

12. Timm Uwe. Johannsnacht. – Köln: Kiepenheuer & Witsch, 1996. – 282 S.
13. Timm Uwe. Abendessen // Nicht morgen, nicht gestern. – München: dtv, 2005. – S. 9–24.
14. Timm Uwe. Mythos // Marx Friedhelm (Hrsg.), unter Mitarbeit von Stephanie Catani und Julia Schöll. Erinnern, Vergessen, Erzählen. Beiträge zum Werk Uwe Timms. – Göttingen: Wallstein, 2007. – S. 13–26.
15. Timm Uwe. Die Entdeckung der Currywurst: Novelle. – München: dtv, 2009. – 187 S.

## СМАК РАСИ (ПОШАНУВАННЯ/ЗАПЕРЕЧЕННЯ НЕГРИТЯНСЬКОЇ КУХНІ У ТВОРЧОСТІ ПІСЬМЕННИКІВ-ГАРЛЕМЦІВ)

Марія ШИМЧИШИН

Тернопільський національний педагогічний університет  
імені Володимира Гнатюка

Їжа забезпечує не лише повноцінну життедіяльність людини, а й розповідає про її приналежність до тієї чи іншої культурної парадигми, соціального стану, віросповідання чи типу локусу (міського/сільського). Наши кулінарні смаки становлять нашу відмінність від Інших. У запропонованій статті розглянуто різні рівні оприявлення традиційної афро-американської кухні в текстах письменників Гарлемського ренесансу. Визначено динаміку її заперечення або ж визнання у контексті формування нової расової самостійності чорношкірих американців.

**Ключові слова:** афро-американська ідентичність, їжа, кулінарний смак, Гарлемський ренесанс.

Еда гарантирует не только полноценную жизнедеятельность человека, но и рассказывает о его к принадлежности той или другой культурной парадигме, социальному положению, вероисповеданию или типу локуса (городского/сельского). Наши кулинарные вкусы составляют наше отличие от других. В представленной статье рассматриваются разные уровни изображения традиционной афро-американской кухни в текстах писателей Гарлемского возрождения. Определена динамика ее отрицания или же признания в контексте формирования новой расовой идентичности чернокожих американцев.

**Ключевые слова:** афро-американская идентичность, еда, кулинарный вкус, Гарлемский ренессанс.

Food provides not only nutritional support for the body, but tells the story of one's culture, social status, religion or type of locus (urban/rural). Our culinary tastes constitute our difference from the others. The author of the article analyzes the different levels

of traditional Afro-American food presented in the texts by the Harlem Renaissance authors. Dynamics of resentment or recognition of the African-American food in the process of shaping new racial identity of black Americans has been identified.

**Key words:** Afro-American identity, food, culinary taste, the Harlem Renaissance.

Їжа забезпечує не лише повноцінну життедіяльність людини, а й розповідає про її приналежність до тієї чи іншої культурної парадигми, соціального стану, віросповідання чи типу локусу (міського/сільського). Кулінарні смаки позначають нашу відмінність від Інших. Антрополог А. Аппадурай слушно стверджує, що «їжа є сконденсованим соціальним фактом» та «вишуканим оприявленням колективної ідентичності» [1, с. 495]. У сьогоденному мультикультурному просторі ми часто перетинаємо кордони, зокрема й кулінарні, і таким чином «смакуємо Іншого». Поласувати італійською пастою, грецьким салатом, бельгійськими вафлями, японськими суші, українськими варениками та багатьма іншими смаколиками, що ще донедавна належали конкретній спільноті, можна у будь-якому куточку світу. Змішування смаків, їхнє несподіване поєднання – це складова сьогоднішніх процесів схрещення усіляких культурних парадигм. У ході історії людства ставлення до кухні Інших безпосередньо корелювало зі ставленням до них самих. Як зазначає Енн (Anne Bower) «Їжа є прекрасним локусом для дослідження динаміки групового розвитку, а саме як різні популяції виключали, включали, заперечували, визнавали, одним словом, впливали одна на іншу» [5, с. 8].

На початку ХХ століття в США відбувалися активні процеси переформатування американської ідентичності та творення єдиної гомогенної нації з різних груп мігрантів, що стійко дотримувалися власних традицій та способу життя. Одним із маркерів цілковитої асиміляції була зміна в типі харчування. У свідченнях одного з тогочасних соціальних працівників, що відвідував італійську родину, натрапляємо на таке зауваження: «Все ще їдять спагеті, отже, не асимілювалися» [6, с. 1]. Як багато інших маргіналізованих спільнот афро-американська протистояла тотальній асиміляції. Адже на початок ХХ століття її культурні набутки були досить вагомими та засвідчили глибину й складність духовного світу негритянської раси. Госпелз, спірічуелз, оповідки рабів, казки, релігійні проповіді, що утворилися в процесі амальгамації африканської та євро-американської культур, становили індекси расової ідентичності чорношкірих. Іскрометний гумор, невичерпний оптимізм, захоплення яскравими барвами, мовленнєва еквілібрістика та їжа для душі (soul food) були невід'ємними характеристиками афро-американської самостійності.

