проти Олега, який отримав древлянську землю, теж була війною за єдину владу Києва, але це була вже не тільки війна київського князя з древлянським – це була війна братів. Включившись у цю боротьбу, Володимир остаточно перетворив її в розбрат, у боротьбу за владу. Якщо у Ярополка могли бути якісь ідеологічні і політичні підстави як у старшого з братів і київського князя, який дбає про єдність держави, то у Володимира таких підстав не було. З його боку це була саме боротьба за владу, яка знаходила виправдання лише в тому, що не він першим почав. Діти Святослава першими розв'язали ті міжусобиці, які, в кінці кінців, призвели до розпаду Русі і загибелі Київської держави» [6, с. 101].

Отже, «смак влади» нерідко мав гіркуватий відтінок, оскільки часом змушував князів забувати про державні інтереси, почуття обов'язку, братерські почуття.

Метафоричне значення смаку по відношенню до таких соціально-психологічних категорій, як влада, свобода, помста знайшли широке застосування у «Повісті врем'яних літ». Функціонуючи в давньому тексті як стійкі фразеологічні зрощення, понятия «смак влади», «смак свободи», «смак помсти» набувають образного наповнення, художнього значення.

ЛІТЕРАТУРА

1. Агресія у відповідь. Помста як вид агресії / http: // www refine.org.ua/pageid-5513-4.html.
2. Білоус П. Літературна медієвістика. Вибрані студії: У 3-х томах. – Т. 1: Зародження української літератури: Монографія / Петро Білоус. – Житомир, 2011. – 376 с.
3. Лихачев Д. Избранные работы: В 3 томах. – Т. 2: Великое наследие; Смех в Древней Руси; Заметки о русском / Дмитрий Лихачев. – Л. : Художественная литература, 1987. – 496 с.
4. Повість врем'яних літ: Літопис (За Іпатським списком) / Пер. з давньоруської, післяслово, комент. В. Яременка. – К.: Рад. письменник, 1990. – 558с.
5. Філософський енциклопедичний словник / за ред. В. Шинкарука. – К. : Абрис, 2002. – 742 с.
6. Шайкин А. «Повесть временныних лет»: история и поетика / Александр Шайкин. – М.: НП ИД «Русская панорама», 2011. – 616 с.

"ЗОБРАЖУВАЧ ДОБРИХ ОБІДІВ": РЕФЛЕКСІЯ ЕСТЕТИЧНОГО СМАКУ В ОБРАЗІ СТРАВ У ТВОРАХ ТОМАСА МАННА

Світлана МАЦЕНКА
Львіський національний університет імені Івана Франка

Визначного німецького письменника Томаса Манна показано як поціновувача гарних страв і "зображувача добрих обідів". Отже, порушено проблему зв'язку естетичного та фізіологічного смаків. Відтак вказано на те, що образи страв у творах Т. Манна відзначаються рефлексією естетичного смаку, засвідчуючи високу якість літературної творчості. Мовиться про інсценування обідів та вечер у творах письменника як відображення "сприйняття світу" через їжу та напої в індивідуальному, соціальному, культурному та ритуальному аспектах. З антропологічного та літературознавчого погляду, цікавими є також зображені в романах застольні розмови, а з біографічного та кулінарного – збережені в архіві Томаса Манна кулінарні книги, меню та сімейні рецепти.

Ключові слова: їжа, естетичний смак, Томас Манн.

Выдающийся немецкий писатель Томас Манн представлен как ценитель красивых блюд и "изобразитель хороших обедов". Таким образом, поднята проблема связи эстетического и физиологического вкусов. Указано на то, что образы еды в произведениях Т. Манна отличаются рефлексией эстетического вкуса, свидетельствуя о высоком качестве литературного творчества. Речь идёт об инсценировании обедов и ужинов в произведениях писателя как отражении "восприятия мира" через еду и напитки в индивидуальном, социальном, культурном и ритуальном аспектах. С антропологической и литературоведческой точки зрения, интересными представляются также изображённые в романах застольные беседы, а с биографической и кулинарной – сохранённые в архиве Томаса Манна кулинарные книги, меню и семейные рецепты.

Ключевые слова: еда, эстетический вкус, Томас Манн.

An outstanding German author Thomas Mann is represented as a fervent adherent of delicious dishes and as "a good proper meals painter". It is noted that numerous images of dishes in his literary works are marked with reflections on aesthetic taste, proving his work's high quality. By this we mean lunches' and dinners' staging in his works as representation of "world perception" via food and beverages in individual, social, cultural and ritual aspects. Thus, one can observe traditional family meals in "The Buddenbrocks", high-society feasts in the novel "Joseph in Egypt" ["Joseph in Ägypten"], cultural peculiarities of nourishment in "Magic Mountain" ["Der Zauberberg"]. It is important that such descriptions demonstrate "social energy

circulation", historically and socially substantiated decay of family meals. From anthropological and literary points of view table talks are depicted in an interesting manner, while cookery books, menus and family recipes from Thomas Mann's archives present a great interest from biographical and culinary points of view.

Key words: food, aesthetic taste, Thomas Mann.

