

УДК 821.112.2:304.44:641.568

Світлана Маценка

ІНТЕРКУЛЬТУРАЛЬНІ ВИМІРИ ЇЖИ В НІМЕЦЬКІЙ ЛІТЕРАТУРІ (на прикладі роману К. Петерса „Ресторан Міцуко”)

Звернено увагу на те, що приготування та споживання їжі, страви, кулінаристика належать до важливих культурних феноменів, якими цікавиться сучасна німецька література. Відтак розповідь про їжу та її репрезентація у художніх творах надзвичайно продуктивні з інтеркультуральної перспективи. Виділено літературознавчі аспекти дослідження їжі: нарративні стратегії, образна символізація кулінарних диференцій „свій-чужий”, мовна організація аранжування страв у зв'язку із культурно-специфічними звичаями, смаками, вихованням. Із цієї перспективи розглянуто роман „Ресторан Міцуко” К. Петерса („Mitsukos Restaurant” von Ch. Peters, 2009), який розповідає про знайомство головного героя Ахіма Візе з вишуканим японським кулінарним мистецтвом та ритуалами зваблення, демонструючи бурлескне зіткнення чужих культур.

Ключові слова: їжа, страви, інтеркультуральність, К. Петерс.

Їжа, її приготування та споживання належать до важливих проблем сучасної антропології. Потребу в харчуванні впродовж усієї історії розвитку людської культури тлумачать із метою формування ідентичності та спільництва. Французький соціолог Марсель Маусс розглядав їжу із культурно-антропологічної перспективи як „тотальний суспільний феномен”: „У цьому (як би ми хотіли його називати) „тотальному” суспільному феноменові знаходять своє вираження всі види соціальних установ відразу: релігійні, правові та моральні..., економічні; не кажучи вже про естетичні феномени” [9, с. 17-18]. Як соціальну подію їжу характеризував Георг Зіммель. У праці „Соціологія їжі” німецький дослідник говорить про ієрархію страв, розкодовуючи „синтагму” їжі як вияв суспільної градації: наприклад, конотоване як чоловіче начало м'ясо домінує у центрі тарілки над драпірованими навколо нього м'якими й у культурному сенсі жіночими ситними гарнірами. Функції соціальних розрізень та збереження відмінностей, на думку Г. Зіммеля, особливо чітко демонструють харчові табу [14]. Про те, що їжа слугує не лише для харчування, писала також англійський соціальний антрополог Марі Дуглас: „Надзвичайно важлива тема, яку помилково розглядають як аспект нашого матеріального життя, тоді як це первинна модель для комунікації, оцінки, висвітлення та регулювання, інформативніша, оскільки вербальна” [11, с. 53]. Більше того: „Якщо їжу аналізувати як код, то зашифроване у ній повідомлення знаходимо у зразку

соціальних відносин, які його виражають. Повідомлення виходить за межі ієрархій, включень та виключень, меж та трансакцій. Як і секс, вживання їжі має і соціальні, і біологічні складові. Тому категорії продуктів харчування кодують соціальні події” [3, с. 61]. Якщо щоденні ритуали вживання їжі, як пише М. Дуглас, сприймати як урегульовані, то вони видаються не таким вже й далекими від правил граматики. Відтак чужу їжу можна порівняти з іноземною мовою, якщо зважати на функції їжі в цілому, окремі страви, можливості комунікації завдяки їжі в контексті різних соціальних реєстрів. Під впливом структуралізму їжу тлумачать як „систему значущих відмінностей”: те, що людина їсть, де вона це робить і що їй смакує, засвідчує її походження, освіту, її стиль життя (П. Бурдьє). Тому їжу вважають також мовою (К. Леві-Стросс) або комунікативною системою. Французький філософ Ролан Барт у статті „Психо-соціологія сучасного харчування” зазначив із цього приводу: „Що таке їжа? Це не лише низка продуктів, які підлягають статистичному та дієтичному вивченню. Це водночас комунікативна система, запас образів, звід правил вживання, реагування та поведінки. Будь-яка їжа функціонує як знаки поміж членами певної групи... З антропологічного погляду вона, безперечно, є першою необхідністю; однак відтоді, як людина більше не харчується лише дикими ягодами, ця потреба дедалі чіткіше структурована: субстанції, техніки, звичаї породжують у свою чергу систему значущих відмінностей (*différences significatives*) й із цього моменту обґрунтованою стає аліментарна комунікація” [2, с. 67].

