Д. Ф. МИЩЕНКО

Дарья Фёдоровна Мищенко
младший научный сотрудник,
Институт лингвистических исследований РАН
Россия, 199053, Санкт-Петербург, Тучков пер., 9
Тел.: 8 (812) 328-16-11
докторант, Лаборатория языков и культур Чёрной Африки,
Национальный центр научных исследований (LLACAN CNRS)
7, rue Guy Môquet — BP 8, 94801 Villejuif, France
Тел.: +(33) 1-49-58-38-46
E-mail: zenitchiki@yandex.ru

ПИЩА В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ И КУЛЬТУРНОЙ ПАМЯТИ

Аннотация. Статья представляет собой размышление о взаимосвязи пищи и памяти, попытку проследить, каким образом индивидуальный пищевой опыт становится опытом культурным, и определить, что происходит при этом с воспоминанием о пище. Известно, что физические характеристики еды могут рождать воспоминания; в то же время предметом воспоминаний может быть сама пища. Как правило, при этом человек вспоминает не только о еде, но и о ситуации ее употребления. По-видимому, особая роль еды в процессах, связанных с памятью, определяется эмоциональной нагруженностью связанного с пищей опыта. Эмоциональное переживание пищи может вступать во взаимодействие с переживанием совпадающего с ней по времени события, что приводит либо к совмещению воспоминаний, либо к вытеснению одного из них. Частным случаем подобного рода искажений памяти является так называемая вкусовая ностальгия, при которой человек испытывает тоску по когда-то попробованной им пище. Вкусовая ностальгия часто становится достоянием целой группы людей с общим прошлым, тем самым индивидуальный опыт поглощения пищи парадоксальным образом оказывается разделяемым. Функционируя как маркер принадлежности к группе, на следующем этапе вкусовая ностальгия перестает предполагать обязательный реальный опыт члена группы — в действительности разделяемым становится представление о нем. Превратившись во внутренний стереотип, пища становится эффективным инструментом, позволяющим конструировать культурное прошлое социальных и этнических групп, а значит, и сами эти группы.

© Д. Ф. МИЩЕНКО

Ключевые слова: индивидуальная память, культурная память, пищевой опыт, вкусовая ностальгия, групповая идентичность, конструирование.

Каждый по опыту знает, насколько прочно запоминаются запах и вкус. Казалось бы, давно забытый запах или вкус, который мы неожиданно ощутили, может восстановить в нашей памяти всю ситуацию, связанную с ним. Классический пример — эпизод с печеньем «Мадлен», описанный в романе Марселя Пруста «В поисках утраченного времени». В нем Пруст очень точно показывает, как происходит вспоминание, когда внешний стимул вызывает переход хранящегося в памяти эпизода сначала на бессознательный, а затем на сознательный уровень:

> …Но в то самое мгновение, когда глоток чаю с крошками пирожного коснулся моего нёба, я вздрогнул, пораженный необыкновенностью происходящего во мне. ‹…› Откуда могла прийти ко мне эта могучая радость? Я чувствовал, что она была связана со вкусом чая и пирожного, но она безмерно превосходила его, она должна была быть иной природы. ‹…› Достигнет ли до поверхности моего ясного сознания это воспоминание, это канувшее в прошлое мгновение, которое только что было разбужено, приведено в движение, возмущено в самой глубине моего существа притяжением торжественного мгновения? ‹…› И вдруг воспоминание всплыло передо мной. Вкус этот был вкусом кусочка мадлены, которым по воскресным утрам в Комбре (так как по воскресеньям я не выходил из дому до начала мессы) угощала меня тетя Леония, предварительно намочив его в чае или в настойке из липового цвета, когда я приходил в ее комнату поздороваться с нею. Вид маленькой мадлены не вызвал во мне никаких воспоминаний, прежде чем я не отведал ее. ‹…› одни только, более хрупкие, но более живучие, более невещественные, более стойкие, более верные, запахи и вкусы долго еще продолжают, словно души, напоминать о себе, ожидать, надеяться, продолжают, среди развалин всего прочего, нести, не изнемогая под его тяжестью, на своей едва ощутимой капельке, огромное здание воспоминания [Пруст 2004: 61–63].