Ще у 1904 р., наголошуючи на символічному характері своєї творчості, Тамас Манн іронічно зауважив, що у широких колах його здебільшого поціновують як "зображувача добрих обідів" [7, с. 837]. Майже у кожному з його романів харчі, окремі страви, напої, ритуали прийому їжі, меню, рецепти відіграють важливу роль. Примітно, що численні гастрономічні образи та сцени у Томаса Манна відзначаються рефлексією естетичного смаку, засвідчуючи високу якість його літературної творчості. Передусім це стосується образу марципана, яким тогочасні критики послуговувалися для того, щоб дошкулити митцю, котрий народився в Любеку, місті, де марципан вважається улюбленими ласощами. "Якщо хтось хоче зірвати на мені свою злість або зле пожартувати, – зауважив Томас Манн у промові "Любек як духовна форма життя", – то я з упевненістю можу розраховувати на те, що темою розмови стане моє любекське походження та любекський марципан: якщо взагалі нічого не спадає на гадку, то в зв'язку зі мною все ж згадують про кумедний марципан і виставляють мене як любекського пекаря марципана, що називають літературною сатирою" [9, с. 31]. Тому письменник саме у цьому зв'язку і тлумачить свою духовну форму життя в Любеку, прославленому традицією виробництва марципана, вважаючи його надзвичайно смачною субстанцією, й до того ж не тривіальною й доволі загадковою: "Marci-pan, це, очевидно, або щонайменше відповідно до моєї теорії, означає panis Marci, тобто хліб Марка, Святого Марка, заступника Венеції. Якщо ближче розглянути ці солодощі, цю суміш із мигдалю і рожевої води і цукру, то можна припустити, що тут у грі Близький Схід, що перед нами солодощі гарему, й що, можливо, рецепт цього важкого навантаження для шлунку потрапив до Любека із Близького Сходу через Венецію завдяки якомусь старому панові Нідерепґеру" [9, с. 31]. Марципан і випічка з марципанового тіста належать до обов'язкових атрибутів кухні «Будденброків», характеризуючи родину не лише як гурманів, але й як таку, що плекає духовну традицію в Любеку. Відтак порівняння власної творчості із знаменитим кондитерським виробом Томас Манн інтерпретує таким чином, щоб підкреслити складність та оригінальність своїх художніх

витворів, а разом із тим і вишуканість їх інгредієнтів. Як зауважує письменник, завдяки подорожі до Любека через Венецію марципан отримав урбаністичну і космополітичну риси й навіть у любекському варіанті не втратив терпкого присмаку, як і творчість самого Томаса Манна. Цей "делікатес і суворість" митець протиставляє тривіальності і невігластву ("надмірній цукровій глазурі").

Виходячи із такого "кондитерського" самоаналізу німецького майстра слова, зауважимо, що для Томаса Манна смак чуттєвий і надчуттєвий водночас. До того ж він для письменника має значення як культурний і мовний феномен та виконує смислотвірну функцію, що засвідчує прихильність митця до традиції, закоріненої у XVIII ст.

В європейській духовній історії роздуми про їжу визначалися переважно думками про скорочення так званих "нищих відчуттів". Із позиції сучасної філософської кулінаристики, поступова зміна відбулася після Французької революції та розпочатого бюргерством соціального узагальнення тієї насолоди, від якої ніколи не відмовлялася аристократія. У розвитку нових ідей суттєву роль відіграли німецький просвітник, публіцист і письменник Георг Форстер і французький філософ і соціолог XIX ст. Шарль Фур'є, засновник "гастрософії", яка привернула увагу до зміни кулінарної культури вже самим новим поняттям, введеним у науковий обіг. У праці "Про ласощі" ("Über Leckereyen", 1788) Ґ. Форстер як результат усіх гуманістичних зусиль прославляє "удосконалену людину" у "цивілізованому житті", в основу організації буття якої закладено радість від нього і чуттєве переживання: "Проте справжні ласощі не є винаходом голодного, а наслідком роздумів про отриману насолоду, прагненням розуму знову пробудити її жадання за допомогою інших відчуттів; і це без сумніву був не малий прогрес у мисленні: від турботи про шлунок до турботи про піднебіння! Це вже велике здобуття, навіть якщо нервова система розпочинає свої вправи лише з цього приводу і лише з цією кінцевою метою. Пам'ять все ж отримує нові враження, уява міркує про це; й навіть хист судити про щось діє у значно більшому колі порівнювальних уявлень. Так, майже не помітно, розвиваються поняття корисного, доброго і красивого поряд з їхніми протилежностями, а вібрації мозку стають все точнішими і швидшими, аж доки нарешті не настає задоволення від мислення, просто, щоб помислити..." [4, с.20 – 21]. Гастрософію, яка передбачає і просте харчування, і практичне використання почуття смаку, і досягненя через насолоду соціальної рівності та гармонії, розуміють як "естетику

благополуччя у суспільстві гармонії", гастрономічну мудрість і "науково" обґрунтоване соціальне мистецтво встановлення соціальної рівноваги й гармонії [12, с. 45]. Обидві концепції демонструють посилений інтерес до фізіологічного смаку, який стає поштовхом до смаку естетичного.

