовленная рыба – шедевр кулинарии. Опять-таки, память о славянских предках [Вайль 1998: 45]; Ведь на Руси огурцы солили еще в XII веке. И ни татары, ни ляхи, ни большевики не смогли отучить народ от этой замечательной традиции [Вайль 1998: 117]; Это антияичное движение поддерживается идеологией славянофильства [Вайль 1998: 34]; Есть страны морские, есть горные, есть лесные. Россия – страна речная. Обильные судоходные реки Восточно-Европейской равнины были колыбелью нашей родины. Поскольку от Рюрика до сегодняшних дней дороги на Руси строить ленились, то реки были главными путями сообщения, связавшими вятичей, кривичей и даже белоглазую чудь в одну великую державу – от Кубы до Афганистана [Вайль 1998: 43].***

Авторы показывают себя знатоками истории, для которых важной задачей является популяризация национальной культуры в широком культурном и антропологическом контексте. Рассмотрение бытовой темы поддерживает представления об авторах как представителях интеллигенции.

Для интеллигенции типично также наличие системы норм бытового поведения, несоблюдение которой обнаруживает в человеке профана с не самым высоким уровнем воспитания. Авторы, хотя открыто не заявляют об этом, причисляют себя к носителям «высокой» культуры быта, принципы которой в тексте проявлены через противопоставление «правильной» и «неправильной» моделей поведения: *Пошлая пословица «о вкусах не спорят» придумана людьми с плохим вкусом. Действительно, с плохими вкусами не надо спорить, с ними надо бороться. Особенно с кулинарными* [Вайль 1998: 49]; *Человек воспитанный и интеллигентный не станет есть икру без масла. Или портить ее сырым луком, как это делают даже в лучших американских ресторанах. Врожденное или приобретенное чувство гармонии не позволит ему запивать селедку компотом или есть яйца всмятку холодными. Культура еды говорит о человеке больше, чем эрудиция и умение пользоваться носовым платком* [Вайль 1998: 49–50]. Истинная интеллигентность и культура, если следовать авторской логике, действительно проявляется в соблюдении бытовых и гастрономических норм, понимании хорошего и плохого вкуса, правильных и неправильных вкусовых сочетаний, а задача авторов – передать читателям знания об этих нормах, привить им не только культуру в широком смысле этого слова, но и более локализованную гастрономическую культуру.

Выводы

«Русская кухня в изгнании» является одним из наиболее типичных примеров изменения текстотипа кулинарной книги в конце второй половины XX века.

Изменения начинаются со смены жанра: П. Вайль и А. Генис создают не сборник рецептов, а сборник кулинарных эссе, что приводит к изменению соотношения текстовой рамки и рецептурной части в сторону значительного расширения первой и сокращения второй. Авторы вносят в книгу большое количество некулинарной информации (культурологической, антропологической, литературной и др.), которая формирует основную тематическую линию каждого из представленных в книге эссе. Но при всем тематическом разнообразии П. Вайль и А. Генис ставят во главу угла именно кулинарию, включая ее в сложную систему отсылок к другим интересующим их областям, и окончательно утверждая еду и гастрономическую культуру в качестве важнейшего элемента, формирующего культурную и национальную идентичность.

Жанр эссе предполагает субъективность, которая отражается не только в расширении тематического спектра, но и в отборе рецептов, который имплицитно характеризует авторов. Сборник не претендует на всеохватность, как проанализированные нами ранее книги: в нем представлен набор блюд русской, американской и еврейской кухонь, которые призваны характеризовать три наиболее важные для авторов культурные традиции, формирующие субъективный образ автора – русского эмигранта в Америке. Выбор рецептов задает три значимые для всей книги темы:

- ностальгия по русской кухне как части национальной культуры;
- изменение гастрономической практики, связанное с эмиграцией;
- возможность открыто заявить о своей национальной идентичности, связанная с либеральной политикой США.

В рецептурной части сохраняются принципы традиционной кулинарной книги, но текстовая рамка претерпевает значительные изменения.

Рецептурная часть использует традиционные элементы, связанные с основными требованиями к рецептам как жанру (понятность, точность и др.), которые более подробно описывались в предыдущей главе, что подчеркивает устойчивость жанра.

Категория автора эксплицируется в текстовой рамке, где наблюдается открытая диалогичность (авторы обращаются к читателям, формируют пространство доверительного разговора, в котором раскрывают некоторые кулинарные секреты), оценочность.

Нововведения были связаны с тем, что книга не являлась дидактической, а кулинария для авторов стала поводом для рефлексии по поводу культуры и общества в двух его вариантах (советского и диаспоры русских эмигрантов в США).

«Эмигрантская» линия категории автора вносит сильное личностное начало в текст и проявляется в нем эксплицитно. Она вводится через повествование от первого лица и формируется через вербализацию авторского отношения к значимым явлениям эмигрантской действительности: русской культуре, опыту эмиграции и советской власти. Русская бытовая культура является для них объектом ностальгии, а знание ее реалий формирует пространство коллективной памяти, так как, по словам Н. Лумана, «идентичность может быть приписана только тогда, когда возвращаются к чему-то. Но вместе с тем это означает подтверждение и генерализацию» [Луман 2012: 70].

Авторы выступают с позиции хранителей русской культуры и ее традиций. Являясь частью группы, они, тем не менее, эксплицируют собственное «я», противопоставляя себя некоторым бывшим соотечественникам, живущим за границей, причем основной причиной расхождения становится отношение к русской культуре, сохранению традиций, в частности, гастрономических.

Кроме того, категория автора формируется за счет персонифицированной личной информации (гастрономические предпочтения, история из жизни друзей авторов), фоновой культурной информации, прецедентных текстов, благодаря чему читатель узнает в авторах не просто носителей русской культуры, но и русских интеллигентов.

«Русская кухня в изгнании» задает на концептуальном и языковом уровнях модель для последующих кулинарных книг (например, книг главного редактора журнала «Афиша-Еда» А. Зимина «Кухня супермаркета» (2011); «Кухня рынка» (2012), «Кухня навсегда» (2012). П. Вайль и А. Генис заложили основы нового направления в русской кулинарной литературе – кулинарной эссеистики, отмеченной высоким уровнем субъективности, благодаря тому, что интересы и жизненный опыт автора становятся призмой, через которые проходит кулинарная информация, после чего она становится частью культурного, социального, исторического и иных контекстов.

3.2. Самопрезентация автора А. Пирузян в «Elle. Кулинарный дневник: истории с рецептами»

Постсоветский период российской истории является эпохой пересмотра системы ценностей населения, связанной с заметным усилением западного влияния. Сама постсоветская идентичность является дуалистичной, так как строится на попытках осмысления советского прошлого и на активном освоении нового, приобретении «инострannого» опыта [См.: Мареева 2013]. Такой способ приобщения к иностранной культуре существовал и в советское время, с тем лишь отличием, что менялись объекты и каналы, через которые это происходило: «освоение» джинсов и шариковых ручек, бывших в разные времена приметами «иной» жизни, сменились пониманием тонких гастрономических различий между «географическими» винами, разными видами азиатской и европейской кухонь и др. Таким образом, общество проходило путь от фетишизации предметов к фетишизации знаний и опыта, полученного эмпирическим путем [См.: Горный 2012; Дьердь 2004; Ушакин 2011; Todd 2015].

Еда, являющаяся неотъемлемой частью любой национальной культуры, для жителей постсоветского пространства стала одним из главных способов освоения мирового наследия. Распад Советского Союза способствовал

тому, что постсоветская (и в частности русская) аудитория стала энергично осваивать ранее недоступную информацию, пришедшую с Запада. Европейская и американская культуры начали активное завоевание русской аудитории в 1990-е годы через кинофильмы, музыку, одежду и гляцевые журналы, издававшиеся по франшизе («Elle», «Cosmopolitan», «Good Housekeeping», «Vogue» и др.). Практическое руководство по новому образу жизни предполагало особое внимание к «западной» поп-культуре, внешнему виду, путешествиям, смене способа ведения домашнего хозяйства – главным темам популярных журналов начала 1990-х годов, формировавших образ нового общества по «западному» образцу.

Почти все гляцевые журналы для женщин печатали карточки с рецептами новых блюд. Даже те издания, которые в других странах писали только про моду (например, «Elle»), только появившись в России, выполняли свою культуртрегерскую роль не только в вопросах внешнего вида, но и приобщая читательниц к новому гастрономическому формату, внедряя в лексикон термины типа «кухня фьюжн», «паста аль-денте» и другие, уже укоренившиеся в западном кулинарном дискурсе.

Новые гастрономические впечатления, появившиеся во время первых «свободных» поездок за границу, переносились в условия российских продуктовых реалий, хозяйки пытались самостоятельно копировать популярные иностранные блюда, возник особый спрос на кулинарные книги с рецептами блюд народов мира. К началу 2000-х годов слово «фьюжн» стало одним из важнейших понятий в кулинарной и ресторанной среде, наиболее точно описывающим гастрономические пристрастия во времена, называемые «сытыми нулевыми», пришедшими на смену «лихим девяностым». В этот период трендсеттерами становятся рестораторы, открывающие заведения, где соседствуют пицца, паста, русифицированные салат «Цезарь» и суши, символизирующие утонченность гастрономических вкусов и противопоставленные простой домашней еде. Но к середине первого десятилетия 2000-х годов ресторанный бум спал и появился¹⁸⁶

новый тренд – домашняя еда, также пришедший через иностранные источники. Умение хорошо готовить дома и стремление к разнообразию домашней кулинарии начали пропагандировать новые тематические кулинарные журналы, телепередачи, знаменитости, открыто рассказывающие про свои пристрастия в еде и делящиеся рецептами. На волне тренда появилась новая группа авторов, желающих поделиться своими знаниями, умениями и общим взглядом на приготовление еды, – сначала кулинарные колумнисты, а позже и кулинарные блогеры (Вероника Белоцерковская (<https://belonika.livejournal.com>), Андрей Рудьков (<http://andychef.ru>), Анастасия Семкина (https://www.instagram.com/missisn_cakes/), Ольга Малышева (<http://salatshop.ru>), Нина Тарасова (<http://www.niksysa.ru>), Полина Манская (<http://www.foodandfood.ru>), Елена Усанова (<http://handmadefood.ru>), Максим Сырников (<http://kare-1.livejournal.com>), Ирина Чадеева (<https://chadeyka.livejournal.com>) и др.).

2000-е годы становятся переломным моментом в истории кулинарного дискурса в России, так как именно в этот период окончательно складывается новая форма кулинарного нарратива, отличающаяся от предшествующих и по прагматическим установкам автора, и по отношению к центральной жанрообразующей тематической доминанте – еде.

Кулинария плотно вплетается в культурное поле, сформированное дискурсивным пространством «глянцевой» life-style журналистики, в которой такие бытовые практики, как приготовление пищи, наделяются особым символическим значением и подчеркивают принадлежность к определенному типу культуры и определенному социальному кластеру. Как пишет Д. Брукс, «сегодня можно сказать, что классы определяют себя средствами потребления, что будет верно, по крайней мере, для информационного века» [Брукс 2013: 67]. Благодаря изданиям такого типа («Elle», «Домашний очаг», «Marie Clair», позже – «Афиша-Еда», «Гастрономъ»), еда перешла из разряда утилитарного повседневного занятия в разряд модных практик, которые помогают человеку познавать мир, а₁₈₇

также документируют и фиксируют результаты его познавательной деятельности.

Глянцевый нарратив с активным использованием развернутых текстовых рамок приучил читателей к тому, что кулинария – это не только утилитарная сфера деятельности, но и предмет общечеловеческой рефлексии, интересная тема для разговора, способ понять свою и чужую культуру, рассказать о себе и т. п. Поэтому кулинарные книги мемуарного или эссеистического типа смогли удовлетворить потребности сразу нескольких типов читателей: тех, кому интересно готовить, тех, кому интересно читать о чужой жизни, и тех, кому интересно и то, и другое. Именно кулинарии как части образа жизни, соответствующего «глянцевым» представлениям об идеале, посвящена книга А. Пирузян «Кулинарный дневник», изданная в 2008 году, ставшая одной из наиболее успешно продаваемых кулинарных книг своего времени.

Особый жанр данной кулинарной книги требует предварить анализ категории автора осмыслением специфики традиционного дневника как литературного произведения.

С точки зрения теории литературных жанров, данный текст не является «дневником» в строгом смысле этого слова, и более точно его характеризует определение «заметки». Автор дает ему такое название, отталикаясь от некоторых особенностей дневника как особой модели построения текста, характеризующуюся установками на хронологическое повествование (привязанность содержания к определенной дате) и искренность.

Дневник как модификационный вид мемуарной литературы определяется следующим образом: «...литературно-бытовой жанр; в литературе – форма повествования от первого лица, которая ведется в виде повседневных, как правило датированных, записей. Дневник как внелитературный жанр отличает предельная искренность, откровенность высказывания; это всегда – фиксация «только что» случившегося и пережитого <...>. Обращенный преимущественно к событиям»¹⁸⁸

личной жизни <...>, дневник в то же время нередко включает и общезначимые суждения о мире, вырастающие из размышлений над проблемами собственного бытия. «Дневник» как жанр монологичен, но монологического слово автора дневника может быть и внутренне диалогичным, с неявной «оглядкой» на мнение другого о мире и о самом себе» [ЛЭС 1987: 97-98]. Данный жанр принадлежит к группе фактографических жанров, основной задачей которых является фиксация событий и фактов окружающего автора мира. Е. В. Богданова отмечает, что для дневников характерны высокая степень индивидуализированности повествования и стремление продемонстрировать особенности индивидуального человеческого сознания [Богданова 2008: 29].

Изначально дневник не предназначался для широкой аудитории, и это оказало влияние на свободу самовыражения, проявляющуюся на всех уровнях текста: от тематического набора до средств языковой выразительности. Отмечается, что «...язык дневника напрямую зависит от принадлежности его автора к определенному социально-экономическому классу, от его политических и религиозных взглядов, от его географической принадлежности. Все эти факторы формируют общую языковую картину» [Богданова 2008: 28].

Каноны жанра публичного дневника предполагают более высокий уровень искренности и открытости по сравнению с другими публичными текстами и меньший разрыв между реальным автором и его дневниковым воплощением. В дневнике личностные смыслы, «значения-для-меня» преобладают над безличными значениями, «значения-для-всех» [Леонтьев 1975]. То есть дневник, в первую очередь, это именно автокоммуникация, площадка для выражения своих чувств в их динамическом и хронологическом развитии. В дневнике находят отражение интересы и личные ценности, о которых человек хочет сказать, но они организованы специальным образом, чтобы восприниматься как единая картина жизни автора.

Личный и авторефлексивный характер дневниковых записей дает основание полагать, что категория автора наиболее часто проявляется в нем именно в варианте самопрезентации, под которой далее будет пониматься «коммуникативная (в том числе вербальная) стратегия управления впечатлением о говорящем у адресата» [Лаппо 2013: 33], основанная «...на акте оценки себя, описания своих личностных качеств и самоидентификации как акте причисления себя к группе» [Лаппо 2013: 35]. Она напрямую связана с идентичностью говорящего/пишущего, так как без понимания собственной причастности к тем или иным группам, понимания частной и коллективной, разделяемой индивидом, системы ценностей, невозможно формирование публичного образа, а следовательно, и самопрезентация.

Самоидентификация, в основном, осмысливается исследователями в социальном ключе [Косолапов 2003; Ассман 2004; Лаппо 2013] как «...самоотождествление с определенной социокультурной средой, ее нормами и ценностями; весьма высокая потребность в одобрении своих действий самой личности (группы) со стороны такой среды и ее авторитетов; чувство неотъемлемой принадлежности к генетическим, историко-культурным, духовным корням этой среды, <...> осознание неразрывной связи своего собственного будущего с перспективами этой среды» [Косолапов 2003: 102]. Природу взаимосвязи данных понятий формулирует И. Гофман, который пишет, что наблюдать самоидентификацию можно только через самопрезентацию, что вся деятельность человека подчинена созданию имиджа, впечатление о нем у окружающих [Гофман 2000], а «...содержание самопрезентации отражает представление личности о себе, о своей идентичности» [Языковые средства конструирования имиджа 2009: 36-37].

Самопрезентация и самоидентификация имеют свой набор коммуникативных намерений, которые осуществляются в ходе данных актов: «...оправдание своих действий, разрешение что-либо делать или не делать, привлечение внимание, защита от нападения, маскировка смущения»,¹⁹⁰

умаление/преувеличение своих достоинств или даже сокрытие своей идентичности» [Лаппо 2013: 31]. Самопрезентация направлена на установление границ, очерчивание круга своих компетенций и интересов, регуляции отношений участников коммуникации между собой, а также она является способом создания имиджа. Под имиджем может пониматься «...обращенное во вне “Я” <...>, за которым иногда может скрываться истинное “Я”» [Почепцов 2000: 545]; «...целенаправленно создаваемое представление, наделяющее впечатление от человека дополнительными ценностями (человеческими, нравственными), что, собственно, и способствует более эмоциональному его восприятию» [Паршина 2005: 65].

О. С. Иссерс сводит понятия самопрезентации и имиджа таким образом, что первое является процессом ретрансляции второго. Исследователь отмечает, что «...доминанта имиджа идентифицирует ролевое поведение и определяет и другие его составляющие. Факультативные составляющие имиджа придают ему объемность, достоверность модели личности, так как доминанта не обеспечивает восприятие личности как реальной, нужны специфические черты и краски, придающие портрету сходство с оригиналом» [Иссерс 1999: 198, 201].

На основании соотнесенности реальной личности автора и создаваемого им имиджа выделяют два способа формирования публичного амплуа, которые обычно используют совместно, перемещая акцент с одного на другой в зависимости от аудитории, коммуникативной ситуации и коммуникативного замысла:

- акцентирование реальных черт автора, призванное вызвать доверие у читателей (обычно этого требует аудитория, для которой важен эффект узнавания своего, а также имеющая представление о реальной личности автора, сильное расхождение с которой будет восприниматься негативно).

- выбор речевой маски, отыгрывание роли, нацеленной на формирование имиджа (обычно такой способ избирается для самопрезентации в незнакомой аудитории, когда автор моделирует роль,

которая может быть релевантна в том или ином сообществе). [Иссерс 1999: 196]. Под речевой маской понимается «...одна из коммуникативных стратегий, имитация чужого речевого поведения, включающая иную манеру речи, иной лексикон и предполагающая иную картину мира. При этом человек «перевоплощается» в другую языковую личность на основе собственных представлений о том, какой эта личность должна быть, и эти представления должны каким-то образом коррелировать с представлениями социума об образе данного коммуниканта» [Шпильман 2006: 54].

Изучение стратегий и тактик самопрезентации является одним из наиболее активно развиваемых направлений современной лингвистики. Исследование данного тематического блока коррелирует с работами, посвященным формированию имиджа говорящего [Почепцов 2000; Иссерс 2009], и включает в себя работы, в которых рассматриваются различные коммуникативные ситуации самопрезентации (например, при приеме на работу [Медведева 2010], в политическом диалоге [Лякишев 2010] и др.) или специфика самопрезентации в определенном информационном пространстве (например, в Интернете [Жичикина, Белинская 2004]).