Глобалізація політики світового ринку та праці, як наслідок зростання туризму та міграційні процеси спричинилися до більшої динамічності життєвих проектів людей. Мультикультурна компетентність у питаннях харчування належить сьогодні до базових знань. Підставою для знайомства із кухнею інших культурних просторів є толерантність, готовність до ризику й відкритість до світу. За таких умов особливо художня література суттєво сприяє набуванню відповідного досвіду. До того ж у межах інтеркультуральної комунікації поза увагою не залишаються й національні стереотипи, які посилено виражають усталені кулінарні упередження. Як наслідок, літературні роздуми про харчові уподобання й антипатії, практики приготування й аранжування їжі є плідними із культурно-контрастивної та інтеркультуральної перспектив. Тому поява художніх творів, присвячених цим проблемам, обґрунтована, як і посилений інтерес до цієї теми в останні двадцять років із боку літературознавства та культурології. Так звана літературознавча кулінаристика займається до того ж історичним вивченням мотиву харчування, літературними інсценуваннями розмов за столом та гостинності, описаними у літературі взаємовпливами їжі та суспільства й особливо значенням їжі у контексті науково зорієнтованих гендерних студій [7, с. 14]. Своє захоплення темою один із провідних дослідників цієї галузі у літературознавстві

А. Вірляхер пояснює багатозначністю поняття: „Їжа була особливим екзистенційним джерелом бажань і страждань людей, означала насолоду й викликала відразу, сприяла спільництву та індивідуації, викликала війни та мир, була знаком любові та ненависті, віддзеркалювала бідність та матеріальний достаток, слугувала інтегралом буднів та свят, фігурувала як інструмент панування та соціалізації, медіум та експериментальне поле чуттєвого, соціального та естетичного досвіду й палких бажань. Не в останню чергу їжа також завжди була засобом пізнання, що, крім історії свят та мистецтв, особливо поетичної літератури чи образотворчого мистецтва, увиразнюють численні міфи, в яких, як у біблійній розповіді про гріхопадіння, їжа та пізнання поєднані між собою своїм походженням” [18, с. 5]. Відтак і у контексті інтеркультурального порозуміння їжа та її приготування набувають особливого значення: звичне для родинного дому харчування означає безпеку, приналежність та пов’язаність із батьківщиною; навпаки, погляд „у чужі горщики” та кухню уможливорює ознайомлення з основами іншої культури, увиразнює різні кулінарні вподобання та культурні відмінності. Контакт з іноземною кухнею стає приводом для засвоєння „чужого” та диференціації „свого”.

