



OKSANA MAŁYSA

Uniwersytet Śląski (Katowice, Polska)



ORCID 0000-0002-5130-769X

Игровые мотивы в *Кулинарном мидраше* Александра Окуня и Игоря Губермана

Motywy gry w *Kulinarnym midraszu* Aleksandra Okunia i Igora Gubermana

Streszczenie: W artykule rozpatrywane są zagadnienia związane ze specyfiką literatury kulinarnej. Szczególną uwagę zwrócono na książkę *Kulinarny midrasz* Aleksandra Okunia i Igora Gubermana, w której funkcje estetyczna i hedonistyczna bezspornie dominują nad jej wartością użytkową. Przedmiotem analizy stały się motywy gry, które opisane zostały z punktu widzenia przenikania konwencji gatunkowych i łamania reguł oczekiwań odbiorców, a także zobrazowane na przykładach wątków intertekstualnych i zabaw słownych. Ponadto w artykule omówiono ilustracje Olgi Priluckiej, które w znacznym stopniu intensyfikują humorystyczny wydźwięk utworu.

Słowa kluczowe: literatura kulinarna, kuchnia semantyczna, midrasz, gra językowa, Aleksander Okuń, Igor Guberman

Game motives in *Culinary midrash* by Alexander Okun and Igor Guberman

Summary: The article is devoted to issues related to specificity of culinary literature. A particular focus has been put on the book *Culinary midrash* by Aleksandr Okun and Igor Guberman in which aesthetic and hedonistic functions outweigh its functionality. The article analyses game motives presented from the perspective of overlapping genre conventions, breaking the rules of readers' expectations, which is illustrated with intertextual threads and puns. It also discusses illustrations by Olga Prilucka which intensify humorous tone of the book.

Keywords: culinary literature, the semantics cooking, midrash, pun, Alexander Okun, Igor Guberman

Кухня соединяет в себе две черты — универсальность, так как мы все едим, и специфичность, поскольку она формирует национальную и культурную идентичность. Не случайно поэтому в рамках *food studies* рассматриваются связи поваренного искусства и культуры, религиозных предпосылок и воззрений на еду, традиций питания и моды. Кроме того, предметом осо-

бого внимания становятся особенности языка и стиля текстов, в которых фиксируются рецепты блюд и состав меню, отражаются те или иные вкусовые пристрастия, а также вводятся разные кулинарные мотивы: воспоминания о еде, описания обычаев, расследования «кухонных историй» и т.п.

Особый тип гастрономического дискурса составляют тексты, которые сочетают в себе кулинарные рецепты с художественностью описания. В мировой литературе они уже закреплены в достаточной степени, а сравнительно недавно произведения такого рода стали появляться на русском языке. Несмотря на то, что умение думать о пище не всегда считалось «привычным способом проявить остроумие, юмор или иронию»¹, непосредственное соотнесение с оптимистической природой еды предопределяет то, что многим из них свойственно смеховое начало. К примеру, в польской кулинарной прозе оно преломляется в книге Тадеуша Жакея, изданной под псевдонимом Мария Лемнис и Хенрик Витры, *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych* (в русских переводах озаглавленной как *Для студентов и влюбленных, Настольная книга студентов и влюбленных*, а также *Поварская книга для студентов и влюбленных*), в кулинарных записках Иоанны Хмелевской *Książka poniekąd kucharska* (опубликованной в России под двумя заглавиями — *Моя поваренная книга* и *Книга про еду*), в сборнике литературно-кулинарных историй Богуслава Дептулы *Literatura od kuchni*². В американской культуре соотнесение с забавными художественными образами прослеживается, в частности, в издании Уолта Диснея *Поваренная книга Винни-Пуха* (англ. *Walt Disney, Winnie the Pooh Cookbook*, польск. *Książka kucharska Kubusia Puchatka*)³, а прообразы французских кулинарных сочинений пароди-

¹ Р. Лакофф, *Социальная идентичность в жанре меню: «человек есть то, что он есть» // Жанры речи, Памяти Константина Федоровича Седова. Жанр и творчество*, вып. 8, «Лабиринт», Саратов–Москва 2012, <https://www.sgu.ru/structure/philological/linghist/sbornik-zhanry-rechi/materialy-vypuskov/vypusk-8> [10.04.2020].

² М. Lemnis, H. Vitry, *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*, Iskry, Warszawa 1959; J. Chmielewska, *Książka poniekąd kucharska*, Axel Springer, Warszawa 2004; В. Deptuła, *Literatura od kuchni*, W.A.B., Warszawa 2013. Переводы первых двух книг см. М. Лемнис, Х. Витры, *Для студентов и влюбленных*, пер. А. Глауберман-Изаровой, Молодая гвардия, Москва 1967; М. Лемнис, Х. Витры, *Настольная книга для студентов и влюбленных*, пер. А. Смолевич, Фирма Алесь, Москва 1993; М. Лемнис, Х. Витры, *Поварская книга для одиноких и влюбленных*, Вотум, Москва 1994; И. Хмелевская, *Моя поваренная книга*, пер. В. Селиванова, У-Фактория, Москва 2002; И. Хмелевская, *Книга про еду*, пер. В. Селиванова, У-Фактория, Москва 2007.

