

**АМЕРИКАНСЬКА ЛІТЕРАТУРА ПІВДЕННО-АЗІАТСЬКОЇ ДІАСПОРИ:
КУЛІНАРНИЙ ДИСКУРС**

Стаття пропонує огляд основних конотацій, які отримують страви і продукти у творах американських письменників із південно-азіатським корінням (М. Гамадані, Ш. Дейсон, Ч. Б. Дівакаруні, Г. Котарі, Дж. Лагірі, Б. Мухерджі, С. Ша). Мистецтво куховарства пропонує багату палітру мовних засобів для вираження своєї інакшості на загальноамериканському тлі: від осуду й докору до надлишкової романтизації та екзотизації. Східна кухня – невід’ємний атрибут релігійних ритуалів та народних традицій (рисова церемонія, дієта під час жалоби, шлях виразити повагу та кохання, утішити хворого). Спосіб споживання їжі – це важлива характеристика персонажів, а її приготування – один із засобів самовираження. Гастрономічні образи становлять символ родинного вогнища, вони вказують на зв’язок між пристрастю до їжі та сексуальністю, викликають ностальгію у представників діаспори, є ознакою їхньої етнічної ідентифікації. Мовою кухні випливають проблеми іммігрантів різних поколінь.

Ключові слова: мультикультуралізм, мейнстрим, інакшість, екзотизація, порнографія у їжі, етнічна ідентифікація, ідентичність, ностальгія, “діти 1965-х”, гібридизація.

Nataliya Bidasiuk. South-Asian American literature: The culinary discourse

The article reviews main connotations of food in the fiction of South-Asian American writers (M. Hamadani, Sh. Dason, Ch. B. Divakaruni, G. Kothari, J. Lahiri, B. Mukherjee, S. Shah). Cooking lends a rich choice of language means to express one’s otherness against the general American background: from condemnation and reproach to exploitative romantization and exoticizing. The eastern cuisine is an integral part of religious rituals and folk traditions (annaprasan, mourning diet, a means of expressing respect and love, comforting the sick). Foodways are important in respect of the protagonist’s characterization, and food preparation becomes one of the ways of self-expression and self-identification. Gastronomical images are symbols of family union; they point out the connection between the appetite for food and sexuality, give rise to nostalgia among the diaspora members, and serve as a marker of their ethnic identification. The generational gap is also described with the help of food imagery.

Key words: multiculturalism, mainstream, otherness, exoticizing, food pornography, ethnic identification, nostalgia, children of 1965, hybridization.

*У коледжі я вивчила нові слова і прикметники:
оливкова олія екстра-класу, бальзамічний оцет, каперси;
я їх використовувала обережно, витягуючи з комірок пам’яті,
де поряд стояли також “інтелігент”, “середній клас”, “американець”.
Седжал Ша. “Родичі, брати і кічіді”*

Цінність продуктів харчування полягає не тільки в тому, що вони підтримують життєдіяльність організму. Це також одна з найголовніших систем знаків, які мають безліч інтерпретацій: код, метафора, символ. Ця невід’ємна частина повсякденного життя – один із важливих культурних елементів, що впливає на формування ідентичності та сприйняття інших. “Їжа як один з основних шляхів, що поєднує зовнішній світ із внутрішньою будовою нашого тіла, організовує, пояснює, підтверджує розуміння власної ідентичності порівняно з іншими, які дотримуються інакшої кухні та способу харчування” [24, 2]. За словами соціолога К. Фішлера, “їжа не тільки втамовує голод, а й містить у собі певне значення” [4, 276]. Шляхи перетворення набору продуктів у смачні, ароматні, приємні на вигляд страви суто індивідуальні, вони більше пов’язані “з площиною уявного”, ніж матеріального [4, 284]. Наша культура й виховання диктують умови поведінки з продуктами харчування. Як підсумовує Т. Іглтон, “якщо про їжу й можна сказати щось напевно, то це те, що вона ніколи не буває просто їжею. Це матеріалізована емоція, яка має безліч значень” [цит. за: 24, 2].

Те, що і як ми їмо, безпосередньо пов'язано з тим, ким ми є. Авторі ґрунтового дослідження “Їжа та культурні студії” знаходять зв'язки між їжею та формуванням британської національної ідентичності: “Відокремлення себе від тих інших, які споживають карі чи спагеті зокрема або заморські харчі загалом, внесло свою лепту до визначення британськості” [1, 83]. Про особливості американського кулінарного націоналізму пише Д. Габаччія: “З метою створення науково обґрунтованої, здорової національної кухні науковці розробили... освітню програму для іммігрантів та меншин США... У 1940 році відділ внутрішньої економіки Департаменту соціального забезпечення Нью-Йорка рекомендував іммігрантам дотримуватись раціону креольців часів перших колоній: вівсянка/мамалига з молоком і цукром, хліб з маслом, молоко й кава на сніданок; печені боби, салат із капусти, моркви, цибулі, хліб з маслом, запіканка з родзинками на обід; морквяний суп-пюре з рисом, салат із сиру та чорносливу, хліб з маслом і чай на вечерю” [6, 128-129]. Отже, у часи Другої світової війни американський патріотизм визначали також гастрономічні уподобання. Гомогенізація іммігрантів та меншин, “переплавлення” їх на “справжніх” американців, зокрема шляхом нав'язування однорідної кухні, було невід'ємною частиною асиміляції.

