

КУХОННОЕ ИСКУССТВО И ИНТЕРТЕКСТУАЛЬНОСТЬ:
ОДОЕВСКИЙ И БРИЛЬЯ-САВАРЕН

Микэла Вендитти

Если скажут, что мои мысли уже были кем-нибудь выражены: то можно скорее поручиться за их справедливость. Если найдут, что они новы, но не справедливы: то, по крайней мере, мне останется честь изобретения. Если ж заметят, что они и старые и несправедливы: то я рад буду случаю узнать новое и отстать от несправедливого.¹

В 1844-45 годах известный русский писатель, философ, химик, изобретатель, музыкант и гастроном Владимир Федорович Одоевский пишет для петербургской “Литературной газеты”, точнее для приложения к этой газете под названием “Записки для хозяев”, рецепты и советы для кухни под псевдонимом “Доктор Пуф”. Впервые в русской литературе появляется произведение по “литературной кулинарии”, которая уже имела свою традицию в Европе. Общеευропейским бестселлером в этой области являлся трактат “Физиология вкуса” французского писателя, кулинара Жана Антельма Брилья-Саварена, опубликованный в 1826 году – в год кончины автора.² Французская книга имела огромный успех (в течении 30 лет выдержала 15 переизданий), сразу была поставлена в один ряд с “Максимами” Ларошфуко и с “Характерами” Лабруйера, переведена на ряд европейских языков и стала классической в своем жанре.

Разрозненные лекции Пуфа-Одоевского о кухонном искусстве вышли отдельным изданием в 2007 году под редакцией Сергея Денисен-

¹ Одоевский В. Ф. Парадоксы // *Он же*. О литературе и искусстве. М., 1982. С. 32.

² [Brillat-Savarin J.A.] *Physiologie du goût ou Méditations de Gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. Paris, 1826.

ко.³ В основе данной книги лежит тетрадь из архива Одоевского с аннотацией С.А. Соболевского, согласно которой тетрадь была “подготовлена автором к отдельному изданию”.⁴ “Лекции Пуфа” представлены читателям XX века как произведение, принадлежащее к области кулинарии, с послесловием и гастрономическим комментарием русского шефа Ильи Лазерсона. В обширной литературе об Одоевском до выхода в свет издания 2007 года “Лекциям Пуфа” не уделялось особого внимания. В статье об Одоевском в авторитетном биографическом словаре “Русские писатели 1800-1917” лекции Пуфа всего лишь упоминаются.⁵ В связи с публикацией 2007 года появились немногочисленные статьи, сосредоточенные, в основном, на кулинарном содержании данного произведения.

Если рассматривать “Лекции Пуфа” как цельное произведение, то они оказываются многогранным литературным текстом, где налицо глубокая интертекстуальная связь с “Физиологией вкуса”. Гастрономический трактат Брилья-Саварена был переведен на русский язык в 1865 году (из немецкого перевода Карла Фогта). Несмотря на то, что в каталоге сохранившейся библиотеки Одоевского отсутствует оригинальное французское издание, а имеется только русский перевод,⁶ книга Брилья-Саварена послужила несомненно одним из главных источников “Доктора Пуфа”. Интертекстуальная связь с “Физиологией вкуса” осуществлена Одоевским разными способами: в кулинарных очерках русского писателя можно обнаружить, наряду с эксплицитными цитатами, многочисленные скрытые цитаты, т.е. буквальные переводы или пересказы целых фрагментов французского текста без упоминания автора; но, пожалуй, самой главной связующей нитью между текстами является воплощение в лице Пуфа некоторых утверждений Брилья-Саварена.

Не лишним будет поэтому вкратце изложить как “сделана” французская книга, чтобы понять подход Одоевского и определить особое значение ‘кулинарии’, ‘питания’, и ‘гастрономии’ вообще в данном контексте. Как “Физиология вкуса”, так и “Лекции Доктора Пуфа” являются текстами многозначными и многоплановыми.

³ *Одоевский В.Ф.* Кухня: Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве / Подг. текста и вступ. ст. С.А. Денисенко; коммент. И.И. Лазерсона. СПб., 2007.