³ W. Disney, *Winnie-the-Pooh Cookbook*, Bristol, Purnell 1984; переводы: У. Дисней, *Поваренная книга Винни-Пуха*, пер. И. Перегудова, Эгмонт, Москва 2001; W. Disney, *Książka kucharska Kubusia Puchatka*, пер. М. А. Jaworowski, Egmont Polska, Warszawa 1992.

руются в оформленном вручную арт-проекте *Wild Raspberries* (русск. *Дикая малина*). Литературные рецепты, предлагаемые здесь дизайнером интерьеров Съюзи Франкфурт, адресованы, по ее словам, людям, которые не готовят, но — добавим — обладают чувством юмора. Об этом свидетельствуют хотя бы такие советы, что для приготовления *гефилте-фиш из бойцовых рыбок* их надо «погрузить в морскую воду и дать им сражаться, пока они не лишат друг друга костей» или *омлет Грета Гарбо*, который рекомендуют «есть в одиночестве и при свечах». Дополнительный комический эффект книге, появившейся в 50–е годы прошлого века, придают витиеватые подписи под рецептами, сделанные матерью Энди Уорхола, в которых намеренно оставлены допускаемые ею ошибки в английском языке. Изобразительным же фоном для проекта служат яркие смешные иллюстрации самого будущего создателя поп-арта⁴.

Отдельные мотивы творчества, касающегося кулинарного искусства в контексте литературной игры и смеховой культуры, перекликаются с их проявлениями в русскоязычной среде. Так, подобно Иоанне Хмелевской за пределы своего основного жанра — иронического детектива — выходит Дарья Донцова в *Кулинарной книге лентяйки*⁵. Эссе Петра Вайля и Александра Гениса в *Русской кухне в изгнании*⁶ по своему остроумию близки к книге Лемнис и Витры. В свою очередь, некоторые параллели с *Дикой малиной* в ракурсе названий блюд и их рецептов, а также графического оформления можно провести в случае *Кулинарного мидраша* Александра Окуня и Игоря Губермана⁷. Кроме того, и по отношению к этой книге подчеркивается, что в ней представлены «рецепты для чтения» и, конечно, не стоит пытаться приготовить красочно описанных и иллюстрированных блюд⁸.

Оттеняя серьезность человеческой жизни, смех свидетельствует «о единомыслии, общности восприятия языка и системы ценностей»⁹, а взаимопонимание людей во мно-

⁴ <http://www.art-eda.info/neobychnye-kulinarye-knigi-dikaya-malina-endi-uorxola.html> [20.03.2021].

⁵ Д. Донцова, *Кулинарная книга лентяйки*, Эксмо, Москва 2003.

⁶ П. Вайль, А. Генис, *Русская кухня в изгнании*, АСТ, Corpus, Москва 2013.

⁷ А. Окунь, И. Губерман, *Кулинарный мидраш*, Джойнт, The American Jewish Joint Distribution Committee, Inc. 2000–2001. Все цитаты в настоящей статье приводятся по этому изданию. <https://mirlib.ru/knigi/kulinariya/72707-kulinaryu-midrash.html> [20.03.2021].

⁸ Френкель Л.Ф., *Еврейская кухня*, «Библиотечное дело» 2009, № 5 (95), <http://www.bibliograf.ru/issues/2009/3/121/0/1273/> [23.11.2020].

⁹ Н.Д. Арутюнова, *Эстетический и антиэстетический аспекты комизма* // Н.Д. Арутюнова (ред.), *Логический анализ языка. Языковые механизмы комизма*, Индрик, Москва 2007, с. 15.

гом основывается на чувстве комического. Видимо, поэтому интегрирующая функция смеха играет такую важную роль в еврейской культуре. Можно сказать, что игровой аспект — а само понятие игры в иврите тесно связано с понятием смеха и насмешки¹⁰ — интенсифицируется в еще большей степени, если речь идет о текстах, тематика которых связана с еврейской кухней, представленной сквозь призму еврейского юмора. Безусловно, *Кулинарный мидраш* принадлежит именно к произведениям такого рода, о чем может свидетельствовать уже отрывок, предваряющий рецепты. Так, обозначение тематики книги сопровождается вводными конструкциями, в которых Александр Окунь — известный художник, журналист, писатель и педагог — благодаря несоответствию основной и уточняющей информации намечает ее юмористическую тональность:

Две тысячи лет галута отразили в кулинарном аспекте факт невероятного (превышающего все нации) разнообразия евреев: в зависимости от страны исхода мы принадлежим к разным кулинарным традициям. У нас разного цвета кожа и волосы, цвет глаз и, что уж совсем невероятно, форма носа. [...] Что же объединяет нас помимо веры в единого Бога (кстати, среди нас есть и атеисты), обрезания (среди нас, выходцев из стран СНГ особенно, есть и необрезанные) и признания Торы в качестве общего фундамента нашей культуры? Отвечаю: нас объединяет еда!¹¹

Предметом нашего анализа будут встречающиеся в данной книге игровые элементы, которые своеобразным способом соединяют историю, религию и кулинарию. При этом постмодернистское видение мира авторов книги обуславливает игру с разными мотивами и героями, с переплетением жанровых моделей и пародийным переосмыслением стилей, со столкновением разных эстетико-идеологических элементов и нестандартным использованием языковых средств, создающих комический эффект. Такая многогранность игровых форм перекликается также с выдвинутой Окунем идеей семантической кухни, впоследствии названной им в более широком плане семиотической.