Із поширенням ідей мультикультуралізму, починаючи з 1960-х років, змінилися культурні акценти: американці почали цінувати унікальний внесок кожної етнічної групи до національного різнобарв'я. Мистецтво куховарства пропонує багату палітру мовних засобів для вираження своєї інакшості на загальному американському тлі. Зв'язок між продуктами та ідентичністю простежується в багатьох творах американських авторів різного етнічного походження. В автобіографічному романі “Обіцяна земля” Мері Ентін, іммігрантка з Росії, згадує, що вона їла свинину (хоч і скаржилася, що могла проковтнути тільки маленький шматок) для того, щоб підтвердити ідентичність прогресивної американки, яка різко контрастувала з її вихованням у єврейських традиціях (Mary Antin, “The Promised Land”, 1912). Пекола Брідлав, одинадцятирічна чорношкіра дівчинка з роману Тоні Моррісон “Найблакитніші очі”, поїдає цукерки “Мері Джейн” з надією позбутися ідентичності чорної, удаючи, що вона хоча б тимчасово обмінює свої карі очі на блакитні очі Мері Джейн з обгортки. Споживання продукту, який ідентифікується з білими, на думку дівчинки, зможе здійснити неймовірне – висвітлити колір її шкіри (Toni Morrison, “The Bluest Eye”, 1970). Кокоа Дей з роману іншої негритянської письменниці Глорії Нейлор “Мама Дей” користується кулінарними асоціаціями, щоб упорядкувати калейдоскоп людей у Нью-Йорку: лакриця, молочний коктейль, кумкват (вид цитрусових), рогалик, цукіні та ін. Дівчина послуговується цим оригінальним способом “приручення” потенційно небезпечних для неї чужинців, поки не починає комфортніше почуватися в мегаполісі (Gloria Naylor, “Mama Day”, 1988). У романі домінікансько-американської авторки Джулії Альварез “Як дівчата Гарсія втратили свій акцент” одна з героїнь ніяк не може знайти манго, яке пам'ятає з часів дитинства в Домініканській республіці, що стає символом неспроможності відновити свої зв'язки з батьківщиною (Julia Alvarez, “How the García Girls Lost Their Accents”, 1991). В оповіданнях Шермана Алексі підсмажений хліб виступає символом етнічної гордості, витривалості та незламності корінного населення індіанців у США (Sherman Alexie, “The Lone Ranger and Tonto Fistfight in Heaven”, 1994). Одночасна прихильність до китайської та американської кухні символічно перегукується з бісексуальністю Рубі Лі (роман Мей Нг “Їсти китайські страви оголеними”): вона любить як мамину солону рибу чи окуня в бобовому соусі, так і яблучні шарлотки і смажені пиріжки (Mei Ng, “Eating Chinese Food Naked”, 1998).

Останні роки були особливо багатими на “гастрономічні” твори американських письменників – вихідців із Південної Азії: “Принцеса спецій” Чітри Банерджі Дівакаруні (Chitra Banerjee Divakaruni, “Mistress of Spices”, 1998), “Тістечка: роман про десерти та відкриття” Бхарті Кірчнер (Bharti Kirchner, “Pastries: A Novel of Desserts and Discoveries”, 2003), “Щоденник сезону дощів: спогади і рецепти” Шоби Нараян (Shobha Narayan, “Monsoon Diary: A Memoir with Recipes”, 2003), “Сезон манго” та “Божевільні страви із карі” індійсько-американсько-датської авторки Амулії Маладі (Amulya Malladi, “The Mango Season”, 2003, “Serving Crazy with Curry”, 2004), частково “Пісні дні” Сари Сулері (Sara Suleri, “Meatless Days”, 1989).

Хоча кулінарний дискурс і прорвався на літературну арену, його критичне вивчення тільки зароджується. Дослідники азіатсько-американської та інших літератур США починають створювати термінологічний вокабуляр для теоретичного осмислення багатоліких гастрономічних репрезентацій і значень у художніх творах. Зв'язки між кухнею та формуванням етнічної ідентичності в літературі розглядають у низці статей такі відомі азіатсько-американські критики, як Сау-лінг С. Вонг, Шенг-мей Ма, Аніта Маннур, Джефрі Партрідж та ін. Їжі та культурній політиці присвячено спеціальний випуск “The Massachusetts Review” (Vol. 45, Issue 3, 2004). Роль трапези в романах про становлення азіатсько-американської особистості (письменників Frank Chin, Lois Ann Yamanaka, Lan Cao, Nora Okja Keller, Gus Lee, Gish Jen) розкриває монографія Дженіфер Ен Го (Ho J. A., “Consumption and identity in Asian American coming-of-age novels”, 2005) [див.: 9]. Веніінг Ксю застосовує матрицю їжа-приготування-споживання-апетит-голод для прочитання творів семи азіатсько-американських авторів (John Okada, Joy Kogawa, Frank Chin, David Wong Louie, Li Young Lee, Mei Ng) та вивчення проблем раси, етносу, діаспори (Xu Wenying, “Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature”, 2008) [див.: 24]. Торік вийшла друком праця Аніти Маннур “Кулінарна творчість: їжа в культурі південно-азіатської діаспори” (Anita Mannur, “Culinary Fictions: Food in South Asian Diasporic Culture”, 2009).