Якщо сприймати художні твори, за В. Фоскампом, як „предмети самосприйняття та самотематизації культури” [15, с. 77], то особливого значення набувають аспекти репрезентації та інкорпорування, зрозумілі як естетичний перформенс їжі та напоїв [7, с. 16]. Саме сюжетна або пов’язана із функціонуванням мотиву художня організація їжі та застольних звичаїв найкраще слугує виявленню різниці поміж власною та чужою кухнею: засобами опису гастрономічних табу визначаються або поглинаються межі певної групи, пояснюється досвід акультурації через змалювання насолоди від страв, які сприймаються як екзотичні, внаслідок наголошення універсальності культури споживання в епоху глобалізації заперечується національна або регіональна специфіка. Важливою при цьому є метафорична вагомість кожної страви. Як вказують К. Лільге та А.-Р. Майєр, поняття репрезентації у контексті літературознавчого дослідження їжі вміщує два аспекти: по-перше, наративні стратегії та мовно-образну символізацію кулінарних відмінностей „свій/чужий”, по-друге, мовну організацію аранжування страв у зв’язку із культурно-специфічними звичаями. Щодо поняття інкорпорування, то воно „націлене на перформативний акт ідентифікації, при якому залучено тіло суб’єкта. Тут у поле зору потрапляють переважно феномени переходу межі, оскільки акт поглинання – зрозумілий у цьому випадку конкретно як оральне вживання їжі – не лише усуває відділення внутрішнього та зовнішнього, але також власного та чужого” [7, с. 18-19]. У цьому зв’язку мовиться про метафору „поглинання” як вираження сексуальної привабливості або її сублімації, функції харчових табу, відносність категорії „істинний” і „неістинний” та зникнення кулінарних відмінностей „свій / чужий” у

часи майже необмеженого обміну інформацією та товарами, а також зростаючої інтернаціоналізації смаку; мовне формулювання відразливого, процеси кулінарного звикання як досвід акультурації або непереборної чужості, значення м'ясної та вегетаріанської, сирі та вареної їжі в інтеркультуральному порівнянні, а також як визначників для категорій „цивілізований” / „нецивілізований”; відмова або відхилення їжі та стримання пов'язаного із цим тілесного бажання у контексті втрати чи здобуття влади [7, с. 20].

Щодо проблеми відображення чужих та вітчизняних страв німецькими письменниками автор монографії „Про їжу в німецькій літературі” А. Вірляхер скаржиться на деяку дистанційованість художньої літератури від іноземної кухні, тоді як ретельніше осмислення її значущості особливо відповідало б інтересам інтеркультурально зорієнтованої германістики, бо чужість пізнається у процесі вживання їжі чуттєво: „як правило, німецька література не дуже цікавиться іноземними стравами, та зважаючи хоча б на вимогу виховання щодо правильного харчування, проголошену Ф. Ніцше, Г. Грасом та сучасними дослідженнями, а також на її власну критику гіперфагії, вона отримала добрі консультації щодо того, щоб сервірувати героям страви, до яких вони не відчувають довіри” [17, с. 100]. Особливою причиною для відмежування іноземних страв у творах німецьких авторів А. Вірляхер вважає обґрунтований культурно консерватизм їжі в літературі. Так, Томас Манн у „Будденброках” змальовує стабільність набутих Тоні звичок харчування та її огиду щодо іноземних страв: те, що Бендікс Грюнліх, „згідно з англійськими звичаями”, за сніданком з'їдав непрожарену котлету, його дружина вважала „аристократичним” і водночас огидним, тому ніяк не могла наважитися замінити таким сніданком звичні для неї яйця та хліб [8]. Інтернаціональність меню, констатована ще в 50-х роках в американській літературі, та мондіалізація культури кухні не знайшли свого суттєвого продовження в німецькій літературі. І навіть такі поширені в інтернаціональній кухні страви, як піца та гамбургер, не викликають захоплення романних героїв. Наприклад, у романі „Транзит” А. Зегерс передає нові гастрономічні враження емігрантів: мовиться про піцу як символ відчуження від добре знайомого та наближення до чужого. Герою ця „дивна випічка” нагадує торт і тому він очікує чогось солодкого. При ближчому ознайомленні він констатує відсутність вишень чи родзинок, натомість знаходить паприку та оливки [13]. Героям не залишається нічого, як звикнути до нового смаку. В романі „Голуби у траві” В. Кьоппен змальовує споживання габмургера проти волі: „Йосип жував сендвіч..., він був змушений роззявити рот до краю, щоб змогти відкусити товстий сендвіч. Було несмачно. Шинка була намащена солодковою пастою... Солодкавий присмак заважав Йосипові... І зелене листя салату, яке знаходилося поміж шинкою та хлібом, не відповідало його смакові... Йосип з огидою давився хлібом. Він подумав про свою смерть. Він їв чужу страву, яка смакувала по-