⁴ Там же. С. 26.

⁵ *Зыкова Г.В., Мецерица Е.Г., Вацура В.Е.* Одоевский Владимир Федорович // Русские писатели 1800-1917. Биографический словарь. М., 1999, Т. 4. С. 402.

⁶ Каталог библиотеки В.Ф. Одоевского / Сост. С.И. Ковригин. М., ГБЛ, 1988. С. 24.

Центром распространения в Европе новой философии вкуса, новой кухонной науки является Франция.⁷ Впервые слово ‘гастрономия’ в современном смысле появилось в шутильной поэме французского писателя Жозеф де Бершу (Joseph de Berchoux) “Гастрономия, или Селянин за столом” (*La gastronomie, ou l’homme de champs a table*, 1801), которая впоследствии публиковалась в качестве приложения к книге Брилья-Саварена. Стихи Бершу имели огромный успех и были переведены на английский, итальянский и испанский языки. “Гастрономия” Бершу открывает путь для общепризнанных основоположников гастрономической науки; в числе предшественников Брилья-Саварена упомянем также Александра де ла Рейньер (Alexandre de la Reynière, 1759-1837), автора “Алманаха гурманов” (*Almanach des Gourmands*, 1803-1812).

Первое издание “Физиологии вкуса” появилось анонимно, но второе издание, с предисловием Бальзака, носит имя автора. Полное название книги Брилья-Саварена, прославившей его имя, таково: “Физиология вкуса или Размышления о трансцендентной кулинарии; теоретическая, историческая и тематическая работа, посвященная Гастрономам Парижа, сочиненная профессором, членом нескольких литературных и ученых обществ”. Книга Брилья-Саварена, соединяя в себе разные жанры, не является классическим трактатом: первая часть содержит афоризмы, беседу автора со своим другом и 30 Размышлений (*Méditations*) о физиологии вкуса; во второй части помещены некоторые рецепты, анекдоты и разные соображения о гастрономии. Французский историк культуры П. Ори⁸ недавно отметил, что несмотря на ее огромный успех, “Физиология вкуса” пока еще не изучена во всех ее аспектах. До сих пор, продолжает он, не существует научное комментированное и полное издание известной книги Брилья-Саварена. Ори утверждает, что необходимо восстановить контекст, породивший “Физиологию вкуса”, и читать “кулинарный” текст как чисто литературно-философское произведение. Данные соображения вполне соотносимы с “Лекциями” Пуфа.

Хотя Ори замечает, что известное прочтение Р. Барта⁹ “Физиологии вкуса” было основано на неполном ее издании, для целей нашего исследования анализ французского семиотика удачно применяется к “Лекциям” Пуфа и оказывается необычайно плодотворным. В своей ин-

⁷ См.: *Perullo N.* Per un’estetica del cibo. Palermo, Aesthetica Preprint, 2006.

⁸ *Ory P.* Brillat-Savarin dans l’histoire culturelle de son temps // *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations. XIX–XXI siècles*, Paris, 2009. P. 39-37.

⁹ *Barthes R.* Lettura di Brillat-Savarin // *Barthes R.* Il brusio della lingua. Saggi critici IV. Torino, Einaudi, 1988 [1984]. P. 265-283.

терпретации книги Брилья-Саварена Барт подчеркивает новизну в трактовке некоторых тем. Во-первых, Брилья-Саварен описывает тело гастронома, в котором наслаждение от питания производит благосостояние. Но данное явление не рассматривается в самом себе, а на примере другого человека, в особенности, женщины: *la jolie gourmande*.¹⁰ Если до тех пор женщина была представлена в литературе как повариха или хозяйка, то сейчас она становится субъектом приема пищи как вида наслаждения: *le femmes sont gourmandes*.¹¹ Гурманство придает лицу женщины особенный блеск как характерный признак красивой gastronomки.