Одним из факторов успешной самопрезентации является понимание значимости роли адресата в этом процессе, так как самопрезентация возможна только при наличии воспринимающего сознания. Самопрезентация является одним из способов «...контролировать впечатления, возникающие о нас у других людей» [Чалдини 2002: 136], их связанную с этим процессом когнитивную и речевую деятельность [Иссерс 1999], то есть адресант должен хотя бы на минимальном уровне уметь прогнозировать потенциальную реакцию аудитории на избираемый им образ при учете коммуникативной ситуации.

Автор рассказывает о себе от первого лица и должен сохранять достаточной высокий уровень достоверности при формировании своего амплуа. Кулинарный дневник А. Пирузян ориентирован на целевую

аудиторию «молодых и активных женщин в возрасте от 25-35 лет, которые стремятся к самореализации, строят карьеру, следят за модными новинками, знают себе цену и стараются приобретать самые лучшие товары»¹. Самопрезентация автора держится на удовлетворении читательских ожиданий и представлений.

Композиционная структура книги и содержание ее частей

«Кулинарный дневник», как и «Русская кухня в изгнании», представляет собой сборник эссе — законченных и самостоятельных текстов, объединенных темой кулинарии и образом автора. Такая структура обусловлена историей появления книги: ее основой стала одноименная колонка в журнале «Elle», которую А. Пирузян начала вести в 2004 году. Эти материалы были собраны и без изменений, как подчеркивает автор, в хронологическом порядке собраны в книгу. Сохранение материалов в исходном виде было важной задачей для автора, открыто заявленной во введении: *«Я сознательно не стала ничего менять в текстах, решив, что это будет в каком-то смысле жульничеством. Хотя такой соблазн в каком-то смысле был, потому что за это время многое изменилось в моих вкусах и вокруг меня»* [Пирузян 2008: 5]. Сохранение материалов в их исходном виде позволяет не только проследить изменение модных кодов, но и создает хронологию жизни автора и ее отношений с кулинарией. Книга начинается с истории о том, как автор ушла с работы и по дороге пережила кулинарную инициацию (купила в хорошем магазине хорошую мельницу для перца, чтобы начать ей пользоваться и тем самым отметить начало нового этапа своей жизни). Затем следуют истории про путешествия, в которых она получает рецепты и вдохновение для новых экспериментов, смену работы в одном глянцево-м журнале на работу в другом, про опыт жизни в Америке в

¹ Информация дается в соответствии с медиа-планом официального рекламного партнера журнала — компании «Head Media » (<http://head-media.ru/reklama-v-elle.html>)

школьные годы, про интернациональный круг друзей, про большую семью с обширной географией, про домашних питомцев, опыт работы в офисе американской компании, национальную идентичность и многое другое. При этом еда играет важную роль в каждой из этих историй, но теряет для автора всякий интерес без привязанности к ним. Уже в послесловии А. Пирузян формулирует свой программный тезис, который смело мог бы охарактеризовать отношение к кулинарии, которое активно транслируется кулинарной литературой эссеистической направленности по сей день: *«Как отделить кулинарные впечатления от всех остальных? Мне кажется, это невозможно. Ведь еда, как ничто другое, неразрывно связана со всем, что с нами происходит – кому она интересна сама по себе? Интересно то, что ее окружает: походы в гости и тихие вечера дома, путешествия в дальние страны и сборища на даче у друзей, новые модные рестораны и знакомые с детства семейные застолья, и, главное, человеческие отношения и характеры. В общем, сама жизнь, извините за банальность. А кулинария – это прежде всего проявление любви к ней, к своим друзьям и близким, возможность выразить свои чувства и проявить заботу»* [Пирузян 2008: 117]. Таким образом еда рассматривается как ценность частная, рассказ о ней интересен именно своей субъективностью.

Книга начинается с предисловия, посвященного мужу и сыну (*Моим дорогим Стасу и Тиграну* [Пирузян 2008: 5]), в котором автор рассказывает о предпосылках создания книги (*Со временем я стала все чаще получать письма от читательниц с просьбами прислать им тот или иной понравившийся рецепт, который был когда-то вырван из журнала, а потом куда-то запропастился. «Может быть, подошло время издать «Дневник» книгой?» – спросила меня одна из читательниц. Не буду скрывать – мне эта идея очень даже понравилась* [Пирузян 2008: 5]), обращается к читателям с просьбой простить некоторые неточности (*Я говорю все это к тому, чтобы вы, дорогие мои читатели, были снисходительны, если вам покажется, что кое-где есть некоторые нестройности, повторы или что-нибудь в* ¹⁹⁴

этом роде – ведь первый раз «Дневник» вышел в октябре 2004 года [Пирузян 2008: 5]), объясняет причины этих неточностей и благодарит всех, кто помогал при создании книги (*И еще мне хочется поблагодарить всех тех, кто имел отношение к журнальным публикациям «Кулинарного дневника» и к изданию этой книги. Прежде всего моих замечательных коллег по журналу Elle и Издательскому дому «АФС» – вы все внесли свою лепту, спасибо! Ингу Аксенову – за ее чудесные рисунки, без которых «Дневник» уже невозможно представить. Моих постоянных «героев» – семью и друзей – всех, кто попал и не попал в эту книгу. И наконец, моего незабываемого друга Александра Белосудцева, которого не стало четыре года назад – именно он когда-то посоветовал мне «все записывать». Саша, я так и делаю* [Пирузян 2008: 5]). Содержательная сторона введения настраивает читателя на доверительный лад: автор открыто признается в несовершенстве созданного текста, в его частичном несоответствии актуальному положению вещей, а также представляет аудитории будущих героев текста (своих друзей и семью), таким образом впуская читателя в сферу своей частной жизни.

Мемуары с рецептами (именно в такой последовательности) – жанр относительно новый для России. Для таких мемуаров не столь важен масштаб личности автора, как его образ жизни, декорации и хронотоп повествования. Массовая культура «нулевых» наглядно продемонстрировала, что частная жизнь другого может быть интересной темой в том случае, если о ней рассказывает интересный человек. Жизнь «обычных» людей, а не представителей мира шоу-бизнеса, политической или бизнес-элит часто становится более востребованной у широкой читательской аудитории, что обусловлено меньшим социальным разрывом между автором и читателями, ощущением общности их интересов и возможностью применить полученную информацию в своей повседневной жизни.

Выбирая форму кулинарного дневника, А. Пирузян продолжает традицию, заданную жанром кулинарного эссе, внося в нее коррективы, связанные с духом времени, социальными и культурными трендами

нового элитарного социального класса «богемных буржуа» [Брукс 2013], выделенного и описанного американским социологом Д. Бруксом. Одной из мировоззренческих установок этого класса является забота о качестве жизни, которая проявляется, в частности, в отношении к кулинарии как креативной практике, доступной любому человеку.

После введения идут 30 глав, названных по тому же принципу, что и в «Русской кухне в изгнании». Каждое название является отсылкой к:

– прецедентной цитате: *Знакомые все лица!* (цитата из комедии «Горе от ума» (1824) А. С. Грибоедова), *Государыня рыбка* (цитата из «Сказки о рыбаке и рыбке» (1835) А. С. Пушкина), *Всегда готов!* (пионерский лозунг), *Котлеты отдельно* (цитата из популярного анекдота: «Мухи отдельно, котлеты отдельно»), *Цезарю цезарево* (отсылка к цитате из Библии «Кесарю кесарево, а Божие Богу»);

– поговорке: *Что немцу хорошо* (отсылка к поговорке «Что русскому хорошо, то немцу смерть»);

– прецедентному названию или имени: *Держаться корней* (отсылка к одноименной песне группы «Аквариум»), *Суп вдвоем* (отсылка к названию русской группы «Чай вдвоем»), *Однажды в Америке* (отсылка к одноименному фильму Серджо Леоне (1984 г.), *Американский пирог* (отсылка к одноименной молодежной комедии Пола и Криса Вейтцов (2000 г.), *Шалтай-Болтай* (герой классического английского детского стихотворения);

– культурной реалии: *Мясная рулетка* (отсылка к азартной игре «русская рулетка»), *Йогуртовый Спас* (отсылка к названиям православных праздников «Яблочный Спас», «Медовый Спас»).

В «Кулинарном дневнике» берутся цитаты и названия более узнаваемые, чем в «Русской кухне в изгнании», они минимально трансформированы или вовсе представлены в исходном виде, что облегчает их декодирование. В этом также усматривается авторский замысел: А. Пирузян делает ставку на легкость понимания, на упрощенную форму интеллектуальной игры, но

не отказывается от нее, так как одним из направлений ее самопрезентации является «я – интеллектуалка». Таким образом, автор представляет себе как человека образованного, имеющего представление о массовой культуре, но не стремящегося к излишней интеллектуальности, которая выходила бы за пределы канонов модного журнала.

На уровне композиции категория автора проявляется в выборе жанра дневника, который предполагает наиболее высокий уровень субъективности: она связана не только с выражением своей точки зрения, но и с описанием разных сфер своей частной жизни.

Автор стремится выстроить доверительные отношения с читательской аудиторией и вступает с ней в открытый диалог: А. Пирузян показывает, что диалог с читателями и становится причиной создания книги.

Принципы отбора кулинарных рецептов

Выбор рецептов в данной книге отрефлексирован самим автором: *Пока перебирала рецепты, задумалась о том, что есть у них что-то неуловимо общее. То ли они все просты в приготовлении: не так много ингредиентов, и возиться особенно не надо. То ли все какие-то иностранные. Как сказал бы мой друг Саша: о чем нам это говорит с точки зрения классического психоанализа? Может ли быть, что даже отобранные нами рецепты в своей совокупности что-то говорят о нас самих?* [Пирузян 2008: 8].

«Кулинарный дневник» является довольно типичной субъективной авторской книгой, так как представленные рецепты подчинены общей концепции: они взяты из различных источников, но все значимы в жизни автора и характеризуют ее с нескольких сторон.

Первая группа рецептов – рецепты друзей, имеющие типичный для такого типа рецептов способ наименования «название рецепта + от + Р. п. »: *Открытый пирог (киш) от Наташи; Имбирное варенье от Марины;*¹⁹⁷

Шпецле по-швабски с сыром от Анны и Вилли; Тажин (тушеная баранина с пряностями) от Тимура; Шоколадный пирог от Максима; Шоколадный мусс от Патрисии. Эти рецепты представляют одно из направлений авторского «Я» – члена интернационального дружеского круга.

Вторая группа рецептов – рецепты известных в кулинарном сообществе людей: *Апельсиновое печенье от Джейми Оливера* (Джейми Оливер – известный британский шеф-повар, автор ряда кулинарных передач и кулинарных книг, владелец мировой сети ресторанов); *Морковный пирог от Айзека Корреа* (Айзек Корреа – американский шеф-повар, в 2000-е был хозяином нескольких крайне популярных ресторанов в Москве); *Мясной рулет от Билла Бласса* (Билл Бласс – американский модельер, в 1960–80-е годы славившийся своими зваными вечерами, на которые приходил нью-йоркский высший свет и где подавался традиционный мясной рулет); *Шницели из телятины от Фрэнсиса Форда Коппола* (Фрэнсис Форд Коппола – американский режиссер, владелец виноградников в Калифорнии, занимающийся также производством вина); *Бисквит с маком от Курта Гуттенбруннера* (Курт Гуттенбрунер – знаменитый американский шеф-повар австрийского происхождения). Автор демонстрирует свою гастрономическую эрудицию, так как на момент выхода книги все представленные имена не были широко известны русскоязычным читателям, они приводились по оригинальным англоязычным книгам, некоторые из которых до сих пор не переведены на русский язык.

Третья группа рецептов – «иностранные»: *Американский яблочный пирог; Гаспаччо с рисом; миндалем и яблоком; Классический салат «Цезарь»; Классический хлебный пудинг; Курица в кастрюле по-провансальски; Кускус с лимоном и зеленью; Мясо по-бургундски; Простейший гаспаччо; Простой маковый gugelhupf; Салат «Айсберг» с приправой из рокфора; Открытый пирог (киш) с грибами; Яичница-болтунья по-английски; Тайский куриный супчик с кокосовым молоком «Том ка гай»; Спагетти «Карбонара»; Спагетти с соусом песто.*¹⁹⁸

Современный тренд на расширение «кулинарной географии» и интерес к иностранной кухне, заданный глянцевыми журналами 1990–2000-х годов, сказывается и на наборе рецептов в анализируемом тексте. Благодаря этой группе можно выделить еще одну линию авторской самопрезентации – она знаток иностранной жизни, новый русский космополит, предоставляющий читателям возможность ощутить аутентичный вкус, совершить путешествие, не выезжая за пределы страны и даже не покидая пространство собственной кухни.

Четвертая группа рецептов – домашние рецепты, в которые включаются:

– армянские рецепты: *Армянский суп «Спас», Долма с виноградными листьями, Отжатое мацони с оливками по-израильски*. Все блюда, включая израильский вариант мацони, относятся к данной группе самим автором, так как приводятся в главе, посвященной армянским корням автора;

– рецепты членов семьи: *Баклажанная икра моей бабушки; Бабка из лапши с изюмом* – оба рецепта приведены в главе, посвященной воспоминаниям автора о бабушке;

– рецепты для домашних питомцев (в книге часто упоминается йоркширский терьер – питомец автора) (*Печенье с овсяными хлопьями – для собак*).

Обращаясь к другой самохарактеризующей цитате автора (*Одним словом, люди готовят не только так, как мыслят и чувствуют, но и так, как хотят, чтобы их воспринимали. Про меня решили, что я готовлю «разумно и изящно»* [Пирузян 2008: 10]), можно сказать, что автор старается полностью соответствовать принципу «разумной и изящной» готовки: набор рецептов не содержит ни одного типичного рецепта домашней кухни, все они призваны сообщить читателю, что автор, не являясь адептом сложной «высокой» кухни, все равно выбирает необычные рецепты с интересными деталями, чтобы даже простое блюдо получило концептуальное осложнение (например, его автор – известный, но неочевидный человек, или оно является

частью семейной истории автора, или является аутентичным и получено из авторитетного источника).

А. Пирузян приводит мнение своих друзей о себе как собирателе рецептов и характеризует свой набор рецептов как простой (соответствует жизненной политике занятой женщины, у которой не очень много времени на долгое приготовление сложных блюд) и интернациональный, характеризующий и ее любовь, доброжелательность и любопытство к чужой культуре, интернациональный круг общения, уровень владения иностранным языком, жизненный опыт и любовь к путешествиям.

Способы и средства самопрезентации автора

Для проявления категории автора в анализируемом тексте характерно последовательное развитие «Я-темы» [Рытникова 1996] автора, ее последовательная самопрезентация в нескольких направлениях.

Самопрезентация и формирование определенного имиджа становится важной задачей для авторов кулинарных книг новой формации, так как в эпоху информационного изобилия необходимо активно привлекать внимание читателя, найти свою целевую аудиторию, для которой интерес представляют не только рецепты, но и личность автора.

Используя определенные риторические приемы, а также тактики самопрезентации, авторы стремятся заслужить доверие, понравиться разнородной аудитории, сформировать благоприятное впечатление о себе, но при этом завоевать кредит доверия, который может получить только человек, обладающий высоким статусом в сообществе рассказывающих о кулинарии и увлекающихся ею. Авторы прибегают к самохарактеризации, призванной подчеркнуть их индивидуальность, к самоидентификации, связывающей их с определенной социальной группой или представляющей интерес для потенциальных читателей.

Все линии самопрезентации А. Пирузян связаны с ее принадлежностью к социальному классу «богемных буржуа», который в России начал складываться в начале 2000-х. Д. Брукс отмечает, что «богемные буржуа» создали свою систему социальных и культурных кодов и в настоящее время «...определяют параметры вкуса и достойных уважения взглядов, создают общепринятые мнения, распространяют представления о хороших манерах, устанавливают формирующие общество неофициальные иерархии, исключают нарушителей заведенных приличий, передают свою мораль и представления о приличиях детям, навязывают свою общественную дисциплину другим слоям общества с целью улучшения «качества жизни», как теперь принято говорить» [Брукс 2013: 50]. Книга А. Пирузян посвящена не столько кулинарии, сколько именно качеству жизни, распространяющемуся на разные сферы повседневности: семью, работу, способы проведения досуга, культуру потребления и др. Приготовление еды, как и другие бытовые практики, несет важный смысл в культуре «богемных буржуа», так как именно через него открыто проявляется уровень жизни и вкус кулинара. Являясь скорее буржуа, чем богемой, представители данного класса открыто ставят вопрос бытового комфорта на первое место, тем не менее, именно через понимание бытовых кодов происходит идентификация «своих»: понятная, но креативная еда полностью вписывается в их представление о норме.

Самопрезентация Анаит Пирузян как кулинарного автора начинается с описания себя в рамках кулинарного пространства, самопрезентацию через свое отношение к еде как таковой и процессу ее приготовления, поэтому первой линией ее самопрезентации становится **«я – кулинарный энтузиаст»**.

Так же, как и многие ее современники, пишущие о еде, сама она не является профессиональным поваром. Кулинария для нее – хобби, о котором она по какой-то причине начала писать открыто. Это характерно для начала 2000-х, когда в поле кулинарной литературы появилось большое

количество авторов, открыто говорящих о своем поварском непрофессионализме, который компенсировался интересом к теме, начитанностью и собственным опытом. Авторитет непрофессионала окончательно будет утвержден к концу 2000-х, когда большое количество популярных кулинарных блогеров-непрофессионалов стали более авторитетными для широкой читательской аудитории, чем профессиональные шефы. Тема увлеченности автора кулинарией является сквозной для книги и получает последовательное развитие: первая глава начинается с того, что А. Пирузян пишет о желании внести усовершенствования в свою кулинарную практику: *Здравствуй, новая жизнь, как говорится. По дороге домой сделала символический жест: заехала в «Стокманн» и купила мельницу для черного перца. Чтобы уже никогда, никогда не сыпать, как «чайник», какой-то ужасный выдохшийся порошок. А намалывать каждый раз свежий. Как истинный профессионал, которым я как раз и собираюсь стать* [Пирузян 2008: 7]. Символическая инициация, сопровождаемая покупкой мельницы для перца, свидетельствует, что автор стремится преодолеть барьер, который разделяет дилетантскую («чайник» – «дилетант, непрофессионал в чём-либо, человек, плохо разбирающийся в каком-либо вопросе» [Словоново]) и «высокую» культуру быта, каждая из которых характеризуется определенным качеством продуктов и наличием определенных ритуалов: собственноручно смолотый перец – это ритуал, призванный подчеркнуть важность не только эстетики приготовления пищи, но и совершенного иного качества жизни, для которого перец в пакете служит напоминанием о вреде упрощения и низких стандартов.

Стремление улучшить качество своего кулинарного быта, о котором говорит автор, соединяется с желанием реализовать в кулинарии свой творческий потенциал, а не превращать приготовление пищи в повседневное занятие, исторически сложившуюся женскую обязанность: *Наверное, когда люди читают мой кулинарный дневник, у них складывается впечатление,* 202

что я целыми днями кручусь в переднике перед плитой. Но это совершенно не так. Более того, в течение недели я крайне редко могу подвигнуть себя на готовку. И не только потому, что после работы уже не хочется возиться на кухне. Просто я, честно говоря, не отношусь к этому как к своей святой обязанности. И мне совершенно неинтересно готовить рутинную еду. Другое дело – что-нибудь новенькое [Пирузян 2008: 76].