іноземному, лише із привитої йому слухняності” [5, с. 118]. Однак при такому ставленні до чужої кухні німецька література не може особливо похвалитися й оспівуванням вітчизняних страв. Більше того, вона у цьому зв'язку цікавиться „аналітичною патологією власної культури”, трактуючи високу оцінку довірених страв їдоками, яким ці страви заподіяли шкоду, не як любов до батьківщини, а як їхню обмеженість, зображаючи абсолютизацію порядку їжі, згідно із власними традиціями, як компенсацію слабкості Я-героїв, які переоцінюють власне: „Страх героїв перед чужими стравами означає нездатність наражатися на щось – страх перед можливою втратою ідентичності” [17, с. 103]. У цьому зв'язку показове запитання зі щоденника М. Фріша: „Які страви ми їмо, тужачи за батьківщиною (наприклад, німецькі відпускники на канарських островах щоденно замовляють кислу капусту, яку доправляють їм літаком), чи відчувають вони себе у світі завдяки цьому безпечніше?” [4, с. 382].

Сучасну ситуацію ставлення до чужої кулінарії осмислює роман Крістофа Петерса „Ресторан Міцуко” („Mitsukos Restaurant”, 2009). Критики схвально оцінили твір завдяки його тонкій іронії, кулінарній вишуканості та точним спостереженням автора. Роман розповідає про культурні відмінності, проєкції та непорозуміння в епоху глобалізації. До того ж на гастрономічному ґрунті К. Петерс рефлектує багатозначну парадигму „Схід / Захід”, оскільки головний герой культивує великий інтерес до японської культури. Сам автор заявив в інтерв'ю, що схильний „поглинати” чужі культури, які він описує, також й у кулінарному сенсі. Тому, працюючи над романом „Ресторан Міцуко”, він придбав низку японських кулінарних книг й інтенсивно вправлявся у приготуванні японських страв. Для нього це був спосіб пошуку можливостей наближення до чужої культури, а також до її ремісничого ідеалу. В цілому ж письменник переконаний, що добра їжа відкриває серця людей і тим самим сприяє самопізнанню.

Тому знаковим художнім простором, у якому виявляються культурні відмінності, є ресторан, де куховарить молода красива японка Міцуко, всупереч кулінарним звичаям своєї країни, де це ремесло в основному практикують чоловіки. Господар закладу походить із німецької родини м'ясника й надзвичайно пишається сімейними рецептами приготування ковбасок. Відповідно, вишукану екзотичну їжу подають у приміщенні, яке нагадує типову німецьку пивну, постійні клієнти якої замовляють шніцель та пиво й прислухаються до голосно включеного радіо, налаштованого на актуальну радіохвилю. „Якщо б ви пропонували нормальні стейки, замість отих тофу та водоростей, то ваш ресторан був би переповнений”, – стверджує один із небагатьох постійних відвідувачів ресторану. – „Потрібен певний час, щоб німецький Міхель збагнув, що добре. Із тобою цього не трапиться, ти навіть свій стейк замовляєш просмаженим, це марна справа” [12, с. 52]. Естетизм та практицизм хоча й співіснують в одному місці, але переконливих результатів не дають. До цього закладу потрапляє головний герой роману Ахім Візе,

