

Н. Г. Велигина

*Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара*

## ПОСТМОДЕРНИСТСКАЯ КУЛИНАРИСТИКА ДЖУЛИАНА БАРНСА

Розглядаються особливості художнього втілення принципів «нового історизму» в малій прозі Джуліана Барнса, об'єднаній кулінарною темою. Проаналізовано есе «Земля без брюссельської капусти» (2002), обрані нариси збірки «Педант на кухні» (2003) та оповідання «Апетит» (2004). Відправною точкою міркувань письменника про Елізабет Девід, кулінарну письменницю і героїню першого нарису, стають не спогади знайомих або вивчення архівів, а уважний стилістичний аналіз її власного слова – одного з рецептів. Аналіз рецепта обертається культурологічним дослідженням повсякденного життя післявоєнної Британії, так само, як міркування про англіїців на кухні в есеях збірки «Педант на кухні» – постмодерністським вивченням специфіки англійськості. Символічний збірний образ педантичного англіїця, авторська маска есеїстики, набуває плоти в герої оповідання «Апетит», а кулінарна тема стає засобом психологічного аналізу сімейної драми.

*Ключові слова:* Джуліан Барнс, Елізабет Девід, есе, есе про мистецтво, постмодернізм, новий історизм, кулінарна письменниця.

Рассматриваются особенности художественного воплощения принципов «нового историзма» в малой прозе Джулиана Барнса, объединенной кулинарной темой. Проанализированы эссе «Земля без брюссельской капусты» (2002), избранные очерки сборника «Педант на кухне» (2003) и рассказ «Аппетит» (2004). Отправной точкой рассуждений писателя об Элизабет Дэвид, кулинарной писательнице и героине первого очерка, становятся не воспоминания знакомых или изучение архивов, а внимательный стилистический анализ ее собственного слова, одного из рецептов. Анализ рецепта оборачивается культурологическим исследованием повседневной жизни послевоенной Британии, так же, как рассуждения об англичанах на кухне в эссе сборника «Педант на кухне» – постмодернистским изучением граней

английскости. Символический собирательный образ педантичного англичанина, авторская маска эссеистики, обретает плоть в герое рассказа «Аппетит», а кулинарная тема становится средством психологического анализа семейной драмы.

*Ключевые слова:* Джулиан Барнс, Элизабет Дэвид, эссе, эссе об искусстве, постмодернизм, новый историзм, кулинарная писательница.

The specificity of Julian Barnes' incarnation of the principles of «New Historicism» in short fiction is under investigation in the article. The essay «The Land without Brussels Sprouts» (2002), selected sketches from «The Pedant in the Kitchen» (2003) and short story «Appetite» are analyzed. A starting point of the authors' speculations about Elizabeth David, a food writer and heroine of the first essay, appears to be not a study of family memoirs or archives, but close stylistic analysis of her own word, the lines of a real recipe. The analysis of the recipe becomes a real postmodern cultural study of everyday life in post-war Britain, along with the thoughts about Englishmen in the kitchen in «The Pedant in the Kitchen» which turns to be a postmodern study of the edges of Englishness. A symbolic collective image of pedantic Englishman, Barnes' narrative mask, is incarnated in a real character of a short story «Appetite» and culinary theme becomes a means of psychological study of family drama.

*Key words:* Julian Barnes, Elizabeth David, essay, art literature, short-story, postmodernism, new historicism, cook-writer.

Мастерство, с которым Джулиан Барнс использует в своей прозе разнообразный и разноплановый культурный материал, предлагая новое, часто парадоксальное или даже эпатажное его прочтение, сделало его одним из корифеев английского постмодернизма. Неожиданные трактовки литературы, живописи или кино, экспериментальный подход к жанру биографического, психологического или исторического романа, творческое исследование взаимопроникновения культур (английской и французской) – все эти качества остаются неизменными в творчестве писателя на протяжении уже более трех десятилетий. В этом широком культурологическом контексте органичным оказывается и обращение к теме кулинарии в очерке «Земля без брюссельской капусты» (2002), повлекшее рождение образа «Тревожного Педанта» как очередного штриха к изображению английского национального характера и его дальнейшую разработку в книге эссеистики «Педант на кухне» (2003) и в рассказе «Аппетит» (2004).