Необхідність подальшого розгляду окреслених питань особливо нагальна для азіатсько-американських студій, оскільки існує безліч історичних і соціологічних розвідок про тісний зв'язок між матеріальним, культурним, політичним життям вихідців із Азії та харчовою індустрією й етнічно маркованими продуктами. Актуальні також дослідження точок перетину кулінарної парадигми та етнічності, релігії, класової стратифікації, гендеру, сексуальності, консюмеризму й попкультури. Стаття пропонує короткий огляд основних конотацій, які отримують страви і продукти у творах американських письменників із південноазіатським корінням (М. Гамадані, Ш. Дейсон, Ч. Б. Дівакаруні, Г. Котарі, Дж. Лагірі, Б. Мухерджі, С. Ша).

Упродовж своєї іммігрантської історії у США вихідці з різних азіатських країн часто працювали в харчовій галузі (згадаймо кухарів та офіціантів китайців, ловців креветок із В'єтнаму, робітників із Філіппін та Японії на гавайських плантаціях, китайців на консервних заводах Аляски). Складний процес адаптації не залишав багатого вибору для людей переважно без вищої освіти (ідеться про іммігрантів до 1965 року, коли вийшов новий законодавчий акт “Про імміграцію та натуралізацію” й Америка відкрила кордони для кваліфікованих азіатів). Саме тому “в азіатсько-американській історії їжа та харчування не просто задовольняють фізичну потребу, вони вказують на особливості матеріальної історії виживання, адаптації, винахідливості та гібридизації – історію про тріумфальну перемогу над труднощами” [24, 8]. Однак, незважаючи на прихильність американців до китайської, японської, індійської та інших

кухонь, безліч прикладів із художніх творів, газет і журналів, кінофільмів та телепередач, мультфільмів, коміксів і повсякденних розмов свідчать також про упереджене до них ставлення. Єхидні зауваження на зразок “Вони їдять мавпячий мозок/собак/котів/змій/слимаків” не просто констатують факти (які певною мірою правдиві), а й виражають осуд та докір з метою знеславити і скомпрометувати азіатів, виокремити їх у категорію “інакшості”. Наприклад, героїня роману “Дружина” Б. Мухерджи Дімпл переконується, що вона слугує мішенню для небезпечних і потенційно жорстоких американців у трагікомічній сцені, що розігрується у єврейському кошерному магазині, де вона пробує “по-американськи” купити сирник. Перелякана криками та глузуванням обуреного власника (“Кляті індуси їдять одну телятину і стейки, ідіть самі їх готуйте!” [19, 83]), Дімпл боїться, що за своє незнання та акцент вона заплатить життям. Її бажання інтегруватись в американське суспільство шляхом елементарної операції купівлі-продажу викликало загрозу смерті. Пані Сен (з однойменного оповідання Дж. Лагірі), яку американка наймає нянею для свого сина, робить усе можливе, аби жінка не помітила ознак її інакшості. Вона боїться, що через запах риби чи карі, нарізані овочі і спеції її вважатимуть нездатною доглядати за дитиною [див.:13].

Інший підхід до східної кухні полягає в її надлишковій романтизації та екзотизації. Мода на стиль ф'южн (*fusion cuisine* – поєднання у стравах елементів різних кулінарних традицій) – це своєрідний залишок не так давно відкинutoї політики “плавильного тигля”. У такому поєднанні Схід і Захід часто виступають нерівноправними партнерами: європейська кухня посідає домінуючу позицію, а азіатська грає роль доповнення й оздобу. Експлуатацію східного мистецтва куховарства задля задоволення цікавості, прагнення до нових вражень, підкріплені метою отримання прибутків, Ліза Гельдке називає “культурним кулінарним колоніалізмом” (пригадуючи гонитву митців і науковців за новим та екзотичним у XIX – поч. XX ст.) [див.:8]. Водночас критики сучасної політики США називають “*fusion cuisine*” емблемою американського мультикультуралізму, “чий успіх переважно залежить від перетворення багатоетнічних культур тишком-нишком на дорогий товар і бутафорську виставу” [24, 9]. Поширеним став термін Франка Чіна (1981) “*food pornography*” (порнографія в їжі) – надмірна екзотизація й перетворення на товар елементів етнічних культур, а саме кухні, задля продажу широкій аудиторії мейнстріму. Це один зі способів само-орієнтації, коли азіато-американці цілеспрямовано (аби викликати цікавість, отримати прибуток та ін.) підкреслюють власну інакшість, наголошуючи на екзотичності своєї їжі. Цій проблемі присвячений розділ важливої для азіатсько-американських студій монографії Сау-лінг Вонг “Дослідження азіатсько-американської літератури: від необхідності до надмірності”. За словами авторки, метою “*food pornography*” є швидше реклама, ніж бажання знецінити свою етнічну спадщину, але це призводить до того, що “культурний продукт виривають зі свого природного контексту й виставляють за гроші для задоволення цікавості сторонніх осіб” [23, 56]. Саме за це критикували роман Ч. Б. Дівакаруні “Принцеса спецій”, який став шалено популярним у США й на основі якого було знято однойменний фільм. Роман розповідає історію Тіло, власниці індійської крамниці в Каліфорнії, повелительки спецій. Кожний розділ присвячено й названо на честь однієї зі спецій: куркума, тмин, перець чилі та ін. Як і у творах Дж. Гарріс “Шоколад” і Л. Есквівел “Як вода на шоколад”, продукти, у цьому випадку спеції, наділені магічною силою віднаходити кохання й розв’язувати проблеми. Через магазин, котрий стає для іммігрантів шматочком батьківщини на американському континенті, проходять люди з різною долею: таксист, який стає жертвою нападу ксенофобів; Лаліта,