Реалії життя американського Півдня, де відбувалося гартування ідентичності американських негрів, визначили особливості негритянської культури взагалі, та її кухні зокрема. Суспільно-історичні фактори, соціальні структури, збережені африканські традиції та доступ до матеріальних благ обумовили формування кулінарних смаків спільноти чорношкірих у США. Разом з тим, негритянські рабині вплинули на кухню білих американців, адже хоч вони й готували європейські страви та все ж вносили у них елементи зі своїх рецептів. Дослідник Ігертон підкреслює: «Для рабів кухня уособлювала одне з небагатьох місць, де їхня уява та навички не мали жодних обмежень. Це було одне з небагатьох місць, де чорношкірі та жінки почувалися вільно. Будь-де вони були змушені дотримуватися встановлених норм, що обмежували їхню уяву та вбивали найменші прояви творчості, але на кухні вони ставали вигадливими, вибагливими, упевненими і навіть змисленими» [2, с. 15].

Умови рабовласницької системи, за якої чорношкірі раби були вимушенні їсти лише те, що родини білих планктаторів викидали або не споживали, спричинили характерні наїдки афро-американців. Зокрема їм залишалися свинячі хвости, ратиці, вуха, нирки, печінка, шлунок, курячі лапки, ший, з молокопродуктів – маслянка. На деяких плантаціях рабам дозволяли вирощувати власну городину (капусту, горох, картоплю, квасолю), а також тримати курей чи іншу птицю. Крім того вони полювали на кроликів, білок чи енотів, ловили рибу, збирали ягоди, що дозволяло дещо контролювати свій спосіб харчування, а відтак унезалежнюватися від господаря. Відтак афро-американська кухня формувалася в умовах рабовласництва і таким чином її основу становлять продукти, доступні рабам.

Вочевидь кулінарні смаки афроамериканців не стали винятком у процесі творення расових стереотипів. Адже прив'язка спільнот до певного типу кухні практикувалася з давніх часів. І навіть сьогодні їжа поряд з фізичними та психологічними характеристиками є сталою індексом колективної ідентичності. Зведення характерів чорношкірих американців до емпіричних узагальнень, як-от: злодіїв, простаків, безтурботних веселунів, малотямущих або недолугих – допомагало білошкірим американцям утвердити свою вищість та водночас спростити негритянську ідентичність, сформувати модель, яка б сприяла творенню комплексу меншовартості у афро-американців та укладалася в рамки рабовласницької системи. Серед іншого улюблена ягода чорношкірих – кавун – став засобом творення образу ледачого й безтурботного негра.

Чорношкірих, які жадібно поїдали кавун, зображали на підносах, попільничках, ляльках, сувенірах, сторінках модних журналів. Це були карикатури, де витрішкувати афроамериканці з непривабливими обличчями, надзвичайно величими червоними губами та в обідраному одязі безтурботно смакували солодку ягоду. Надмірне та часто спрощене використання культурного ресурсу негритянської раси в літературних текстах білошкірих письменників чи в масовій культурі США спричинило, з одного боку, звуження параметрів колективної ідентичності, а з іншого – прагнення чорношкірих відмежуватися від расових стереотипів, створених білими.

Протест проти расистських уявлень та образів афро-американців уперше потужно звербалізований у культурно-мистецькій парадигмі Гарлемського ренесансу (1910–1920), що становить важому віху у побудові расової самості чорношкірих американців. Утвердження колективної ідентичності ґрунтувалося на переосмисленні власного ставлення до культурних надбань та соціально-побутового життя раси, поцінуванні її спадку. Маятник будівничих коливався від цілковитого заперечення традиційного стилю та побуту чорношкірих до їхнього визнання й навіть епатажування. У літературних текстах гарлемців натрапляємо як на висміювання, так і на прийняття смаків раси. Часто саме ставлення персонажів до негритянської кухні маркує їхню позицію щодо проблеми раси *per se*. Письменники Гарлемського періоду змальовували повсякденне життя афро-американців відповідно до власних переконань про шляхи інтеграції раси в суспільні структури. У літературному дискурсі Гарлемського ренесансу афро-американські кулінарні традиції та смаки багатофункціональні. Вони забезпечують автономість простору раси, позначають відмінність від білошкірих американців, сигналізують про культурну асиміляцію або ж навпаки протест проти неї.