Еда является очень хорошим аккумулятором воспоминаний, потому что она задействует все органы чувств, не только вкус и обоняние, но и зрение, осязание и даже слух (вспомните, «как упоительны в России вечера», когда в одном ряду оказываются «и вальсы Шуберта, и хруст французской булки»). Кроме того, пища всегда воспринимается в контексте ситуации ее употребления, а значит, к воспоминанию о самой еде добавляются воспоминания о пространстве, людях, разговорах…

Но случаями, когда физический опыт становится катализатором воспоминания, взаимосвязь пищи и памяти не исчерпывается. Пища сама может становиться объектом воспоминания. Например, мы можем вспоминать вкус экзотического блюда, которое пробовали однажды в путешествии,

или торт на собственной свадьбе, или пироги, которые пекла наша бабушка. Но пища редко становится изолированным объектом воспоминания. В примере с пирогами мы скорее всего вспомним, что пекла их бабушка по воскресеньям, когда у нее собиралась вся большая семья, что она при этом разрешала внукам помочь ей раскатать тесто и т. д. Получается, таким образом, что определенное событие или даже целый период своей жизни мы часто вспоминаем через воспоминание о еде — о блюде или о трапезе.

Интересно, что пища при этом может даже не быть неотъемлемой, обязательной частью того события, в мысленный образ которого она «проникает». Неудивительно, если в воспоминание о празднике закрадывается праздничный торт; совершенно неудивительно и то, что рассказ о детском садике многие начнут с жалобы на манную кашу с комочками, которой там ежедневно кормили, — если само событие предполагает употребление пищи, вполне естественно, что воспоминание о событии включает в себя воспоминание о еде. Гораздо удивительнее, что и события, в которые еда оказалась вовлечена более или менее случайно, тоже могут реконструироваться через образ пищи. Так, один мой старший друг свой рассказ о гибели Цоя — важном событии в его жизни — неизменно начинал с упоминания о том, как он пил пиво перед телевизором, когда сообщили об автокатастрофе, в которой погиб музыкант. Как бы пафосно это ни звучало, но очевидно, что эта бутылка пива оказалась связана в памяти моего знакомого с горечью потери, стала символом тщетности повседневной жизни в противопоставлении судьбе.

Наблюдение подобных фактов, демонстрирующих способность человека вспоминать событие через его связь с пищей, определило появление отдельного направления исследований в культурной антропологии, посвященных изучению взаимосвязи пищи и памяти. Первопроходцем в этой области принято считать Дэвида Саттона, автора книги «Воспоминание о трапезах: антропология пищи и памяти» [Sutton 2001]. Саттон заметил, что его информанты — жители греческого острова Калимнос — часто вспоминают события далекого прошлого через еду: например, рассказывают об абрикосах, которые они ели, обследуя заброшенную синагогу во время нацистской оккупации. Определяя память предельно широко, включая в это понятие различные формы усвоения, хранения и извлечения информации, Саттон пытается объяснить, каким образом чувственность еды превращает ее в один из наиболее эффективных посредников памяти во всем многообразии ее проявлений.