Итак, *Кулинарный мидраш*, созданный по структуре еврейского календаря, был опубликован в американском издательстве «Джойнт» при участии других книжных домов — «Еврейского мира» (Москва) и СП «Издательство Фолио» из Харькова.

¹⁰ J. Huizinga, *Homo ludens. Zabawa jako źródło kultury*, пер. М. Kurecka, W. Wirpsza, Czytelnik, Warszawa 1998, с. 67–68.

¹¹ А. Окунь, И. Губерман, *Кулинарный мидраш...*

В обращении к читателю подчеркивается, что значимым здесь оказывается соотнесение с английским словом *joint* — 'объединение'. Календарь, в свою очередь, символизирует единение евреев, в его основе лежит учение Торы и ее выражение в мидраше, а также кухня и юмор. «Этот еженедельник объединяет Израиль и Россию, традицию и модерн, смешное и грустное»¹², — отмечается в качестве некоторого обобщения.

Все упомянутые выше линии находят выражение на разных текстовых уровнях. Это предопределяет уже само жанровое своеобразие книги. Лежащая в основе ее структурной организации календарная формула, как известно, включает среди прочего представление кулинарных рецептов. Календарность как одну из форм словесности репрезентируют здесь субботы, поскольку именно в шаббат — сакральной, праздничной для евреев сферы — трапеза приобретает особую роль. Ольга Прилуцкая, графический дизайнер и автор иллюстрации к *Кулинарному мидрашу*, в заметках об Израиле пишет:

Все еврейские праздники привязаны к еде, я слышала такую шутку: суть еврейских праздников: нас хотели убить, но не убили, а теперь давайте покушаем. И это правильно, еда — это для живых, еда побеждает смерть (ведь этот народ исторически столько раз был на грани жизни и смерти), а евреи выбирают жизнь¹³.

Вместе с тем в заглавии значится слово *мидраш* («дараш», букв. из иврита 'изучение, толкование'), называющее свободную интерпретацию раввинами библейских текстов, особый тип комментариев. Таким образом, в каждом мидраше заложена герменевтическая направленность, что шуточно подытоживает Окунь: «Собственно, это вполне еврейская идея: евреям дали Тору, и дальше они занялись комментариями»¹⁴.

В одних из видов мидрашей, галаха, содержится выведение нормативных положений из Торы. Другие, агада, либо приобретают форму притчи, легенды, аллегории и т.д., чтобы информация была понятна только посвященным лицам, либо имеют обучающий или назидательный характер¹⁵. Кроме того, мидраши подразделяются на экзегетические, комментирую-

¹² Там же.

¹³ О. Прилуцкая, *Израиль — мать или мачеха?*, <http://archive.jewishagency.org/ru/israel/content/22876> [20.03.2021].

¹⁴ Саша Окунь: «Я родился в 20 веке, живу в 21-м, а умру всем назло в 17-м». Интервью Лины Гончарской, <http://www.culby.com/article/textid:184/> [12.03.2021].

¹⁵ См. R. Żebrowski, *Midrasz*, <https://delet.jhi.pl/pl/psj?articleId=18703> [15.01.2021].

щие каждый стих библейских книг, а также гомелитические, главы которых объединяются одной темой. Отдельным темам, поднимаемым в них, присущ сатирический, язвительный или шуточный тон — например, он характерен для отзыва о «злых женах» в Мидраше Когелет¹⁶.

В рассматриваемой нами книге интерпретируется составляющая еды, которая в еврейской кухне подчиняется строгим правилам, предписаниям и запретам — ритуальной системе кашрута. Александр Окунь как бы проповедует кухню, при сохранении принципов кошерности выдвигая на первый план ее семантическую основу, согласно которой «Смысл определяет вкус»¹⁷. Кроме того, все описанные им в книге рецепты дополняются четверостишиями Игоря Губермана, так называемыми «гариками»¹⁸, которые дают новое, часто неожиданное осмысление текста. Благодаря такому приему информационная цепь творчески изменяется, образуя интерпретативную схему мидраша, с одной стороны, ориентированную на канон, а, с другой, как на современный рецепт или стихотворение, так и на Тору:

Тора ← рецепт
↑ ↓
четверостишие

Жанры рецепта и «гарики» реализуются в обрамлении годичного календарного цикла как синтезирующей категории, а также иллюстраций, которые, как в художественных произведениях, выполняют эстетическую и экспрессивную функции. По словам Юрия Лотмана, в подобных текстовых образованиях возникает смысловая игра, а «скольжение между структурными упорядоченностями разного рода придает тексту большие смысловые возможности, чем те, которыми располагает любой язык, взятый в отдельности»¹⁹. В «тексте в тексте» ученый видит

специфическое риторическое построение, при котором различие в закодированности разных частей текста делается выявленным фактором авторского построения и читательского восприятия текста. Переключение

¹⁶ См. В. Шкловский, *О теории прозы*, Федерация, Москва 1929, с. 63–64. Исследователь ссылается на *Мидраш Когелет*, глава 7, § 46.

¹⁷ А. Окунь, И. Губерман, *Кулинарный мидраш...*

¹⁸ Такое название, образованное от одной из уменьшительных форм имени Игорь, дал четверостишиям сам автор.