Аналізуючи ставлення Томаса Манна до феномена їжі й напоїв та літературне опрацювання у його творах іманентної естетики ритуалів харчування, цікавими видаються деякі загальні принципи естетики кулінарного, а також певні філософські спостереження щодо відчуття смаку. Передусім слід зазначити, що відома теза Людвіґа Фейєрбаха про те, що людина є тим, що вона їсть (щодо якої філософ побоювався, що вона переживе всі його праці), у сучасному тлумаченні наголошує на тому, що те, що людина споживає, характеризує її культуру, її спосіб життя. Відтак для їжі як культурного феному характерно те, що й для інших культурних феноменів, вона перестає бути засобом, натомість набуває медійної природи. Із філософського погляду також важливо, що у системі сприйняття зір та слух дистанціюють і придатні головним чином для творення єдності. Так звані близькі відчуття, до яких належать тактильні, нюхальні і смакові, продукують суміш, яку упорядковують переходи від одного до іншого без претензії на єдність, тобто різоматично. Отже, естетика кулінарного є естетикою численності, перед якою постає філософська проблема зведення цієї численності до єдності. Із політико-філософської позиції, намагання досягнути єдності означає фаворизацію ієрархічних упорядковувальних структур, чому суперечить діонісійне прагнення до чисельності, а кухня саме й є таким місцем, де можна перебувати у полоні цієї пристрасті. Примітно, що важливою темою у кулінаристиці є філософські категорії часу та простору: процес у кухні має бути не лише узгоджений їх черговістю страв у їдальні, слід не лише зважати на швидкопсувність продуктів, значно ґрунтовніше швидкопсувність і часовість втручаються у предмети мистецтва готування – страви псуються, тому їм притаманна часова структура, характерна для всіх первісно перформативних мистецтв. Єдиним способом досягти тривалості, незважаючи на плинність часу, є рефлексивність, тобто спогади, опис у текстах або кінопрезентація. Тому митці, які зображають обіди, змушені характерним чином організовувати час. На особливу увагу заслуговує "театр смаку" та заснування смислу, яке стається в ньому завдяки інсценуванню смакової події, що, як правило, відбувається у формі ритуалу прийому їжі (Ґ. Нойманн): "Цей процес >інсценування< спрямовується головним чином на два моменти: спочатку на людське

тіло, яке своїми >відчуттями< працює над сприйняттям світу; <...> та цей процес пов'язаний ще й з іншим моментом, тими соціальними, естетичними й етичними ритуалізаціями, в межах який людське тіло як соціальний орган влаштовує саме цей театр сприйняття. <...> У прошеному обіді як ситуації, соціально визнаній і варіативній, відбувається >сприйняття світу< дослівно через їжу та напої і знову ж у подвійному смислі: як збереження і відстрочення індивідуального життя тіла, як >засвоєння світу< через вживання їжі, з одного боку, й як заснування соціального смислу через інсценований спільно обід, з іншого боку, при чому у цій грі головна роль відведена міфу і пов'язаній з ним жертовній ідеї. <...> Плетиво значеннєвих структур, які складають культуру, виявляється утворенням із тканини, виготовленої з різних медіа, в якому мовлення, діяльність, писання, але також чуттєві сприйняття, артефакти, технічні продукти й ансамбль мистецтв взаємодіють в єдиному багаторівневому процесі – смислового виробництва культури" [10, с. 36]. Отже, споживання їжі характеризують також як організовану нагоду формування спільності, навіть любові. Трапеза передає міжособистісні стосунки медійно, що виражається на різних рівнях: у споживанні одних і тих самих страв, які до того ж урегульовані певним культурним порядком послідовності, в зібранні за одним столом. Відтак до певної міри святкове заснування спільності під час прошеного обіду означає більше, аніж синхронне жуванням і ковтання: символом розбіжності і спільності є те, що знаходиться поміж усіма і водночас з усіма – стіл і сцена присутності страв на ньому. Таким чином, трапеза є культурною формою оранізації соціального, соціальним процесом. "Сприйняття на нюх і смакування – це соціогенні відчуття par excellence. Відтак спільні святкові обіди, тобто переживання смаку, є причастям, під час якого група переконується у своїй єдності, а кожен – у своїй приналежності до неї. Смак "соціогенний" у подвійному значенні: він ґрунтується на, і засновує спільність", – пояснює Я. Ассманн [3, с.9].

Томас Манн творить зі смаком, але часто всупереч надмірного фізіологічного смаку. Як вказує Міхаель Кьолєр, розкішні меню часто є передумовою зникнення смаку, спричиненого ними. За цього смак залишається "найвірнішим сейсмографом історичного досвіду" (М. Кьолєр). Із героями Томаса Манна трапляється те, від чого в загальнокультурному сенсі застерігає Т. В. Адорно: "Надмір без перебору спожитого – згубний" [6, с.11]. Теоретиком пізнання, пов'язаного

із тілесністю, вважають Ф. Ніцше, який звернув увагу на взаємовплив харчування й мислення, їжі і пізнання, фізіології й ідеології та відраджував, особливо, німців від важкої борошняної засмажки.

Інсценований у романі "Будденброки" "театр смаку" вражає численністю, різноманітністю, елегантністю й розкішністю. Томас Манн зображає трапези з різних нагод: новосілля, знайомство родини з нареченим Тоні Бенедіксом Ґрюнліхом, різдвяна вечеря. Ці сцени чітко організовані у часовому та просторовому планах: прийоми їжі завжди відбуваються в їдальні, вказано конкретну годину, коли родина сідає за стіл. Дві найбільші трапези, свято новосілля й різдвяна вечеря, представляють головні віхи в житті родини Будденброків та відображають зміну її соціальної структури, відзначаючи злет соціального зростання і явні ознаки занепаду. Окрім цього, майже у кожному розділі сніданки, обіди та вечері відіграють функцію структурування художнього часу та простору.