Очевидно, что чувственный опыт потребления пищи действительно влияет на эффекты запоминания и вспоминания связанных с ней событий, но можно было бы предположить, что в этом отношении еда ничем не отличается от других стимулов, оказывающих воздействие одновременно на психическое и физическое состояние человека, например, от хорошего массажа или бега трусцой по парку. В действительности это, по-видимому, не так: воспоминания, связанные с едой, обладают особыми свойствами,

обусловленными физическим и эмоциональным аспектами ее потребления. Так, американские исследователи [Batsell et al. 2002] выяснили, что у детей в США воспоминания о том, как их заставляли доедать порцию до конца, являются одними из самых ранних. Они относятся к категории так называемых flashbulb memories, т. е. воспоминаний-вспышек, остающихся от тех ранних периодов жизни, от которых никаких других воспоминаний не сохраняется. В этом случае и в ряде подобных ему именно эмоциональная и чувственная нагруженность пищевого опыта способствует тому, что связанное с ним событие вообще запоминается. Взаимодействие пищи и памяти, таким образом, тесно связано с понятием «телесной памяти» (bodily memory), или «воплощенной памяти» (embodied memory) в том виде, в котором оно представлено прежде всего в концепции Пола Коннертона [Connerton 1989] или Пола Столлера [Stoller 1995]. Эта концепция, в конечном счете восходящая к идеям Марселя Мосса и Пьера Бурдьё, не только предполагает, что природа памяти не ограничивается когнитивным аспектом и включает также аспекты физический и эмоциональный, но и признает важнейшую роль последних в процессах, связанных с памятью.

Для понимания механизмов взаимодействия еды и памяти важно учитывать, что эмоции, испытываемые от поглощения пищи (или от любого другого взаимодействия с ней), вступают во взаимодействие с эмоциями, вызванными событием, во время которого пища поглощалась. Результатом такого взаимодействия может стать подмена, когда вместо образа события в памяти сохраняется образ сопровождавшей его еды. С одной стороны, если эмоции от события и эмоции от пищи сливаются в общее эмоциональное состояние, в котором они уже неотделимы друг от друга, вспоминать пищу и вспоминать событие, которому она сопутствовала, становится одним и тем же. Подобно тому как два знака являются синонимами, когда за ними стоит одно означаемое, образ пищи и образ события становятся синонимичными, когда репрезентируют одно переживание.

С другой стороны, в действие может вступать защитный механизм вытеснения и замещения воспоминаний, впервые описанный Зигмундом Фрейдом в работах, посвященных истерии. Образ эмоций, испытанных от пищи, может вытеснять в памяти человека образ переживаний от негативного события, которое она сопровождала. В определенном смысле вспоминать о пище вместо того, чтобы вспоминать о событии, — то же самое, что «заедать» проблему вместо того, чтобы решать ее.

С примерами использования пищи в качестве образа события в памяти сталкивались многие антропологи и социологи. Пожалуй, особенно часто подобное явление отмечается в работах, посвященных мигрантам, беженцам и группам, пережившим депортацию, оккупацию или колонизацию. Физические лишения, почти неизбежно сопутствующие их опыту, в сочетании с эмоциональными переживаниями от встречи с чужой культурой способствуют установлению прочной ассоциации пищи с событием. Например, в рассказах калмыков, переживших депортацию в Сибирь, нередки эпизоды, подобные следующему:

> Нас, сестер девяти и семи лет, отец отвел в школу, она была начальной, где давали горячий завтрак. Плохо помню, что было на уроках, но хорошо помню вкусный гороховый суп, перловый и др. Хорошо помню, как женщина-раздатчица подзывала меня знаками за добавкой [Кардонова 2003: 141].

Этот отрывок свидетельствует о несомненном вытеснении, произошедшем в памяти рассказчицы: негативный образ занятий в русской школе оказался вытеснен воспоминанием о «вкусном горячем завтраке». Похожие сюжеты в рассказах калмыков неоднократно встречали и мы с коллегами во время экспедиций в Калмыкию в 2006–2008 гг.