¹⁹ Ю. Лотман, *Текст в тексте*, того же, *Чему учиться люди*, Центр Книги Рудомино, Москва 2010, с. 316.

из одной системы семиотического осознания текста в другую на каком-то внутреннем структурном рубеже составляет в этом случае основу генерирования смысла. Такое построение, прежде всего, обостряет момент игры в тексте: с позиции другого способа кодирования, текст приобретает черты повышенной условности, подчеркивается его игровой характер — иронический, пародийный, театрализованный и т.п. смысл²⁰.

Игровой характер находит свое дальнейшее проявление на уровне названий блюд. В большинстве из них находятся отсылки на библейские мотивы из *Танаха* (во многом совпадающим с *Ветхим Заветом*), что в мидраше является очевидным. Наименования обыгрывают известные библеизмы, в которых задействован элемент, прямо или опосредованно связанный с пищей. К примеру, запеченные в тесте яблоки называются «Первородный грех», а тушёная телятина — «Золотой телец». В других рецептах названия традиционных блюд из кухонь мира сочетаются с номинациями известных ветхозаветных сюжетов из Пятикнижия на основании параллелей в значении. Например, в наименовании солянка сборная «Ноев ковчег» оба компонента отражают большое количество разнообразных единиц (продуктов в солянке / людей и животных в Ноевом ковчеге), а намек на консистенцию (суфле / манна / песок) привносится в названии суфле из манной крупы «Сорок лет в пустыне».

В других названиях востребованными стали имена собственные, которые вызывают ассоциации с подобием формы предлагаемого блюда, как фаршированная капуста «Голиаф» (вариант названия — «Олоферн» — в случае, если кочан капусты маленький) или указывают на определенную модификацию известной библейской истории, как фаршированная рыба «Иона».

Наряду с этим в заглавия рецептов вводятся имена реальных лиц — художников, спортсменов, политиков, ученых, общественных деятелей — евреев по происхождению. Такие антропонимы даются в контексте какого-то яркого сопоставления с деятельностью называемых ими личностей. Это может быть связь с творчеством, как в рецепте фаршированная шейка «Модильяни» с намеком на преувеличенно длинные шеи людей на картинах итальянского художника; с цветообозначением как аллюзией на взгляды создателя международного революционного движения (Красный борщ «Троцкий»); с атрибутами спорта, как в случае блюда Груша «Мендоза», названного

²⁰ Там же, с. 323.

в честь чемпиона по боксу Мендозы, а также основанного на полисемии существительного *груша* (*груша* — 1) дерево и его плод, 2) изделие, по форме напоминающее этот плод, к примеру, *боксерская груша*) и т.д. Игровое начало, базирующееся на многозначности слов, заметно и в других рецептах, ср. картофель в мундире «Кантонисты», где актуализируются обе дефиниции лексемы *мундир* — и по отношению к картофелю, приготовленному в кожуре, и к форменной одежде, здесь военной, что связано с кантонистами — евреями, которые в первой половине XIX века подверглись в России рекрутской повинности.

Кроме того, в заглавиях рецептов преломляются образы литературных персонажей, в которых акцентируются разные оттенки природы игры и смеха. В связи с этим в названия вносятся имена комичного мелкого жулика Паниковского из романа *Золотой телёнок* Ильи Ильфа и Евгения Петрова (гусь «Паниковский»), карикатурного венецианского купца из пьесы Шекспира (бифштекс «Шейлок»), мудрого и остроумного Тевье из цикла рассказов Шолом-Алейхема (суп «Тевье-молочник»).

Абсурдным с точки зрения практического применения кажется состав продуктов и их количество в том или ином кулинарном изделии. К примеру, в торт «Вавилонская башня» согласно рецепту должно входить невероятное множество сахара и масла при совершенном отсутствии муки или творога, ср.: «8 яиц, 6 стаканов сахара, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки кофе, 800 гр. сливочного масла, 2 пакетика ванили, 2 ст. ложки кофейного ликёра, грецкие орехи». Другой рецепт, цыпленок (петух) «Капара», включает предельно точный вес продуктов: «петушок весом в 1 017 гр., лук — 438 гр., коньяк — 111 гр., красное вино — 728 гр., 52 гр. орехов». В рецепте «Жена Лота», или «Соляной столп» главным ингредиентом является мороженая курица, которая обрабатывается именно в таком виде. В коктейле «Песнь песней» выступает избыточное на первый взгляд повторение основного компонента: «50 гр. водки «Абсолют», 50 гр. водки «Абсолют», веточка розмарина».

Обоснование как названиям блюд, так и их многим элементам и пропорциям дается далее, в подразделе *Семантика*. Здесь выясняется, что преувеличение связано с гигантностью сооружения, задуманного людьми, которые «с жиру бесятся» — поэтому как отражение этого признака для торта «Вавилонская башня» нужен большой источник жира, т.е. килограмм масла. Указание на тщательность веса продуктов

оказывается необходимым по причине аналогичности взвешиванию грехов на Божественных весах — петух «перед Судным днём приносится в жертву для искупления наших грехов». Метафорическое соответствие прослеживается между замороженностью курицы и неподвижностью столба.