Так, Дж. Фосет зображала у своїх творах представників середнього класу, які переважно заперечували негритянські культурні практики та намагалися дотримуватися кодів білошкірого населення. Обіди чи вечери, часто змальовані у її соціально-побутових романах, організовані за законами білих американців. Інший представник Гарлемського ренесансу – Ленгстон Г’юз, що активно відстоював ідею расового мистецтва, – у романі «Сміх крізь слізози» використав дискурс їжі для передачі багатої палітри тогочасного негритянського життя. Зокрема, запах та смак традиційної афро-американської кухні, які сповнюють дитинство головного персонажа Сенді, утверджують позитивний аспект

расової ідентичності. Засудження пристосуванства до стандартів життя білих американців виражено через зміну кулінарних традицій у домі чорношкірої тітки Темпі: «Однак Темпі готувала сама, і її страви були дуже ощадливими. Рівно стільки, скільки потрібно для трьох людей. Сенді ніколи не мав додаткової порції десерту у її домі. Не було також великих полумисків з чорноокою квасолею, а на її веранді ніколи не пахло свинячими хвостами. Вона діставала рецепти з «Лейдіз хоум джорнал» і ніколи не купувала кавунів. Білі люди завжди зображали чорних з величезними шматками кавуна в руках. Вона ж була єдиною чорношкірою, яка не любила його. Її улюбленими фруктами були мандарини та грейпфрути, оскільки пані Барр-Грант завжди споживала їх, а Темпі захоплювалася пані Барр-Грант більше ніж будь-ким іншим» [3, с. 239]. Заперечення негритянської культури їжі, традицій її приготування та ритуалів споживання функціонує як один з маркерів асиміляції чорношкірих.

У романі Джеймса Велдона Джонсона «Автобіографія «Колишнього чорношкірого» негритянська кухня зображена як невід'ємна ознака автентичного побуту американського Півдня. Сmak їжі афро-американців зворушив не лише дитячі спогади головного персонажа, а й глибинні пласти його індивідуальної расової ідентичності. «Сніданок, хоч він був дуже простий, я б не зміг знайти і в найдорожчому ресторані Атланти. Смажене курча, як його вміють готувати лише на Півдні, так, що його можна легко їсти виделкою, і бісквіти такі пухкі та запашні, що без найменшого апетиту з легкістю поглинаєш вісім-десять штук. Після сніданку я відчув, що одна з моїх мрій про життя на Півдні все-таки здійснилася» [4, с. 28].

Вечірки у приватних помешканнях та нічні клуби займають важливе місце у романах письменників Гарлемського періоду. У цих локусах практикувалися елементи афро-американської культури Півдня, звучала негритянська музика (блуз, спірчевелз), виконувалися танці. Зображення нічного життя Гарлема, де пошановували й переоцінювали набутки раси, де часто епатаювали расистські стереотипи чорношкірих американців і таким чином піддавали їх деконструкції, забезпечує посвячення в царину негритянської самості. Чорношкірі американці, що збиралися на вечірках, говорили негритянською англійською, ласували традиційними найдкамі, використовували мовні коди та знаки, зрозумілі лише представникам їхньої раси. Це викликало як щире захоплення з боку білих американців, яким вдавалося проникнути на колоритні зібрання, так і їхню дезорієнтацію

у просторі расового Іншого. Наприклад, у романі Воласа Термена «Чим чорніша чорница...» білошкірий Рей, який вирішив на одну ніч видавати себе за негра, від разу ж потрапляє в пастку. Коли один з персонажів вигукує, що на кухні є страва «джон-скакун», гість збентежено намагається довідатися, що це таке. «Ну от, хочеш перейти до чорношкірих, а не знаєш що таке «джон-скакун!» Знову один із цих чужаків» – Кора поглянула на Трумена зневажливо. «Джон-скакун – це чорноока квасоля і рис. Хіба таке не їдять в Солт Лейк Сіті?» «А чи є сьогодні свинячі рубці?» – спитав Алта зацікавлено. «Ні, Алто,» – відповів сухо Алва. «Це тобі не Канзас. Зате є свинячі ратички» [7, с. 152].

Їжа, ставлення до неї та ритуали її споживання, що становлять невід'ємну частину людської ідентичності, багаторівнево представлені в афро-американській словесності початку ХХ століття. Кулінарні смаки негритянської раси ще раз засвідчили її складну історію, в якій чітко прописана колективна травма рабства. Звернення письменників-гарлемців до найдків чорношкірих американців серед іншого забезпечило увиразнення унікальності їхньої повсякденної культури.

## ЛІТЕРАТУРА

- Appadurai A. GastroPolitics in Hindu South Asia/ Appadurai Arjun// American Ethnologist. – 1981. – #8. – P. 494–511.
- Egerton J. Southern Food: At Home, on the Road, in History/ Egerton John. – UNC Press Books, 1987 – 408p.
- Hughes L. Not without Laughter / Hughes Langston. – With an Introduction by Arna Bontemps. – New York : Collier Books, 1969. – 304 p.
- Johnson J. W. The Autobiography of an Ex-Coloured Man / Johnson James Weldon. – Edited with an Introduction by William L. Andrews. – New York : Viking Penguin, 1990. – 158 p.
- Reel Food: Essays on Food and Film. – Ed. By Anne Bower. – Routledge, 2004 – 353 p.
- Roberts Paul . Food Anxiety: Food Shapes Our Identity and Influences How We See the World // <http://www.healthyplace.com/eating-disorders/articles/food-anxiety-food-shapes-our-identity-and-influences-how-we-see-the-world/1>
- Thurman W. The Blacker the Berry... / Thurman Wallace. – With an Introduction by Therman B. O'Daniel. – New York : The Macmillan Company, 1970. – 231 p.