В то время как вытеснение чаще (хотя и не всегда) происходит в ситуации, когда положительные эмоции от еды накладываются на отрицательные эмоции от события, совмещение образов в памяти происходит обычно при совпадении общего вектора ощущений. Ярким примером этой стратегии памяти может служить текст, записанный С. А. Оскольской и К. А. Шагал (Крапивиной) в с. Найхин (Нанайский район Хабаровского края) в 2009 г. Повествование о знакомстве нанайцев с русскими информантка-нанайка фактически сводит к рассказу о том, как местные жители впервые попробовали русскую еду. Очевидно, что в ее памяти и в памяти ее отца, воспоминания которого она пересказывает, слились воедино необычный вкус и удивление перед незнакомой культурой. Позволю себе привести большой фрагмент этого текста с незначительными сокращениями:

> Мой отец рассказывал про русских, которые самыми первыми приехали. Эти русские приехали на плоту. ‹…› Они нанайского языка не понимают, эти русские люди на плоту. ‹…› Эти русские на плоту дают хлеб, ржаной хлеб. ‹…› А нанайцы растерялись, когда его увидели. Что за глину нам русские дали? Туда-сюда эту глину из рук в руки друг другу передают, и все смотрят на эту глину. Это что за глину дали?! Ну, как кирпич. А потом говорят: «Ай, ну, если это глина, давайте ее выбросим!» И глину эту выбросили, а собаки прибежали и едят! А потом взрослые говорят: «Почему эти собаки глину едят?!» ‹…› Значит, это съедобная вещь, которую человек дал. И, оказывается, ржаной хлеб. А наши-то не понимают! Только лепешку знают, только лепешку едят и знают. А штуку, которая называется «хлеб», не видели, никогда не видели. Поэтому некоторые люди и подумали, что это глина. ‹…› А потом… в Найхин самыми первыми приехали Шавкуновы… ‹…› Вот тут и стало смешно. ‹…› Тетя Маша Шавкунова по-нанайски не понимает. А нанайцы русский язык не понимают, ну. ‹…› Позвав меня, дает деньги, копейками, посчитав, дает деньги. А я эти копейки на ладонь положу и не понимаю, зачем она их дала. А она показывает. Как это, прямоугольник. Вот, фигуру такую, как прямоугольник, покажет, и вот… и копейки дает. А потом, значит, показывает такой прямоугольник, от него немного отщипнет и в рот сует. В рот засунув, жует: «Ням-ням-ням!» После того как пожевала, спрашивает: «Поняла? Иди в лавку и купи вот это», —

говорит. Ну, копейки дала, я в лавку иду… А в лавке-то нанайский язык понимает… продавщица была. А фамилия у нее была Федюнина. Она эти копейки посчитала, а я показала, что тетя Маша сказала купить. Ну, потом Федюнина говорит: «Хлеба? — говорит. — Хлеба тебе велела купить?» — говорит. А я-то не понимаю, что такое хлеб! Потом дает мне тот хлеб… отец говорил «кирпич», вот… Глиняный кирпич дает, говорит. Потом к тете Маше несу, говорю, этот кирпич, хлеб который называется. Принесу и спрашиваю: «Правильно принесла? Правильно купила?» — спрашиваю. Тетя Маша не понимает. ‹…› Потом… ой, господи, это… этого кирпича немножко возьму, в рот засуну и жую. Потом спрашиваю у тети Маши: «То принесла?» — спрашиваю. Тетя Маша постоит, подумает и говорит. Головой кивает, кивает, кивает только. Если кивает, кивает, значит, правильно. Лепешку эту купила… Ой, беда…[1]

С позиций психологии защитным механизмом является и такой феномен, как ностальгия, в том числе вкусовая (gustatory nostalgia). Каждому известно, что пирожки с повидлом из студенческой столовой были самыми вкусными, и нигде таких больше не попробовать. В рамках фрейдистского подхода чудесное превращение посредственного кулинарного произведения общепита в шедевр высокой кухни объясняется все тем же механизмом подмены — склонностью человека идеализировать все связанное со своим прошлым, особенно с периодом детства и подросткового возраста, в большей или меньшей степени искусственно конструировать в своем сознании положительный образ, к которому можно убегать от неудовлетворяющей реальности.