Данное высказывание полностью соответствует основному представлению о женщине на кухне, которое транслируется вдохновленной культурой «богемных буржуа» «глянцевой» журналистикой нулевых: кулинария интересует ее только как креативная практика, а не как повседневная обязанность, навязываемая историческими гендерными стереотипами, в соответствии с которыми кухня была полем женского самоутверждения. Так как женщина получила право на то, чтобы строить карьеру и не заниматься домашними делами в обязательном порядке, то образ домохозяйки в переднике, проводящей весь день перед плитой, становится предметом авторской самоиронии, а открытое утверждение того, что приготовление пищи не входит в обязательный набор сакральных для нее практик, в отличие от работы, занимающей большую часть времени, предстает новой искренностью уверенной в своей правоте современной женщины, имеющей право выбора. Такая самохарактеризация автора должна вызвать узнавание у аудитории работающих читательниц журнала «Elle», который пропагандировал первостепенность карьерного успеха, а домашние дела причислял к разряду необязательных, но интересных занятий, в которых читательница может проявить свое чувство стиля, хороший вкус и творческий потенциал.

Несмотря на то, что автор вначале обращает внимание на свой поварской непрофессионализм, есть сферы, в которых она позиционирует себя как знаток, мнение которого основано на личном опыте и может восприниматься как авторитетное. Ее отличие от других кулинарных авторов того периода заключается в том, что она готовит по рецептам из

авторитетных иностранных источников и предлагает читателям не только сами рецепты, но и краткую справку о том, чем примечателен тот или иной автор, на которого она ссылается, и как они связаны с ее собственным жизненным опытом.

Источники, которые использует А. Пирузян, преимущественно американские и британские, незнакомые русской аудитории в то время. Автор выполняет просветительскую функцию и рассказывает о наиболее значимых кулинарных авторитетах западного мира, например, об авторе культовой американской книги по кулинарии Джулии Чайлд, открывшей Америке французскую кухню (*Американцы ее обожали – ведь она научила их готовить. История такова: после войны Джулия Чайлд вместе со своим мужем оказалась в Париже, где решила освоить французскую кухню. Она поступила в авторитетную кулинарную школу **Le Cordon Bleu**, а затем с двумя подругами написала фундаментальный труд под названием **Mastering the Art of French Cooking** [Пирузян 2008: 12]), о вдохновленном этой книгой интернет-блоге «The Julia Project», ставшем настолько известным, что история его автора легла в основу кассового голливудского фильма «Джулия и Джулия» (2009) (*Мы сидели в кафе и обсуждали, создавать ли свой интернет-блог и если да, то какой. Я рассказала про довольно любопытный блог одной американки, секретарши из Лонг-Айленда. Чтобы внести порядок в свою жизнь, она придумала проект под названием **The Julia Project** – в течение года она должна была приготовить все 524 рецепта из той самой книги **Mastering the Art of French Cooking**. [Пирузян 2008: 13-14]), о культовой британской кулинарной книге «The Conran Cookbook», автор которой изменил представление англичан об искусстве обедов (*Я решила на первый раз выбрать самый простой рецепт из кулинарной книги Теренса Конрана **The Conran Cookbook**, ведь хлебный пудинг – классический английский десерт, а Конран – самый авторитетный англичанин по части «стиля жизни» [Пирузян 2008: 17]). Автор сопровождает упоминания этих имен краткой справкой, которая рассказывает читателю***

о том, чем известны или интересны эти кулинарные проекты и их авторы, так как эта информация помогает подтвердить и качество предоставленной информации, и авторитет самого автора как знатока иностранной культуры.

Эрудированность А. Пирузян по части кулинарной литературы проявляется не только через упоминание ключевых имен, но и через использование рецептов именитых авторов: *И, надо же, нашла рецепт, который, как мне кажется, лучше всего подходит для них обоих: мясной рулет от Билла Бласса* [Пирузян 2008: 8]; *Все эти разговоры привели меня к тому, что я тоже могла бы почтить память Джулии Чайлд, приготовив что-нибудь из ее книги* [Пирузян 2008: 14]; *Я решила на первый раз выбрать самый простой рецепт из кулинарной книги Теренса Конрана The Conran Cookbook* [Пирузян 2008: 17]; *Рецепт у меня отличный, взятый из одной из самых любимых книг в моей коллекции под названием «Весь мир любит куриный супчик», его автор – бывшая кулинарная критикесса «Нью-Йорк таймс» Мими Шератон* [Пирузян 2008: 20]; *Салат я с некоторых пор делаю по принципу английской кулинарной писательницы и телезвезды Найджеллы Лоусон. В своей канонической книжке How to eat красавица Лоусон пишет о том, что зеленый салат должен быть зеленым* [Пирузян 2008: 44]. Несмотря на вторичность самого рецепта, представленного в книге А. Пирузян, такой подход работает на создание благоприятного образа автора, для которого креативность кулинарного процесса проявляется не в создании принципиально нового блюда, а в компиляции рецептов из авторитетных источников и их контекстуальном переосмыслении, то есть в наделении рецептов дополнительными субъективными смыслами.

Так как американские кулинарные источники не были известны широкой российской аудитории, то автор берет на себя отбор и проверку рецептов, которые предлагаются читателям: она преподносит новую информацию, выполняет просветительские задачи, но ограничивает набор рецептов тем, что верифицировано и проверено ей на собственном опыте.

Также А. Пирузян расширяет и представление о жанровом разнообразии кулинарных текстов, знакомя читателей с новыми для России того времени жанрами книг об образе жизни с рецептами, книг известных шеф-поваров, авторитетной ресторанной и гастрономической критики – важной части американской и европейской гастрономической культуры. Автор приводит ссылки на:

– кулинарные критические эссе: *Перебирая старые распечатки из интернет-изданий, наткнулась на статью критикессы еды Аманды Гессер о том, как она наутро первого января готовит хлебный пуддинг* [Пирузян 2008: 16];

– книги известных шеф-поваров и колумнистов: *Приведенный ею рецепт заимствован у Жан-Жоржа Вонгерихтена – звездного американского шеф-повара* [Пирузян 2008: 21]; *Первую половину дня в субботу я провела в саду на качалке с книжкой Жан-Жоржа Вонгерихтена и Марка Битмана. Вонгерихтен – один из самых влиятельных американских шефов, родом из Франции, а Битман не менее популярный кулинарный автор и ведущий постоянной рубрики в газете «Нью-Йорк таймс» под названием «Минималист»* [Пирузян 2008: 38];

– кулинарные бестселлеры, которые в России перевели уже в 2010-е: *В Америке она наделала много шума и тут же стала национальным бестселлером. Автор, разумеется, француженка – Мирей Гальяно, которая, кстати, является директором компании Champagne Veuve Clicquot, производящей шампанское «Вдова Клико»* [Пирузян 2008: 58];

– гастрономические эссе известных писателей современности: *Есть другая крайность. Пример – английский писатель Джулиан Барнс. Несколько лет назад я прочитала в журнале The New Yorker его весьма остроумно написанное эссе о том, как он готовит* [Пирузян 2008: 62].

Таким образом, автор показывает не просто свою эрудицию в вопросе кулинарной литературы, но вписывает свою книгу в глобальный тематический и концептуальный контекст текстов о еде как части

определенного образа жизни, а не занятии сугубо прагматического характера.

Просветительская функция также реализуется и во внедрении новой лексики, связанной с гастрономической культурой в западной кулинарной практике. Примерами таких слов являются термин «comfort food» («традиционно приготовленная еда, которая вызывает ностальгию и проявление сентиментальности» [Merriam-Webster]), введенный в обиход в 1970 году, появление которого повлекло масштабное обсуждение [См.: Lang 2007; Locher 2005; Wansink 2003 и др.]: *у американцев есть очень точное определение для такой еды, они называют ее comfort food* [Пирузян 2008: 47] – которое используется как наиболее точное определение особого вида блюд. Она поясняет термин «dip», который переводит на русский словом «макалка», сохраняя внутреннюю форму английского названия (dip – от англ. гл. «to dip» - «макать»), объясняет функцию «макалки» в кулинарной практике, попутно рассказывая и об обеденных правилах в США, делая упор на различие типов продуктов, которые используют представители разных социальных классов: *Американцы никогда сразу не садятся за стол, как это принято у нас. Сначала все рассаживаются на диваны вокруг журнального столика, чтобы выпить вина и заморить червячка. Менее продвинутые при этом предлагают гостям чипсы с какой-нибудь «макалкой» из супермаркета. Более продвинутые товарищи предпочитают интересный этнический хлеб, а пасту или «макалку» готовят сами* [Пирузян 2008: 28]. При этом в поведении «продвинутых» хозяев опять узнается поведение представителей класса богемных буржуа, для которых качество приготовленной пищи является крайне важным показателем их статуса, а готовая еда из супермаркета – проявлением дурного вкуса.

Таким образом, через тему «я – кулинарный энтузиаст» А. Пирузян формирует образ женщины, которой интересна кулинария как креативная практика, как часть образа жизни и определённый пласт культуры. Она

является не создателем, а репродуктором чужих рецептов, придерживаясь ряда правил в отборе, важнейшим из которых является их «иностранная авторитетность». В этом проявляется просветительская функция автора: она открывает для читателей новые имена в кулинарной и lifestyle-сферах, вводит новые термины из сферы кулинарии, которые в настоящее время стали общеупотребительными из-за их точности в определении конкретных понятий.

Второе важное для автора направление самопрезентации может быть охарактеризовано как «я – **современная семейная женщина**».

В данную линию входят два тематических направления: «я – такая же, как многие женщины» и «я – семейный человек». Оба направлены на создание человеческого образа автора, в котором читательница могла бы узнать себя или увидеть идеал, который представляется реальным, следовательно, достижимым.

Первая тема появляется в тексте реже, но акцентируется в самых первых историях, так как в них происходит настройка читательского восприятия, даются основные сведения об авторе, ее образе жизни и окружающем пространстве. В данном случае автор позиционирует себя как одну из многих женщин, которая иногда далека от идеала хозяйки домашнего очага (например, приготовление еды для семьи она не воспринимает как свой первостепенный долг), она иногда подчеркнуто демократична и указывает на свое сходство с большинством: *Конечно, я люблю, как все нормальные люди, на следующий день набрать на большую тарелку всего понемножку из вчерашней еды, залезть с ногами на диван и включить телевизор* [Пирузян 2008: 16]. Это пример выверенной неидеальности: сохранения равновесия между эстетским подходом к еде, выраженный в отборе рецептов, и «обычностью» поведения, демонстрации своих мелких слабостей, которые не чужды большинству читателей. Открытое признание своих несовершенств также является и частью стратегии автора публичного дневника, для которого важно заслужить доверие читателей, показать

свою человеческую неидеальную сторону. Такая открытость привлекает читательниц, существующих в условиях, где новой нормой становится образ успешной женщины, которая умеет находить верный баланс между работой, домашними делами и бытовым гедонизмом.

Автор в тексте часто подчеркивает свою связь с широкой аудиторией через указание на ситуации, которые могут произойти с каждой женщиной: *В жизни каждой женщины случаются повороты, которые приводят их к неожиданным открытиям. Можно, например, обнаружить у себя новый талант – кулинарный* [Пирузян 2008: 7]). Она персонифицирует общее представление, указывая на его частную реализацию в своей собственной жизни. Это одно из проявлений диалогичности в тексте: каждый читатель получает возможность почувствовать себя частью группы, обладающей сходством в поведении.

Более развернутой темой внутри линии «я – современная семейная женщина» является тема «я – семейный человек».

Еда в текстах А. Пирузян является важной частью семейной истории, так как именно члены семьи, являющиеся постоянными героями историй, оказывают сильное влияние на кулинарный опыт автора.

Семья является одной из системообразующих ценностей в данной книге. Автор определяет себя как семейного человека, а члены ее семьи (муж Стас, сын Тигран и йоркширский терьер Деничка) становятся постоянными героями ее кулинарных историй. Семейный круг также включает себя и родственников со стороны мужа, родителей и бабушку самой А. Пирузян. Стоит заметить, что в большинстве историй их называют только по именам, без указания на статус в семье, что также может быть продиктовано установкой на дневниковый характер данных кулинарных заметок: самому автору нет необходимости фиксировать их роль в своей жизни, а читатели получают эту информацию в начале книги, поэтому эта информация не требует постоянной и обязательной актуализации. Вся фактическая информация, связанная с семьей, в тексте почти не представлена: жанр

дневника не предполагает достаточно большой объем фоновых неартикулируемых знаний, которыми автор владеет по умолчанию, следовательно, они не нуждаются в дополнительном освещении в тексте. Так как тема семьи тесно связана с темами друзей, путешествий и, разумеется, еды, биографические подробности опускаются и возникают в том случае, если они играют важную роль в понимании описываемой автором ситуации.

Семья, в первую очередь, связана с едой, так как любой непрофессиональный повар готовит, в первую очередь, для своих домашних, вкусы, предпочтения и оценки которых вносят коррективы в рецептуру, меню и общую гастрономическую образованность.

Мнение мужа и сына – важный показатель успешности блюда и, следовательно, рецепта, приведенного в книге (*Вкусно так, что мы все, включая Стаса, съели по два куска* [Пирузян 2008: 9]; *Вечером Стас и Тигран чуть ли не облизывали тарелки* [Пирузян 2008: 14]; *Всем домашним он очень понравился, начиная от Стаса, которому все в принципе нравится, и заканчивая моим строгим (но справедливым) сыном Тиграном* [Пирузян 2008: 114]).

А. Пирузян часто говорит о вкусовых предпочтениях своего сына (*Я вообще такой специалист по «Цезарю» потому, что его очень любит мой сын Тигран* [Пирузян 2008: 97]; *Я сама часто делаю котлеты, так как их любит мой сын Тигран. Особенно ему нравится, когда я готовлю их так, как мне когда-то делала мама: с добавлением лука, чеснока, размоченного в молоке хлеба, половинки сырой картофелины, ложки сметаны и так далее* [Пирузян 2008: 100]), показывая, как они влияют на частоту приготовления определенных блюд и расширение кулинарной эрудиции в ее собственной жизни. Во втором примере находит отражение и другой важный для кулинарии тезис: домашняя кулинария тесно связана с преемственностью поколений, когда в семейном кругу рецепты передаются от матери к дочери.

Через описание вкусовых пристрастий А. Пирузян персонализирует членов своей семьи перед читательской аудиторией, они перестают быть

абстрактными персонажами, приобретают характерные черты, что работает на создание доверительных отношений между адресантом и адресатами.

А. Пирузян создает образ дружной семьи, в которой важную роль играет коллективность: *Пока мама с Тиграном накрывали на стол, у меня было время заняться пудингом* [Пирузян 2008: 17]; *Мы отправились туда в полном составе: я, Стас, Тигран и конечно же наш обожаемый йорк Деничка* [Пирузян 2008: 49]; *В этот раз мы отправились отмечать Маринин день рождения, прихватив с собой тетушку Стаса Карину, приехавшую из Еревана* [Пирузян 2008: 100]; *Я вынесла еду в сад, и мы со Стасом уютно разместились на качалке с тарелками* [Пирузян 2008: 15]. Подобный образ типичен для «глянцевого» дискурса, в котором крепкая многопоколенная семья представляется одним из важных достижений в жизни женщины. Созданный образ не воспринимается как полностью искусственный или статичный за счет использования личной информации: указаний на черты характера членов семьи, их предпочтения в еде и др.

С целью формирования образа человека, для которого семья является крайне важной частью жизни, автор обращается к теме своего детства и своей родной семьи. Детские воспоминания, как того требует тематическая направленность книги, в первую очередь, связаны с едой: *Эти слова сразу вызвали в моей памяти собственные воспоминания детства. Но не о пельменях (их в моей семье никто никогда не готовил), а о замечательных варениках с творогом, которые делала моя бабушка, – удивительно нежных и вкусных. Как же я их любила! Я помню, бабушка в характерной для себя неторопливой манере лепила их, сидя за столом, и раскладывая на большом льняном полотенце* [Пирузян 2008: 103-104]. Такие примеры подтверждают тезис о том, что еда приобретает значимость в контексте: она обладает большим потенциалом в области сохранения памяти и способна вызвать ностальгию, в частности, по собственному детству и людям, окружавшим в то время.

Тема детства также отсылает к коллективной памяти тех, чье детство пришлось на советский период. Это поездки на юг в санаторий (*На следующий день за завтраком с вдохновением рассказала Стасу про то, что собираюсь приготовить. Про Билла Бласса, про Лесину аллергию и еще про то, что похажив рулетом кормили в столовой санатория «Армения» в Гагре, где я в детстве проводила чуть ли не каждое лето* [Пирузян 2008: 8]) или тайное нарушение родительских запретов (*а после уроков тайком бегала к универмагу за кошмарными пирожками с мясом, покупать которые мне конечно никто не разрешал* [Пирузян 2008: 65]). Детские воспоминания, которые описывает А. Пирузян, также формируют пространство коллективной памяти: большинство ее читателей могло обладать сходным опытом, достаточно типичным для многих поколений советских детей. Она не обращается к более специфическим воспоминаниям, так как наличие общих точек в биографии и поведении позволяет читателям соотносить свой жизненный опыт с опытом жизни автора, опосредованно «примеряя» на себя ее образ жизни.

Автор пишет о своих родителях, но фактическая информация о них представлена имплицитно, хотя достаточно легко декодируется. Она пишет о том, что ее отец часто ездил в командировки в экзотические страны (*Прихожу я как-то в офис в ожерелье из рога носорога, который привез мой папа в незапамятные времена из Африки* [Пирузян 2008: 22]), а также о том, что они с семьей в детстве некоторое время прожили в США (*Когда я училась в третьем классе и наша семья переехала в Вашингтон, я постоянно смотрела ее передачу, хотя и не понимала английский* [Пирузян 2008: 12]). Такая информация сразу же выдает профессиональную принадлежность отца: скорее всего, дипломат с высоким положением в иерархии. Это задает вектор понимания того, как выстраивалась жизнь самой А. Пирузян: жизнь в престижном районе Москвы, (*Ну и я решила изучить ассортимент родного мне с детства магазина. Родного потому, что я росла на Университетском проспекте, ходила в ту же школу, что и* ₂₁₂

Тигран [Пирузян 2008: 65] (Университетский проспект находится в московском районе Раменки и ведет к главному корпусу МГУ, в советское время район считался достаточно престижным), и достраиваемая читателями линия: учеба в хорошей школе, учеба в хорошем университете, знание иностранных языков и др. многократно упоминается автором на протяжении книги.

Автор представляется обычной женщиной со своими слабостями и своими слабостями и недостатками, которая реализовалась как жена, мать и член большой семьи. Несмотря на частоту упоминаний различных членов семьи и мелких фактов их жизни, общий образ семейного круга достаточно схематичен и соответствует общим требованиям «глянцевых» журналов о счастливой дружной семье.

Семейная история автора, связанная с детством, наоборот, выделяет ее на общем фоне. С одной стороны, она обладает общим для многих советских детей опытом (летние поездки в санаторий на юг, наблюдение за тем, как готовит бабушка, покупка запрещенных родителями продуктов и т. п.), с другой – она дочь советского дипломата, работа которого позволила ей получить уникальный для того времени опыт жизни в США.