Внимание к физиологическому, телесному аспекту вкуса приводит Брилья-Саварена к тому, чтобы посвятить одну из глав книги новой для эпохи теме – ожирению, тучности, предлагая способы борьбы с ней. Он, кстати, сам был человеком тучным.

С другой стороны, Барт замечает, что понимание Брилья-Савареном гастрономии как науки влечет за собой необходимость специального научного языка. Однако, продолжает семиотик, объект данной науки – то, что можно определить как “ничто”, поскольку вкус – это то, что нравится или не нравится. Свою роль играет тут общая способность языка изобразить то, чего нет в природе: внимание Брилья-Саварена направлено не на описание блюда, а на наслаждение, которое данное блюдо может порождать. Таким образом, оказывается, что “вкус”, наслаждение от питания, имеет конкретно-телесный характер, но физиологическое его описание нуждается в определенном научном языке, способным выражать некое совершенно неконкретное и неуловимое явление. Научкой, занимающейся данным чувством человека, является “гастрономия”, “десятая Муза”, как гласит центральное положение Брилья-Саварена: “La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l’homme, en tant qu’il se nourrit”.¹² Таким образом, питание становится средоточием всех наук: от химии до физики, от промышленности до социологии, от физиологии до механики, от географии до экономики и гуманитарных наук вообще. Наука о вкусе прямо связана с этикой, потому что требует от человека нравственных качеств “точности” и “рассудительности”. Согласно Брилья-Саварену, гастрономия способствует также общительности, потому что за столом разговор развивается и оживляется из-за совместного наслаждения от еды: “La gourmandise est

¹⁰ Physiologie du goût. P. 145.

¹¹ Там же.

¹² Там же. С. 53.

un des principaux liens de la société”¹³. В особенности, продолжает Брилья-Саварен, хорошее питание является главным способом для улучшения супружеских отношений: когда муж и жена разделяют удовольствие от стола, они по крайней мере раз в день имеют общий предмет для разговора, и приятность их собеседования зависит от питательного наслаждения. Барт отмечает, что у Брилья-Саварена, таким образом, коммуникация является чистым удовольствием, чистым наслаждением как таковым, без отношения к первичной ее функции.

Одно из последних замечаний Барта касается самой личности Брилья-Саварена, который предстает как “полиморфический субъект”, как “универсальный оператор слова”¹⁴ благодаря своим многочисленным интересам – он был врачом, юристом, музыкантом и т.д.

Все приведенные выше соображения Барта применимы и к “Лекциям Пуфа”: Одоевский перенимает от Брилья-Саварена, в основном, именно те темы, которые были отмечены французским семиотиком.

Трудно определить жанр и стиль “Физиологии вкуса” Брилья-Саварена: не то научное исследование (“физиология”), не то литературное произведение или философский трактат (“размышления о трансцендентной кулинарии”). Да и само содержание текста, как мы уже отметили, весьма разнообразно. Данная стилистическая смесь характерна для распространенного в то время жанра “физиологического очерка”, в котором псевдонаучное содержание сочеталось с литературным стилем, зачастую с пародийным оттенком.¹⁵ Одоевский подражает жанру текста Брилья-Саварена: в лекциях Пуфа не всегда описываются рецепты, они являются, как правило, лишь поводом для анекдотов, размышлений, рассказов. Первая часть книги, относящаяся к 1844 году, содержит 50 лекций о кухонном искусстве; во второй части 1845 года находится переписка Пуфа с читателями, общая ‘кухнология’ и еще кое-какие рецепты. Главным предметом целого произведения является физиология и образ самого Пуфа: его генеалогия, наружность, характер, состояние здоровья, сны и т.п.

Само слово ‘физиология’ относится к изучению физических функций живого организма. “Физиологический очерк” распространяется с огромным успехом во Франции и в Англии в 30-х гг. XIX века. Целью данного жанра является описание быта и нравов общества во всех его

¹³ Там же. С. 145.

¹⁴ Barthes R. Lettura di Brillat-Savarin. C. 283.

¹⁵ См. Marrone G. La narrazione del gusto in Brillat-Savarin // Nouveaux Actes sémiotiques. № 55-56. 1998. (http://digilander.libero.it/marrone/pdf_testi/9_brillat_savarin.pdf).