На каламбуре, в основе которого лежит наименование марки водки и прилагательного *абсолютный* по отношению к исходному тексту, создается игра в описании рецепта «Песнь песней», соотносимого с текстом, авторство которого приписывается царю Соломону. Сама книга, заглавие которой обозначает превосходную степень понятия и перекликается с указанием на совершенство и несравнимость в значении слов семантического поля «абсолют», — это «абсолютный шедевр любовной лирики, отсюда 'Абсолют', а также суммарное количество коктейля (100 гр.)». Кроме того, при описании данного коктейля интересным кажется повтор, проецирующий и некую целенаправленную замедленность действия. Это логично находит выражение не в подразделе *Семантика*, а далее, в рубрике *Способ приготовления*: «В замороженный хрустальный бокал наливается 50 гр. замороженной водки Абсолют, затем добавляется ещё 50 гр. замороженной водки Абсолют и размешивается веточкой розмарина». Отмечаемый здесь прием тавтологического параллелизма, безусловно, соотносится с поэтикой песни и, в частности, с музыкальной ритмичностью еврейской поэзии²¹.

Описание способа приготовления блюд приводится в своем большинстве по классическому образцу, но в некоторых случаях встречаются иронические советы, рекомендации и пожелания, например: «К столу подать вместе с 250 граммовым графинчиком водки. (При желании водку подать несколько раз)» в рецепте картофеля в мундире «Кантоницы»; «Подавать с хреном — жизнь евреев в эпоху Бааль Шема была несладкой» — при студене «Бааль Шем Тов». Рецепт капусты «Голиаф» сопровождается указанием на то, что «доведенный до готовности кочан кладётся на блюдо (отбросить ненужные ассоциации с головой Иоанна Крестителя)», а описание приготовления гуся сопоставимо с предложениями в стиле Ильфа и Петрова: «Желательно, чтобы гусь был украден!»; «дать ударную порцию жара (Паниковского часто били)».

Интертекстуальные ссылки принадлежат в *Кулинарном мидраше* к одному из главных способов постмодернистской

²¹ В. Шкловский, *О теории прозы*, Федерация, Москва 1929, с. 35.

игры. Наряду с упоминаемыми уже примерами, источником которых во многом служит Библия, отметим ассоциативный ряд в рецепте капусты «Голиаф». К главному компоненту относится фраза из *Двенадцати стульев*: «Чемберлен — тоже голова». Применяемый при приготовлении этого же блюда чеснок здесь связывается с филистимлянами — потомками греков, что ведет за собой появление цитаты из *Истории греческой цивилизации* Андре Боннара: «Грек ест много чеснока».

Среди прочего, интертекстуальная перекличка создает и эффект неожиданности. Так, на первый взгляд странное сочетание имени Евы с довольно простым видом кушанья в названии гороховый суп «Ева» выясняется далее соотношением со сказкой Андерсена: «Нет никакого сомнения, что каждая настоящая женщина — принцесса, тем более пра-родительница всех женщин! Связь принцессы с горошинами известна». В свою очередь, в рецепте селёдка под шубой «Карл Маркс» входящие в состав блюда компоненты трактуются как основные положения в учении основателя метода материалистической диалектики — базис («простонародные элементы» — сельдь, картофель лук) и надстройка («утончённые лимонный сок и майонез, доступные в те времена лишь высшему классу»).

Наряду с известными цитатами наблюдаются соотношения с идиоматическими выражениями — пословицами, поговорками, фразеологизмами. Такой подход известен уже и по талмудистским источникам, в которых остроумие, парадоксы и шутки акцентируются с помощью народных изречений, в том числе фривольных²². К примеру, основной ингредиент супа «Тевье-молочник», лапша, связывается с фразеологическим сочетанием «вешать лапшу на уши» и «символизирует бесконечные байки и истории, которыми избилует речь Тевье». Мука, используемая в рецепте петуха «Капара», выступает как символ конечного результата и прощения, что проецирует введение пословицы «Перемелется — мука будет». Курица из рецепта «Жена Лота» мотивирует трансформацию фразы *Курица — не птица, баба — не человек* со значением 'о чем-то ненастоящем, несерьезном'²³: «Опять же — как соляной столб не вполне женщина, курица не вполне птица».

²² Ю. Голдес, *Юмор в Талмуде*, «Лехаим», март 2009, <https://lechaim.ru/ARHIV/203/goldes.htm> [22.01.2021].

²³ В.П. Белянин, И.А. Бутенко, *Живая речь. Словарь разговорных выражений*, ПАИМС, Москва 1994, <https://livespeak.academic.ru> [29.03.2021].

В игровое начало вписывается и сопровождение каждого рецепта четверостишиями Игоря Губермана. Один из основоположников авторской песни Александр Городницкий о его творчестве пишет:

Поэзия Игоря Губермана — явление во многом уникальное. В его ёмких четверостишиях, которые он сам называет «гарик», удивительным образом сочетаются лаконизм японской танки, трагически веселое зазеркалье обэриутов и афористичная сочность русской частушки²⁴.

В строках гариков доминирует тональность иронической оценки, смешение стилевых регистров, содержательный контраст, который может перейти в парадоксальность суждений. Отмечается, что иногда в них «трудно различима грань между горьким вздохом и насмешкой»²⁵. В *Кулинарном мидраше* четверостишия по-разному взаимодействуют с кулинарными сюжетами, оттеняя в той или иной степени грустные и смешные нюансы, печальные раздумья и жизнелюбивые нотки. Проиллюстрируем это на нескольких примерах.