В данном направлении самопрезентации большая часть фактов должна вызвать узнавание у читателя, создать эффект сопричастности к общей жизненной модели, при этом автор воплощает мечты усредненной девушки: жизнь за границей, удачное замужество и крепкая семья.

Формированию представления о частной жизни автора способствует и введение линии самопрезентации «я – член круга друзей». Друзья автора становятся постоянными героями ее историй и являются еще одним из источников ее кулинарного образования.

Автор указывает, что или она сама обращается к ним за рецептами (стоит отметить, чаще всего, иностранного блюда): *На следующий день я послала Тимуру электронное письмо с просьбой прислать мне рецепт вчерашнего буйабеса, хотя у меня и оставались некоторые сомнения*²¹³

насчет того, сделаю ли я его когда-нибудь [Пирузян 2008: 71]. Друзья приносят ей на пробу свои домашние блюда: *Моя подруга Марина, зная о моей большой любви, однажды приехала ко мне в гости с прекрасным подарком в виде баночки собственноручно сваренного варенья из имбиря с грейпфрутом. Это был настоящий хит* [Пирузян 2008: 74]. Через такие примеры автор вносит в повествование рассказ об обычных бытовых действиях, которые являются частью повседневной жизни людей, любящих готовить, и сближают автора и ее аудиторию. Обычно авторы оставляют «за скобками» информацию, как и откуда у них появился тот или иной рецепт, но для А. Пирузян письменная фиксация является важным условием, связанным, с одной стороны, с тем, что жанр дневника предполагает высокий уровень фактографичности, с другой – с необходимостью формирования образа человека, быт которого в принципе не сильно отличается от быта ее читательниц. Благодаря указанию на акт обмена рецептами, она меняет символический статус предлагаемой кулинарной информации: это не просто набор рекомендаций, а результат дружеского общения, материальное свидетельство дружбы и хорошего отношения автора и ее друзей друг к другу.

Данные примеры сообщают, что автор – человек, не чуждый обычной кулинарной практики обмена понравившимися рецептами, и характеризуют ее модель поведения в качестве автора кулинарной книги: она открыто признается в том, что не является новатором и изобретателем в области рецептуры, в основе ее подхода лежит компиляция чужих рецептов, которые имеют для нее самой субъективное символическое значение как память о людях, локациях, времени и связанных с ними историях.

Описание актов дружеского общения не ограничивается обменом рецептами: А. Пирузян часто пишет, что они с мужем принимают гостей у себя: *Мы пригласили моих друзей с ночевкой – мою подругу Машу с мужем Аленом и собачкой Туксом и Лену с Сеней и их дочкой, тоже Машей* [Пирузян 2008: 17]. Друзья приезжают в гости без повода: *А в районе*

девяти часов позвонили *наши друзья Артур с Алисой* и сказали, что они совсем рядом, в Жуковке, и готовы заехать [Пирузян 2008: 45]; Тем более ко мне собирались заехать *Дима и Наташа с работы*, просто так, без повода [Пирузян 2008: 72]. Такая коллективная социализация демонстрирует особый тип отношения к жизни, при котором совместное времяпрепровождение в кругу друзей, их семей и питомцев (*Рядом крутились Ульяна, маленькая дочь Тимура и Оли, и таксочка Тина, придавая своим присутствием дополнительное очарование нашей компании. Одним словом, это был идеальный зимний вечер у камина в кругу друзей* [Пирузян 2008: 71]) – важный показатель высокого качества жизни. Гостеприимство – еще одна отличительная черта автора, которую она сознательно подчеркивает при создании своего публичного образа. Она соотносится и с традиционным образом женщины-хозяйки, модернизированную версию которого транслирует А. Пирузян в своей книге.

Еще одним способом утвердить свою принадлежность к дружескому кругу становится использование свойственной ему прецедентных цитат (*Как сказал бы мой друг Саша: о чем нам это говорит с точки зрения классического психоанализа?* [Пирузян 2008: 8]; *Все идет по расписанию, как говорит моя подруга Вика* [Пирузян 2008: 16]). Указание на источники той или иной цитаты, положение этих героев в общей иерархии персонажей формирует единое пространство понимания, в которое включается и читатель. Его символически вовлекают в общий дискурс группы друзей, делая его частично «своим».

Через направление самопрезентации «я – член дружеского круга» автор характеризует себя как женщину, бытовая практика которой во многом завязана на социальное взаимодействие. Описания дружеской коммуникации представляют собой типичные ситуации, знакомые читателям: это повседневность людей, которым интересно делиться с другими кулинарными находками и впечатлениями, давать другу рецепты, для которых еда становится одним из поводов собраться всем вместе.

Автор создает у читателя ощущение того, что он (читатель) вовлечен в ее частную жизнь, но эта вовлеченность достаточно поверхностна: читатель узнает некоторые повторяющиеся из текста в текст имена, но не знает об их обладателях ничего, кроме информации, так или иначе связанной с кулинарией (от одного автор получила такой-то рецепт, с другими они пробовали что-то, с третьими встречаются за едой и др.). Упоминание друзей утверждает значимость гостеприимства в ценностной системе автора.

Четвертым важным направлением самопрезентации является **«Я – Global Russian» («Я – российский космополит»)**.

Глобализм и космополитизм являются важнейшими социальными тенденциями рубежа XX-XXI веков: люди получили бóльшую мобильность и свободу передвижения, выбора страны для работы и жизни, что привело к необходимости по-новому определять свое место на политической карте мира и чаще задумываться о самоидентификации. В этот период в России появляется новый тип современных русских, разделяющих традиции космополитизма, получивший название «Global Russians» [Russian Mass Media and Changing Values 2010: 9]: они по тому или иному признаку причисляют себя к неоднородной группе новых российских космополитов, для которых важной деталью самоопределения является вовлеченность в глобальный мировой культурный контекст [См: Де Винне 2011]. В отличие от многих предшественников-эмигрантов, они позиционируют себя как открытых миру успешных людей, не имеющих трудностей ни с самореализацией, ни с бытом, ни с российской властью, ни с иностранным обществом, которое представляется как дружелюбно настроенное по отношению к человеку другой национальности и культуры. А. Пирузян, открыто не называя себя «Global Russian», тем не менее, обладает всеми чертами, характерными для представителей данной группы.

Первой отличительной чертой «Global Russians» является их национальная самоидентификация: они открыто говорят о своих этнических

корнях, подчеркивая, что они оказали на них такое же влияние, как и общая русская культура.

А. Пирузян открыто позиционирует себя как армянку и объясняет этим фактом, например:

– особенности своих кулинарных предпочтений и свои кулинарные знания (*Я-то ничего нового не придумала и готовлю ее так, как все в Армении* [Пирузян 2008: 41]; *Армяне ей вообще все поливают, от овощей до макарон* [Пирузян 2008: 41]; *Я все-таки не француженка, а армянка, и мацони (у нас говорят мацун) – неотъемлемая часть нашей культуры* [Пирузян 2008: 60]). Еда для нее является частью национальной культуры, знание и сохранение традиций которой – важная задача, помогающая в вопросе национального самоопределения, которое работает в двух направлениях: идентификация себя как части национальной группы и указание на собственное отличие от представителей других культур;

–восприятие климатических условий: *А зиму я, как человек южный, переживаю с охами и вздохами* [Пирузян 2008: 19]; *В моей родной Армении лето воспринимается совершенно по-другому* [Пирузян 2008: 43].

При этом смена места жительства сопрягается для нее со сменой предпочтений: *Если бы мне задали этот вопрос, когда я жила в Ереване, я бы ответила, что больше всего мне нравится сентябрь* [Пирузян 2008: 42].

Сохранение национальной идентичности является важной задачей для группы новых российских космополитов, помогает им не терять связь с «корнями» и понимать свое место в новом глобальном мире.

Второй важной особенностью данной социальной группы является их профессиональная успешность ее представителей. На момент выхода книги А. Пирузян работала в журнале «Elle» – одном из ведущих международных журналов для женщин, в котором и печаталась колонка, ставшая основой книги. В книге она описывает и ранние этапы своей карьеры: работу переводчиком в американской компании в 1990-е годы (*Это было в начале 90-х, когда я еще работала переводчицей. В нашем сугубо американском* ²¹⁷

офисе работала француженка – жена одного из американских товарищей [Пирузян 2008: 22]; *Нас со Стасом пригласил в гости Джордж – американец, с которым я работала много лет назад* [Пирузян 2008: 27]). Факт такого трудоустройства является косвенным указанием на профессиональную успешность автора, так как работа в иностранной компании в 1990-е гг. считалась очень престижной. Также это подтверждает и авторитет автора как знатока американской культуры, так как она имела возможность общаться с ее непосредственными носителями. При этом автор специально смещает акцент и выдвигает на первый план не факт успешного трудоустройства в иностранной компании, работу мечты того времени, а наработанный за это время социальный и культурный капитал. О своей работе автор говорит походя, не акцентируя на ней особого внимания, но, тем не менее, постоянно. В данном случае можно говорить о смене идеальной модели поведения женщины: она не только хранительница домашнего очага и радушная хозяйка, но и успешный профессионал.

Третьей важной ценностью «Global Russians» является свобода перемещения по миру. А. Пирузян неоднократно рассказывает о своих путешествиях, среди которых особое место занимают поездки в Америку. Но география поездок не ограничивается США (*Вот уже несколько дней, как я вернулась из Таллина, а не могу перестать о нем думать* [Пирузян 2008: 11]; *Я сама никогда ничего из него не готовила, хотя прекрасно знаю, что он идеально сочетается, например, с рыбой, – так в Провансе едят* [Пирузян 2008: 28]). Путешествия становятся для автора источником тонкого гастрономического знания, которое может быть исключительно теоретическим и не применяться в личной кулинарной практике, или же поводом для рефлексии, которая обычно завершается на кухне.

Америка занимает особое место в жизни автора и становится наиболее значимым для нее локусом из всех, упоминаемых в книге. Она провела часть детства в Вашингтоне вместе с родителями (*Много лет назад, еще в* 218

начале девяностых, **я приехала в любимый с детства город Вашингтон**, чтобы провести в нем отпуск [Пирузян 2008: 20]), много путешествовала по стране в компании своих друзей (*Так на московской земле произошло неожиданное воссоединение стихийно сложившейся, но очень удачной компании, которой мы два года назад путешествовали по Калифорнии* [Пирузян 2008: 49]; *Путешествие протекало по следующему плану: в Сан-Франциско мы взяли напрокат машину и разъезжали по всяким близлежащим достопримечательностям вроде залива Монтеррей, воспетого Стейнбеком города Салинас и университетского Беркли* [Пирузян 2008: 49]) и позиционирует Нью-Йорк как свой самый любимый город, путешествие в который придает жизни смысл (*Вообще-то у меня два обожаемых города: Вена и Нью-Йорк* [Пирузян 2008: 34]; *И все потому, что Нью-Йорк – мой самый любимый город на свете. И перспектива того, что я снова там окажусь, сразу наполняет мою жизнь новым смыслом* [Пирузян 2008: 92]).

США для А. Пирузян – значимый узел, объединяющий прошлое и настоящее; пространство памяти, оказавшее влияние на предпочтения автора и ее образ мысли, карьеру, круг знакомств и др. Для читателей автор – инсайдер американской жизни, хоть и не живущий в этой стране в настоящее время. Упоминания об этом периоде жизни вызывают эффект опосредованного проживания аналогичного опыта: автор реализует мечту читателей о жизни за границей, в одной из наиболее полярно оцениваемых в массовой культуре стран мира, окруженной большим количеством привлекательных стереотипов и мифов [См.: Болховитинов 2001; Кубанев 2001 и др.].

А. Пирузян создает образ частичного разрушителя некоторых устойчивых мифов (*Про американцев любят говорить, что они ничего не знают, кроме гамбургеров и хот-догов. Может, оно и справедливо, но только не по отношению к жителям Калифорнии. В этом штате едят очень вкусно и качественно, поверьте мне* [Пирузян 2008: 52]). С позиции

осведомленного инсайдера она открывает совершенно новую сторону жизни американского общества – кулинарную – и разоблачает стереотип об Америке как стране, в которой гастрономическая культура сводится к фаст-фуду. Это частично оправдывает большое количество американских источников рецептов: так как Америка не воспринималась широкой русской аудиторией как Мекка кулинарии и ассоциировалась преимущественно с джанк-фудом, указание на факт того, что гастрономическая культура данной страны разнообразна и интересна, повысило статус рецептов.

Также внутри линии самопрезентации «я – Global Russian» автор зачастую характеризует себя и через круг своего общения, в котором сосуществуют русские и иностранцы, без проблем находящие контакт друг с другом.

Среди друзей автора, представленных в историях, читатель видит:

– интернациональную семью, живущую за пределами России (*Надо пояснить: Маша с Аленом большую часть времени живут во французской деревне на границе с Испанией* [Пирузян 2008: 18]; *А еще есть Ален, муж моей подруги Маши. Он хоть и американец, но родился в Париже, там же провел детство* [Пирузян 2008: 26]), в которой опытом жизни за границей обладают и русская жена, подруга автора, и ее муж, семья которого так же, как и семья А. Пирузян, переезжала по миру;

– друзей-иностранцев (*Наш американский друг Фил отвел меня со Стасом в первый в нашей жизни японский ресторан на первые в нашей жизни суши* [Пирузян 2008: 73]; *И надо же так было случиться, что ровно в это же время в Москву из Вашингтона в командировку приехал наш американский друг Фил* [Пирузян 2008: 49]; *Недавно я обедала со своей французской подругой Патрисией в кафе при магазине Hediard* [Пирузян 2008: 99]; *Я уже лет десять собиралась это сделать, еще когда в начале 90-х впервые побывала в гостях у своей австрийской подруги Верены* [Пирузян 2008: 26])

– русского друга, любящего все, связанное с французской культурой (*Леша прекрасно говорит по-французски, любит все французское, постоянно ездит отдыхать во Францию, где кочует из одного ресторана в другой чуть ли не с мишленовским гидом в руках* [Пирузян 2008: 24]).

Эта интернациональная компания являет собой пример глобализма рубежа XX-XXI веков с ее отсутствием видимых границ. В тексте отсутствуют описания сопутствующих путешествиям вопросов: финансовых, визовых, ассимиляционных и др. Процесс передвижения по миру в книге представляется абсолютно естественным и беспроблемным.

Это характеризует не только образ жизни самого автора, но и формирует образ новой благополучной России, в которой не существует никаких препятствий для глобализации, а русские имеют возможность получить редкие аутентичные иностранные знания, среди которых встречаются и связанные с кулинарией (*А папа Иры и Тимура, который несколько лет жил и работал в Марокко, объяснил, что словом tagine там называют не только само блюдо, но и круглую керамическую посуду, в которой оно традиционно готовится* [Пирузян 2008: 70]; *Маша знает потому, что полгода прожила в столице Конго городе Киншасе* [Пирузян 2008: 18]).

Международная география не ограничивается дружескими связями. Автор пишет о том, что не только ее семья свободно передвигается по миру, но и семья ее мужа также является образцом географической мобильности: *Главная новость последних дней: к нам приехала погостить из Калифорнии Нина, двоюродная сестра Стаса.* [Пирузян 2008: 49]; *Так получилось, что у нас два месяца подряд гостили двоюродные сестры Стаса. Сначала Нина из Лос-Анджелеса, а в этом – Анна из Германии* [Пирузян 2008: 53]. Таким образом, автор показывает себя как человека, для которого не существует границ: обширна не только ее дружеская, но и семейная география. Через постоянное указание на национальную принадлежность или место жизни того или иного персонажа книги создается образ группы современных космополитов.

Живущие за границей друзья и родственники расширяют кулинарные познания автора, становясь проводниками в мир незнакомой кухни (*В первый же вечер после изнурительного перелета мой друг Фил потащил меня в тайский ресторан – это его любимая кухня* [Пирузян 2008: 20]; *Так же легко Анна приготовила нам всем шпецле – швабское национальное блюдо, о котором я только читала, но никогда его не ела* [Пирузян 2008: 55]). Так как автор характеризует себя как знатока иностранных реалий, то указание факта получения релевантного гастрономического опыта является важным. Таким образом она показывает, что знакома с оригинальным вкусом экзотических блюд, которые в российской действительности подверглись достаточно сильной адаптации. И тайская, и японская кухня пришли в Россию через американское посредничество. В 2004–08 годах и Япония, и Тайланд не были популярными туристическими маршрутами, так что транслируемое А. Пирузян знание могло претендовать на статус достаточно аутентичного. Истории про тайский ресторан и шпецле сопровождаются рецептами, что указывает на то, что приведенные рецепты соответствуют авторскому представлению о «правильном» вкусе иностранного блюда.

Непрямая характеристика себя через дружеский и семейный круг является достаточно типичной для автора. Эти герои проходят через все главы книги и постоянно напоминают о космополитичности автора. Интернациональные контакты являются естественной частью ее жизни, как и постоянные путешествия, расширяющие кругозор, в том числе, и гастрономический.

Пятая линия самопрезентации может быть охарактеризована как «я – представитель класса богемных буржуа» и связана с образованием и образом жизни автора.

Как мы уже отмечали, основываясь на исследовании Д. Брукса, для представителей нового класса было характерно объединение «высокой» потребительской культуры и постулирования значимости профессионального успеха с традиционными ценностями интеллигенции: они открыто

совмещают либеральные взгляды, интеллектуализм, финансовое благополучие и особую культуру «продвинутого» потребления. Как пишет Д. Брукс, в своем культурном поведении типичный представитель данного класса «...должен демонстрировать сознательность и хороший вкус», при этом «...не уподобляясь безвкусным яппи» [Брукс 2013: 92].

А. Пирузян, согласно тем фактам, которые она сообщает о себе в анализируемой книге, идеально вписывается в рамки данного класса: она происходит из семьи интеллигентной элиты, постоянно стремится приобретать новый опыт (через путешествия, кулинарию и международные контакты), профессионально успешна, состоялась как жена и мать. Эта информация была детально раскрыта нами при анализе предыдущих направлений авторской самопрезентации. Но некоторые сведения, которые автор сообщает о себе, выходят за рамки выделенных нами ранее направлений и в совокупности образуют направление «я – представитель класса богемных буржуа». К данным такого типа мы отнесем маркеры, указывающие на образование автора, ее интересы и познания в области культуры и искусства, а также тип потребительской культуры.

Для представителей класса богемных буржуа важно причисление себя к числу интеллектуалов, с тем условием, что собеседник должен сам прийти к такому выводу в результате «игры», базирующейся на системе кодовых имен, названий и цитат, обнаруживающих уровень начитанности, наслушанности и насмотренности говорящего. А. Пирузян единственный раз нарушает правила и открыто говорит о себе как об интеллектуалке, но использует для этого несобственно авторскую речь, включая характеристику в цитате своего друга: *Саша сделал мне один из самых приятных комплиментов в моей жизни. Сказал, что я пеку блины, как толстая румяная мещанка, а не как тощая интеллектуалка. Только Саша мог так блистательно трижды польстить мне в одном предложении* [Пирузян 2008: 32]. Кроме характеристики автора, данная цитата примечательна тем, что в ней сводятся вместе две важные для богемных

буржуа линии: образованности и бытового комфорта – значимость которых в рамках данной группы равнозначна.