слоях. В то время появляется множество ‘физиологий’, также анонимных, всяческих предметов, либо социальных ‘типов’ (от буржуазного до портного, парихмакера, актрисы, и т.п.), либо ‘вещей’ (зонтика, галстука, шляпы и т.д.). В России появляется в 1845 г. знаменитая “Физиология Петербурга”,¹⁶ сборник рассказов, статей и повестей таких писателей как Н. Некрасов, Д. Григорович, В. Даль и других, с предисловием В. Белинского, традиционно считавшийся “манифестом натуралистической школы”. Когда Одоевский-Пуф пишет в 1844 г. первую часть своих “Лекций”, русской ‘физиологии’ еще не было. Однако в этих лекциях мы находим соображения о ‘физиономии’, об отношении между физической внешностью и нравственностью, которые намекают (иронично?) на утверждения Брилья-Саварена, касающиеся внешнего вида самого главного героя – гастронома:

Brillat-Savarin

J’ai été de tout temps *Lavatérien* et *Galliste*: je crois aux dispositions innées. [...] Les prédestinés de la gourmandise sont en général d’une stature moyenne; ils ont le visage round ou carré, les yeux brillants, le front petit, le nez court, les lèvres charnues et le menton arrondi.¹⁷

Одоевский

Если вы хотите иметь хорошего повара поступайте иначе: выберите малого лет пятнадцати, чтоб грамотным был, да посмотрите и на его физиономию: есть ли у него склонность к делу, тонкое обоняние и тонкий вкус? [...] ученые люди заметили, что если у кого нижняя губа толста, у того особый тонкий вкус и склонность к гастрономии; как и отчего это так – неизвестно, но заметка, кажется, верная.¹⁸

Далее Одоевский описывает наружность самого Пуфа:

Быстрые глаза его обращались из стороны в сторону; маленький вздернутый нос, выдававшаяся нижняя губа, пухлые розовые щеки, неизменяемые ясность, довольство и спокойство всей физиономии придавали лицу доктора что-то сократовское.¹⁹

Отождествление формы с содержанием у Пуфа проявляется в его словесном выражении: “мысли его обильно лились сладкою, питательною речью”.²⁰

¹⁶ Физиология Петербурга, составленная из трудов русских литераторов / Под ред. Н. Некрасова. СПб., 1845. Ч. 1-2.

¹⁷ *Physiologie du goût*. С. 151.

¹⁸ *Одоевский В.Ф.* Кухня: Лекции господина Пуфа. С. 143.

¹⁹ Там же. С. 172.

²⁰ Там же. С. 173. Одоевский-Пуф пишет о “содержании и форме нашей науки, а равно и основное ее правило: ‘Все хорошо, если хорошо приготовлено!’”. С. 241.

Во второй части “Лекций” Пуфа 1845 года некий “Такой-то” пишет письмо Пуфу:

С удовольствием усмотрели мы из объявлений при “Литературной газете”, что скоро должна выйти в свет книга под названием “Физиология Петербурга”, в которой обещают нас познакомить с тем, как в Петербурге живут и бедные и богатые, чем занимаются, как наживаются, как проматываются, как веселятся, что любят, чего не любят. [...] Да вдруг и приди мне в голову: “А как в Петербурге едят?” Неужели, милостивый государь, там не будет статьи о том, как едят в Петербурге, именно Вашей [Пуфа – М.В.] статьи, потому что кроме Вас во всем свете я не знаю человека, который мог бы написать такую статью? Да, тогда куда же будет годиться “Физиология”, на которую мы так надеемся? [...] Нет, что вы там себе не пишите, господа составители “Физиологии”, а если вы не покажете нам, что и как в Петербурге есть и что пить, мы не узнаем Петербурга и ваша книга будет все равно что человек без желудка!²¹

Одоевский-Пуф отвечает, что принимает предложение “Такого-то” и предлагает читателям два сочинения “других авторов”: дневник “одного благоприятеля” с названием “искатель блинов и приключений”²² и отрывок из тетрадки ему “доставленной неизвестным человеком” о немецких трактирах в Петербурге.²³ Если в первой части Одоевский ссылается на “физиономию” вслед за Брилья-Савареном, то во второй он создает некую свою “физиологию” чисто русскую (блины, как национальное блюдо и петербургские трактиры) через литературный прием *mise en abîme* мнимых авторов.