Буддеброки їдять багато й розкішно. Й індивідуальне, і суспільне життя організоване в романі навколо споживання їжі. При цьому ведуться важливі розмови, суперечки, будуються плани на майбутнє, а також влаштовуються новосілля, хрестини, весілля, похорони, різдвяна вечеря. Здається, що недостатні зовнішні зв'язки Будденброків компенсуються через їжу. На думку М. Кьолєра, їжа у "Будденброках" є більше, аніж "чергуванням вишуканих страв, бо за своєю структурою вона вказує на профанні і сакральні виміри" [6, с. 66]. Відповідно до високого соціального становища родини, на початку роману мовиться про вишукану їжу, "ласий шматок", на який із певністю могло розраховувати запрошене товариство у будинку Будденброків. На святі новосілля доктор Грабов *"оглядав тістечка, булочки з родзинками й різноманітні сільнички з сіллю, виставлені напоказ гостям. То була "хліб-сіль", прислана господарям від родичів і приятелів з нагоди їхнього новосілля. А щоб усі бачили, що то дарунок не якихось злидарів, хліб був спечений із солодкого, приправленого корінням тіста на маслі й на яйцях, а сіль насипано в золоті сільнички"* [1, с. 28]. "Хліб-сіль", про які йдеться у цитаті, втратили своє значення християнських символів освячення і функціонують лише як "бюргерські репрезентаційні предмети" (М. Кьолєр), у центрі уваги знаходиться лише їхня розкіш. "Сіль і хліб – це не втілення надії й амулет, а медіа манірно-снобістської денатурації" [6, с. 67]. Ретельно описано слідування страв: подали гарячу зелену юшку з грінками, рибу, тоді служниця знову перемінила тарілки: *"на столі*

з'явилася величезна, цеглястого кольору копчена шинка, запечена в сухарях, а до неї кислувата цибулева підлива і така сила городини, що всі, хто сидів коло столу, могли б наїстися тільки її" [1, с. 36], *"подали також шедевр пані Елізабет – "російський горщик", гостру суміш з тушкованих овочів, що ледь відгонила спиртом"* [1, с. 36], *"гості й господарі сиділи на важких стільцях з високими спинками, їли важкими срібними виделками важкі добрі страви, запивали їх важким, добрим вином і неквапливо виповідали свої думки"* [1, с. 38], при цьому дами ділилися рецептами про те, *"як найкраще тушкувати коропа в червоному вині" ("Поріжте його на великі шматки, серденько, складіть у каструлю, пересипте цибулею, гвоздикою і сухариками, тоді додайте трішечки цукру, ложку масла і ставте на вогонь. Але не мийте, голубко, боронь боже: треба, щоб не витекла кров..."* [1, с.38]), тоді *"на двох великих кришталевих тарелях принесли листковий пудинг – багатошаровий витвір із марципанового тіста, малини, бісквіту і яєчного крему"* а дітям подали облитий спиртом і підпалений пудинг з родзинками, пили вистояну мальвазію, а завершувалася трапеза кавою й лікером. Цей опис обіду, на якому присутні і бідні родичі, демонструє позірну єдність (*"гостей порозсаджувано якомога вперемеж, приятелів посеред родичів, але не всюди вдалося дотриматись такого ладу"* [1, с. 32]), нарочиту заможність (надзвичайно вишукане срібне приладдя, мейсенські тарілки з позолоченими вінцями, золоті сільнички) та не гарантоване високе соціальне становище родини, що виказує образ Христіана, в якого від надмірного переїдання заболів живіт і розладналося травлення. Посвяту будинку можна вважати початком кінця, вступом у неминучий занепад. Втрата помірності і зневажання певних меж є знаками розпочатого занепаду й ерозії обов'язкових бюргерських цінностей. У такий спосіб святкуваннями й насолодами бюргерська культура, якій не вистачало досвіду, намагалася компенсувати своє безсилля.

Похитнуте матеріальне становище відразу позначилось на столі: із часом обіди й вечері стали значно скромнішими, *"що в просторій їдальні з налощеним паркетом, з високою, пишною ліпною стелею і розкішними дубовими меблями здавалися просто сміховинними"* [1, с. 373]. Важливою є і примітка про те, що десерт віддавна був дозволений тільки в неділю [1, с.373]. Відповідно, контрастною до першої гастрономічної сцени представлено різдвяну вечерю родини Будденброків. Це була вечеря в найвужчому колі й говориться про неї дуже компактно: *"Усі сьогодні пообідали раніше, ніж звичайно, тому залюбки взялися*