На формирование образа интеллектуалки направлено и указание на то, что ранее автор занималась научной деятельностью: *Мы познакомились с ней сто лет назад, когда работали в одном литературно-исследовательском институте: я занималась английской литературой, Маша ирландской* [Пирузян 2008: 86]. Такой образовательный бэкграунд обусловил частоту использования литературных фактов, которые служат материалом для авторской рефлексии, касающейся:

– повседневных реалий: *Только прожив в Москве почти двадцать лет, я поняла, почему Шекспир назвал одну из своих самых известных комедий A Midsummer Night's Dream, и никак по-другому. На русский ее перевели не совсем точно, как «Сон в летнюю ночь», а ведь имеется в виду «сон в ночь середины лета». Именно в середине, а не просто когда угодно летом (строго говоря, Шекспир имел в виду ночь накануне летнего солнцестояния, но это не меняет сути моей теории)* [Пирузян 2008: 42];

– гастрономии: *Судя по всему, шпепце, которые варили, скажем, маленькому Шиллеру, мало отличались от тех, что мы ели, сидя на даче в Подмосковье* [Пирузян 2008: 55]; *К тому же, как я уже отметила, она очень вкусно готовила, и если Пруст пустился на поиски утраченного времени от одних только воспоминаний о печеньях своего детства, то я впадаю в похожее состояние от воспоминаний о бабушкином вермишелевом супчике* [Пирузян 2008: 105]; *В последний раз в качестве неожиданного компонента он привез бутылку сельтерской воды. Я пришла в восторг и говорю: «Это же просто русская литература, просто Чехов какой-то!»* [Пирузян 2008: 31].

Так как гастрономическая культура и кулинария являются основными темами книги, то образ автора формируется и через изображение механизма отбора рецептов. А. Пирузян поддерживает представление о себе как об интеллектуалке и в этой сфере, утверждая, что именно интеллектуальное

осмысление придает особую ценность рецептам: *Рецепт, пропущенный через опыт и вкус отличного шефа. То есть подвергнутый интеллектуальному осмыслению* – на это я особенно падка [Пирузян 2008: 36]. Она поддерживает идею, которая уже ранее рассматривалась нами при анализе «Русской кухне в изгнании»: для представителей нового поколения кулинарных авторов рецепт утрачивает значимость вне контекста и возможности его контекстуальной интерпретации.

Привычка к чтению является еще одной особенностью личности автора, которая позволяет читателю сделать вывод о ее интеллектуальном потенциале. А. Пирузян пишет о том, что в ее жизни литература играет важную роль: она помогает готовиться к путешествиям (*Я погружаюсь в материал: открываю свои книжки про блеск и нищету Австро-Венгерской империи, беру с полки путеводители и карты и перечитываю избранные места из Шиллера и Джона Ирвинга* [Пирузян 2008: 34]) и восстанавливать силы (*Какой бы я ни была уставшей и измотанной, стоит мне оказаться среди незыблемых полок с книгами, и я тут же полностью восстанавливаюсь* [Пирузян 2008: 58]). Иногда автор отвлекается от основной темы истории для того, чтобы спонтанно поделиться с читателями своим мнением о хорошем писателе (*Здесь я просто обязана сделать отступление, чтобы сообщить всему миру, какой замечательный писатель Карл Чапек!* [Пирузян 2008: 111]).

Все приведенные факты позволяют читателю создать образ девушки, которая не просто любит готовить, но вносит в процесс интеллектуальное начало.

Вторая тема, которая развивается внутри направления «я – представитель класса богемных буржуа», связана с особым типом элитарного потребления, характерным для представителей данного класса. Потребление модных товаров и услуг полностью соотносится не только с философией

богемных буржуа, но и с идеологией глянцевого журнала «Elle», в котором первоначально печаталась колонка А. Пирузян.

Так как автор по роду профессиональной деятельности является представителем мира моды, она часто обращается к названиям брендов и модных мест, которые часто упоминаются в журнале. Таким образом, она использует заданную в журнальном свертке кодовую систему, которая позволяет ей описать свой образ жизни через маркеры модного сообщества, при этом читатели, которые первоначально были и читателями самого журнала, обладали фоновыми знаниями о том или ином бренде или месте, упомянутом автором. Обращение к теме моды связано с тем, что интерес к этой сфере априори объединял читательниц, а используемые модные коды создавали впечатление, что автор и аудитория говорят на одном языке.

Первой кодовой системой «модного» языка является упоминание дизайнеров и брендов: *Леся подарила мне прикольную вещь: баскетбольный мяч от Chanel – для моего сына Тиграна. Ей дали на показе, и она не знала, что с ним делать.* [Пирузян 2008: 12]; *Пока у меня охвачен только Стас: я ему купила симпатичные запонки от Paul Smith* [Пирузян 2008: 15]; *Лучшие всего это выразила маленькая Маша, которая в роскошной юбке, сшитой для нее петербургскими дизайнерами Бунаковой и Хохловым, весь вечер носилась то за собаками, то от собак* [Пирузян 2008: 18]; *К четырем собралась и поехала в центр встречаться с Лесей. Мы забили стрелку в бутике Le Form, где я заметила очень красивую юбку от Ван Нотена, одного из моих любимых дизайнеров* [Пирузян 2008: 39]. Все упомянутые бренды принадлежат к сегментам «upper-middle class» (Paul Smith, BUNAKOVA HOKHLOFF COLLECTION) или «luxе» (Chanel, Dries Van Notten), тем самым автор косвенно указывает на свою финансовую состоятельность. Тем не менее, названия брендов упоминаются походя, открыто не являясь предметом фетишизации, но отчетливо указывая на принадлежность автора к классу финансово обеспеченных профессионалов,

для которых потребление модных дорогих товаров является органичной частью образа жизни.

Вторая кодовая система состоит из названий модных в то время московских локаций:

– концептуальных бутиков модной одежды: *После кафе зашли в **Le Form**, это у нас стандартный маршрут* [Пирузян 2008: 12]; *К четырем собралась и поехала в центр встречаться с Лесей. Мы забили стрелку в бутике **Le Form*** [Пирузян 2008: 39]. Бутик «LeForm» был флагманом интеллектуальной моды 2000-х годов, куда привозили одежду популярных авангардных дизайнеров² высокого ценового сегмента;

– кофейен и ресторанов: *Созвонились с Лесей и встретились в «**Кофемании**» - обсудить новости* [Пирузян 2008: 11]; *Так я пришла к выводу, что «**Пушкинъ**» замечателен не только беспроектной идеей, интерьерами и кухней. Главное в том, что **при всей своей гламурности он относится к ней с завидной легкостью*** [Пирузян 2008: 46-47]; *Скажу вам прямо: по мне, в **Correa's** лучшие десерты в Москве* [Пирузян 2008: 88]. Все приведенные заведения неоднократно упоминались в различных модных журналах и рейтингах самых модных мест Москвы;

– продуктовых магазинов и гастрономических бутиков: *И я, как в былые годы, когда у меня было больше свободного времени, выписала все ингредиенты на бумажку и поехала в «**Азбуку вкуса**» за продуктами* [Пирузян 2008: 114]; *Недавно я обедала со своей подругой Патрисией в кафе при магазине **Hediard*** [Пирузян 2008: 99]. Названные места являются супермаркетами «премиум-класса» [Степанцов 2017], где продавали редкие для Москвы середины 2000-х европейские и американские продукты.

Указание на локации, в которых бывает автор, также характеризуют ее как потребителя премиум-класса. Она формирует представление о себе как инсайдере, обычно проводящем время в модных местах города. Отсутствие в

² Информация предоставлена в соответствии с брендбуком магазина, представленном на официальном сайте «LeForm»: Leform [Электронный сайт]: <https://leform.ru/about/> (дата обращения: 20. 11. 2017)

тексте книги прямого указания на статус данных мест также показательно: А. Пирузян не заявляет открыто о своем благосостоянии, и для читателей, незнакомых с «глянцевым» московским кодом, все используемые названия не имеют никакого символического значения, для тех же, кто знаком с ним, автор приобретает еще одну дополнительную характеристику, связанную с финансовым и социальным статусом. Но кулинарный дискурс предполагает отсутствие конфликта между автором и читателем, открытое самовозвышение за счет финансового положения невозможно, поэтому автор стремится не слишком акцентировать внимание на этой стороне своей жизни.

Таким образом, внутри направления самопрезентации «я – представитель класса богемных буржуа» А. Пирузян реализует принцип, отмеченный Д. Бруксом: она наделяет потребление «богемными смыслами: искусством, философией, общественным активизмом» [Брукс 2013: 110], которые становятся понятны лишь при наличии у читателей фоновых знаний. Элитарная культура потребления уравнивается многочисленными указаниями на уровень образованности автора через многочисленные литературные аллюзии, а также через характеризацию себя как интеллектуалки, важной частью повседневной жизни которой является интеллектуальная деятельность. Автор сохраняет баланс богемности и буржуазности, лежащий в основе жизненной философии нового социального класса успешных профессионалов, ценящих, обращаясь к терминам социологии [См.: Бурдые 2002; Коулман 2001 и др.], не только финансовый, но также социальный и культурный капиталы.

Обращение к теме моды связано с тем, что интерес к этой сфере априори объединял читательниц журнала, а используемые модные коды создают впечатление, что автор и аудитория говорят на одном языке. Это важно для книги, которая, оставаясь кулинарной, скорее, может быть отнесена к сфере lifestyle.

При помощи кодовой системы имен и названий, обладающих для читательской аудитории дополнительной смысловой нагрузкой, автор

показывает себя как представителя конкретной социальной группы, носителя определенной культуры потребления, востребованной и модной на момент выхода книги. Интеллектуальность и консьюмеризм уравнивают друг друга и создают достаточно гармоничный образ, не вызывающий негативного отклика у читательской аудитории журнала «Elle».

Выводы

Книга А. Пирузян продолжает традицию субъективного рассказа о кулинарии, в котором категория автора проявляется в своей высшей форме – самопрезентации и самохарактеризации.

Установка на самопрезентацию задается выбранным автором жанром кулинарного дневника, в котором рассказ о себе, то есть текстовая рамка в контексте традиций кулинарной книги, становится основной составляющей композиции книги, которая лишь дополняется рецептами.

Отбор рецептов также субъективен и подчинен информации, представленной в текстовой рамке: все блюда, о которых пишет автор, связаны с историями из ее жизни и позиционируются как часть истории жизни отдельного человека, привычки которого были сформированы его личным опытом (семейной биографией, путешествиями, вкусовыми предпочтениями близких и др.). Еда для А. Пирузян – интересная креативная практика и в то же время способ задокументировать некоторые значимые факты биографии. Именно фактографический характер рецептов задает концепцию всей книги, ее жанровые особенности и способы представления авторского начала в тексте.

«Я-тема» автора реализуется в нескольких тематических направлениях: я – кулинарный энтузиаст, я – современная семейная женщина, я – член круга друзей, я – современный космополит, я – представитель класса богемных буржуа. Все избранные направления призваны подчеркнуть черты идеальной современной женщины, по мнению глянцевого журнала «Elle». 229

Тема «я – кулинарный энтузиаст» призвана продемонстрировать значимость смены парадигмы отношения к кулинарии: от женской обязанности к креативному хобби. Также она объясняет вторичность представленного в книге материала: автор открыто использует рецепты известных западных кулинарных авторов, что характеризует ее как культуртрегера – распространителя редкого для России того времени иностранного знания.

Темы «я – современная семейная женщина» и «я – член круга друзей» показывают, что в картине мира автора присутствуют традиционные женские ценности: семья и дружба. Указание на взаимодействие со схематично и обобщенно описанными персонажами призвано показать автора в социальной ипостаси счастливой жены и матери, а также гостеприимной хозяйки.

Тема «я – современный космополит» вводится через указание на этнические корни автора, ее постоянные путешествия автора, опыт жизни за границей и международный круг друзей. Эта линия важна, так как, характеризуя свой образ жизни как космополитичный, автор занимает позицию знающего авторитета в области иностранной кулинарной культуры, литературы и образа жизни, которые становятся одной из тематических доминант книги.

Тема «я – представитель класса богемных буржуа» характеризует высокий социальный статус автора, подчеркивая как ее образованность, так и особый тип потребительской культуры. Эта линия вводит в книгу представление об образе жизни нового типа элиты, который активно пропагандировался, в частности, в журнале «Elle». Автор характеризуется как представитель класса «богемных буржуа», разделяющий их ценности и ведущий соответствующий образ жизни.

Все элементы самопрезентации призваны создать образ благополучной современной женщины: она реализовала себя в семейной и профессиональной сферах, входит в группу таких же успешных друзей,²³⁰

получила хорошее образование, много путешествует, финансово обеспечена и имеет возможность посвящать свободное время любимому хобби – кулинарии. В ее образе сочетаются узнаваемость (самопредставление «я такая же, как все») и уникальность, делающие ее интересной для читателей. Для создания такого образа она часто обращается к именам, названиям и фактам, требующим от читателей фоновых знаний, расширяющих представление об авторе.

Книга А. Пирузян «Кулинарный дневник» – одна из первых русских кулинарных книг, которые продают не столько кулинарные знания, сколько персонализированное воплощение заманчивого для большой аудитории образа жизни. Она становится своеобразным документом эпохи «нулевых», автор которого воплощает в себе все необходимые черты представителя новой формации международной элиты, поддерживая традицию имплицитной самохарактеризации через использование различных кодовых систем, позволяющих идентифицировать его как представителя определенного типа культуры.

Выводы по главе

Кулинарная литература в конце XX – начале XXI вв. значительно расширила жанровые границы: в это время начинается активная экспансия различных жанров на тематическом поле кулинарии, следствием чего становится появление кулинарных эссе, дневников, мемуаров, персональных кулинарных блогов и др. Гибридизация происходит под воздействием сильного авторского начала. Жанровое объединение уже само по себе является показателем авторского начала в тексте: автор получает возможность выбора той или иной модели построения текста, наиболее подходящей для реализации его творческого замысла.

Кулинарная литература представляет собой поле не только жанрового, но и тематического разнообразия, в чем видится продолжение тенденции,²³¹

заданной, в частности, авторами «Книги о вкусной и здоровой пищи», которые наглядно продемонстрировали, что еда может стать поводом для публичного высказывания в области идеологии. Современные авторы идут дальше, расширяя сеть тематических связей, вписывая еду в контекст рассказа об истории, литературе, культуре, частной биографии, путешествиях, жизни определенной социальной группы и т. п. Контекст, который выбирают авторы, много говорит и о них самих, и о том публичном образе, который они хотят создать.

Так как сама тема еды тесно встраивается в повседневную человеческую жизнь, поэтому возникает потребность описании ее в различных контекстах. Выбор темы и способа оформления текста напрямую зависел от авторской воли, и уже в этом можно увидеть главную тенденцию времени – значительное усиление роли автора в тексте: он становится не просто направляющей силой текста, но открыто проявляет себя на всех его уровнях (от структуры до языка изложения).

Категория автора на уровне композиции текста демонстрирует тенденцию к субъективизации. Кроме собственно выбора в пользу более личностных жанров (эссе, дневников и др.), это проявляется в соотношении текстовой рамки и рецептурной части. Текстовая рамка начинает превалировать над рецептурной частью не только формально, но и тематически, подчиняя себе выбор тех или иных рецептов. Новое поколение авторов переосмысливает основные задачи, стоящие перед авторами кулинарной книги: дидактическая задача обучить неопытных хозяек искусству приготовления пищи становится менее значимой, чем самопрезентация. Автор перестает быть учителем, превращаясь в заинтересованного в кулинарии любителя, для которого еда интересна в широком персональном и культурном контексте.

Категория автора имплицитно проявляется и на уровне отбора рецептов. Кулинарные книги нового времени уходят от всеохватности и универсальности, количество предлагаемых в них рецептов заметно

уменьшается, но все, что попадает в книгу, проходит через призму субъективного осмысления автора, связывается с основной концепцией книги, и через взаимосвязь с другими тематическими линиями определенным образом характеризует автора.

«Русская кухня в изгнании» преимущественно посвящена блюдам традиционной русской кухни с небольшими вкраплениями блюд американской и еврейской кухонь. Через такой отбор авторам важно показать свою связь с родной культурой и одновременно воспользоваться свободой, предоставляемой эмигрантам американским обществом, в том числе свободой самоопределения, которая и делает возможным открытое обсуждение своей этнической принадлежности.

«Кулинарный дневник» А. Пирузян – сборник разрозненных рецептов из авторитетных англоязычных источников с небольшим количеством рецептов родственников и друзей автора. Подобный отбор характеризует автора, с одной стороны, как знатока американского образа жизни и, с другой стороны, как человека традиционной системы ценностей, в которой важное место занимают семья и дружба.

В обеих книгах прослеживается общая тенденция к использованию прецедентных цитат. Такой прием призван не только охарактеризовать культурный бэкграунд авторов за счет понимания того, насколько далеки использованные ими тексты от массовой культуры, но и определить целевую аудиторию, которая должна обладать схожим уровнем знания в области культуры, чтобы без проблем считать все авторские отсылки.

На уровне языкового выражения категории автора можно выделить одну общую линию самопрезентации, которую можно определить как «я – автор кулинарной книги». Через нее автор представляет свою концепцию, связанную с кулинарией. Авторы открыто проявляют свое «я» на языковом уровне (использование личных местоимений, определенно-личных предложений и др.) и на содержательном (указывают на степень своего профессионализма, делятся своими кулинарными секретами, делают

отсылки к наиболее значимым для них областям культуры и повседневности). Стоит отметить, что П. Вайль, А. Генис и А. Пирузян представляют новые поколения кулинарных авторов, которые открыто говорят о своем кулинарном непрофессионализме. А. Пирузян признает, что большинство ее рецептов позаимствованы из авторитетных западных источников, и показывает себя успешным собирателем и популяризатором «инострannого» знания. П. Вайль, А. Генис не указывают источники своих рецептов, но объясняют свой непрофессионализм гендерными традициями. Авторы обеих книг – кулинарные энтузиасты, помогающие утвердить в поле кулинарной литературы авторитет не только институционально одобренных специалистов, но и обычных людей, любящих готовить.

Остальные линии авторского «Я» отличаются от книги к книге и связаны с наиболее важными для авторов чертами их личности. Они, например, могут быть связаны с национальной идентичностью (русской или еврейской – в случае П. Вайля, А. Гениса; армянской – в случае А. Пирузян), которая объясняет кулинарные и пищевые привычки авторов.

Опыт жизни П. Вайля и А. Гениса – опыт русских интеллигентов, которые покинули Россию вместе с другими представителями III волны русской эмиграции и бежали на Запад за свободой от советской идеологии и лучшими бытовыми условиями. Для создания образа автора в данной книге линия «мы – русские эмигранты» является ключевой и формируется не только через упоминание реалий эмигрантской жизни (названий значимых мест, имен и др.), использование в тексте характерных черт эмигрантской речи (смешение русского и английского, калькирование), но и через описание своего отношения к русской культуре, русской эмиграции в США и советской власти. Для них еда – источник связи с родной культурой и освоения нового культурного пространства, свидетельство двойственной природы идентичности эмигранта. Через описание отношений русских эмигрантов с едой они характеризуют и свою позицию наставников, призывающих других представителей данной группы не забывать о своих²³⁴

корнях (поддерживать русские кулинарные традиции), и в то же время проявлять интерес к «чужой» культуре (пробовать новые продукты и способы приготовления пищи).