Рассмотрим сейчас, как Одоевский ‘переваривает’ текст Брилья-Саварена и укажем лишь на самые главные темы.

Во-первых, обратим внимание на имя и личность автора рецептов и кулинарных соображений. Владимир Одоевский использовал в своей литературной деятельности почти 60 псевдонимов,²⁴ в основном, говорящие имена: Плакун Горюнов, Безгласный, Оглашаемый Иван, Емелька Аввакумов и так далее.²⁵ Слово Пуф, по словарю Даля, имеет значение: “надувательство, нелепая выдумка”, а Сергей Денисенко, автор

²¹ Там же. С. 428.

²² Там же. С. 435.

²³ Там же. С. 491-499.

²⁴ Масанов И.Ф. Словарь псевдонимов русских писателей, ученых и общественных деятелей. Т. 2: К-П, М., 1957. С. 346-347.

²⁵ Одоевский особенно любил создавать разных персонажей-alter ego, которые приобретали в дальнейшем собственную жизнь. В 1846 г. писатель продолжает вести еще одну рубрику о домостроительстве в журнале “Отечественные записки” под псевдонимом Доктора Пуфа, но после пяти номеров рубрика прекратилась. См.: Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа. С. 5-6.

предисловия к изданию 2007 года добавляет, что это “модное в 1830-1840-х годах словечко происходит от английского глагола to puff – раздувать, рекламировать – и даже надувать”.²⁶ Полное имя и статус автора рецептов указаны в заглавии как “господин Пуф, доктор энциклопедии и других наук”, что можно расценивать как намек на определение Брилья-Саварена в заглавии “Физиологии вкуса” как “профессора, члена нескольких литературных и ученых обществ”.

Подчеркнутая ирония²⁷ Одоевского в представлении собственной литературной игры проявляется в образе героя – доктора Пуфа:

В ожидании явных нападений обо мне стараются распушить самые неблагоприятные и неблагоприятные слухи. Одни дошли до того, что утверждают, будто *я не существую!* [...] Что может быть этого обиднее? Другие, более дальновидные, уверены, что, несмотря на мое имя, я принадлежу к женскому полу. [...] Некоторые исподтишка замечают, что я – произведение шаловливых минут одного знаменитого в литературе пера, которое будто бы однажды набросало на бумагу дополнение к известному сочинению знаменитого Брилья-Саварина *Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante* [...] наконец, многие попали на мысль, что я просто, без дальних околичностей, *повар без места*.²⁸

Опровергая нападения, Пуф оставляет без ответа именно намек на то, что его лекции являются ‘дополнением’ творчества Брилья-Саварена: “Что доктор Пуф литератор – кто в этом когда-нибудь сомневался? – потрудитесь оглянуться”.²⁹

Намеки на несуществование Пуфа переплетаются в тексте с конкретизацией его существования. Пуф рассказывает свою генеалогию; мы узнаем от его “адъюнкта кухнологии Скарамуш”, что он холостяк.³⁰ В ответ на любопытство своих читателей по поводу его имени и отчества в 16-й лекции находим “Замечание для потомства: Мое имя Маланья (я из иностранцев) Кирикиевич; странность этого имени заставляла меня держать его в секрете; [...]. Впрочем, по-французски оно совсем не то, и довольно благозвучно: *Melanie*”.³¹

²⁶ Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа. С. 5-6.

²⁷ См. Шумкова Т.Л. Ирония в русской литературе первой половины XIX века в свете традиций немецкого романтизма. Нижневартовск, 2009. С. 107-155.

²⁸ Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа. С. 81.

²⁹ Там же.