до чаю з печивом. Та не встигли вони допити його, як з'явилися великі кришталеві вази з жовтою зернистою масою. То був мигдалевий крем – надзвичайно смачна суміш з яєць, товченого мигдалю і трояндової води; та навіть одна зайва ложка його згубно відбивалася потім на шлунку. А проте всі віддавали йому належне, хоч пані Елізабет і просила "лишити дірочку" на вечерю. <...> після крему, щоб гості освіжилися, подали желе з вина у скляночках, яке треба було їсти з англійським кексом" [1, с. 427]. Не дивлячись на всі обмеження, подали індика, начиненого каштанами, родзинками та яблуками, до нього – смажену картоплю, дві різні салати й два компоти, запивали індика старим червоним вином фірми "Меллендорф". На десерт було морозиво (червоне, біле й брунатне), сир і масло, грецьке вино. Порівнюючи соціальну якість і значимість обох ситуацій в аспекті підбору страв, А. Вірляхер вказує на те, що в різдвяній вечері відсутня гаряча юшка, вечеря розпочинається безпосередньо з риби, а пудинги замінили безе з морозива. "Якщо сприймати зменшення теплих страв у комунікативно-символічному аспекті, то очевидною стає втрата сімейного тепла. Також різниця у приготуванні поданої в обох випадках картоплі відзеркалює процес занепаду сім'ї: під час свята новосілля їдять варену картоплю, під час різдвяної вечері споживають смажену картоплю. Клод Леві-Строс пояснив комунікативні значеннєві відмінності обох видів приготування, розрізняючи екзо- та ендокухню" [13, с. 48]. Різдвяна вечеря також наголошує на втраті сім'єю міри: різдяний індик великий, як ніколи. У "символічному перебільшенні кращих часів" (М. Кьолєр) родина безуспішно намагається застрахувати своє майбутнє. Поведінка Ганно за столом демонструє занепад родини: він їсть автоматично, бо так годиться, без насолоди, а потім страждає від розладу шлунку і від зубного болю.

Із погляду гастрософії, занепад родини Будденброків передбачуваний: через те, що у Томаса й Ганно погані зуби, вони не можуть добре жувати і, відповідно, харчуватися із користю для здоров'я, як наслідок – страждають від розладнання травлення і захворювання шлунку. Отже, одним із лейтмотивів роману є мотив помірності. Вже у міркуваннях доктора Грабова після огляду Христіана на святі новосілля передбачена доля Будденброків: *"О, цей молодик їстиме, ще й як їстиме! І житиме, як усі живуть. Як його предки, родичі й знайомі, просидить свій вік за столом і чотири рази на день поїдатиме важкі, чудово приготовлені страви. Що ж, хай їм бог помагає! Він, Фрідріх Грабов, не такої вдачі, щоб ламати звички всіх цих шановних, заможних, звиклих до розкошів*

купецьких родин" [1, с. 43]. Не сам смак, який забезпечують пишні важкі страви, а ігнорування дієтичних основних передумов людського існування опротестовує доктор Грабов. Показовим щодо втрати відчуття міри є й обід, на який для знайомства з родиною запрошено нареченого Тоні Бенедікса Грюнліха. Той їв багато і *"на кожну страву знаходив нове похвальне слово, виголошуючи його з неабиякою елегантністю"* [1, с.93], просив добавки і лукаво підморгував. Відтак ця гастрономічна сцена покликана продемонструвати шарлатанство Грюнліха і велику увагу Буддеброків до соціальної видимості. Тоні, яка сприйняла цю ситуацію як торг за наречену, "втратила апетит". Щоб покращити їй настрій, батьки відправили її до моря. Там, серед простих людей, вона харчується булкою з родзинками свого власного випікання, яка *"лежала в хлібниці, що мала форму човна, в оточенні вершків, цукру, масла й стільникового меду"* [1, с. 109]. В розмові із закоханим у неї Мортоном Шварцкопфом Тоні цікавиться простою їжею й запитує про те, чи *"правда, що яйце таке саме поживне, як чверть фунта м'яса"* [1, с. 113], тобто пропонує гастрономічний дискурс замість любовного. І все ж ця ситуація завдяки здоровій та природній їжі демонструє певне прагнення до тілесно-духовного здоров'я.

У романі багато мовиться про репрезентативні обіди, які дає Томас Будденброк, щоб продемонструвати солідність своєї фірми. Тут продумано все: і кількість гостей, і найнятих куховарок, і служників, і кількість страв, щоб про це *"ще тиждень схвально гомоніли на біржі"* [1, с. 251]. *"Треба, щоб солідним людям у нас подобалося, – пояснює Томас своїй дружині. – Щоправда такий обід коштує трохи дорожче... проте виправдовує себе"* [1, с.251]. Такі інвестиції у процесі занепаду фірми стають все частішими й оповідач врешті констатує, що вперте намагання Томаса Будденброка не втратити своєї гідності та внутрішній обов'язок зробили його життя *"штучним, надуманим, неприродним, обертали кожне його слово, кожен порух, кожен, навіть найменший, вчинок на очах у людей у напружену, виснажливу гру... "* [1, с.482]. Здорове вживання їжі відтиснене репрезентативними обідами й сумними родинними застіллями, що лише прискорюють занепад сім'ї. Репрезентативні обіди виражають розпад зовнішніх зв'язків, а мовчазні сумні сімейні застілля увиразнюють розпад сімейних стосунків.

Як засвідчують щоденники Томаса Манна, він і сам дуже любив добру бюргерську кухню. Інформацію про старі рецепти для меню письменник отримував від своєї матері. Із біографії Томаса Манна, написаної Петером

Мендельсоном, відомо, що родина Маннів володіла двома успадкованими кулінарними книгами, одна з яких, кухарки Марі Штук, розпочата 1789 р., перейшла до Генріха Манна й зберігається тепер у його архіві в Берліні, іншу, теж з XVIII ст. під назвою "Кухонна книга для Шарлотти С.", успадкував Томас Манн і знаходиться вона у його Цюріхському архіві. На особливу увагу заслуговує приготування карпа, про що детально йдеться в романі. Цей рецепт уможливлює враження про пієтичне меню Любека, а також про певні історичні цінності городян. Споживання риби вимагає до того ж терпіння, знання, вправності й обережності, чеснот, які цінувалися в бюргерському середовищі. Детальний опис окремих страв і рецепти в романі мають історичне, культурне, біографічне, але й практично-кулінарне значення й спонукають до того, щоб приготувати їх у сучасних умовах сучасними засобами.