А. Пирузян принадлежит уже к другому поколению, ее книга – это своеобразный памятник представлению об идеальной жизни по версии «глянцевых» журналов середины нулевых – эпохи политической стабильности и экономического подъема России в начале XXI века. В этот период в России появляется новая социальная группа, ценности которой активно транслировали иностранные модные журналы, выпускавшиеся в России (в частности, журнал «Elle», где печатала свои кулинарные заметки А. Пирузян). Традиционные ценности в среде богемных буржуа сочетались с ценностями капиталистического общества, формируя новый образ «идеального» человека, в частности, образ женщины своего времени.

Контекстуальное и интеллектуальное осмысление кулинарии стало одной из наиболее значимых тенденций в сфере кулинарных книг в наши дни. Еда является ключевой темой, которая позволяет на понятном и изначально нейтральном материале создавать более сложное как с позиции оценки, так и по тематической направленности высказывание. Тексты приобретают вариативность и по своей прагматике: они могут использоваться как дидактическое руководство по приготовлению определенных блюд, но могут читаться как развлекательные и познавательные, чья рецептурная составляющая является необязательным дополнением.

Категория автора в таких текстах – важнейшая, подчиняющей себе все остальные текстовые категории и проявляющаяся на уровнях лексики, синтаксиса, композиции, стилистики, тематических составляющих. В кулинарных книгах нового времени автор персонифицируется: читатель может воссоздать наиболее значимые для замысла точки биографии, систему ценностей, интересы автора. Тенденция к персонификации является возвращением к изначальной позиции кулинарии как части такой

повседневной практики человека, когда одним из способов получения информации была передача рецептов из рук в руки: более опытные или более знающие объясняли интересующимся методику приготовления того или иного блюда. Кулинарная информация была авторизована, а качество рецепта связывалось с личностью объясняющего.

Заключение

На протяжении веков кулинария составляет важную часть повседневной культуры человека и одновременно несет в себе большой объем символической информации. Еда характеризовала и характеризует социальное положение, род занятий, уровень образованности и благосостояния, жизненный опыт человека и фиксирует в себе и историю народа, и историю отдельной семьи. Роль автора того или иного рецепта всегда была достаточно высока в кулинарии как повседневной практике: опытные кулинары передавали знания менее опытным, матери учили готовить своих дочерей, люди делились друг с другом рецептами, хозяйки создавали рукописные рецептурные тетради – вели своеобразные дневники своей кулинарной жизни. Тем не менее именно субъективный фактор, казалось бы, неотъемлемо связанный с кулинарией, долгое время отходил на второй план в истории печатных кулинарных книг, предназначенных для широкой читательской аудитории.

Традиционно роль автора кулинарной книги сводилась к отбору рецептов, и во многом такая тенденция сохраняется и до наших дней. Но, начиная с советского периода, постепенно росло значение фигуры того, кто собирает, организует рецепты, и это привело к усилению авторского начала в тексте, оказало значительное влияние на современное жанровое разнообразие, существующее в поле кулинарной литературы.

Проявление категории автора в кулинарной книге начинается уже на уровне выбора жанра и связанного с ним соотношения рецептурной части и текстовой рамки. Рецептурная часть книги является наиболее устойчивой и стремящейся к формальному единообразию. В ней автор стремится проявить себя как учитель (авторитетный, авторитарный или, наоборот, демократичный), который должен доступно, понятно и точно передать читателям рецептуру приготовления того или иного блюда. Текстовая рамка становится той зоной, где постепенно усиливается позиция автора.

Традиционно текстовая рамка содержала информацию кулинарного толка и характеризовала автора как знатока кулинарии, этикета и социальных норм, который стремится передать эти знания своей аудитории – именно так может быть охарактеризован образ автора «Подарка молодым хозяйкам» Е. Молоховец.

Эта традиция нарушается в советское время: в «Книге о вкусной и здоровой пище» в текстовую рамку вводится инородная – политическая – тематическая составляющая, позволяющая говорить об авторе не только как о кулинарном авторитете, но и как о голосе государственной пропаганды. Расширение тематического поля в текстовой рамке кулинарной книги становится важной тенденцией, изменившей представление о кулинарной книге как текстотипе: в последней четверти XX века жанры кулинарного эссе или кулинарного дневника, предполагающие высокий уровень субъективности, приобрели абсолютную легитимность в кулинарной литературе и позволили авторам говорить о кулинарии в интересующих их контекстах: социальном, политическом, культурологическом, биографическом и т. п.

Отбор рецептов также является способом имплицитного проявления категории автора. Традиционные кулинарные книги как сборники рецептов стремятся к универсальности. Набор предлагаемых блюд менялся лишь в связи со сменой правил этикета, кулинарной моды и отражал изменения политической, экономической ситуации в стране, характеризуя авторов как знатоков этикета и общественных норм поведения своего времени. Книги 1980–90-х годов отмечены бóльшим уровнем субъективности, не претендуют на энциклопедическую широту в охвате того или иного гастрономического сегмента. Авторы, как показывают «Русская кухня в изгнании» и «Elle: Кулинарный дневник», стремятся отойти от универсальности, сосредоточивая свое внимание на рецептах, которые приобретают значимость в контексте размышлений на внепищевые темы: о культуре, обществе, путешествиях, частной жизни и т. п.

Языковое выражение категории автора имеет свою специфику в каждом из проанализированных нами изданий.

Наибольшее сходство языковой составляющей книг наблюдается в рецептурной части, так как кулинарный рецепт – устоявшийся жанр официально-делового стиля. Стилиевые нормы рецепта отражены во всех книгах на лексическом уровне (используется кулинарная терминология, единицы тематических групп «продукты питания», «способы приготовления пищи», «номинации блюд» и др.) и на уровне грамматики (безличные, неопределенно-личные или инфинитивные предложения и под.). Автор кулинарной книги – учитель, выполняющий дидактическую и информационную функции. Роль преподавателя предполагает точность и нейтральность манеры изложения, соблюдения коммуникативных норм. Авторское присутствие проявляется в грамматической категории авторизации.

Но уже в первых авторских кулинарных книгах появляются языковые средства, создающие иной образ автора. В частности, Е. Молоховец использует диминутивы, которые являются гендерным маркером и характеризуют автора как женщину-хозяйку. Авторы «Книги о вкусной и здоровой пище» в текстовой рамке отходят от официально-делового стиля, активно используют языковые средства воздействующего характера и элементы публицистического стиля, которые актуализируют категорию автора. Коллективный автор «Книги о вкусной и здоровой пище» выступает как пропагандист государственной идеологии, ключевой задачей которой является формирование правильного вектора восприятия советского государства, представления о достигнутом благополучии, развитии производства и улучшении качества жизни.

«Русская кухня в изгнании» под влиянием жанра эссе, показывает изменения категории автора в кулинарной книге. Образ авторов эксплицитно проявляется в форме повествования от первого лица, использовании оценочных лексем и конструкций, стилистически окрашенной лексики,²³⁹

риторических и стилистических приемов, а также через вербализацию авторского отношения к значимым для них как для русских эмигрантов в США явлениям – русской культуре, эмиграции и др. Еда становится объектом коллективной ностальгии. Образ автора складывается из двух тематических составляющих: во-первых, из рефлексии над своей причастностью к русской культуре и реалиям советского прошлого; во-вторых, из впечатлений от жизни за границей, связанной с освоением новых бытовых практик и осмыслением реалий жизни русскоязычной диаспоры в Америке. Авторы часто обращаются к системе кодов, демонстрирующих их принадлежность к обеим группам – бывшим «советским», носителям русской культуры, и русской диаспоре в Нью-Йорке. Такая двойственность представлений и кодов характеризует группу, не вписывающуюся полноценно ни в одну из культурных и бытовых парадигм. Для авторов важно представлять себя как часть группы таких же людей, находящихся в промежуточном положении.

А. Пирузян поднимает субъективность кулинарной книги на максимально высокий уровень, превращая еду в способ самоидентификации и самохарактеризации автора. Книга рецептов превращается в книгу историй с рецептами, начинает передавать не столько профессиональное кулинарное знание, сколько определенный образ жизни, вызывающий интерес у читателей.

Используя коммуникативную стратегию самопрезентации, автор выстраивает несколько линий развития «я-темы»: я – кулинарный энтузиаст, я – современная семейная женщина, я – член круга друзей, я – современный космополит, я – представитель класса «богемных буржуа». Автор, с одной стороны, представляет себя как члена определенной группы, а с другой стороны, выделяет свои отличительные черты. Ценности группы проявляются в тексте эксплицитно (рассказ о своей семейной жизни, многочисленных друзьях, путешествиях, любви к хорошей еде, хорошей работе, причастности к интересному для читателей миру моды) и₂₄₀

достаточно открыто манифестируют авторскую самоидентичность. Самохарактеризация проявляется через отсылки как эксплицитные, так и имплицитные. Например, через описание круга чтения и связанных с ним элементов повседневности формируется образ интеллигентной девушки, которая, руководствуясь правилом своего круга, не открыто говорит о своей образованности, так как это считается признаком дурного тона. Включение в текст богатой информации о ранее неизвестных культовых западных авторах, о новых видах кулинарного дискурса можно рассматривать как имплицитную самохарактеризацию себя как знатока американской культуры и американского кулинарного дискурса.

История русской кулинарной книги являет собой путь от учебной литературы, автор которой выполняет задачу наставника, объясняющего механизм приготовления блюд, до максимально субъективных жанров, где автор формирует свой особый коллективно значимый образ или представляет собой носителя субъективного знания, ценность которого определяется, скорее, личностью автора и его образа жизни, а кулинарные рецепты оказываются лишь проводником в этот образ жизни.

Автор, изначально незаметный в кулинарных книгах, оказывает влияние на все уровни текста: от жанровой трансформации до выбора определенных лексем и грамматических форм. Он выражает себя через следование стандарту изложения рецепта или намеренному отходу от него, через уменьшение или увеличение текстовой рамки, ее изменение и наполнение. Каждая новая тема, появляющаяся в кулинарной книге, характеризует ту или иную сторону личности автора и формирует его книжный образ, дополняя информацию, которую узнают о нем читатели: род занятий, круг интересов, социальное положение, гастрономические предпочтения, отношение к тем или иным явлениям действительности и т. д. При этом автор кулинарной книги остается для читателей учителем и советчиком, который в избранной им манере рассказывает своей аудитории о правилах кулинарии, домоводства и жизни.

Как методы, так и материалы проведенного исследования дают достаточные основания для последующего развития темы. Перспектива разработки темы видится нами в привлечении кулинарных текстов, принадлежащих различным жанрам, имеющим разные формы бытования и фиксации; в сравнении способов и форм проявления текстовой категории автора в кулинарных книгах в русскоязычных и иностранных книгах и объяснении их концептуальных различий.

Библиографический список

Источники

1. Вайль П. Русская кухня в изгнании: Сборник эссе / П. Вайль, А. Генис. – Москва : Изд-во Независимая газета, 1998. – 176 с.
2. Книга о вкусной и здоровой пище / под ред. проф. О. А. Молчанова, Д. И. Лобанова, М. О. Лифшица, Н. П. Цыпленкова. – Москва : Пищепромиздат, 1952. – 400 с.
3. Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Е. Молоховец. – Санкт-Петербург : Типография Н. Н. Клобукова, 1901. – 1052 с.
4. Пирузян А. А. Elle: Кулинарный дневник. Истории с рецептами / А. А. Пирузян. – Москва : Эксмо, 2008. – 120 с.

Научные и критические исследования

5. Адмони В. Г. Система форм речевого высказывания : монография / В. Г. Адмони ; Рос. акад. наук. Ин-т лингвист. исслед. – Санкт-Петербург : Наука, 1994. – 153 с.
6. Антюхина А. В. Интеллигенция: социально-исторический портрет / А. В. Антюхина // Вестник экспертного совета. – 2015. – № 2 (2). – С. 92–97.
7. Арнольд И. В. Стилистика. Современный английский язык: Учебник для вузов. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва : Флинта : Наука, 2002. – 284 с.
8. Арутюнова Н. Д. Фактор адресата / Н. Д. Арутюнова // Известия АН СССР. Серия литературы и языка. – 1981. – Т.40, №4. – С. 356–367.

9. Ассман Я. Культурная память. Письмо, память о прошлом и политическая идентичность в высоких культурах древности / Я. Ассман. – Москва : Языки славянской культуры, 2004. – 368с.
10. Асташова О. И. Речевой портрет политика как динамический феномен : дис. ... канд. филол. наук / О. И. Асташова ; Урал. федер. ун-т им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. — Екатеринбург : [б. и.], 2013. – 245 с.
11. Баженова Е. А. Научный текст как система субтекстов : дисс. ... д-ра филол. наук / Е. А. Баженова ; Уральский гос. ун-т им. А. М. Горького. – Екатеринбург : [б.и.], 2001. – 366 с.
12. Базылев В. Н. Автопортреты политиков: от психопоэтики к психополитике (филологические этюды) / В. Н. Базылев // Политический дискурс в России 3 : Материалы рабочего совещания (Москва, 27–28 марта 1999 г.) / под ред. Ю. А. Сорокина, В. Н. Базылева. – Москва : Диалог-МГУ, 1999. – С. 9–45.
13. Бакланова И. И. Образ автора и образ адресата нехудожественного текста: Монография / И. И. Бакланова. – Москва : Государственный институт русского языка им. А. С. Пушкина, 2014. – 272 с.
14. Балашова Л. В. Реализация концептов «свой-чужой» в российском политическом дискурсе начала XXI в. / Л. В. Балашова // Политическая лингвистика. – 2014. – № 1 (47). – С. 40–50.
15. Балли Ш. Общая лингвистика и вопросы французского языка / Ш. Балли. – Москва : Изд-во иностранной литературы, 1955. — 416 с.
16. Бахтин М. М. Собрание сочинений. В 7 т. Т. 5 / М. М. Бахтин. – Москва : Русские словари, 1996. – 730 с.
17. Бахтин М. М. Эстетика словесного творчества / М. М. Бахтин. – Москва : Искусство, 1979. – 424 с.
18. Безрукова В. В. Интенсификация и интенсификаторы в языке и речи: на материале английского языка: дис. ... канд. филол. наук /

- В. В. Безрукова ; Воронежский гос. пед. ун-т. – Воронеж : [б.и.], 2004. – 222 с.
19. Берстнев Г. И. Эмотивные интенсификаторы английского и русского языков: от типологии номинаций к когнитивным установкам / Г. И. Берстнев, И. Б. Васильева // Вестник Челябинского государственного университета. Сер. : Филологические науки. – 2016. – № 1 (383), вып. 99. – С. 21–32.
 20. Богданова Е. В. Языковые особенности жанра дневника / Е. В. Богданова // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – 2008. – №1 (1). – С. 28–33.
 21. Богин Г. И. Типология понимания текста: учеб. пособие / Г. И. Богин. – Калинин : КГУ, 1986. – 85 с.
 22. Бодуэн де Куртенэ И. А. Избранные работы по общему языкознанию / И. А. Бодуэн де Куртенэ. – Москва : Изд-во Акад. наук СССР, 1963. – 391 с.
 23. Болотнова Н. С. Филологический анализ текста: учеб. пособие / Н. С. Болотнова. – 4 е изд. – Москва : Флинта : Наука, 2009. – 520 с.
 24. Бортников В. И. Категориально-текстовая индентификация вариантов художественного текста: дисс. канд. филол. наук / В. И. Бортников ; Уральский федеральный ун-т им. Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2014. – 196 с.
 25. Брукс Д. Бобо в раю. Откуда берется новая элита / Д. Брукс. – Москва : Ад Маргинем Пресс, 2013. – 296 с.
 26. Бурдые П. Формы капитала / П. Бурдые // Экономическая социология. – 2002. – № 5. – С. 60–75.
 27. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста: на материале русского и немецкого языков : дисс. ... канд. филол. наук / П. П. Буркова ; Ставропольский гос. ун-т. – Ставрополь, 2004. – 212 с.
 28. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста : автореф.

- дис. ... канд. филол. наук / П. П. Буркова ; Ставропольский гос. ун-т. – Ставрополь, 2004. – 29 с.
29. Быстрова Е. А. Учебный фразеологический словарь русского языка / Е. А. Быстрова, А. П. Окунева, Н. М. Шанский. – Москва : АСТ, 1997. – 304 с.
30. Валгина Н. С. Теория текста: Учебное пособие / Н. С. Валгина. – Москва : Логос, 2004. – 280 с.
31. Виноградов В. В. О теории художественной речи / В. В. Виноградов. – Москва : Высшая школа, 1971. – 239 с.
32. Виноградов В. В. О языке художественной прозы / В. В. Виноградов. – Москва : Наука, 1980. – 366 с.
33. Винокур Т. Г. Речевой портрет современного человека / Т. Г. Винокур // Человек в системе наук. – Москва : Наука, 1989. – С. 361–370.
34. Всеволодова М. В. Теория функционально-коммуникативного синтаксиса: Фрагменты прикладной (педагогической) модели языка / М. В. Всеволодова. – Москва : МГУ, 2000. – 501 с.
35. Выходцева И. С. Концепт «свой» – «чужой» в советской словесной культуре (20-30е гг.) : дисс. ... канд. филол. наук / И. С. Выходцева; Саратовский гос. ун-т им. Н. Г. Чернышевского. – Саратов, 2006. – 189 с.
36. Гальперин И. Р. Текст как объект лингвистического исследования / И. Р. Гальперин. – Москва : Наука, 1981. – 140 с.
37. Гинзбург Л. Я. О литературном герое / Л. Я. Гинзбург. – Ленинград : Советский писатель, 1979. – 223 с.
38. Гинзбург Л. Я. О психологической прозе / Л. Я. Гинзбург. – Ленинград : Художественная литература, 1977. – 443с.
39. Голев Н. Д. Языковая личность, антропотекст и лингвоперсонологическая гипотеза языка / Н. Д. Голев // Филология: XXI век (теория и методика преподавания) : материалы Всероссийской конференции / под. ред. Н. Б. Лебедевой, Е. А. Косых. – 246

- Барнаул : БГПУ, 2004. – С. 4-9.
40. Головницкая Н. П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глуттонических номинаций) / Н. П. Головницкая // Известия ВГПУ. – 2007. – № 2 (20). – С. 14–18.
41. Гофман И. Представления себя другим / И. Гофман / пер. с англ. А. Д. Ковалева. – Москва : Канон-пресс-Ц, Кучково поле, 2000. – 302 с.
42. Гричин С. В. Многоаспектный анализ авторизации в научном дискурсе / С. В. Гричин. – Вестник Пермского университета. – 2015. – Вып. 3 (31). – С. 13–22.
43. Гуковский Г. А. Пушкин и русские романтики / Г. А. Гуковский. – Москва : Изд-во «Художественная литература», 1965. – 365 с.
44. Даниэль А. Ю. Диссидентство: культура, ускользающая от определений? / А. Ю. Даниэль // РОССИЯ / RUSSIA. – Москва : О.Г.И., 1998. – Вып. 1 (9). – С. 111–124.
45. Дементьев В. В. «Текстоцентрическое» и «жанроцентрическое» изучение речи (к выходу первого выпуска сборника «Жанры речи») / В. В. Дементьев // Вопросы стилистики. – Вып. 27. – Саратов, 1998. – С. 21–33.
46. Дементьев В. В. Изучение речевых жанров: обзор работ в современной русистике / В. В. Дементьев // Вопросы языкознания. – 1997. – №1. – С. 109–121.
47. Долешаль У. Пищевое поведение и язык / У. Долешаль, М. В. Китайгородская, Н. Н. Розанова // Еда по-русски в зеркале языка. – Москва : РГГУ, РАН. Ин-т русского языка им. В. В. Виноградова, 2013. – С. 7–24.
48. Дьердь Л. Об ответственности интеллектуалов / Л. Дьердь // Мониторинг общественного мнения: экономические и социальные перемены. – 2004. – №1(69). – С.91–97.