Однако именно здесь и происходит самое интересное. Оказывается, что воспоминание о еде может из достояния отдельного человека превратиться в разделяемое целым сообществом, стать общим прибежищем для его членов. Тоска по гречке, неожиданно начинающаяся даже у тех русских эмигрантов, которые вовсе не были ее поклонниками на родине, воспоминания бывших ленинградцев о торте «Полет», очередь за которым когда-то тянулась вдоль всего фасада дома, где располагалась кондитерская «Север», настойчивые поиски пельменей, напоминающих по вкусу «старые советские пельмени в красных пачках»[2] — все это проявления социальной, а не индивидуальной вкусовой ностальгии. Наиболее удивительным в процессе формирования такой групповой ностальгии представляется то, что разделяемым оказывается по определению индивидуальный опыт принятия пищи[3]. По-видимому, такая трансформация вообще характерна

[1] Перевод с нанайского С. А. Оскольской и К. А. Шагал.

[2] Запись пользователя Lubitel на форуме сайта «Рыбалка как образ жизни», тема «Ностальгия, СССР, пельмени :)» (http://salapin.ru/forum/archive/index.php/t-3465.html, 22.07.2012).

[3] Оставим в стороне вопрос о том, в какой степени возможно разделение любого другого опыта, — вне зависимости от ответа на него, способность людей разделять пищевой опыт удивительна.

для пищевого опыта: подобно тому как сугубо личный процесс принятия пищи наделяется социальной значимостью в обществе, так и воспоминание о пище не остается исключительно индивидуальным, а превращается в элемент культурной памяти.

В процессе этого перехода происходит одно важное изменение: когда еда становится объектом социальной вкусовой ностальгии, непосредственное переживание пищевого опыта каждым конкретным членом коллектива перестает быть обязательным. Эта особенность хорошо видна на примере беллетристических произведений, посвященных воспоминаниям о еде. Текстов такого рода очень много: вкусовая ностальгия породила отдельную ветвь мемуаристических произведений о «вкусном прошлом». Некоторые из них действительно повествуют об исключительно личных переживаниях автора, подобно классической книге Мэри Фишер «Гастрономическая я» [Fisher 1943] — серии эссе о «кулинарном рождении» самой Фишер, познакомившейся с искусством французской кухни в Дижоне, куда она переехала после замужества[4]. Однако значительная часть таких произведений эксплуатирует образы пищи, разделяемые целой группой людей. В качестве примера можно привести «Русскую кухню в изгнании» Петра Вайля и Александра Гениса [Вайль, Генис 2013], пытающихся «смягчить горечь изгнания сладостью шарлотки». Отдельные сюжеты, к которым обращаются Вайль и Генис, доказывают, что для поддержания воспоминания в культурной памяти личный опыт совершенно необязателен. Ср., например, такой призыв:

> Если вы любите поесть, если вы испытываете естественную ностальгию по кулинарным реликвиям оставленной родины, если вам дороги ее традиции — купите горшок. Вместительный, глиняный, обливной горшок с плотной крышкой — это вещь! Вся русская кухня вышла из него, как все русские писатели из гоголевской шинели [Там же: 49].

Сложно сказать, в какой степени авторы были знакомы с блюдами, приготовленными в глиняном горшке, — к сожалению, мне не удалось найти соответствующей информации в их многочисленных интервью. Однако трудно представить, чтобы люди, родившиеся после Второй мировой войны в семьях интеллигентов, выросшие в Риге и в 1977 г. эмигрировавшие в США, действительно могли испытывать тоску по приготовленной в глиняном горшке пище. Скорее речь здесь идет о сконструированном образе той русской кухни, по которой следует тосковать в эмиграции. Иначе говоря,

[4] Важно отметить, что и в случае индивидуальной вкусовой ностальгии речь может идти не о реальном, а о сконструированном идеальном образе пережитого — ведь, как уже отмечалось выше, идеализация прошлого является одним из защитных механизмов человеческой психики. Однако сейчас для нас важно, что в этом случае пищевой опыт по крайней мере действительно имел место.