яка тікає від домашнього насилля; підліток, що потрапляє до поганої компанії; дідусь Раму, котрий заплутався між історичними традиціями та сучасними реаліями. Проте расові конфлікти і проблеми іммігрантів виписані нечітко, вони щедро присмачені екзотичними приправами і припудрені почуттями самої Тіло до чоловіка з індіанським корінням. Аніта Маннур припускає, що це й стало причиною захоплення романом американськими читачами: “У ньому заплений анклав іммігрантів – Spice Bazaar – перетворюється на чарівний містичний простір” [17, 59].

У творах американських авторів із південноазіатським корінням кулінарні метафори та образи зустрічаються в різноманітних виявах. В автобіографічному есе “*Rap*” Е.М. Форстер описує процес приготування цієї страви (*raap/rap* – листя бетеля з різними начинками) і водночас згадує інші його види, які призначені для особливих випадків: “Є Комічний *raap* із сіллю. Його дають блазням. Як же вони плюються, іноді їм навіть стає зле! Ще є Трагічний *raap*, у який додають бите скло. Ним пригощають ворогів” [5, 324]. Цей приклад слугує ще одним підтвердженням того, що у стравах зашифровані різноманітні значення.

У південноазіатській культурі їжа – невід’ємний атрибут релігійних ритуалів, народних традицій та обрядів. Протягом першого року життя новонародженим проводять “*apparasan*” – рисову церемонію. “Дітей бенгальців не охрещують, не дають імен перед лицем Господа. Натомість найпершою офіційною церемонією в їхньому житті є споживання твердої їжі” [14, 38]. Жалоба після смерті близьких теж супроводжується спеціальною дієтою, яка виключає м’ясо й рибу: “Вони їдять прості страви – тільки рис і сочевицю з овочами” [14, 180]. За допомогою особливої їжі виражають повагу до чоловіків/найстарших синів: “Він був старшим сином старшого сина, і так тривало Бог знає скільки поколінь. Як тільки його бабуся готує курку, вона ховає печінку під рисом на його тарілці, аби його брати не помітили, що йому дістається найсмачніший шматок” [2, 230]. Їжа – це також найкраща втіха для хворого: “Від чого тобі стане краще? – запитав він. Я подумала, що готувала мама, коли я хворіла. Щось особливе, що готувати довго і складно. Може, *khichidi*¹ або *upama*²” [21, 224].

Нарешті, їжа – це один зі шляхів вираження почуття кохання: “Хіба це не любов – нагодувати когось і знати, що нагодують тебе?” – запитую оповідачка історії Седжал Ша [21, 225]. В оповіданні “Рай і пекло” Джумпи Лагірі для одруженої індуски не існує іншого шляху висловити свої почуття до друга сім’ї та не вийти за рамки пристойності, окрім як пригостити його вишуканими наїдками. “Тоді я ще не знала, що моя мама цілими днями чекала, коли дядько Пранаб зайде у гості. Вона перевдягалась у нове сарі, робила зачіску, готуючись до його приходу. А ще вона за багато днів наперед планувала, які приготує для нього страви, а потім подасть їх із байдужим виглядом” [15, 63]. Жасмин з однойменного роману Б. Мухерджі погоджується: “Хороша дружина зі Гаснапуру їсть не тільки тому, що голодна. За допомогою їжі можна подарувати кохання або відмовити залицяльникам” [18, 216]. На сторінках твору ми знаходимо підтвердження цьому. Фермер із містечка Айови закохується в сусідку Жасмин, родом з Індії, і готує для неї “банкет, гідний самої принцеси”. У ставленні дівчини до гостей прочитується опір стосункам із самим хлопцем: “Його бридкий соус карі застиг на тарілці. Я не можу відвести від нього погляд. Як же провалились амбітні плани Даррела на цей вечір, і на все його життя” [18, 217]. У романі “Жасмин” їжа виконує низку інших функцій. Вона позначає етапи асиміляції головної героїні:

¹ Страва з рису і сочевиці.

² Смажені в олії крученики.