який принагідно грає у театрі, складає у своє задоволення вірші, а для покращення матеріального становища час від часу працює помічником кухаря. Ахім належить до гурманів: „Було не так багато моментів у житті, які Ахім любив так, як ті, що проводив перед відкритим меню ресторану, кухні якого він довіряв. Він зосереджувався і прислухався до себе. Навіть найчудовіший вірш потребує відповідного моменту, щоб проникнути у внутрішній світ людини, так і кожен делікатес вимагає вірної години, щоб бути більше, ніж просто високоякісним ремісничим виробом” [12, с. 86]. Це стимулюється особливим захопленням Ахіма Візе японською культурою, наблизитися до якої герой намагається за допомогою кухарки Міцуко. Власне, йдеться про наближення, бо при усьому ентузіазмі європейця пізнати східне мистецтво виявляється справою клопіткою й складною. Показово, що саме Ахім пропонує новий концепт ресторану: „Більшість людей, які відвідують екзотичний ресторан, очікують не лише добру їжу, але передусім особливу атмосферу. Для багатьох гостей вечір у китайця чи мексиканця – це далека подорож у кишеньковому форматі. Виникає бажання на декілька годин зануритися у чужу культуру. Це ще більше стосується японського ресторану, бо Японія за браком відповідних закладів і завдяки таким багатообіцяючим поняттям, як *гейша* та *самурай*, огорнена таємницею...” [12, с. 119]. Та все ж кризові часи ресторан Міцуко переживає не завдяки східній аурі, а за допомогою грилю, на якому господар ресторану смажить свої ковбаски.

Увиразнює проблемне поле роману історія, розказана на перших сторінках твору товаришем Ахіма Вольфом. Якось замовляючи зелений чай у престижному китайському ресторані Парижа, його батько зажадав до нього цукру, що китайський офіціант залишив без коментарів, не задовольнивши прохання клієнта. Безперечно, Ахім Візе підходить до свого захоплення серйозніше, переглядаючи фільми Курасави, придивляючись до гравюр по дереву Утамаро, вивчаючи історію японської чайної кераміки та переслідуючи намір опанувати чайну церемонію. Головне ж його заняття – відкриття таємниць японської кухні, яке живить палке платонічне почуття до її майстра Міцуко.

З японською кухаркою в романі пов'язане тлумачення приготування їжі як мистецтва. Кухарським ремеслом вона володіє бездоганно й за необхідності майстерно готує також шніцелі та картопляний салат, що на початку викликає в Ахіма сумніви щодо її автентичності. У минулому піаністка, Міцуко змінила рід заняття, але не ставлення до нього. „Вона зауважила, що лише повна автоматизація рухів завдяки вправам, сомнамбулічне обходження з інструментами та забування про всі власні потреби у чистому діянні, уможливили справжню свободу мистецтва, все одно, чи йшлося про фугу, чи про суфле” [12, с. 72]. Для Ахіма японська кухарка втілює ідеал володіння ремеслом, чого він сам, розмінюючись на різні види діяльності, не досяє.