После рецепта *Розочки из теста «Суламифь»*, в котором представленная форма выпечки обуславливается словами Соломона «Возлюбленная моя, как роза среди шипов», Губерман переигрывает мотивы красоты, времени и веса:

Свежестью весны благоуханна,
Нежностью цветущая, как сад,
Нежной красотой сияла Ханна,
Двадцать килограмм тому назад.

В стихотворении, предшествующем рецепту салата «Ботвинник», противопоставляется отсутствие ума у его героев гению шахматиста (ср. фрагмент описания семантики рецепта: «Греческие орехи формой своей напоминают человеческий мозг, без которого чемпионом по шахматам не станешь»):

Известно всем, что бедный Фима
умом не блещет. Но и тот
умнее бедного Рувима,
который полный идиот.

Более оптимистическое звучание по сравнению с дальнейшим описанием можно отметить в следующем губермановском четверостишье, хотя, конечно, как и сам рецепт, оно дается в традициях «смеха сквозь слезы»:

²⁴ А. Городницкий, *Игорь Губерман, «Хадашот» 2007*, с. 137.

²⁵ В.И. Карасик, *Поэтическая рефлексия в комической миниатюре*, «Жанры речи» № 1(11) 2015, с. 103.

Не внемлет голосу погоды
упрямый ген в упорном семени:
терпя обиды и невзгоды,
еврей блаженствует в рассеяньи.

Сибирские пельмени «Биробиджан»

Ингредиенты: Вода, соль, перец, уксус, пачка сибирских пельменей, чеснок.

Семантика: Биробиджан — Еврейская автономная область, созданная Сталиным в 30-х годах.

Способ приготовления: Покупается пачка сибирских пельменей, бросается в кипящую воду, а для еврейскости — чеснок. Довести до готовности, полить уксусом. Какова область — такова и подлива...

Существенные элементы игры в *Кулинарном мидраше* прослеживаются также в графическо-изобразительном плане. Таким образом, встречающиеся в тексте соприкосновения с живописью расширяются непосредственным воспроизведением в нем «материальной фактуры» иного типа медиа — визуализацией поэзии и перекодированием языкового пласта рецептов в иную знаковую перспективу. Иллюстратор Ольга Прилуцкая разворачивает игровые мотивы разными способами. Например, в описании торта по левой стороне страницы дается изображение Вавилонской башни, по правой стороне — рецепт, строчки которого сверху вниз сужаются, создавая имитацию перевернутой башни. Рецепт суфле из манной крупы вписывается в иллюстрацию пустыни с расставленными на ней бумажными пакетами с надписью *МАННА*, напоминающими сухой паек в армии. Картофель в мундире «Кантонисты» представлен надетым на штыки. Коктейль Эйнштейна дается в написании на доске «от руки». Рецепт «Еврей-мореход» оформлен в виде наклоненного ветром паруса, который прикреплен к ручке ложки на фоне спагетти, напоминающих водоросли. При описании гуся «Паниковский» воспроизводится силуэт Остапа Бендера, а при фаршированной шейке «Модильяни» даются подобия портретов его кисти, которые висят на вилке и т.д. Таким образом, создаются разные взаимоотношения между вербальной и иконической частью: визуальный компонент практически «повторяет» рецепт (торт «Вавилонская башня»); дополняет, обогащая новыми смыслами (суфле «Сорок лет в пустыне»); погружает в контекст литературы и искусства (гусь «Паниковский», фаршированная шейка «Модильяни»); создает видимость аутентичности («Альберт Эйнштейн» коктейль); приводит к «буквализации» (картофель в мундире «Кантонисты») и т.п.

В ином оформлении, Юрия Александрова, приводятся тексты из *Кулинарного мидраша* в другом сборнике Окуня и Губермана — *Книге о вкусной и здоровой жизни*, вышедшей с предисловием Дины Рубиной²⁶. В этом издании, продолжающем топос еды на фоне забавных историй, они даны в части «Рецепты сионских мудрецов» и классифицируются в тематическом плане по группам, связанным с религией, историей, обычаями и праздниками, наукой, культурой, спортом и географией. Таким образом, как рецепты, так и стихотворные формы к ним с теми же самыми играми на уровне собственно языковых приемов (каламбуры, метафоры, «абсурдные» модификации семантических единиц, переплетение регистров и т.д.) и интертекстуальных проекций прочитываются уже несколько иначе, в другом семиотическом пространстве, в иной жанровой реализации и с общей отсылкой к культурной *Книге о вкусной и здоровой пище*. Подход к кулинарной тематике с позиций *homo ludens* и здесь открывает новые возможности переигрывания многих мотивов и новые способы игры с читателем.

Александр Окунь и Игорь Губерман написали также другие произведения, в которых обыгрываются разные жанровые конвенции и разнообразная тематика. Юмористические нотки звучат в *Путеводителе по стране сионских мудрецов*, начиная с аннотации к нему: «В тексте сохранены авторская орфография (частично), морфология, композиция и арифметика»²⁷, а остроумные замечания и необидные колкости характерны для книги *По Израилю с Игорем Губерманом и Александром Окунем. Авторский путеводитель*²⁸. Игровое начало характерно и для еженедельно проводимых ими передач *Восемь с половиной* на израильском радио, а также программы *На троих* на русском телеканале «Израиль плюс». По нашему мнению, основную особенность этого многогранного творчества как нельзя лучше отражают слова самого Окуня: «В искусстве должна быть игра, должно быть возмущение, должен быть стык. Столкновение несочетаемого. [...] Когда из жизни убирается игра, она становится тошнотворной и бессмысленной»²⁹.