1) чужинка Джіоті/Жасмин висаджується нелегально на загадковий американський берег і куштує невідому для неї страву із пластикової тарілки [18, 130];

2) вивчивши нові манери та дізнавшись більше про американський спосіб життя, дівчина, перейменована на Джейн, перетворюється на повноцінну іммігрантку, саме тоді вона починає розрізняти страви: “Не хочеш купити мені щось у “Дейрі квін”³? Я згадую це як свою першу справжню американську їжу” [18, 133];

3) адаптувавшись у країні, Жасмин привносить свої зміни, підтверджуючи тим самим думку Б. Мухерджі про взаємовплив переселенців з інших країн та американців на різних рівнях. Процес перетворення двосторонній: Америка змінила Жасмин, але й вона, як іммігранти в цілому, змінює Америку. У романі це показано на прикладі елементів індійської кухні, які Жасмин приносить до містечка в Айові. Спочатку американців щиро дивує гострий смак індійських страв, та згодом “люди звикли до цих харчів, навіть якщо і дмухають на них. Вони розчаровуються, якщо на столі немає чогось індійського” [18, 7]. Так поступово індійська екзотика вписується в американський контекст. Її сусід навіть почав замовляти насіння трав для приправ. “Я змінюю смакові цибулини округу Елса”, – підсумовує Жасмин свій вплив на жителів містечка [18, 16].

У традиційних індійських родинних обідах – це важливий сімейний ритуал, саме тому їжа стає символом затишку й родинного вогнища: “Я росла в сім’ї, де ніхто не пив, але нас згуртували їжа, релігія, спілкування. Тому алкоголь у мене асоціюється з американським способом життя. А їжа – із сім’єю,” – ділиться героїня оповідання “Родичі, брати і *кічіді*” [21, 222]. Об’єднавча роль столу особливо чітко визначена в оповіданні Дж. Лагірі “Тимчасові незручності” [див.: 13]. Молода пара родом із Індії, Шукумар і Шоба, перебуває на межі розлучення після того, як у дружини стався викидень. Аварія на електромережі й вимкнення світла на тиждень підштовхує пару більше часу проводити вечорами разом за приготуванням їжі й вечерю. З кожним днем страви стають усе складнішими, чоловік і жінка більше спілкуються й розкривають один одному свої таємниці. Проте з появою світла й поверненням до звичайного життя вечеря втрачає свою здатність утримувати пару разом. Їжа змогла створити сімейну атмосферу тільки тоді, коли в зовнішньому світі стався збій.

У контексті художніх творів гастрономічні образи отримують різноманітні конотації та функції. П’яничка Рауль з оповідання Дж. Лагірі “Сама доброта” знаходить у куховарстві спосіб свого самовираження: “Я знаю, що я невдаха, але зараз мої справи пішли на краще. Я працюю в ресторані кухарем. І я зрозумів, що мені дуже подобається готувати. Я поки що не вмю нічого особливого, але в мене дуже добре виходять омлети. А ще я пишу п’єсу” [15, 160]. Герой оповідання поряд ставить два шляхи творчого самовираження – літературу й кулінарію. В іншому оповіданні Лагірі (“Це моя справа”) різні набори продуктів виступають символом подвійного життя героїні. Сусіди, з якими Санг винаймає разом будинок, бачать її простою дівчиною індійського походження, продавщицею з книгарні, для якої батьки хочуть знайти нареченого. На її полиці в холодильнику – йогурт і крекери. Тому один зі співмешканців дуже здивувався, коли зустрів її одного разу в маленькій дорогій крамниці й побачив, що кошик дівчини “завалений продуктами, які вона ніколи не приносила до своєї кімнати: дрібна цибуля в рожевих сітках, бринза в маринаді, пакети з м’ясного відділу” [15, 185]. Так читач дізнається про інше – приховане – життя Санг із чоловіком, яке наповнене пристрастю й ніжністю, зрадами, шахрайством і обманом.

³ Мережа ресторанів швидкого обслуговування, фаст-фуд.

Спосіб уживання їжі слугує важливою характеристикою персонажів. Наприклад, в оповіданні “Рай і пекло” Лагірі порівнює темпераменти двох чоловіків. Дядько Пранаб здавався завжди голодним: “Коли він переступав поріг, одразу ж заявляв, що не обідав, і накидався на їжу, витягуючи котлети прямо зі сковорідки...” [15, 63]. Такий юнацький запал і емоційність якраз і змусили матір оповідачки закохатися у Пранаба, якого вона не могла не порівнювати зі своїм чоловіком: “Йому не подобалась надмірність, він не виказував жодного бажання чи потреби, які виходили б за межі його скромного щоденного раціону: каша й чай на сніданок, чашка чаю після роботи, дві різних овочевих страви на вечерю. Він не мав такого ненаситного апетиту, як дядько Пранаб” [15, 65]. Якщо в цьому оповіданні натяк на зв’язок між пристрастю до їжі та сексуальністю ледь помітний, то в іншому творі Лагірі, оповіданні “Де зупинитися?”, ця паралель проведена чітко. Герої оповідання – Аміт із дружиною Меган – приїхали на весілля до давньої знайомої чоловіка, і це стає приводом переглянути їхні особисті взаємини. За столом Аміт зізнається незнайомці, яка щойно заручилася, що після народження дітей його шлюб “помер”. За розмовами та роздумами чоловік не встиг нічого попоїсти на банкеті. Наступного дня вони запізнилися на ланч: “Він побачив відкриту коробку на столі з кількома еклерами. Від голоду його шлунок стиснувся, він узяв одне тістечко й одразу ж його проковтнув” [15, 123]. Неспроможність насититися фізіологічно стає відгуком сексуального голоду, про який читач дізнається поступово. Задоволення останнього відбувається в завершальній сцені оповідання, коли пара усамітнюється в чужій кімнаті в гуртожитку і квапливо, але пристрасно віддається коханню: “Він не міг згадати останній раз, коли вони це робили не у своїй квартирі, не у своїй спальні, де вони завжди нервували й боялися, що зайдуть доньки” [15, 126].