Очерк «Земля без брюссельской капусты» из сборника «Есть что сказать» (2002) посвящен аспектам биографии и литературного наследия английской поварахи и автора кулинарных бестселлеров Элизабет Дэвид. Ее портрет кажется необыкновенно живым и ярким, несмотря на небольшой объем повествования, предельную избирательность Барнса в подаче биографического материала и постоянные отклонения в какие-то смежные темы. Отправной точкой рассуждений писателя о Дэвиде становятся не воспоминания знакомых или изучение архивов, а внимательный стилистический анализ ее собственного слова – буквально одного из рецептов. Интересно, что строки рецепта итальянского томатного супа помещены в рамку и предваряют эссе, выступая в качестве иллюстрации-эпиграфа наряду с историческими фотографиями или репродукциями в той же роли перед очерками о Флобере, Сименоне, Лоренсе Даррелле, Трюффо, Годаре. Пестрый культурный материал уравнивается в полном согласии с принципами «нового историзма», изложенными тут же, в очерке, посвященном «новому» историку Ричарду Коббу и его научным принципам. Здесь, как и в других своих опытах воссоздания портрета исторической личности (Теодора Жерико, Флобера, Конан Дойла или Шостаковича), Барнс подчеркивает приоритетное значение «документа» в работе исследователя, будь то картина, роман или даже кулинарный рецепт. «Простой рецепт», уточняет подпись под рамкой, а пафос дальнейшего повествования лишь утверждает приоритет простоты над вычурностью; эту идею Барнс и воплощает в образе Элизабет Дэвид и в своих, навеянных этим образом, рассуждениях.

Барнс считает влияние Дэвид на английскую кухню самым сильным со времен «Миссис Биттон», ведь именно ее книги в послевоенные годы познакомили консервативных, не представляющих обеда без традиционной брюссельской капусты, британцев со средиземноморской и французской кухней и «привели к кулинарному знанию» целое поколение, бросившееся «выращивать собственный базилик и печь собственный хлеб» [2, с. 52]. Влияние Дэвид было оценено соотечественниками и прежде, о чем свидетельствует популярность ее книг и коммерческих предприятий по продаже кухонного инвентаря, Барнс же настаивает, что она не столько повара, сколько «food writer» – кулинарная писательница. И здесь постмодернистский тайный юмор (то есть скрытый, адресованный лишь «сотрудничающему» читателю) проявляется в том, что автор, в сущности, анализирует кулинарный рецепт как литературное произведение – ища внутреннюю логику, смысл детали, оправданность или неожиданность словоупотребления.

Он перечитывает немногочисленные строки глазами «Тревожного Педанта», которому важно точно знать, какого размера должны быть кубики помидора, какого сорта оливковое масло и какую именно зеленую культуру использовать из перечисленных через «или» петрушки, базилика и майорана: педант не приемлет «или» как и все, что обозначает приблизительность или допускает варианты прочтения. Продолжая разбор рецепта, автор «примеряет» образ педанта и на себя, подробно останавливается на первых указаниях, где сказано «растопить», «расплавить» помидоры в оливковом масле, что не укладывается в сознании англичанина, который пытается скрупулезно следовать инструкции: «Возможно, будь вы южанином из Неаполя, чьи пальцы только что осторожно сняли с куста не столько помидор, сколько теплую алую жижу, в которую он готов превратиться под палящим полуденным солнцем – вот тогда помидор может расплавиться у вас на сковороде» [2, с.59]. Барнс, подчеркивая, что дело не в помидорах, а в традиции, классике, в южном солнце, принесенном в Англию. А простота рецепта, как в смысле исполнения, так и в смысле лексики, под таким углом зрения становится для Барнса примером флюберовской простоты, когда для выражения сути найдено единственно верное слово.

Диалог с писательницей Барнс продолжает уже в следующей своей работе, сборнике эссеистики «Педант на кухне» (2003). Очерки сборника выросли из серии статей для «The Guardian». Книга была хорошо встречена критикой, не раз переиздавалась и была переведена на многие языки. Среди отзывов находим упоминания о том, что в своих эссе Барнс «выявляет переполненный страхами снобизм в самом сердце британской культуры питания» [9], «изящно продвигается от собственных первых неуклюжих попыток приготовления пищи к увлекательной критике некоторых известных кулинарных писателей» [6], пишет о процессе приготовления и о современных кулинарных авторах «со знанием дела, остроумием, изяществом и эрудицией, которые выявляют, как бесцветны или даже откровенно неуклюжи большинство современных кулинарных книг» [5] или даже создает «короткую пищевую энциклопедию английского среднего класса» [7]. В «Педанте на кухне» снова поднимаются те же вопросы и привлекаются многие из исторических фигур, задействованных в «Есть что сказать», а аспекты кулинарной темы находят самые разнообразные воплощения. Например, Барнс дает читателю много советов в подборе кулинарной библиотеки и, конечно, эти советы не сводятся к соображениям разумной покупки: «Помните, что кулинарные писатели ничем не отличаются от обычных: у некоторых внутри живет одна и та же книга. Помните об этом, когда очередное произведение автора выходит в свет» [3]. К рассуждениям о «единственной книге, живущей внутри» Барнс возвращается не раз: «Если богатые – это другие люди, поскольку у них больше денег (как процитировал Хемингуэй Фицджеральда), то повара, чьим рецептам мы следуем, другие люди потому, что им больше не нужны советы, как нужны они ни в чем не