Марципан

"250 г солодкого і 12 г гіркого мигдалю почистити і дуже дрібно змолоти, добре змішати з 250 г цукрової пудри, трохи цедри і трохи рожевої води, щоб маса стала гладкою й елатистичною; марципан охолоджувати близько 12 годин, тоді за бажанням надати масі форми й злегка запекти в духовці до коричневого кольору" [11, с. 53].

"Зелена юшка" (Кулінарна книга в архіві Генріха Манна, Берлін)

"Слід взяти кервель, щавель, шпинат, петрушку і портулак, пошинкувати все разом досить мілко, викласти все із шматочком масла на пательню й томити півгодини, постійно помішуючи, тоді додати ложку борошна або й більше, якщо порція велика, і, постійно помішуючи, продовжувати томити, а тоді влити трохи м'ясного бульйону й декілька хвилин поварити, щоб кипіло, і доливати до готової юшки, а тоді ще поварити десь півгодини, перед поданням на стіл додати кілька збитих яєчних жовтків. Якщо ж немає щавлю, то ця юшка і без нього дуже добра, при бажанні можна додати молодий зелений горошок, юшку можна також вживати і без збитого яйця, бо тоді її слід ще трохи поварити, оскільки жовток, як відомо, густіє" [11, с. 14].

"Російський горщик" (Кухонна книга в архіві Томаса Манна, Цюрих)

"Розпочати слід із полуниць, посолодити їх, на фунт ягід 3/4 фунта цукру, влити туди, пересипавши їх в новий горщик чи шкляну миску, 1/2 fl білого Араку, накрити посудину кришкою й перемішувати все один раз щоденно. Можна додати туди будь-які фрукти, але перед тим їх завжди слід засипати цукром і залишити на 24 години, із вишень і слив і т.д. треба вийняти кісточки" [11, с. 15].

"Карп у червоному вині" (Оригінальний рецепт Юлії Манн, цитований за Шеррером)

"Удосталь очищений від луски, посолений, порізаний "великими шматками" карп, "не митий, бо всю кров слід використати", 1/4 літра червоного вина, 1/8 літра води, шматок масла, 3 порізаних цибулини, 6 гвоздик, сухарі із 2 розкришених шматків цвібака, 1 чайна ложна цукру, сіль.

Зварити відвар: Сотейник із червоним вином, трохи води, багато порізаної цибулі, гвоздика, сухарі із цвібака, трохи цукру і шматок масла, близько 15 хв. варити на малому вогні, покласти у відвар шматки карпа і залишити томитися до готовності".

"Для сервірування шматки розкласти на тарелі і полити соусом" [11, с. 15].

"Плеттен-пудинг" (листковий пудинг)

"1/2 фунта плеттен (або в якості заміни мигдальні макрони), 400 г малини

Плеттен (кухонна книга в архіві Томаса Манна, Цюріх): "1/2 фунта масла, 6 яєць, 2 фунти муки і масло, все змішується, яйця збити, канель (кориця), лимон і амоній".

Ванільний крем: 1/4 л молока, 1 ванільний стручок, 1 щіпка солі, 7 листків білого желатину, 4 жовтки, 100 г цукру-пудри, j л вершків.

Желатин розмочити у холодній воді. Молоко разом із розрізаним ванільним стручком і щіпкою солі повільно довести до кипіння. Жовтки збити із цукровою пудрою до крему. Гаряче ванільне молоко без стручка влити, постійно збиваючи, у жовткову масу і так довго збивати над теплою водяною банею, доки все не стане як крем. Желатин вижати й розчинити у ванільному кремі. У холодній водяній бані продовжувати все змішувати, доки маса не почне гуснути. Обережно змішати із збитими вершками. Трохи збитих вершків залишити для прикрашання.

Для пудинга на дно миски викласти більшу частину коржів або мигдальних макрон, на них розподілити більшу частину малини і поверх викласти ванільний крем. Добре захолодити. Перед подаванням на стіл прикрасити рештою збитих вершків і коржів або макрон, а також малинами" [11, с.16–17].

З естетичним смаком Томас Манн у своїх романах пропонує вишукані описи трапез, які, як правило, підпорядковані головній ідеї твору (зображенню занепаду однієї сім'ї у "Будденброках", сприйняттю часу у "Чарівній горі", концепції мистецтва в "Лотті у Веймарі" та "Докторі Фаустусі", міфологізації та ритуалізації історії у тетралогії "Йосип і його