Одна з найкомплексніших емоцій, що їх викликає етнічна кухня у представників діаспори, – це ностальгія. Як пише індійсько-американський критик Кету Катрак, кулінарні наративи, наповнені ностальгією, часто втілюють спогади іммігрантів та уявно повертають їх на батьківщину. Наприклад, у найпершій сцені роману “Тезка” Дж. Лагірі описує, як іммігрантка Ашіма, матір головного героя, намагається приготувати на американській кухні з доступних для неї інгредієнтів страву, подібну до індійської: “Спекотного серпневого вечора Ашіма Гангулі стояла на кухні їхньої квартири в Кембриджі, штат Массачусетс, і змішувала в мисці рисові пластівці й арахіс із нарізаною червоною цибулею. До запланованого терміну залишалося ще два тижні. Вона додала сіль, лимонний сік, тонкі смужки зеленого перцю чилі, шкодуючи, що немає гірчичної олії для соусу. Протягом усієї вагітності Ашіма їла цей салат, який їй слабо нагадував смаколики в газетних стаканчиках, які за лічені пенні можна купити в Калькутті на узбіччі доріг або на вокзалах по всій Індії. Навіть зараз, коли її і так розпирає зсередини, це єдине, що їй хочеться з’їсти” [14, 1]. Зачин роману символічний: жінка поєднує свої індійські смаки з американськими реаліями у страві, що споживає протягом вагітності, яка через її кров пуповиною доходить до ще не народженого малюка. Її син виросте стовідсотковим американцем, але згодом він навчиться цінувати та любити багату культурну спадщину своїх батьків.

Проблеми іммігрантів другого покоління також виписуються мовою кухні. У статті про згаданий роман Дж. Лагірі критик Мін Гіунг Сонг розглядає, як друге покоління азіато-американців позиціонує себе щодо американського мейнстріму. Терміном “діти 1965-х” Сонг називає групу іммігрантів – професіоналів, чії батьки переїхали до США після прийняття нового законодавства в 1965 р. На думку дослідника, діти 1965-х вирізняються тим, що “вони ідеально вписуються – аж занадто ідеально – у саме серце американського мейнстріму” [22, 354]. Це

певною мірою означає відмову від етнічного, неамериканського минулого батьків. “Я ніколи не хотіла навчитися готувати, – пише героїня оповідання Седжал Ша, – я бачила, чим це обернулося для моєї мами і всіх тітоньок: хто ж захоче провести все життя на кухні, витирати масні плями на плиті, дряпати Кометом раковину, носити жовті гумові рукавиці, вигрібати залишки їжі?” [21, 218]. Готуючи улюблену страву батька, яка потребує складних маніпуляцій із гарячою каструлею, героїня іншого оповідання (“Шукаю Шабазі” Малак Роя Гамадані) нарікає: “Це ж зрозуміло, думала Лейла, хапаючи руками в рукавицях одночасно край тарілки і каструлю з печенею, що культура, у якій жінок пригноблюють, виробила рецепти не тільки довгі і складні, а й подекуди небезпечні для життя” [7, 276]. Соня й Гоголь, діти Ашіми Гангулі зі згаданого роману “Тезка”, полюбляють не індійську, а тайську й китайську кухню. Смаки героя оповідання “Кінець року” Дж. Лагірі теж не збігаються з уподобаннями батька та його нової дружини, яка щойно переїхала з Індії: “Я уже відвик від індійських страв. У школі я їв у кафе, а вдома після смерті матері ми з батьком обідали або в ресторані, або замовляли піцу... Розставлені на столі тарілки, маленькі скляні мисочки, з яких ми колись їли морозиво, виглядали занадто офіційно. Це було старомодне урочисте сервірування столу, яке я бачив у домі дідусів у Калькутті. Їх обслуговували по-королівськи щоранку після ванної. Я не знав, як краще приступити до цих страв, чи куштувати по ложці з кожної тарілки, як я уже почав, чи вивалити все разом собі на тарілку” [15, 261].

Кулінарні вподобання двох поколінь прямо протилежні. Те, що покоління батьків вважає “нормальною” їжею, їхні діти не сприймають, іноді соромляться. І навпаки, американські продукти викликають у старшого покоління недовіру. Наприклад, школярка з автобіографічного оповідання Гіти Котарі “Якщо ти – те, що їси, тоді хто я така?” будь-що хоче бути схожою на однокласниць, яким на обід батьки дають бутерброди із салатом з тунця, а не екзотичну рисову “кашу”: “Я хочу їсти те, що їдять інші школярі: копчені ковбаски, гот доги, салямі – те, що мої батьки вважають огидним, тому що там є свинина й різний непотріб: перетерті кістки й волосся, які тримаються купи завдяки жиру й хімічним добавкам” [11, 6]. Перше покоління іммігрантів часто не готове без бою прийняти американський спосіб життя, адже вони й так багато чим пожертвували, переїжджаючи до нової країни. Дж. Лагірі, сама американка у другому поколінні, пише про своїх батьків: “Я родом із сім’ї, яка розуміє цінність їжі. Як і більшість дітей іммігрантів я усвідомлюю, наскільки важливою стає їжа для іноземців, намагаються влаштувати своє життя в Новому світі. Їжа – це глибинна частина життя людини, і її призначення виходить за межі очевидної функції поживності. Мої батьки залишили позаду, у своєму минулому житті, багато життєво важливих речей – сім’ю, любов, зв’язки. Тому їжа – це те, за що вони міцно тримаються” [цит. за: 16, 157]. Як слушно говорить соціолог К. Рей, “обід – це часто одна з небагатьох можливостей, які залишилися на американському континенті, для бенгальців повною мірою матеріально відтворити свій бенгальський світ” [20, 118]. Їхні діти, навпаки, занадто стараються стерти відмінності між собою та однолітками. Вони вважають, що слідування кулінарним традиціям мейнстриму – ознака американськості. Зазвичай зі зрілістю приходить розуміння, що ідентичність не обов’язково має бути моноетнічною, що різні культурні складники можна поєднувати в єдине ціле.