уверенным нам. Одно дело – быть великим поваром, и совсем другое – быть хорошим кулинарным автором; все зависит, как и в случае написания романа, от уровня воображаемого взаимопонимания и четких изобразительных возможностей. Вопреки сентиментальному мнению, у большинства людей нет внутри романа, как и у большинства поваров – поваренной книги» [3]. В последнем на сегодня романе эта мысль воплотилась в метафору человеческой судьбы – что бы ни происходило в жизни, всегда есть только одна история, такая, какой она видится в конце и бесконечно далекая от правды – «The only story» (2018).

Невозможно перечислить все направления писательского кулинарного интереса. Это и воспоминания мальчика, озадаченно разглядывающего «Миссис Биттон» рядом с рассуждениями уже взрослого автора не только о стиле викторианской книги по ведению домашнего хозяйства, но и о целой эпохе, «унесенной ветром»; и описание ресторана, который упоминает Элизабет Дэвид, а Барнс посещает в этой связи; и рассуждения о «Французской кухне за 10 минут» Эдуарда де Помиана, также ценимого Дэвид; и продолжение размышлений о природе простоты (под прицел авторского внимания попадает сначала название книги Ричарда Олли «Простая французская кухня», а затем и ее рекомендации). Главное, что в этом сборнике, как и в предыдущем, в исследованиях фактов и книг присутствует живая жизнь – англичане разных поколений и рода деятельности, разнообразные черты английскости, мысли о природе творчества, шутки и анекдоты и, конечно, рецепты, разбросанные тут и там. Так воплощаются и наглядно демонстрируются у Барнса идеи нового историзма: история не просто показана в своей повседневной материализации, в быте, но и пронизана глубоко личностным авторским анализом. С. Гринблатт, говоря об интерпретативном статусе поэтики культуры, оправдывает подобный подход к изучению человеческих судеб в истории: «вопросы, которые я задаю моему материалу, и даже сама этого материала природа обусловлены теми вопросами, которые я задаю себе самому. Эта нестрогость меня не пугает – такова цена, а может, даже одно из преимуществ данного метода, – я попытался компенсировать порожденные ею неопределенность и неполноту постоянным обращением к конкретным судьбам и конкретным ситуациям»[1].

Наконец, следующей ступенью развития образа «бесплотного» педанта эссеистики становится обретение им жизни в настоящем литературном персонаже в рассказе «Аппетит» (сборник «Лимонный стол», 2004). Рассказ преимущественно построен на внутреннем монологе героини, ухаживающей за больным пожилым мужем. Этот монолог соткан из воспоминаний и рассуждений о временах «до болезни» и мыслей о настоящем, в котором есть «хорошие дни» и «плохие дни», причем в хорошие дни героиня почему-то читает мужу вслух кулинарные книги. Это трагическое повествование об ушедшем счастливом времени и о пугающем сегодняшнем дне. Эмоциональное воздействие этого короткого рассказа, вся динамика которого сводится к едва заметным переменам в настроении рассказчицы, выхватывающей из прошлого тот или иной эпизод, необычайно сильно. Из хаоса глубоко личных событий и переживаний героини постепенно вычлениваются картины прошлого и происходящего в настоящем. Становится понятно, что счастливый брак героев явился результатом давней супружеской измены, того особого, «честного» типа адюльтера, который Барнс исследует в ряде романов: герои влюбляются, но становятся близки уже после развода. Что пронесли годы, не замутненные ревностью или подозрениями, наполненные совместной работой, путешествиями, интересом к кулинарии. Затем пришла болезнь, не названная в тексте, но, исходя из ее проявлений, очевидная – болезнь Альцгеймера – и полностью изменила, подчинила себе жизнь героев.