брати", пародіюванню митця через урівнювання культури їжі у "Сповіді аферист Фелікса Круля"), а також характеризують митців як добрих (Гете) чи поганих (Адріан Леверкюн) їдців, що має концептуальне значення для їхньої творчості та широкого її сприйняття. Багато і часто, наприклад, їдять персонажі роману "Чарівна гора". У санаторії день взагалі організовано через прийоми їжі. Їдальня – місце зустрічі, місце головних подій, де товариство зустрічається і спілкується. Їжа в ресторані "Берґгофу" зовсім не нагадує їжу для хворих. П'ять разів на день тут можна смачно поїсти, особливо майстерно готують *"повноцінний берґгофський обід із шести страв без жодних обмежень, у будень – ситний, у вихідні – навіть розкішний, смачнющий, парадний обід, що його готував високого європейського рівня кухар у санаторній кухні, яка належала до найвищої категорії"* [2, с. 227]. Ганс Касторп їсть багато, хоча *"його апетит виявився менш сильним, ніж він спершу гадав. Проте багато їсти він звик навіть тоді, коли не мав сильного голоду, просто із самоповаги"* [2, с. 21]. На відміну від економічної проблематики у "Будденброках", у "Чарівній горі" увага зосереджена на чуттєвості й духовності, але і тут гастрономіні образи відіграють важливу роль. Це стосується передусім головної теми роману – відчуття часу. Не маючи у санаторії внутрішнього розкладу, "за яким людина сама розпоряджається своїм часом", Ганс Касторп сприймає лише фізичні відчуття й ці нові для нього враження підштовхнули його до "кулінарного порівняння: це нагадує йому, сказав Йоахімові, *"omlette en surprise", де під збитою яєшною піною було морозиво"* [2, с. 272]. Вервечка днів, яка проходила як один і той самий день, порівнюється із постійно поданою на обід юшкою. *"Тобі приносять на обід юшку так само, як приносили вчора й принесуть завтра. І в цю саме мить на тебе повіє чимось таким – і ти не знаєш що то і звідки; тобі паморочиться в голові, коли бачиш, як подають юшку, форми часу розпливаються, постає неростяжне тепершнє, в якому тобі вічно приносять юшку"* [2, с. 220]. Сприйнятий циклічно час перестає бути відчутним і набуває міфологічних рис. Те, що Гансу Касторпу у санаторії видається постійним і неминучим, визначається смертю і споживанням їжі. У такий спосіб у романі "показано розвиток (повернення) від поняття до фізіологічного, від опосередкованого споглядання до безпосереднього культового переживання" [6, с. 88]. Ганс Касторп все більше втрачає апетит у сенсі цілеспрямованого прагнення, культивуючи натомість все менш вгамовний голод буття. Через їжу він намагається компенсувати онтологічну відсутність свого часу, сприйняту

індивідуально й колективно. Через їжу він прагне знову повернути собі віру у буття. Ключовими у цьому зв'язку є міркування із розділу "Енциклопедія": "*Можна сказати, що людина, котра лише чекає, нагадує ненажеру, травний апарт якого переганяє через себе їжу, не переробляючи її та не засвоюючи поживних речовин. Можна піти далі й сказати таке: як неперетравлена їжа не зміцнює сили людини, так само не робить її більш зрілою і час, проведений лише в чеканні. Щоправда, чистого, однорідного чекання практично не буває"* [2, с. 285]. Як добрий їдець, який любить вишукані вина, представлений Гете в романі "Лотта у Ваймарі", завдяки чому запропоновано тип "здорового" митця. "Скромний обід" у домі Гете, на який запрошена Шарлотта, складається із *"дуже міцного бульйону з фрикадельками"* [8, с. 395], запеченого рибного рагу з грибами, сервірованого в мушлях, відмінного філе із овочевим гарніром [8, с. 398–399], а також легкого малинового крему, прикрашеного збитими вершками разом із продовгастими біскітами [8, с. 417]. Подавали також шампанське і каву. Стіл накритий із більш, аніж бюргерською елегантністю. Господар дому поводиться церемонно і вся увага за столом зосереджена лише на ньому. Через сприйняття Шарлотти Томас Манн вказує у характеристиці Гете на зв'язок фізіологічного й естетичного смаку: *«Не перестаючи їсти, пити й наливати, відкидаючись час від часу назад і складаючи руки над серветкою, він продовжував говорити, здебільшого повільно, глибоким голосом, сумлінно підбираючи слова, а іноді також вільніше й швидше, за цього його руки вивільнялися у жести, що відзначалися великою легкістю й грацією. Вони нагадали Шарлотті про те, що він звик з акторами виголошувати дидаскалії смаку і театрального задоволення. Його очі із характерно опущеними кутиками, з блиском і щирістю охоплювали ціле застільне товариство, тоді як рот рухався не завжди однаково приємно: здавалося, що його губи час від часу перекошує якийсь примус, будучи для спостерігача болючим і таємничим, і перетворюючи насолоду від його мовлення в неспокій і співчуття»* [8, с. 403–404]. Асиметрія комунікативної ситуації і незначна увага Гете до речей і людей навколо нього пригнічують Шарлотту. Загальне лицемірство і лестощі, які панують за столом стосовно Гете, промова якого стає все більш загальною й звернена відразу до всього товариства, здається Шарлотті надзвичайно не вартою нічого грою. За спостереженнями А. Вірляхера, те, яким наївно-нещирим і "награнним" робить Гете розмова, Томас Манн унаочнює через паралелізацію розмовного процесу і процесу їдження: при пухких фрикадельках зі супу й легкій

рибі розмова, яку провадить Гете, залишається невимушеною й легкою; вона стає різкою при печені – відмінному філе, яке Гете (чиї очі значно більші, аніж шлунок, як це коментує оповідач) так надміру громадить собі на тарілку, що всім іншим залишається лише половина. Поглинаючи цю страву, господар розмірковує про чужинців і насильство, звертаючись до всіх за столом. За десертом знову ведуться легкі балачки: Гете розповідає історію про кар'єру митця [13, с. 207]. Через непомірність в їжі та напоях, перебільшену елегантність прошеного обіду й видимість розмови за столом Томас Манн демонструє поведінку і мас, і великої людини, *"очі якої сягають значно далі, аніж шлунок"* [8, с. 399].