на самом деле разделяемым является не опыт, а знание. Это, впрочем, не мешает членам группы оперировать таким понятием как «вкус», которое, казалось бы, непременно предполагает личный опыт; ср. продолжение размышлений о глиняном горшке:

> Но главное, конечно, вкус. Еда, приготовленная в горшке, приобретает ту мягкость, изысканность и благородство духа, которые были свойственны лучшим достижениям старинной русской кухни [Там же: 49].

Очевидно, что на этом этапе память о некогда бывшем подменяется «памятью» о никогда не бывавшем — никогда не присутствовавшем не только в личном опыте конкретного человека, но и вообще не имевшем места в реальности. Прекрасным примером могут служить высказывания информантов Анны Кушковой, которые она приводит в своей статье о салате «Оливье», ср., например: «В России принято было кормить гостей. Это в отличие от других стран…»; «Это теперь аристократы мало едят. Раньше много ели» [Кушкова 2005]. Как заметила Катриона Келли, «вряд ли на какую-нибудь тему говорят и пишут столько ерунды, как о кулинарных традициях» [Келли 2011: 242]. Однако именно общность этой «ерунды» в представлениях людей (хотя, конечно, не одна она) позволяет им чувствовать себя единой группой.

Вот типичная цитата из «Русской кухни в изгнании»; здесь авторы сравнивают значения слова *салат* в европейской (и, конкретнее, французской) и русской кулинарии:

> Но вообще-то в нашем понимании «салат» — это целое блюдо, порцией которого может до отвала наесться недельная клиентура магазина Health food. Например, незабвенный салат оливье, он же — «столичный»… Не продолжаем, дрожит рука, душат слезы памяти [Вайль, Генис 2013: 139].

Предположение о наличии общего гастрономического опыта позволяет авторам противопоставить ту группу, к которой они себя относят, «другим». Собственно, глава, из которой заимствована эта цитата, открывается вопросом «Чем мы отличаемся от французов?» [Там же: 137]. И пища действительно часто используется в качестве ответа на подобные вопросы. Здесь мы подходим к одной из важнейших социальных функций пищи — к функции маркера группы. То, что еда вообще используется как средство формирования и поддержания идентичности, в первую очередь этнической, предсказуемо: как и любой культурно обусловленный объект, задействуемый для создания и сохранения социальных отношений, еда служит для закрепления принадлежности к группе и отделения от других групп [Mintz, Du Bois 2002: 109]. Но интересно, что для того чтобы чувствовать себя частью той или иной группы, необязательно разделять пищевые прак-

тики — можно разделять воспоминание о еде. В том случае, когда произошел разрыв культурной преемственности и практики были утеряны, единственное, что остается социальной группе, это, по меткому выражению Яна Ассмана, выполнять социальное обязательство, сохранять в памяти то, «чего нам нельзя забыть» [Ассман 2002: 30]. И если у той или иной группы есть общий гастрономический опыт, «незабвенный салат оливье, он же — "столичный"», о котором можно вспоминать в эмиграции, — прекрасно. А если такого опыта нет, его нужно изобрести. Многие национальные кухни были «изобретены» именно в ситуации, когда люди испытывали необходимость найти осязаемые знаки своей национальной идентичности. По-видимому, так произошло с русской кухней, образ которой в значительной степени сложился после Отечественной войны 1812 г., когда на волне националистического подъема возник интерес к «исконной» русской пище и в аристократическую кухню стали входить типично русские блюда, хоть и значительно преображенные французским влиянием (см.: [Похлёбкин 2000]).