²⁶ А. Окунь, И. Губерман, *Книга о вкусной и здоровой жизни*, Эксмо, Москва 2010.

²⁷ А. Окунь, И. Губерман, *Путеводитель по стране сионских мудрецов*, Лимбус Пресс, Москва 2009.

²⁸ *По Израилю с Игорем Губерманом и Александром Окунем. Авторский путеводитель*, Лимбус Пресс, Издательство К. Тублина, Москва 2014.

²⁹ Саша Окунь: «Человек, которого держат за яйца, намного послушнее того, у кого они болтаются свободно», <https://www.9tv.co.il/item/6230> [30.03.2021].

References

- Arutyunova, Nina. "Esteticheskiy i antiesteticheskiy aspekty komizma". Arutyunova, Nina (ed.). *Logicheskiy analiz yazyka. Yazykovyye mekhanizmy komizma*. Moskva: Indrik 2007 [Арутюнова, Нина. "Эстетический и антиэстетический аспекты комизма". Арутюнова, Нина (ed.). *Логический анализ языка. Языковые механизмы комизма*. Москва: Индрик 2007].
- Belyanin, Valeriy; Butenko, Irina. *Zhivaya rech'. Slovar' razgovornykh vyrazheniy*. Moskva: PAIMS 1994. <<https://livespeak.academic.ru>>. [Белянин, Валерий; Бутенко, Ирина. *Живая речь. Словарь разговорных выражений*. Москва: ПАИМС 1994 <<https://livespeak.academic.ru>>].
- Chmielewska, Joanna. *Książka poniekąd kucharska*. Warszawa: Axel Springer 2004.
- Deptuła, Bogusław. *Literatura od kuchni*. Warszawa: W.A.B. 2013.
- Disney, Walt. *Książka kucharska Kubusia Puchatka*. Transl. Jaworowski, Mariusz, Arno. Warszawa: Egmont Polska 1992.
- Disney, Walt. *Povarennaya kniga Vinni-Pukha*. Transl. Peregudova, Irina. Moskva: Egmont 2001 [Дисней, Уолт. *Поваренная книга Винни-Пуха*. Transl. Перегудова, Ирина. Москва: Эгмонт 2001].
- Disney, Walt. *Winnie-the-Pooh Cookbook*. Bristol: Purnell 1984.
- Dontsova, Dar'ya. *Kulinarnaya kniga lentyaiki*. Moskva: Eksmo 2003 [Донцова, Дарья. *Кулинарная книга лентяйки*. Москва: Эксмо 2003].
- Frenkel', Leokadiya. "Yevreyskaya kukhnya". *Bibliotchnoye delo* 2009, no. 5 (95). <<http://www.bibliograf.ru/issues/2009/3/121/0/1273/>>. [Френкель, Леокадия. "Еврейская кухня". *Библиотечное дело* 2009, no. 5 (95). <<http://www.bibliograf.ru/issues/2009/3/121/0/1273/>>].
- Goldes, Yuriy. "Yumor v Talmude". *Lekhaim*, mart 2009 adar 5769, no. 3(203). <<https://lechaim.ru/ARHIV/203/goldes.htm>> [Голдес, Юрий. "Юмор в Талмуде". *Лехаим*, март 2009 адар 5769, no. 3(203). <<https://lechaim.ru/ARHIV/203/goldes.htm>>].
- Gorodnitskiy, Aleksandr. "Igor' Guberman". *Khadashot* 2007 [Городницкий, Александр. "Игорь Губерман". *Хадашот* 2007].
- Huizunga, Johan. *Homo ludens. Zabawa jako źródło kultury*. Transl. Kurecka, Maria; Wiprsza, Witold. Warszawa: Czytelnik 1998.
- Karasik, Vladimir. "Poeticheskaya refleksiya v komicheskoy miniatyure". *Zhanry rechi* 2015, no. 1(11): 101–110 [Карасик, Владимир. "Поэтическая рефлексия в комической миниатюре". *Жанры речи* 2015, no. 1(11): 101–110].
- Khmelevskaya, Ioanna. *Kniga pro yedu*. Transl. Selivanova, Vera. Moskva: U-Faktoriya 2007 [Хмелевская, Иоанна: *Книга про еду*. Transl. Селиванова Вера. Москва: У-Фактория 2007].
- Khmelevskaya, Ioanna. *Moya povarennaya kniga*. Transl. Selivanova, Vera. Moskva: U-Faktoriya 2002 [Хмелевская, Иоанна: *Моя поваренная книга*. Transl. Селиванова, Вера. Москва: У-Фактория 2002].
- Lakoff, Robin. "Sotsial'naya identichnost' v zhanre menyuu: 'chelovek yest' to, chto on yest'". *Zhanry rechi. Pamyati Konstantina Fedorovicha*