Значну увагу К. Петерс приділяє знаковості японських страв, вбачаючи у них символічну систему, відмінну від європейської, а їхнє аранжування нагадує текст, структурований за принципом естетичної гри. Тому сприйняття та засвоєння „чужого” стає справою емоційною та творчою. „Ахім все ще боровся зі своїми палочками й розмірковував, чи не попросити принести йому ложку та виделку. З іншого боку, все, що він куштував, смакувало так вишукано чудово, що вимушена повільність робила своє добро: із властивою йому пожадливістю та використанням європейського приладдя шматочки – а те, що перед ним лежало, було не більше ніж шматочками кожної страви, довершено оформленими й за кольором підібраними до посудин – зникли б упродовж двох хвилин. А так він мав час спробувати різні смакові напрями у поєднанні з ковтком sake, над яким витав легкий аромат кедра, й відкрити нові нюанси: уже сам вибух запахів, коли він розкусив обсмажене зерно сезаму, був таким неочікуваним, що він запитував себе, чи дійсно зерна на булочці пекаря походили від тої ж рослини” [12, с. 50-51]. Після поїздки в Японію Ролан Барт у книзі „Імперія знаків” охарактеризував тацю з японськими стравами як живопис або палітру, за допомогою якої їдок творить, оскільки вся справа поглинання полягає в komponуванні їжі. Це привело французького філософа до переконання у „живості” японських харчів [1]. Так і Ахім Візе, вперше взявши до рук палочки, відчуває їхнє важливе призначення: вказувати на їжу, виділяти фрагмент, змушувати його існувати через посередництво жесту. За Р. Бартом, це вводить у ритуал їжі не порядок, а фантазію. У цьому зв’язку філософ говорить про „мерехтіння значення” японської їжі. Вільна гра стравами-знаками, як і вільна гра іншими знаками – словами, звільняє нас від необхідності фіксованого змісту-сенсу. „Він прокусив голову риби, що у внутрішньому вусі спричинилося до шарудіння, ніби від лускання картопляних чіпсів, проте язикові та піднебінню це надало суттєво складнішого тактильного збудження: під просоченою маринадом запеченою скоринкою знаходився дуже тонкий череп, далі відчувалися дрібні деталі затиску щелеп, поміж тим м’який, як печінка, мозок, ніжні щоки та дещо міцніше м’ясо грудинки. У той же момент рот Ахіма відчув смак моря. Не жирного, забрудженого важким паливом помираючого Північного моря, яке при бажанні з насолодою з’їсти рибу необхідно було викреслювати з пам’ятті, а того далекого океану, який нагадував про сіль, свіжі водорості та піну хвиль, що швирляли малесенькі рибальські дерев’яні човники, як велетень ігрове каміння. При видихові смак перетворювався на запах і наповнював дихальні шляхи, ніби Ахім стояв на розбуялій набережній. Він закрив очі: може почує, як б’ються хвилі або кричать чайки, й, дійсно, хрустіння рибних кісточок між його зубами стало потріскуванням черепашок мушель у піску” [12, с. 90]. Алюзія на текст Р. Барта у цій цитаті, а саме про присмак моря в японській їжі як животворного джерела, носить у багатьох відношеннях іронічну конотацію. По-перше, такий детальний опис

поглинання голови риби викличе у німецького читача скоріше відразу, ніж розуміння естетичного задоволення Ахіма. По-друге, іронічно сприймається закладене у цитаті екологічне тлумачення парадигми „Схід-Захід”.

Іронія полягає ще й у тому, що Ахіма ніяк не можна назвати „семіофагом”, тобто „знакоїдом”, за аналогією до Р. Барта. При всій креативності героя японської знакової системи йому розкодувати не вдається. У цьому переконує чайна церемонія: „Він затамував подих, удихнув запах гірської полонини після сильного дощу. Лише коли піала майже повністю помістила у собі його обличчя, він нашттовхнувся на теплу, дещо густу рідину, гірко-пряний смак якої був водночас м'яким та сильним і розчарував його дивним чином... Він не знаходив відповідних слів. – „Цікаво” [12, с. 230]. Наприкінці виявляється, що мандрівник із тугою за блакитною квіткою на ім'я Японія надміру німець, як і донька з давньої родини самураїв уміщує в собі більше японського, ніж визнає.

Отже, зображення їжі в художніх творах уможлиблює її інтерпретацію як естетичного феномена для дискутування досвіду інтра- та інтеркультуральної чужості, та водночас близькості й приналежності. Художні твори пропонують багатий наочний матеріал для спостереження за конструюванням чужого та власного. Завдяки дослідженню цих зв'язків у контексті естетичного осмислення задовольняється також цікавість щодо Іншого.