Итак, перемещаясь из сферы индивидуальной памяти в пространство памяти коллективной, воспоминание о пище превращается в стереотип, изнутри характеризующий культуру. Собственно воспоминание подменяется знанием, разделяемость которого позволяет установить более тесные связи внутри группы. То же обстоятельство, что пища почти неизбежно становится не просто содержанием, гораздо больше — механизмом формирования культурной памяти, объясняется чувственностью и эмоциональной насыщенностью пищевого опыта. Именно поэтому, с одной стороны, образы пищи прочнее сохраняются в памяти и легче извлекаются из нее, а с другой — с большей легкостью подвергаются метаморфозам, сливаются с образами других событий, хранящимися в памяти, вытесняют их или подменяются вымышленными образами, чтобы создать прошлое, которого никогда не было.

Литература

Ассман 2002 — *Ассман Я.* Культурная память: Письмо, память о прошлом и политическая идентичность в высоких культурах древности / Пер. с нем. М. М. Сокольской. М.: Языки славянской культуры, 2004.

Вайль, Генис 2013 — *Вайль П. Л.*, *Генис А. А.* Русская кухня в изгнании. М., 2013 (1-е изд.: Нью-Йорк: Эрмитаж, 1987).

Кардонова 2003 — *Кардонова К. Э.* Я лишь хочу, чтобы это не забылось // Мы — из высланных навечно: воспоминания депортированных калмыков: 1943–1957 гг. / Сост. П. О. Годаев. Элиста: Джангар, 2003. С. 141–143.

Келли 2011 — *Келли К.* Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise — противоречие в терминах? // Антропологический форум. № 15. 2011. С. 241–278.

Кушкова 2005 — *Кушкова А. Н.* В центре стола: зенит и закат салата «Оливье» // Новое литературное обозрение. № 76. 2005. Цит. по электрон. версии. URL: http://magazines.russ.ru/nlo/2005/76/ku23.html.

Похлёбкин 2000 — *Похлёбкин В. В.* Кухня века. М.: Полифакт, 2000.

Пруст 2004 — *Пруст М.* В поисках утраченного времени / Пер. с фр. А. А. Франковского. М.: НФ «Пушкинская библиотека», ООО «Издательство АСТ», 2004.

Batsell et al. 2002 — *Batsell W. R., Brown A., Ansfield M., Paschall G.* "You will eat all of that!": A retrospective analysis of forced consumption episodes // Appetite. 2002. Vol. 38. No. 3. P. 211–219.

Connerton 1989 — *Connerton P.* How societies remember. Cambridge: Cambridge Univ. Press, 1989.

Fisher 1943 — *Fisher M. F. K.* The gastronomical me. New York: Duell, Sloan and Pierce, 1943.

Mintz, Du Bois 2002 — *Mintz S. W., Du Bois C. M.* The anthropology of food and eating // Annual Review of Anthropology. Vol. 31. 2002. P. 99–119.

Stoller 1995 — *Stoller P.* Embodying colonial memories. New York: Routledge, 1995.

Sutton 2001 — *Sutton D.* Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory. London: Berg, 2001.

Food in individual and cultural memory

Mishchenko, Daria F.
Junior Research Fellow, Institute for Linguistic Studies, Russian Academy of Sciences
Russia, 199053, St. Petersburg, Tuchkov per., 9
Tel.: +7 (812) 328-16-11
Doctoral Student, Langage, langues et cultures d'Afrique noire, Centre National de la Recherche Scientifique (LLACAN CNRS)
7, rue Guy Môquet — BP 8, 94801 Villejuif, France
Tel.: (33) 1-49-58-38-46
E-mail: zenitchiki@yandex.ru