Здесь нет оригинальности в выборе сюжета, но детали, психологические нюансы этой сложной ситуации, выбранные и подчеркнутые Барнсом, очень

необычны. Барнс не просто показывает, как жизнь героев разделилась на «до» и «после», он изучает, как настоящее начинает преобразовать, затем искажать и в конечном итоге почти полностью вытесняет прошлое. Муж был заботливым и нежным, в настоящем же он регулярно обращается к жене с грубыми приказаниями интимного характера и использует лексику, не допускающую цитирования. Причем сексуальный «аппетит» кажется единственным настоящим проявлением интереса к жизни угасающего сознания. Объективность изображения в данном случае лишь выигрывает, понятно, что это проявления болезни и результат действия лекарств; но не только. Эти эпизоды сначала шокируют героиню, правда, она не уверена, узнает ли ее муж или обращается к кому-то другому. Но с течением времени ей начинает казаться, что он совершенно точно разговаривает с ней сегодняшней, сиделкой и прислугой, а вся нежность оставшихся воспоминаний досталась его бывшей жене. По иронии, героиня испытывает настоящую, мучительную ревность только теперь, и она затмевает все долгие и счастливые годы. Рассказ полон подобных примеров и остался бы лишь мастерской зарисовкой пронзительного трагизма ситуации, если бы не способ «прорыва» к мужу, ощутимо найденный героиней.

В самом начале болезни «хотя он и забывал вещи, это все же был он, там, внутри, глубоко-глубоко» [4, с. 193]. Не фиксируя в памяти настоящее, герой мог вдруг вспоминать эпизоды прошлого в мельчайших подробностях, возвращая жене забытые нюансы как неожиданные подарки. Первый раз это случилось, когда героиня приготовила мужу салат «Цезарь» и вдруг услышала красочное описание одного маленького совместного путешествия, и обеда в придорожном кафе, где повар готовил салат прямо у них на глазах. Так жена открывает, что, находясь «в этом настроении», муж может «делать вещи более живыми, чем фотография, более живыми, чем нормальная память» [4, с. 190] и пытается вернуть это состояние снова и снова. Это удается ей при помощи чтения вслух рецептов из его любимых кулинарных книг, и уловка работает: пицца больше не вызывает аппетит, но его вызывает прослушивание рецептов и описаний блюд и, что наиболее важно для героини, собственное оценивание этих рецептов.

Исходя из этих скупых замечаний, мы можем сделать вывод, что перед нами воплощение «Педанта на кухне»: мы узнаем его по характерным недовольным замечаниям по поводу «или» и «чашек» в рецептах (чашки у всех разные); примечательно и то, что к нелюбимым кулинарным книгам герой относит работы Элизабет Дэвид. Барнсу не нужно объяснять в рассказе, почему: читатель, знакомый с ранним его эссе, поймет, что стиль Дэвид – не для педанта любого сорта (очередной пример использования контекста собственного творчества, так присущий Барнсу).

Важно, что эти моменты единения супругов оказываются способными противостоять моментам агрессии, жене удается поощрить один аппетит и частично приглушить другой и даже иногда достигнуть гармонии. Она уже почти не помнит, какими они были в прежние дни – «Мне кажется, все это делали какие-то другие люди. Люди, носившие одежду, которая казалась им модной тогда, а сейчас выглядит глупо. <...> Люди, помешивавшие свой кофе ванильными палочками. Все это странно, все это далеко» [4, с.196]. Поэтому небольшие радости дня сегодняшнего так дороги героине: «Я никогда не произношу его имя, чтобы привлечь внимание, потому, что он подумает, будто я обращаюсь к кому-то еще, и запаникует. Вместо этого я говорю “Гуляш из говядины”. Он не смотрит, но я знаю, что он слышал. “Гуляш из ягнятины или свинины”, – продолжаю я» [4, с.197]. И она продолжает и продолжает, пока, наконец, не услышит, как муж повторяет слова, вызвавшие его недовольство: «“Одна чашка сухого красного вина или пива” – “Чашка”, – повторяет он. “Или”, – повторяет он. Затем он улыбается. И на мгновение я чувствую себя счастливой» [4, с.197]. Барнс показывает психоло-



гически сложный процесс (и для героев, и для читателя), в результате которого в конце рассказа кулинарные термины совершенно отрываются от своего первоначального значения, превращаясь в какой-то особый язык. Но случаен ли в данном контексте выбор именно кулинарии или это могли быть, предположим, марки автомобилей? Ответ, видимо, можно искать в намеренном параллелизме двух appetitов как проявлений двух основных видов человеческого голода.