Їжа виступає одним із маркерів етнічності й залишається одним із найпомітніших і важливих ознак етнічної ідентифікації, як наголошує Сюзан Калсік у статті “Етнічна кухня в Америці: символ і прояв ідентичності” [10, 55]. Крім того, кухня може стати й виявом етнічної гордості. Як ми вже згадували, герой роману “Тезка” Гоголь Гангулі до певного моменту у своєму житті зрікався власного індійського коріння, ненавидів своє ім’я, уникав спілкування

з діаспорою. Згодом він навчився цінувати індійську кухню, культуру, батьківські традиції, почав пишатися етнічним складником своєї ідентичності. Тільки тоді Гоголь віднайшов внутрішню психологічну рівновагу й цілісність.

Наостанок розгляньмо оповідання Ш.Б Дейсон “Усе необхідне” про сімейну пару родом із Малайзії, яка переїхала у Вермонт і хоче вписатися в життя американського містечка. Їм на перешкоді стають посилки від свекрухи з різними екзотичними наїдками і спеціями, які молодята не використовують, але й не викидають. Вони накопичуються в кухні на полиці: “...Без жодних зусиль із їхнього боку весь будинок наповнював запах карі, як і личить кожній індійській оселі” [2, 233]. Саме цей запах викликає цікавість колег-викладачів, які приходять у гості на День незалежності: “У вашому будинку такий незвичний запах! А сорока з пошти принесла на хвості новину, що ви днями отримали новий пакунок із дому з чудовими екзотичними ароматами... Люба, ви обов’язково мусите нам приготувати щось винятково малайзійське!” [2, 235]. Коли ж Сугу та її чоловік Мані приносять на день факультету етнічну страву, її майже ніхто не їсть. Після такого приниження пара вирішила викинути з дому все, що забракували їхні гості: “Приправи, закрутки, запахи, своє індійське походження. Їм доведеться приховати свої розбещені апетити, свої малайзійські смаки. Свої душі” [2, 238]. Сугу й Мані не хочуть вирізнитися екзотичними вподобаннями, але й не можуть позбутися індійського складника своєї ідентичності. У якийсь момент вони усвідомлюють, що повністю не належать до жодної із країн: “Перш за все в жодному американському домі не могли б з’явитися ці маринади, а жодна індійська чи малайзійська родина не тримала б їх так довго, щоб вони псувалися. Вони зазнали невдачі з обох сторін” [2, 239]. Дивлячись на подарунки своєї матері у смітнику, Мані розуміє, що не хоче повністю американізуватися, що йому подобаються їхні національні страви та “екзотичні” запахи: “Усі вважають нашу кухню дивною, – сказав він, – думають, що ми дивні”. “Твій декан не ховається в холодильнику, – відповіла вона. – Удома ти можеш їсти все, що хочеш”. “Я не хочу назавжди відмовлятися від компанії”, – сказав він. “Ми підемо на маленький компроміс, – відказала вона. – Не падай духом. Можна знайти багато рішень”. Вона набрала собі повну тарілку й сіла навпроти нього. “По-твоєму не буде,” – сказала вона. Вона подивилась на свою тарілку, згадала вирази обличчя колег на вечірці і додала: “І по-моєму не буде”. Раптом він підняв погляд і засміявся. “Я щойно подумав, – сказав він, – хоч ми й не можемо придумати, як нам краще вписатися в це місто, наша полиця зробила це замість нас. Вона тут разом з усім будинком. На ній усе перемішалось”. Минуло трохи часу, і вони теж змогли стати своїми. Американський футбол, індійський крикет. Хокей на льоду, хокей на траві. Наступного року Сугу й Мані знову запросили гостей на День незалежності. Вони виставили банку з маминими закрутками на стіл, поряд із кетчупом і солодким соусом. На вулиці маринад матері Мані не мав такого сильного запаху. І закрутки добре розійшлись разом із гамбургерами. Дуже добре” [2, 240].