Abstract. In this article, the author reflects on the interaction between food and memory, tries to trace the development of an individual gastronomical experience into a collective one, and to determine how this process affects the recollection of a food. It is well known that physical characteristics of food can trigger remembrances; at the same, food itself can be a subject of recollections. However, we usually remember not only the food, but the entire situation of its consumption. Apparently, the exceptional role that food plays in the memory processes is due to the emotional load of the gastronomical experience. Emotional experience of food can interact with the attendant event which results either in the superimposition of remembrances or in the displacement of one of them by the other. The so-called "gustatory nostalgia" is a particular case of such memory aberrations. It involves longing for a certain food tasted some time in the past. Gustatory nostalgia often becomes the common property of a group of people that share the same past; thus, quite paradoxically, the individual experience of food consumption turns out to be shareable. Acting as a marker of

group membership, at the next stage gustatory nostalgia ceases to actually require the personal experience of a member of the group, since in fact it is the idea of such experience that is now shareable. Having turned into an inner stereotype, food becomes an effective instrument for constructing the cultural past of social and ethnic groups, and thereby such groups themselves.

Keywords: individual memory, cultural memory, gastronomical experience, gustatory nostalgia, group identity, constructing.

References

Assman, Ia. (2004). *Kul'turnaia pamiat': Pis'mo, pamiat' o proshlom i politicheskaia identichnost' v vysokikh kul'turakh drevnosti* [Transl. by M. M. Sokol'skaia from: Assmann, J. (1992). *Das kulturelle Gedächtnis. Schrift, Erinnerung und politische Identität in frühen Hochkulturen*. München: C. H. Beck]. Moscow: Iazyki slavianskoi kul'tury. (In Russian).

Batsell, W. R., Brown, A. S., Ansfield, M. E&, Paschall, G. Y. (2002). "You will eat all of that!": A retrospective analysis of forced consumption episodes. *Appetite, 38*(3), 211–219.

Connerton, P. (1989). *How societies remember*. Cambridge: Cambridge University Press.

Fisher, M. F. K. (1943). *The gastronomical me*. New York: Duell, Sloan and Pierce.

Kardonova, K. E. (2003). Ia lish' khochu, chtoby eto ne zabylos' [I just want it not to be forgotten]. In P. O. Godaev (Comp.). *My — iz vyslannykh navechno: vospominaniia deportirovannykh kalmykov: 1943–1957 gg.* [We are among those deported forever: Recollections of the deported Kalmyks: 1943–1957], 141–143. Elista: Dzhangar. (In Russian).

Kelly, C. (2011). Leningradskaia kukhnia / La cuisine leningradaise — protivorechie v terminakh? [Leningrad cuisine / La cuisine leningradaise — are there any contradiction in terms?]. *Antropologicheskii forum* [Forum for Anthropology and Culture]*, 15*, 241–278. (In Russian).

Kushkova, A. N. (2005). V tsentre stola: zenit i zakat salata «Oliv'e» [In the middle of the table: Culmination and decline of the Olivier salad]. *Novoe literaturnoe obozrenie* [New Literary Observer]*, 76*. 2005. Retrieved from http://magazines.russ.ru/nlo/2005/76/ku23.html. (In Russian).

Mintz, S. W., Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology, 31*, 99–119.

Pokhlyobkin, W. V. (2000). *Kukhnia veka* [Cuisine of our age]. Moscow: Polifakt. (In Russian).

Prust, M. *V poiskakh utrachennogo vremeni* [Transl. by A. A. Frankovskii from: Proust, M. (1987). *À la recherche du temps perdu*. T. 1 : *Du côté de chez Swann; À l'ombre des jeunes filles en fleurs* (I). Paris: Gallimard]. Moscow: NF "Pushkinskaia biblioteka", OOO "Izdatel'stvo AST". (In Russian).

Stoller, P. (1995). *Embodying colonial memories*. New York: Routledge.

Sutton, D. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. London: Berg.

Vail', P. L., Genis, A. A. (2013). *Russkaia kukhnia v izgnanii* [Russian cuisine in exile]. Moscow. (In Russian).

Mishchenko, D. F. (2016). Food in individual and cultural memory. *Shagi / Steps, 2*(4), 162–172