Все эти тексты складываются в своеобразную тематическую трилогию, они не просто объединены общим предметом, но и связаны друг с другом: каждое эссе как бы вырастает из предыдущего, все они восходят к самому раннему, об Элизабет Дэвид, и все вместе объясняют и уточняют рассказ. С жанровой принадлежностью последнего вроде бы все ясно, а вот специфика эссеистики требует уточнения, поиска какой-то традиции. С одной стороны, жанр эссе как раз и предполагает выражение именно индивидуальных, оригинальных впечатлений, презентацию свежего взгляда на какой-либо вопрос. Но как различные и по выбору объектов исследования, и по своей тональности эссе об искусстве Пейтера, Уайльда или Рескина складываются в особую «art-literature» в XIX в., так и литература, вдохновленная кулинарией, может претендовать на собственную историю.

Общее свойство постмодернистской прозы Барнса – ее подчеркнутая погруженность в «целое культуры», ассоциативность. Будучи наследником упомянутой традиции «art-literature», он стоит у истоков современной ее разновидности – «литературы о литературе», «literature-literature», сближающейся с литературоведением. Литература о кулинарии и кулинарных авторах может быть рассмотрена как вариант этой общей тенденции. В любом случае, ряд недавних исследований повседневной культуры, сосредоточенных на кулинарии подтверждает наличие такого особого пласта прозы. Это, например, «Секреты кухни: значение кулинарии в повседневной жизни» (2006) Ф.Шорта, почти научное исследование типов личности, способных или не способных готовить, феноменов «повара» и «блюда» и еще целого ряда аспектов кулинарной темы. Шорт упоминает и уместно цитирует кулинарных авторов и известных шеф-поваров от Эвелин Хампри до Джейми Оливера; а также, подобно Барнсу, иронично и остроумно анализирует их произведения. Так, П. Кэннона, автора «The Can-Opener Cookbook» он называет «модернистом», а П. Брэкен, создательницу книги «Моя ненавистная кухня» («I Hate to Cook Book») – «реалисткой» [10, с.72-73]. Автор цитирует и Барнса, призывая на помощь образ Педанта для характеристики героини, которая, не учитывая ни сезон, ни наличие продуктов, «предпочитает начинать с рецепта» [10, с.74]. Можно отметить также работу Дж. К. Кауфмана «Значение кухни» (2010), в которой автор анализирует наследие все тех же Дэвид и Григсон: «многие их книги действительно могут быть прочитаны не просто как инструкции приготовления блюд, но как формы кулинарной исторической литературы» [8, с.166].

Подход Барнса к кулинарной теме кажется продуктивным и востребованным, вписывает его эссеистику в популярную сегодня концепцию широкой текстуальности.

### Библиографические ссылки

1. *Гринблатт С.* Формирование «я» в эпоху ренессанса: от Мора до Шекспира. // Новое литературное обозрение. – 1999. - № 35 [Электронный ресурс] / Стивен Гринблатт. Режим доступа: <http://magazines.russ.ru/nlo/1999/35/grinblat.html>
2. *Barnes J.* Something to Declare / Julian Barnes. – L.: Picador, 2002. – 318 p.
3. *Barnes J.* The Pedant in the Kitchen // The Guardian. – 1. 03. 2003 – 14. 06. 2003 [Электронный ресурс] / Julian Barnes. Режим доступа: <http://www.guardian.co.uk/search?q=Julian+Barnes+The+Pedant+in+the+Kitchen&date=date%2F2003>
4. *Barnes J.* The Lemon Table / Julian Barnes. - New York: Vintage Books, 2005. – 241 p.
5. *Fort M.* Too much of a good thing // The Guardian. – 2. 11. 2003 [Электронный ресурс] / Mattew Fort. Режим доступа: <http://www.guardian.co.uk/books/2003/nov/02/houseandgarden.foodanddrink>

6. *Izzard T.* The Pedant in the Kitchen by Julian Barnes [Електронний ресурс] / Tanya Izzard. Режим доступу: <http://20thcenturyvox.blogspot.com/2011/02/pedant-in-kitchen-by-julian-barnes.html>

7. *Jakemann J.* The best possible taste // The Times Literary Supplement. – 5. 12. 2003 [Електронний ресурс] / Jane Jakeman. Режим доступу: <http://www.the-tls.co.uk/tls/reviews/>

8. *Kaufmann J-C.* The meaning of Cooking / Jean-Claude Kaufmann. – Cambridge: Polity Press, 2010. – 280 p.

9. *Robinson O.* Why do they hate us? // The Observer. – 23. 03. 2004 [Електронний ресурс] / Oliver Robinson. Режим доступу: <http://www.guardian.co.uk/books/2004/may/23/1#history-link-box>

10. Short F. Kitchen Secrets: The Meaning of Cooking in Everyday Life / Frances Short. – New York: Berg, 2003. – 168 p.

*Поступила в редколлегию 20.08.2018 г.*