1. *Барт Р.* Империя знаков / Ролан Барт ; [пер. с французского Я. Бражникова]. – М. : Праксис, 2004. – 144 с.
2. *Barthes R.* Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung / Roland Barthes // Freiburger Universitätsblätter. – 1982. – № 75. – S. 65-73.
3. *Douglas M.* „Deciphering a meal” / Mary Douglas // Daedalus. Journal of American Academy of Arts and Sciences. – 1971. – № 101. – S. 61-81.
4. *Frisch M.* Tagebücher 1966-1971 / Max Frisch. – Frankfurt am Main : Suhrkamp, 1972. – 400 S.
5. *Koeppen W.* Tauben im Gras : [roman] / Wolfgang Koeppen. – Frankfurt am Main : Suhrkamp, 1974. – 209 S.
6. *Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis* / [hrsg. von A. Wierlacher, R. Bendix]. – Berlin : Lit Verlag, 2008. – 451 S.
7. *Lillge C.* Interkulturelle Dimensionen von Mahlzeiten / C. Lillge, A.R. Meyer // Interkulturelle Mahlzeiten. Kulinarische Begegnungen und Kommunikation in der Literatur. – Bielefeld : Transcript, 2008. – 364 S.
8. *Mann Th.* Buddenbrooks. Verfall einer Familie : [Roman] / Thomas Mann. – Oldenburg : Fischer, 1960. – 669 S.
9. *Mauss M.* Die Gabe: Form und Funktion des Austausches in archaischen Gesellschaften / Marcel Mauss. – Frankfurt am Main : Suhrkamp, 1968. – 185 S.
10. *Neumann G.* Das Essen und die Literatur / Gerhard Neumann // Literaturwissenschaftliches Jahrbuch. – Berlin, 1982. – Bd. 23. – S. 173-190.

11. *Passariello Ph.* Anomalies, analogies, and sacred profanities: Mary Douglas on food and culture, 1957-1989 / Phillis Passariello // *Food and Foodways*. – 1990. – № 4. – S. 53-71.
12. *Peters Ch.* Mitsukos Restaurant : [roman] / Christoph Peters. – München : Luchterhand Literaturverlag, 2009. – 415 S. – (erste Auflage).
13. *Seghers A.* Transit : [roman] / Anna Seghers. – Berlin : Aufbau, 2000. – 377 S.
14. *Simmel G.* Soziologie der Mahlzeit / Georg Simmel // *Brücke und Tor*. – Stuttgart : Köhler, 1957. – S. 243-280.
15. *Voßkamp W.* Literaturwissenschaft als Kulturwissenschaft / Wilhelm Voßkamp // *Konzepte der Kulturwissenschaften* / [A. Nünning, V. Nünning]. – Stuttgart und Weimar : J.B. Metzler-Verlag, 2007. – S. 73-85.
16. *Wierlacher A.* Interkulturelle Germanistik und Kulinaristik / Alois Wierlacher // *Europa. Die Zukunft einer Idee*. [Robert Picht zum 70. Geburtstag / Hrsg. von F. Baasner, M. Klett]. – Darmstadt : Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 2007. – S. 384-401. – (Auflage 1).
17. *Wierlacher A.* Vom Essen in der deutschen Literatur / Alois Wierlacher. – Stuttgart, Berlin, Köln, Mainz : Kohlhammer, 1987. – 300 S.
18. *Wierlacher A.* Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder / Wierlacher A., Neumann G., Teueteberger H.J. – Berlin : Akademischer Verlag, 1993. – 500 S.

Summary

The article draws attention to the fact that cooking and food consumption, dishes and culinary matters belong to the most significant cultural phenomena in modern German literature. Thus, from the intercultural perspective food narrative and its representation in fiction are exceptionally productive. The paper highlights literary critical aspects of food studies: narrative strategies, imagery that symbolizes the culinary opposition of the native and the „other” and linguistic organization of food discourse related to specific cultural traditions, tastes and education. The novel „Mitsukos Restaurant” by Ch. Peters (2009) is explored from this perspective. It tells us a story of the protagonist Achim Wiese and his acquaintance with the exquisite Japanese cuisine and rituals of seduction and demonstrates a burlesque collision of alien cultures.

Key words: food, dishes, intercultural aspect, Ch. Peters.

Стаття надійшла до редколегії 22.10.2009