49. Ермакова Л. Р. Глуттонические прагматонимы и национальный характер: дис. ... канд. фил. наук / Л. Р. Ермакова ; Белгородский гос. ун-т. – Белгород, 2011. – 236 с.
50. Етко А. Г. Категория авторизации: основные аспекты категориальной семантики/ А. Г. Етко // АСТА LINGUISTICA. – 2007. – Вып. 1. – С. 3–9.
51. Глущенко И. В. Общепит. Микоян и советская кухня / И. В. Глущенко. – Москва : Изд. дом. Гос. ун-та – Высшей школы экономики, 2010. – 240 с.
52. Гофман И. Представление себя другим в повседневной жизни / И. Гофман. – Москва : Канон-Пресс-Ц, 2000. – 304 с.
53. Зборовский Г. Е. Ностальгия российских эмигрантов: пробный опрос в Финляндии / Г. Е. Зборовский, Е. А. Широкова // СОЦИС. – 2003. – № 8. – С. 75–79.
54. Зборовский Г. Е. Социальная ностальгия: к исследованию феномена / Г. Е. Зборовский, Е. А. Широкова // СОЦИС. – 2001. – № 8. – С. 31–34.
55. Земская Е. А. Особенности мужской и женской речи / Е. А. Земская, М. В. Китайгородская, Н. Н. Розанова // Русский язык в его функционировании. Коммуникативно-прагматический аспект / под ред. Е. А. Земской, Д. Н. Шмелева. – Москва : Наука, 1993. – С. 90–136.
56. Земская Е. А. Речевой портрет ребенка (К вопросу о системности некодифицированных сфер устной речи) / Е. А. Земская // Язык: система и подсистемы : К 70-летию М. В. Панова. – Москва : Наука, 1990. – С. 241–260.
57. Земскова А. Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса : дис. ... канд. фил. наук / А. Ю. Земскова; Самарский филиал ГОУ ВПО Московский гос. пед. ун-т. – Волгоград, 2009. – 338 с.
58. Золотова Г. А. К вопросу о структуре текстов разного уровня / Г. А. Золотова // Языковая система и её развитие во времени и

- пространстве: Сборник научных статей к 80-летию профессора Клавдии Васильевны Горшковой. – Москва : Изд-во МГУ, 2001. – С. 322–328.
59. Золотова Г. А. Очерк функционального синтаксиса русского языка / Г. А. Золотова. – Москва : Наука, 1973. – 352 с.
60. Золотова Г. А. Синтаксический словарь: Репертуар элементарных единиц русского синтаксиса / Г. А. Золотова. – Москва : Эдиториал УРСС, 2001. – 435 с.
61. Иссерс О. С. Коммуникативные стратегии и тактики русской речи / О. С. Иссерс. – Москва : Изд-во ЛКИ, 2008. – 288 с.
62. Кайда Л. Г. Стилистика текста: от теории композиции – к декодированию / Л. Г. Кайда. – Москва : Флинта : Наука, 2005. – 208 с.
63. Кантурова М. А. Деривационные процессы в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта) : дис. канд. филол. наук / М. А. Кантурова; Новосибирский гос. пед. ун-т. – Новосибирск : [б.и.], 2013. – 169 с.
64. Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс / В. И. Карасик. – Волгоград : Перемена, 2002. – 477 с.
65. Караулов Ю. Н. Русская языковая личность и задачи ее изучения / Ю. Н. Караулов // Язык и личность. – Москва : Наука, 1989. – С. 3–8.
66. Караулов Ю. Н. Русский язык и языковая личность / Ю. Н. Караулов. 1-е изд. – Москва : Наука, 1987. – 264 с.
67. Китайгородская М. В. Русский речевой портрет: Фонохрестоматия / М. В. Китайгородская, Н. Н. Розанова. – Москва : РАН, Ин-т рус. яз. – 1995. – 14 с.
68. Китайгородская М. В. Кулинарный рецепт как жанр устной речи / М. В. Китайгородская, Н. Н. Розанова // Русский язык сегодня. Х Шмелевские чтения : сборник докладов. – Москва : Ин-т рус. яз. им. В. В. Виноградова РАН, 2012. – С. 202–210.
69. Клобукова Л. П. Лингвометодические основы обучения

- иностраннных студентов-нефилологов гуманитарных факультетов речевому общению на профессиональные темы : автореф. дис. ... докт. пед. наук / Л. П. Клобукова; МГУ им. М. В. Ломоносова. – Москва, 1995. – 45 с.
70. Кожевникова Н. А. Типы повествования в русской литературе XIX – XX вв. / Н. А. Кожевникова. – Москва : Институт русского языка РАН, 1994. – 336 с.
71. Кожина М. Н. О диалогичности письменной научной речи / М. Н. Кожина. – Пермь : Изд-во Перм. ун-та, 1986. – 92 с.
72. Кожина М. Н. Стилистика русского языка: учебник / М. Н. Кожина, Л. Р. Дускаева, В. А. Салимовский. – 4-е изд. стереотип. – Москва : ФЛИНТА : Наука, 2008. – 464 с.
73. Компаньон А. Демон теории / А. Компаньон. – Москва : Изд-во им. Сабашниковых, 2001. – 336 с.
74. Кон И. Мужчина в меняющемся мире / И. Кон. – Москва : Время, 2009. – 496 с.
75. Корман Б. О. Изучение текста художественного произведения : учебное пособие / Б. О. Корман. – Москва : Просвещение, 1972. – 113 с.
76. Косолапов Н. А. Идентичность / Н. А. Косолапов // Глоссарий по политической психологии. – Москва : РУДН, 2003. – С. 102.
77. Котюрова М. П. Об экстралингвистических основаниях смысловой структуры научного текста: Функционально-стилистический аспект / М. П. Котюрова. – Красноярск : Изд-во КГУ, 1988. – 170 с.
78. Котюрова М. П. Культура научной речи : текст и его редактирование: учебное пособие / М. П. Котюрова, Е. А. Баженова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Флинта : Наука, 2008. – 280 с.
79. Коулман Дж. Капитал социальный и человеческий / Дж. Коулман // Общественные науки и современность. – 2001. – № 3. – С. 122–139.
80. Краснова Т. И. Субъективность – Модальность (материалы активной грамматики) / Т. И. Краснова. – Санкт-Петербург : Изд-во

СПбГУЭФ, 2002. – 189 с.

81. Красных В. В. «Свой» среди «чужих»: миф или реальность? / В. В. Красных. – Москва : ИТДГК «Гнозис», 2003. – 375 с.
82. Красных В. В. Анализ дискурса в свете концепций фрейм-структур сознания / В. В. Красных // Культурные слои во фразеологизмах и дискурсивных практиках / отв. ред. В. Н. Телия. – Москва : Языки славянской культуры, 2004. – С. 243–250.
83. Красных В. В. Виртуальная реальность или реальная виртуальность: (Человек. Сознание. Коммуникация) / В. В. Красных. – Москва : Диалог–МГУ, 1998. – 352 с.
84. Крейдлин Г. Е. Мужчины и женщины в невербальной коммуникации / Г. Е. Крейдлин. – Москва : Языки славянской культуры, 2005. – 224 с.
85. Крысин Л. П. Современный русский интеллигент: попытка речевого портрета / Л. П. Крысин // Русский язык в научном освещении. – 2001. – №1. – С. 90–106.
86. Кубанев Н. А. Образ Америки в русской литературе: из истории русско-американских литературных и культурных связей конца XIX - первой половины XX вв. : дисс. д-ра культурол. наук / Н. А. Кубанцев; Московский гос. ун-т. – Москва, 2001. – 431 с.
87. Культура русской диаспоры: эмиграция и мифы: сб. статей / ред. – сост. А. Данилевский, С. Доценко. – Таллин : Изд-во Таллинского ун-та, 2012. – 260 с.
88. Купина Н. А. Сверхтекст и его разновидности // Человек – текст – культура: коллект. монография/ под ред. Н. А. Купиной, Т. В. Матвеевой. – Екатеринбург, 1994. – 235 с.
89. Купина Н. А. Тоталитарный язык : словарь и речевые реакции / Н. А. Купина. — Екатеринбург ; Пермь : Изд-во Урал. ун-та, 1995. – 144 с.
90. Купина Н. А. Отражение русского типа в мужской речи горожан-провинциалов / Н. А. Купина, И. В. Шалина // Теоретический и

- прикладной аспект речевого общения : науч.-мет. бюллетень / Красноярск. гос. ун-т. – Красноярск – Ачинск : Изд. центр Краснояр. гос. ун-та, 1998. – Вып. 6. – С. 48–56.
91. Купина Н. А. Стилистика современного русского языка: учебник для бакалавров / Н. А. Купина, Т. В. Матвеева. – Москва : Издательство Юрайт, 2013. – 415 с.
92. Лаппо М. А. Самоидентификация: семантика, прагматика, языковые ресурсы / М. А. Лаппо. – Новосибирск : Изд-во НГПУ, 2013. – 180 с.
93. Леорда С. В. Речевой портрет современного студента: дис. ... канд. филол. наук / С. В. Леорда; Саратов. гос. ун-т им. Чернышевского. – Саратов, 2006. – 161 с.
94. Литературный энциклопедический словарь / под общ. ред. В. М. Кожевникова, П. А. Николаева. – Москва : Сов. энциклопедия, 1987. – 752 с.
95. Литовская М. А. «История с географией» в советских и постсоветских кулинарных текстах / М. А. Литовская // Топография популярной культуры : сборник статей. – Москва : Новое литературное обозрение, 2015. – С. 262–281.
96. Луман Н. Реальность массмедиа / Н. Луман. – Москва : Канон+, 2012. – 240 с.
97. Лутовинова О. В. Коммуникативное пространство виртуальной языковой личности / О. В. Лутовинова // Известия ВГПУ. – 2012. – № 11 (75). – С. 56–59.
98. Лякишев Д. В. Самопрезентация в политическом диалоге в условиях нестандартной коммуникативной ситуации / Д. В. Лякишев // Ученые записки Орловского государственного университета. Сер.: Гуманитарные и социальные науки. – 2010. – № 1. – С. 151–153.
99. Макаров М. Л. Основы теории дискурса / М. Л. Макаров. – Москва : Гнозис, 2003. – 280 с.

100. Мальцев Ю. Вольная русская литература 1955–1975 / Ю. Мальцев. – Frankfurt/Main : Possev-Verlag, 1976. – 472 с.
101. Мамаева С. В. Речевой портрет коллективной языковой личности школьников 5–7 классов: дис. ... канд. филол. наук / С. В. Мамаева; Лесосиб. пед. ун-т. – Лесосибирск, 2007. – 202 с.
102. Манн Ю. В. Историческая поэтика. Литературные эпохи и типы художественного сознания / Ю. В. Манн. – Москва : Наследие. – 512 с.
103. Мареева С. В. Динамика норм и ценностей россиян / С. В. Мареева // Социологические исследования. – 2013 . – № 7. – С. 120–130.
104. Маринчак В. А. Анализ семантико-синтаксической организации текста (на материале русской научной речи): автореф. дисс. ... канд. филол. наук / В. А. Маринчак; Харьковский нац. ун-т. – Харьков, 1982. – 26 с.
105. Матвеева Т. В. Функциональные стили в аспекте текстовых категорий: синхронно-сопоставительный очерк / Т. В. Матвеева. – Свердловск : Изд-во Уральского гос. ун-та, 1990. – 172 с.
106. Матвеева Т. В. Полный словарь лингвистических терминов / Т. В. Матвеева. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. – 562 с.
107. Матвеева Т. В. Учебный словарь: русский язык, культура речи, стилистика, риторика / Т. В. Матвеева. – Москва : Флинта : Наука, 2003. – 432 с.
108. Матвеева Т. В. Тональность // Стилистический энциклопедический словарь русского языка / под ред. М. Н. Кожиной; редкол.: Е. А. Баженова, М. П. Котюрова, А. П. Сковородников. – Изд. 2-е, испр. и доп. – Москва : Флинта : Наука, 2006. – С. 549–552.
109. Мещеряков В. Н. К вопросу о модальности текста / В. Н. Мещеряков // Филологические науки. – 2001. – №4. – С. 99–106.
110. Милехина Т. А. Российские предприниматели и их речь: образ, концепты, типы речевых структур: дис. ... докт. филол. наук / Т. А. Милехина ; Саратовский гос. ун-т им. Чернышевского. – 253

Саратов, 2006. – 484 с.

111. Михалева О. Л. Советское как дискурсивный феномен: Способы концептуализации прошлого : Монография / О. Л. Михалева, М. Б. Ташлыкова. – Иркутск : Изд-во ИГУ, 2013. – 249 с.
112. Мкртчян Т. И. Речевое поведение журналистов в политическом теле- и радиоинтервью: На материале русского и английского языков: дис. ... канд. филол. наук / Т. И. Мкртчян; Ростов. гос. пед. ун-т. – Ростов-на-Дону : [б. и], 2004. – 181 с.
113. Мокиенко В. М. Большой словарь русских поговорок / В. М. Мокиенко, Т. Г. Никитина. – Москва : ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2007. – 784 с.
114. Москальская О.И. Грамматика текста / О. И. Москальская. – Москва : Высшая школа, 1981. – 183 с.
115. Нерознак В.П. Лингвистическая персонология : к определению статуса дисциплины / В. П. Нерознак // Язык. Поэтика. Перевод. Сб. науч. тр. – Москва : Московский государственный лингвистический университет, 1996. С.112–116.
116. Одинцов В. В. Стилистика текста / В. В. Одинцов. – Москва : Наука, 1980. – 261 с.
117. Ожегов С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова. – Москва : «Азъ»-LTD, 1992. – 960 с.
118. Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) / А. В. Олянич // Массовая культура на рубеже XX-XXI веков. Человек и дискурс. – Москва, 2003. – С. 167–200
119. Олянич А. В. Гастрономический дискурс/ А. В. Олянич // Дискурс-ПИ – 2015. – №2. – С. 157–160.
120. Падучева Е. В. Семантические исследования (Семантика времени и вида в русском языке; Семантика нарратива) / Е. В. Падучева. – Москва : Языки русской культуры, 1996. – 464 с.

121. Паршина О. Н. Риторический портрет В. В. Путина // Проблемы речевой коммуникации : межвуз. сб. науч. тр. / под ред. М. А. Кормилицыной, О. Б. Сиротининой. – Саратов : Изд-во Саратов. ун-та, 2005. – Вып. 5. – С. 25–35.
122. Пермякова О. В. Явление гендерной стилизации в современной женской литературе (на материале французского и русского языков) : автореф. дис. ... канд. филол. наук / О. В. Пермякова. Перм. гос. ун-т. – Пермь, 2007. – 24 с.
123. Почепцов Г. Г. Имиджология / Г. Г. Почепцов. – Москва : Рефл-бук : Ваклер, 2000. – 766 с.
124. Прохоров Ю. Е. Действительность. Текст. Дискурс. РКИ / Ю. Е. Прохоров – Москва : Гос.ин-т рус. яз. им. А. С. Пушкина, 2003. – 266 с.
125. Прохоров Ю. Е. Русские: коммуникативное поведение / Ю. Е. Прохоров, И. А. Стернин. – Москва : Флинта : Наука, 2006. – 328 с.
126. Рехтин Л. В. Речевой жанр инструкции: полевая организация : дис. канд. филол. наук / Л. В. Рехтин; Горно-Алтайский гос. ун-т. – Горноалтайск : [б. и.], 2005. – 192 с.
127. Романенко А. П. Образ ратора в советской словесной культуре: Учебное пособие / А. П. Романенко. – Москва : Флинта: Наука, 2003. – 432 с.
128. Русская грамматика. Том 1 / Под ред. Н. Ю. Шведовой, Н. Д. Арутюновой, А. В. Бондарко и др. – Москва : Наука, 1980. – 783 с.
129. Русский мир. Russian World: материалы Международной научной конференции, посвященной 20-летию журнала «Казачье самообразование»: сборник статей. – Москва – Берлин : Директ-Медиа, 2015. – 70 с.

130. Рытникова Я. Т. Семейная беседа. Обоснование и риторическая интерпретация жанра : дис. канд. филол. наук / Я. Т. Рытникова; Урал. гос. ун-т им. А. М. Горького. – Екатеринбург : [б. и], 1996. – 204 с.
131. Салимовский В. А. Жанры речи в научно-стилистическом освещении (русский научный академический текст): дисс... д-ра филол. наук / В. А. Салимовский; Уральский гос. ун-т. им. А. М. Горького. – Екатеринбург, 2002. – 338 с.
132. Седов К. Ф. Портреты языковых личностей в аспекте их становления (принципы классификации и условия формирования) / К. Ф. Седов // Вопросы стилистики : межвуз. сб. науч. тр. – Вып.28 : Антропоцентрические исследования. – Саратов : Изд-во Саратов. ун-та, 1999. – С. 3–29.
133. Седов К. Ф. Дискурс и личность: эволюция коммуникативной компетенции / К. Ф. Седов. – Москва : Лабиринт, 2004. – 320 с.
134. Седов К. Ф. К основаниям лингвистики индивидуальных различий (о принципах речевого портретирования) / К. Ф. Седов // Проблемы речевой коммуникации : межвуз. сб. науч. тр. / под ред. М. А. Кормилицыной, О. Б. Сиротининой. – Саратов : Изд-во Саратов. ун-та, 2007. – Вып. 7. – С. 6–29.
135. Седов К. Ф. Модель коммуникативной компетенции (онтологический, аксиологический, гносеологический аспекты) / К. Ф. Седов // Проблемы речевой коммуникации : межвуз. сб. науч. тр. / под ред. М. А. Кормилицыной. – Саратов : Изд-во Саратов. ун-та, 2010. – Вып. 10. – С. 183–210.
136. Сидоров Е. В. Проблемы речевой системности / Е. В. Сидоров. – Москва : Наука, 1987. – 138 с.
137. Скиргайло Т. О. Методика обучения работе над сочинениями нетрадиционных жанров: пособие для учителей / Т. О. Скиргайло. – Москва : Русское слово, 2006. – 349 с.