- Sedova. *Zhanr i tvorchestvo*. Vyp. 8: Saratov, Moskva: Labirint 2012. <<https://www.sgu.ru/structure/philological/linghist/sbornik-zhanry-rechi/materialy-vypuskov/vypusk-8>> [Лакофф, Робин. "Социальная идентичность в жанре меню: 'человек есть то, что он ест'". *Жанры речи. Памяти Константина Федоровича Седова. Жанр и творчество*. Вып. 8. Москва, Саратов: Лабиринт, 2012. <<https://www.sgu.ru/structure/philological/linghist/sbornik-zhanry-rechi/materialy-vypuskov/vypusk-8>>].
- Lemnis, Maria; Vitry, Henryk. *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*. Warszawa: Iskry 1959.
- Lemnis, Mariya, Vitry, Khenrik. *Dlya studentov i vlyublennykh*. Transl. Glauberman-Izarova A. Moskva: Molodaya gvardiya 1967 [Лемнис, Мария; Витры, Хенрик. *Для студентов и влюбленных*. Transl. Глауберман-Изарова А. Москва: Молодая гвардия 1967].
- Lemnis, Mariya; Vitry, Khenrik. *Nastol'naya kniga dlya studentov i vlyublennykh*. Transl. Smolevich A. Moskva: Firma Alesya 1993 [Лемнис, Мария; Витры, Хенрик. *Настольная книга для студентов и влюбленных*. Transl. Смолевич А. Москва: Фирма Алеся 1993].
- Lemnis, Mariya; Vitry, Khenrik. *Povarskaya kniga dlya odinokikh i vlyublennykh* [Лемнис, Мария; Витры, Хенрик. *Поварская книга для одиноких и влюбленных*. Москва: Вотум 1994].
- Lotman, Yuriy. "Tekst v tekste". Lotman, Yuriy. *Chemu uchat'sya lyudi*. Moskva: Tsentr Knigi Rudomino 2010 [Лотман, Юрий. "Текст в тексте". Лотман, Юрий. *Чему учиться люди*. Москва: Центр Книги Рудомино 2010].
- Neobychnyye kulinarynye knigi. 'Dikaya malina' Endy Uorkhola. Необычные кулинарные книги. 'Дикая малина' Энди Уорхола*. <<http://www.art-eda.info/neobychnyye-kulinarynye-knigi-dikaya-malina-endi-uorkhola.html>>.
- Okun', Aleksandr; Guberman, Igor'. *Kniga o vkusnoy i zdorovoy zhizni*. Moskva: Eksmo 2010 [Окунь, Александр; Губерман, Игорь. *Книга о вкусной и здоровой жизни*. Москва: Эксмо 2010].
- Okun', Aleksandr; Guberman, Igor'. *Kulinaryny midrash*. Joint. The American Jewish Joint Distribution Committee, Inc. 2000–2001. <<https://mirlib.ru/knigi/kulinariya/72707-kulinaryny-midrash.html>> [Окунь, Александр; Губерман, Игорь, *Кулинарный мидраш*, Джойнт, The American Jewish Joint Distribution Committee, Inc. 2000–2001. <<https://mirlib.ru/knigi/kulinariya/72707-kulinaryny-midrash.html>>].
- Okun', Aleksandr; Guberman, Igor'. *Putevoditel' po strane sionskikh mudretsov*. Moskva: Limbus Press 2009 [Окунь Александр; Губерман, Игорь. *Путеводитель по стране сионских мудрецов*. Москва: Лимбус Пресс 2009].
- Okun', Sasha: "Chelovek, которого derzhat za yaytsa, namnogo poslushneye togo, u kogo oni boltayutsya svobodno". Interv'yu. <<https://www.9tv.co.il/item/6230>> [Окунь, Саша: "Человек, которого держат за яйца, намного послушнее того, у кого они болтаются свободно". Интервью. <<https://www.9tv.co.il/item/6230>>].
- Okun', Sasha. "Ya rodilsya v 20 veke, zhivu v 21–m, a umru vsem nazlo v 17–m". Interv'yu Liny Goncharskoy. <<http://www.culbyt.com/article/>

textid:184/> [Окунь, Саша. “Я родился в 20 веке, живу в 21-м, а умру всем назло в 17–м”. Интервью Лины Гончарской. <<http://www.culbyt.com/article/textid:184/>>].

Po Izrailyu s Igorem Gubermanom i Aleksandrom Okunem. Avtorskiy putevoditel'. Moskva: Limbus Press, Izdatel'stvo K. Tublina 2014 [По Израю с Игорем Губерманом и Александром Окунем. Авторский путеводитель. Москва: Лимбус Пресс, Издательство К. Тублина 2014].

Prilutskaya, Ol'ga. *Izrail' — mat' ili macheha?* <<http://archive.jewish-agency.org/ru/israel/content/22876>> [Прилуцкая, Ольга. *Израиль — мать или мачеха?* <<http://archive.jewishagency.org/ru/israel/content/22876>>].

Shklovskiy, Viktor. *O teorii prozy*. Moskva: Federatsiya 1929 [Шкловский, Виктор. *О теории прозы*. Москва: Федерация 1929].

Vayl', Pëtr; Genis, Aleksandr. *Russkaya kukhnya v izgnanii*. Moskva: АСТ, Corpus 2013 [Вайль, Пётр; Генис, Александр. *Русская кухня в изгнании*. Москва: АСТ, Corpus 2013].

Żebrowski, Rafał. *Midrasz*. <<https://delet.jhi.pl/pl/psj?articleId=18703>>.