Повертаючись до традиції, слід ще раз відзначити, що Томас Манн продовжує диференціювання поняття смаку (започаткованого у другій половині XVIII ст. в естетиці, запропонованій О. Ґ. Баумґартеном, як науці, яка стосувалася почуттів) у подвійному значенні: як вчення про чуттєве сприйняття і про прекрасне. Сцену їжі у цій дискусії щодо поняття смаку тлумачили як прасцену виникнення культури (наприклад, у Форстера "Про ласощі" або також у Канта "Гаданий початок людської історії"), в якій розмежовуються інстинкт і "насолода". Носієм можливості диференціації був смак, якому світ відкривався у красивій формі та образі й завданням якого було "моральне прищеплювання чуттєвої принадності" [5, с. 184]. Відтак інсценування обідів та вечер у творах письменника відображає "сприйняття світу" через їжу та напої в індивідуальному, соціальному, культурному та ритуальному аспектах. У таких описах вбачають "циркуляцію соціальної енергії", історично й соціально обґрунтований занепад сімейного застілля. З антропологічного та літературознавчого погляду, цікавими є зображені в романах застольні розмови, а з біографічного та кулінарного – збережені в архіві Томаса Манна кулінарні книги, меню та сімейні рецепти.

ЛІТЕРАТУРА

1. Манн Томас. Будденброки / Пер. з нім. Євгена Поповича. – Київ : Дніпро, 1973. – 590 с.
2. Манн Т. Зачарована душа / Пер. з нім. Романа Осадчука. – Київ : Юніверс, 2009. – Том перший. – 424 с. (Лауреати Нобелівської премії).
3. Assmann J. Der schöne Tag // Das Fest / Hrsg. von Walter Haug und Rainer Warning. – München: Finj, 1989. – S. 3 – 28.
4. Forster G. Über Leckereyen // Georg Forster. Werke in vier Bänden / Hrsg. von Gerhard Steiner. – Bd. 3: Kleine Schriften zu Kunst, Literatur, Philosophie, Geschichte und Politik. – Frankfurt am Main: Insel, 1970. – S. 11– 29.

5. Kashiwagi K. Festmahl und frugales Mahl. Nahrungsrituale als Dispositive des Erzählens im Werk Thomas Manns. – Freiburg im Breisgau : Rombach Verlag, 2003. – 200 S.
6. Köhler M. Götterspeise. Mahlzeitenmotivik in der Prosa Thomas Manns und Genealogie des alimentären Opfers. – Tübingen: Max Niemeyr Verlag, 1996. – 178 S.
7. Mann Th. Der französische Einfluss // Mann Th. Gesammelte Werke in dreizehn Bänden. – Band X : Reden und Aufsätze. – Frankfurt am Main: S. Fischer, 1974. – S. 837–838.
8. Mann Th. Lotte in Weimar / Hrsg. von Werner Frizen. – Frankfurt am Main: Fischer Verlag, 2003. – 450 S.
9. Mann Th. Lübeck als geistige Lebensform // Mann Th. Essays. – Band 3: Ein Appell an die Vernunft 1926 – 1933 / Hrsg. von Hermann Kurtke und Stephan Stachorski. – Frankfurt am Main: S. Fischer, 1994. – S. 16–38.
10. Neumann G. Geschmack-Theater. Mahlzeit und soziale Inszenierung // Geschmackssache / Hrsg. von Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland. – Göttingen: Steidl, 1996. – S. 35 – 64 (Schriftenreihe Forum 6).
11. Richter I. Die Küche der "Buddenbrooks". Der Verfall einer Familie im Spiegel ihrer Eßgewohnheiten / Isolde Richter. – Buckenhof: Selbstverlag Isolde Richter, 2007. – 76 S.
12. Röttgers K. Kritik der kulinarischen Vernunft. Ein Menü der Sinne nach Kant. – Bielefeld: transcript, 2009. – 252 S.
13. Wierlacher A. Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass. – Stuttgart, Köln, Mainz, Berlin: Verlag W. Kohlhammer, 1987. – 300 S.

СМАК ЯК ЕСТЕТИЧНА ЗДАТНІСТЬ СУДЖЕННЯ: ВЕРСІЯ КАНТА

Тетяна МЕЙЗЕРСЬКА
Київський національний лінгвістичний університет

Розглянуто чотири основні способи осмислення проблеми смаку, досліджені в роботі І. Канта "Критика здатності судження" (1790): за якістю, кількістю, відношенням доцільності та модальністю судження. Смак розглядається як опосередкований характером естетичного сприйняття та естетичної оцінки. Аналізуються основні особливості смаку (задоволення, суб'єктивність, апріорність тощо), проблеми відношення смаку і генія.

Ключові слова: смак, судження, суб'єктивність, прекрасне, геній, осягнення, кількість, творчий дух.