138. Словарь литературоведческих терминов / под ред. Л. И. Тимофеева, С. В. Турова. – Москва : Просвещение, 1974. – 509 с.
139. Современный медиатекст: учебное пособие / отв. ред. Н. А. Кузьмина. – Омск : Изд-во ОГУ им. Ф. М. Достоевского, 2011. – 414 с.
140. Соколов А. Н. Теория стиля / А. Н. Соколов. – Москва : Искусство, 1968. – 224 с.
141. Солганик Г.Я. Язык газеты // Язык и стиль средств массовой информации и пропаганды: Печать, радио, телевидение, докум. Кино / Под ред. Д. Э. Розенталя. – Москва : Изд-во МГУ, 1980. –С. 7–23.
142. Солганик Г. Я. Основы лингвистики речи: учебное пособие / Г. Я. Солганик. – Москва : Издательство Московского университета, 2010. – 128 с.
143. Солганик Г. Я. Очерки модального синтаксиса: Монография / Г. Я. Солганик. – Москва : Флинта : Наука, 2010. – 136 с.
144. Солженицын А. И. Образованщина / А. И. Солженицын // Новый мир. – 1991. – № 5. – С. 28–46.
145. Сохань И. В. «Книга о вкусной и здоровой пище»: гастрономические образы сталинской эпохи / И. В. Сохань // Человек. – 2012. - № 6. – С. 139–153.
146. Сохань И. В. Визуальные репрезентации гастрономической культуры / И. В. Сохань.// PRAXEMA. Проблемы визуальной семиотики. – 2014. – № 1. – С. 88–96.
147. Стаценко В. В. Фрагмент речевого портрета старшего дошкольника: на материале синтаксиса устной речи: дис. ... канд. филол. наук / В. В. Стаценко; Таганрог. гос. пед. ун-т. – Таганрог : [б. и], 2007. – 301 с.
148. Степанов Ю. С. Имена. Предикаты. Предложения. Семиологическая грамматика / Ю. С. Степанов. – Москва : Наука, 1981. – 359 с.
149. Стернин И. А. Практическая риторика / И А. Стернин. – Воронеж : ИПКРО, 1996. – 141 с.

150. Стернин И. А. Введение в речевое воздействие / И. А. Стернин. – Воронеж : ИПЦ МОУВЭПИ, 2001. – 252 с.
151. Стернин И. А. Практическая риторика в объяснениях и упражнениях для тех, кто хочет научиться говорить / И. А. Стернин. – Воронеж : Истоки, 2011. – 169 с.
152. Стилистический энциклопедический словарь русского языка / Л. М. Алексеева, В. И. Аннушкин, Е. А. Баженова и др. ; Под ред. М. Н. Кожиной. – Москва : Флинта : Наука, 2003. – 696 с.
153. Сюткина О. А. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история / О. А. Сюткина, П. П. Сюткин. – Москва : Изд-во АСТ, 2016. – 320 с.
154. Тарасенко Е. В. Фрагменты речевого портрета младшего школьника: На материале синтаксиса: дис. ... канд. филол. наук / Е. В. Тарасенко; Таганрог. гос. пед. ун-т. – Таганрог : [б. и], 2005. – 189 с.
155. Тейнер Непомнящи К. Абрам Терц и поэтика преступления / К. Тейнер Непомнящи. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та. – 360 с.
156. Тичер С. Методы анализа текста и дискурса / С. Тичер, М. Мейер, Р. Водак, Г. Веттер. – Харьков : Гуманитарный центр, 2009. – 356 с.
157. Толковый словарь русского языка. В IV т. Т. II / Под ред. Д. Н. Ушакова. — Москва : Гос. ин-т «Сов. энцикл.»; ОГИЗ; Гос. изд-во иностр. и нац. слов, 1940.– 1039 с.
158. Толковый словарь русского языка. В IV т. Т. IV / под ред. Б. М. Волина, Д. Н. Ушаков. – Москва : Гос. ин-т «Сов. энцикл.»; ОГИЗ; Гос. изд-во иностр. и нац. слов, 1940. – 1499 с.
159. Толстая Т. Н. Золотой век / Т. Н. Толстая // Изюм. – Москва : Эксмо, 2007. – С. 387–395.
160. Тураева З. Я. Лингвистика текста / З. Я. Тураева. – Москва : Просвещение, 1986. – 127 с.
161. Ундринцова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты / М. В.

- Ундринцова // Вестник Московского университета. – 2012. – №2. – С. 86–91.
162. Успенский Б. А. Поэтика композиции: Структура художественного текста и типология композиционной формы / Успенский Б. А. // Семиотика искусства. — Москва : Школа «Языки русской культуры», 1995. – С. 7–218.
163. Уфимцева Н. В. Языковое сознание: динамика и вариативность / Н. В. Уфимцева. – Москва : Институт языкознания РАН, 2011. – с. 252.
164. Федорова К. М. Глуттонический дискурс как объект лингвистического исследования / К. М. Федорова, Е. С. Руфова // Наука. Образование. Культура. – 2016. – №9 (12). – С. 45-48.
165. Федосюк М. Ю. Синтаксис современного русского языка / М. Ю. Федосюк. – Москва : ИНФРА-М, 2012. – 245 с.
166. Хализев В. Е. Особенности эпических произведений/ В. Е. Хализев // Введение в литературоведение / Под ред. Г. Н. Пospelова. – Москва : Высшая школа, 1988. – С. 219–240.
167. Чалдини Р. Социальная психология. Пойми других, чтобы понять себя / Р. Чалдини, Д. Кенрик, С. Нейберг. – Санкт-Петербург : Прайм-Еврознак; Москва: Олма-Пресс, 2002. – 254 с.
168. Чернухина И.Я. Элементы организации художественного текста / И. Я. Чернухина. – Воронеж : ВГУ, 1981. – 115 с.
169. Чернухина И. Я. Общие особенности поэтического текста. / И. Я. Чернухина. – Воронеж : ВГУ, 1987. – 158 с.
170. Чернявская В. Е. Интерпретация научного текста. / В. Е. Чернявская. – 5-е изд. – Москва : УРСС, 2010. – 128 с.
171. Чирич И. В. Лексика застолья в русской языковой картине мира: дис. ... канд. филол. наук / И. В. Чирич; Моск. гос. пед. ун-т. – Москва : [б. и.], 2004. – 181 с.
172. Шабурова О. Мужик не суетится или Пиво с характером / О.

- Шабурова // О муже(N)ственности / Под ред. С. Ушакина. – Москва : Новое литературное обозрение, 2002. – С.532–556.
173. Шмелева Т. В. Семантический синтаксис: Текст лекций / Т. В. Шмелева. – Красноярск : Изд-во КГУ, 1988
174. Шмелева Т. В. Модель речевого жанра / Т. В. Шмелева // Жанры речи : сб. науч. статей. – Вып. 1. – Саратов : Колледж, 1997. – С. 88–99.
175. Шмид В. Нарратология / В. Шмид. – Москва : Языки славянской культуры, 2003. – 312 с.
176. Шпильман М. В. Коммуникативная стратегия «речевая маска» (на материале произведений А. и Б. Стругацких) : дис. ... канд. филол. наук / М. В. Шпильман; Новосиб. гос. пед. ун-т. – Новосибирск : [б.и.], 2006. – 229 с.
177. Юрлова С. В. «Книга о вкусной и здоровой пище»: сравнительный анализ структурно-морфологических изменений / С. В. Юрлова // Известия Уральского федерального университета. Сер. 3, Общественные науки. — 2016. – Т. 11, № 4 (158). – С. 184–190.
178. Языковые средства конструирования имиджа субъекта в политической коммуникации: коллектив. Монография / под ред. Л. И. Гришаевой. – Воронеж : Изд. – полиграф. Центр Воронежского гос. ун-та, 2009. – 319 с.
- 179.Boym S. The Future of Nostalgia / S. Boym. – New York : Basic Books, 2002. – 432 p.
- 180.Cook I. The works on a plate: Culinary culture, displacement and geographical knowleges / I. Cook, P. Clark // Journal of Matherial culture – 1996. – Issue 1 (2). – P. 131–153.
- 181.Fischler C. Food, self and identity / C. Fischler // Social science information – 1998. – Issue 27. – P. 275–292.
- 182.Kniazeva M. Food for thought: a study of food consumption in postmodern US culture / M. Kniazeva, A. Venkantesh // Consumer behavior – 2007. – Vol. 6. – Issue 6. – P. 419–435.

- 183.Koc M. Food, Identity and Immigrant Experience / M. Koc, J. Welsh // Canadian Diversity – 2002. – Vol.1 – Issue 1. – P. 46–48.
- 184.Locher J. L. Comfort Foods: An Exploratory Journey into the Social and Emotional Significance of Food / J. L Locher, W.C. Yoels, D. Maurer, J.Van Ells // Food and Foodways. – 2005. – №13 (4). – P. 273–297.
- 185.Oxford English Dictionary Additions Series: Vol.3. / Edited by M. Proffitt. – Oxford: Oxford University Press, 1997. – 424 p.
- 186.Ritivoi A. Yesterday's Self: Nostalgia and the Immigrant Identity / A. Ritivoi. – Lanham: Rowman & Littlefield, 2002. – 184 p.
- 187.Russian Mass Media and Changing Values / Edited by A. Rosenholm, K. Nordenstreng, E. Trubina. – Routledge, 2010. – 240 p.
- 188.Schwartz S.J. The Role of Identity in Acculturation among Immigrant People: Theoretical Propositions, Empirical Questions, and Applied Recommendations / S.J. Schwartz, M.J. Montgomery, E. Briones // Human Development. – 2006.– №49. – P. 1–30.
- 189.Wansink B; Cheney, M; Chan, N (2003). Exploring comfort food preferences across age and gender / B. Wansink, M. Cheney, N. Chan // Physiology & Behavior. – 2003. – №79 (4–5) – P. 739–747.
- 190.Барт Р. Смерть автора [Электронный ресурс] / Р. Барт // Избранные работы: Семиотика. Поэтика. – Москва : Прогресс; Универс, 1994. – С. 384–391. – Режим доступа : <http://www.philology.ru/literature1/barthes-94e.htm> (дата обращения : 16. 09. 2016).
- 191.Белокурова С. П. Словарь литературоведческих терминов [Электронный ресурс] / С. П. Белокурова. – Санкт-Петербург : Паритет, 2006. – 314 с. – Режим доступа : http://literary_criticism.academic.ru/445/эссе (дата обращения : 30. 09.2017).
- 192.Болховитинов Н. Н. Образ Америки в России [Электронный ресурс] / Н. Н. Болховитинов // Американская цивилизация как исторический феномен. Восприятие США в американской, западноевропейской и

- русской общественной мысли. – Москва : Наука, 2001. – 495 с. – Режим доступа: <http://www.grinchevskiy.ru/books/amerikanskaya-civilizaciya-kak-istoricheskij-fenomen/obraz-ameriki-v-rossii.php> (дата обращения : 29. 05. 2017).
- 193.Борев Ю. Б. Эмиграция и литература. Три волны, три идеи [Электронный ресурс] / Ю. Б. Борев. // Советник президента. – 2007. – № 5. – Режим доступа: http://sovetnikprezidenta.ru/52/1_kultura.html (дата обращения : 10. 09. 2017).
- 194.Бурдые П. Мужское господство [Электронный ресурс] / П. Бурдые // Социальное пространство: поля и практики. Сборник статей. – Москва, 2005. – Режим доступа : <http://gtmarket.ru/laboratory/expertize/3055> (дата обращения : 24. 03. 2016).
- 195.Горный Е. Проблемы сохранения культурного наследия в эпоху цифрового текста [Электронный ресурс] / Е. Горный // Филологические аспекты книгоиздания – 2 : тез. докл. всерос. науч.-практ. конф. / Новосиб. гос. пед. ун-т, 2012. – Режим доступа : <http://www.netslova.ru/gorny/digtext.html> (дата обращения : 02. 08. 2017).
- 196.Гричин С. В. Авторизация в научном стиле современного русского языка : автореф. дисс. ... канд филол. наук [Электронный ресурс] / С. В. Гричин ; Томский политех. ун-т. – Томск, 2003. – Режим доступа : http://sun.tsu.ru/mminfo/0181_-72460/018172460.pdf (дата обращения : 21.04.2017).
- 197.Де Винне Л. Прошу ответить на вопрос – считаете ли Вы себя Global Russian? [Электронный ресурс] / Л. Де Винне // Сноб. – 19 мая 2011. – Режим доступа : <https://snob.ru/profile/5646/blog/35789> (дата обращения : 12.08. 2017).
- 198.Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs. здоровое [Электронный ресурс] / Е. Добренко // Неприкосновенный запас. – 2009. – № 2(64). – Режим

- доступа : <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9.html> (дата обращения : 15.10.2017).
- 199.Ефремова Т. Ф. Современный словарь русского языка три в одном: орфографический, словообразовательный, морфемный : около 20 000 слов, около 1200 словообразовательных единиц [Электронный ресурс] / Т. Ф. Ефремова. — Москва : АСТ, 2010. — 699 с. — Режим доступа : <https://www.efremova.info> (дата обращения : 20. 11.2017).
- 200.Жичкина А. Е. Стратегии самопрезентации а Интернет и их связь с реальной идентичностью [Электронный ресурс] / А. Е. Жичкина, Е. П. Белинская // Флогистон: психология из первых рук. – 2004. – 14 фев. – Режим доступа : <http://flogiston.ru/articles/netpsy/strategy> (дата обращения : 10. 07. 2016).
- 201.Звягельский Р. А. Федор Бурлацкий: «Судьба дала мне шанс» [Электронный ресурс] / Р. А. Звягельский // Российский адвокат. – 2007. — №5.— Режим доступа: <https://web.archive.org/web/20130823004817/http://gra.ros-adv.ru/magazine.php?m=60&a=3> (дата обращения : 02. 02. 2017).
202. Кошелева Л. А. Интеллигенция как феномен русской культуры: автореф. дисс. ... канд. культ. наук [Электронный ресурс] / Л. А. Кошелева; Институт молодежи. – Москва, 2000. – Режим доступа : <http://intelligentia.ru/inteligencija-kak-fenomen-ruskoj-kultury.html> (дата обращения: 27. 05. 2017).
203. Леонтьев А. Н. Деятельность. Сознание. Личность [Электронный ресурс]/ А. Н. Леонтьев. – Москва : Политиздат, 1975. – Режим доступа: <https://www.marxists.org/russkij/leontiev/1975/dyeatyelnost/index.htm> (дата обращения: 14.02. 2017).
204. Маркович В. Концепция «стадиальности литературного развития» в работах Г. А. Гуковского 1940-х годов [Электронный ресурс] / В. Маркович // Новое литературное обозрение. – 2002. – № 55. –

- Режим доступа : <http://magazines.russ.ru/nlo/2002/55/mark.html> (дата обращения : 12. 10. 2016).
205. Михайлова О. А. Советская риторика в кулинарной книге [Электронный ресурс] / О. А. Михайлова // Советская культура в современном социопространстве России: трансформации и перспективы. Материалы научной интернет-конференции. Екатеринбург 28–29 мая 2008 г. – Екатеринбург : [б. и.], 2008. – Режим доступа : <http://elar.urfu.ru/bitstream/10995/1853/1/Part1%202008-10.pdf> (дата обращения: 30. 01. 2017).
206. Мокиенко В. М. Толковый словарь языка Совдепии [Электронный ресурс] / В. М. Мокиенко, Т. Г. Никитина. – Санкт-Петербург : Фолио-Пресс, 1998. – 701 с. – Режим доступа : <https://sovdep.academic.ru> (дата обращения : 20. 11.2017).
207. Моральный кодекс строителя коммунизма [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/History/Article/mor_kod.php (дата обращения : 02. 02. 2017).
208. Пелих Е. А. Социолингвистический статус англицизмов в прозе писателей-эмигрантов [Электронный ресурс] / Пелих Е. А. // Человек в современных философских концепциях. Материалы Четвертой международной конференции (Волгоград, 28-31 мая 2007 года). – Т.4. – Волгоград : Издательство ВолГУ, 2007. – Режим доступа : <http://www.volsu.ru/download.php?id=000025223-1.pdf> (дата обращения: 20 05. 2017).
209. Сайт Анны Бусел «Последний зов» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://www.hrist-commun.ru/commun_codex.htm (дата обращения : 03. 02. 2017).
210. Серов В. Энциклопедический словарь крылатых фраз и выражений [Электронный ресурс] / В. Серов. – Москва : Локид-Пресс, 2003. – 880 с. – Режим доступа : <http://www.bibliotekar.ru/encSlov/3/81.htm> (дата обращения : 11. 07.

- 2017).
211. Словоново [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.slovonovo.ru> (дата обращения: 27.06.2017).
212. Степанцов П. Две Москвы. Почему столица может расколоться на восток и запад [Электронный ресурс] / П. Степанцов // Republic. – 21 сентября 2017. – Режим доступа: https://republic.ru/posts/86497?utm_source=slon.ru&utm_medium=rss&utm_campaign=articles (дата обращения: 13.08. 2017).
213. Ушакин С. «Осень, доползем ли, долетим ли до рассвета?» [Электронный ресурс] / С. Ушакин // Новое литературное обозрение. – 2011. – № 4 (110) –Режим доступа : <http://www.nlobooks.ru/node/1071> (дата обращения : 20.10.2017).
214. Федоров А. И. Фразеологический словарь русского литературного языка [Электронный ресурс] / А. И. Федоров. – Москва : Астрель: АСТ, 2008. – 828 с. – Режим доступа : <https://phraseology.academic.ru> (дата обращения : 20. 11.2017).
215. Хартман Э. Елена Ивановна Молоховец [Электронный ресурс] / Э. Хартман. – Звезда. – 2000. — №3. – Режим доступа : <http://magazines.russ.ru/zvezda/2000/3/hartman.html> (дата обращения: 10. 11. 2016).
- 216.Bhugra D. Migration, distress and cultural identity [Electronic resource] / D. Bhugra // British Medical Bulletin. – 2004. – №69. – P. 1–13. – Mode of access: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15226202> (дата обращения: 21. 10. 2017).
- 217.Friedman N. Nostalgia, Nationhood, and the New Immigrant Narrative: Gary Shteyngart's The Russian Debutante's Handbook and the Post-Soviet Experience [Electronic resource] / N. Friedman // Iowa Journal of Cultural Studies. – 2004. – Issue 5. – Mode of access : <https://uiowa.edu/ijcs/nostalgia-nationhood-and-new-immigrant-narrative->

- gary-shteyngart's-russian-debutante's-handbook-and (дата обращения : 21. 10. 2017).
- 218.Lang S. Mood-Food Connection: We Eat More And Less-Healthy Comfort Foods When We Feel Down, Study Finds [Electronic resource]/ S. Lang // Medical News Today. – 4 February 2007. – Mode of access : <http://www.medicalnewstoday.com/releases/62159.php> (дата обращения: 17. 07. 2017).
- 219.Merriam-Webster Dictionary [Electronic resource]. – Mode of access : <https://www.merriam-webster.com/dictionary/comfort%20food> (дата обращения : 04.08.2017).
- 220.Todd J. The poor fetish: commodifying working class culture [Electronic resource] / J. Todd // Roarmag. – 2015. – 25 February. – Mode of access : <https://roarmag.org/essays/london-middle-class-culture-poverty/> (дата обращения : 21.10.2017).
- 221.Wansink B; Cheney, M; Chan, N (2003). Exploring comfort food preferences across age and gender / B. Wansink, M. Cheney, N. Chan // Physiology & Behavior. – 2003. – №79 (4–5). – P. 739–747.
- 222.Wittstock M. Are you BOurgeois Bohemian? [Electronic resource] / M. Wittstock // The Observer. – 28 May 2000. – Mode of access: <https://www.theguardian.com/theobserver/2000/may/28/focus.news1> (дата обращения : 17. 07. 2017).