Отже, молода пара, яка відчувала дискомфорт від балансування на межі двох ідентичностей, зрештою зуміла їх поєднати. Саме в цьому, на нашу думку, полягають переваги політики мультикультуралізму у США: гармонійне співіснування різних етнічних і культурних джерел, їх продуктивне перехресне запилення, унаслідок чого народжується нова повноцінна ідентичність американця-іммігранта. В оповіданні “Родичі, брати і кічіді” Седжал Ша знаходимо метафоричний образ гібридизації різнорідних елементів у єдине ціле – *duubo* (індійський набір металевих пляшечок для спецій). У гостях у подружки протагоністка помічає на столі таке ж *duubo*, яке їй мати подарувала на новосілля, наповнене майонезом, кетчупом і гірчицею замість традиційних

індійських приправ: “Я сказала Карен, що її *duubo* з американськими “спеціями” стало б чудовим натюрмортом для обкладинки кухарської книжки. Як же можна не адаптуватися в новій країні?... Цей незабутній образ – поєднання *duubo* й кетчупа – вразив мене своєю істинною американськістю” [21, 226].

Можна по-різному інтерпретувати багатий матеріал із запропонованої теми та пояснювати причини його використання у творах авторів-іммігрантів. З одного боку, письменники привертають увагу читачів (як зі своєї діаспори, так і представників інших етносів) цікавими культурними деталями, серед яких кухня відіграє чи не найважливішу роль. Із другого боку, вихідці зі Сходу пережили чимало проблем, пов'язаних із расовою, класовою, гендерною дискримінацією, зокрема й через стереотипні уявлення про їхню інакшу кухню. Зображення матеріального світу азіато-американців не обходиться без згадок про різні страви й культуру харчування не тільки задля реалістичного відтворення картини життя, а й через їх глибоке символічне значення. Проведене дослідження накреслює перспективу подальшого вивчення мультикультурної літератури на основі художнього матеріалу різних етнічних груп, що необхідно для всебічного розуміння сучасних процесів, які відбуваються як в американській, так і у світовій літературі.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Ashley B., Hollows J.* Food and cultural studies. – New York: Routledge, 2004. – 240 p.
2. *Dason Sb.* All the Necessary Things // *The Massachusetts Review.* – Vol. 45, Issue 3. – 2004. – P. 229-240.
3. *Divakaruni Cb. B.* The Mistress of Spices. – New York: Anchor Books, 1998. – 338 p.
4. *Fischler C.* Food, Self and Identity // *Social Science Information.* – Vol. 27(2). – 1988. – P.275-292.
5. *Forster E.M.* Pan // *Forster E.M.* Abinger Harvest. – London: E. Arnold and & Co, 1964. – 363 p.
6. *Gabaccia D. R.* We are what we eat: Ethnic food and the making of Americans. – Cambridge: Harvard University Press, 2000. – 278 p.
7. *Hamadani M. R.* Looking for Shahbazi // *The Massachusetts Review.* – Vol. 45, Issue 3. – 2004. – P. 267-284.
8. *Heldke L. M.* Exotic appetites: Ruminations of a food adventurer. – New York: Routledge, 2003. – 266 p.
9. *Ho J. A.* Consumption and identity in Asian American coming-of-age novels. – New York: Routledge, 2005. – 202 p.
10. *Kalcik S.* Ethnic Foodways in America: Symbol and the Performance of Identity // *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity.*– Knoxville: University of Tennessee Press, 1984. – P. 37-65.
11. *Kotbari G.* If You Are What You Eat, Then What Am I? // *The Kenyon Review, New Series.* – Vol. 21, №. 1. – Winter, 1999. – P. 6-14.
12. *Labiri J.* Indian Takeout // *Food and Wine.* – April, 2000. <http://www.foodandwine.com/articles/indian-takeout>
13. *Labiri J.* Interpreter of Maladies. – Austin: Houghton Mifflin Harcourt, 1999. – 198 p.
14. *Labiri J.* Namesake. – Austin: Houghton Mifflin Harcourt, 2004. – 291 p.
15. *Labiri J.* Unaccustomed Earth. – London: Bloomsbury Publishing Plc, 2009. – 333 p.
16. *Mannur A.* Culinary Fictions: Food in South Asian Diasporic Culture. – Philadelphia: Temple University Press, 2009. – 272 p.
17. *Mannur A.* Culinary Fictions: Immigrant Foodways and Race in Indian American Literature // *Ono K. A.* Asian American studies after critical mass. – New York: Wiley-Blackwell, 2005. – 211 p.
18. *Mukherjee B.* Jasmine. – New York: Grove Press, 1999. – 241 p.
19. *Mukherjee B.* Wife. – New York: Fawcette Crest, 1975. – 213 p.
20. *Ray K.* Meals, Migration, and Modernity: Domestic Cooking and Bengali Indian ethnicity in the United States // *Amerasia Journal.* – 24.1. – 1998. – P. 105-127.
21. *Shab S.* Kinship, Cousins, and Khichidi // *The Massachusetts Review.* – Vol. 45, Is. 3. – 2004. – P. 217-228.
22. *Song M. H.* The Children of 1965: Allegories, Postmodernism, and Jhumpa Lahiri's *The Namesake* // *Twentieth-Century Literature.* – № 53.3. – 2007. – P. 345-370.
23. *Wong S. C.* Reading Asian American literature: from necessity to extravagance. – Princeton: Princeton University Press, 1993. – 258 p.
24. *Xu W.* Eating identities: reading food in Asian American literature. – Honolulu: University of Hawaii Press, 2008. – 195 p.

Отримано 31.05.2010 р.

м. Хмельницький