³⁰ “Он человек холостой и не намерен жениться, справедливо замечая, что довольно и его одного на сем свете и что без того уже от маленьких пуфов житья нет” (Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа. С. 188).

³¹ Там же. С. 140.

В тексте Одоевский неоднократно обыгрывает значение слова “пуф”. Несколько примеров: в восьмой лекции он пишет “В нашем просвещенном XIX веке утверждать, что *Пуф* [курсив автора. – М.В.] не существует, – есть явная нелепость опровергаемая ежедневными опытами”;³² в одном из своих рецептов он утверждает: “без такого распределения индейка делается для собеседников мечтою, мифом, чуть было не сказал – пуфом”;³³ один читатель пишет доктору Пуфу: “лекции ваши доказывают, что не всякий пуф есть пуф”;³⁴ а другой: “во всем, что напишет великий Пуф, не отыщите даже крошечного пуфа”.³⁵ В письме казака Луганского (псевдоним В.И. Даля) находим другой намек: “Есть-таки, однако ж, и по вашей части такие блюда, что по усам потечет, а в рот не попадет; но это, видно, уж свойственное вам, по прозванию, надувательство”.³⁶

Но когда Одоевский в 21-й лекции описывает наружность Пуфа, он рисует силуэт самого Саварена: “Я, подобно Саварену, никого так не боюсь, как моего брюшка; я его считаю моим опаснейшим врагом”.³⁷ Данное высказывание находится в лекции, где Пуф говорит о “толщине”, пересказывая, без указания на автора, слова Саварена об этом предмете.

Наружность Пуфа описывается и адъюнктом кухнологии Скарамушем: “все любовались его эпикурейскою, открытою физиономиею, его величественно выдавшимся брюшком”.³⁸

Во-вторых, вслед за распространенным в романтизме стернианством, Одоевский ведет в “Лекциях Пуфа” ироническую игру с литературным приемом.³⁹ “Еда”, самый конкретный предмет, является у него чисто литературным и философским объектом, это “бумажное” питание, только образ. В третьей лекции Пуф объявляет:

В нынешний раз, милостивые государи, мы по порядку предметов займемся *эпиграммой*... Что с вами, милостивые государи? Вы удивляетесь? Вы обвиняете ученого профессора в слишком смелом отступлении? Вы думаете, что я наме-

³² Там же. С. 81.

³³ Там же. С. 164.

³⁴ Там же. С. 378.

³⁵ Там же. С. 445.

³⁶ Там же. С. 367.

³⁷ Там же. С. 181.

³⁸ Там же. С. 598.

³⁹ Ю. Манн пишет, что среди русских романтиков на Одоевского особенно повлияли повествовательные традиции стернианства. См.: Манн Ю. Русская литература XIX века. Эпоха романтизма. М., 2001. С. 400.

рен увлечься в заоблачный литературный мир и потчевать вас черствыми риторическими блюдами? Успокойтесь, милостивые государи! Мы не выходим из кухни, вокруг нас не поэтические видения, изнуренные сухоядением, не выжатые и оттого звонкие фразы: вокруг нас – жирные пулярдки, душистая ветчина, улыбающиеся паштеты, благовоспитанная телятина, нежный барашек [...] *эпиграммой* в кухонном искусстве называются такие блюда, в которых соединяются произведения двух важнейших отраслей нашей науки, а именно: *варения* и *жарения*.⁴⁰

Пуф объясняет, как составить “примерный праздничный” обед, перечисляя разные блюда и их совместимость:

Провансальная панада – превосходное блюдо, макароны – также, но в обоих пармезан: поместить их рядом значило бы сделать *кухонный плеоназм* – вещь непростительную.⁴¹

В лекции о яйце:

Итак, начнем *ab ovo*. (Если не ошибаюсь, еще никогда эта латинская фраза не была употреблена так кстати).⁴²

Далее, Пуф, пользуясь научным языком, излагает свою “теорию соусов” и следующим образом объясняет применяемый им метод:

я в моих чтениях следую *аналитической методе*, то есть я не позволяю себе никакого умозрительного умствования, а все мои суждения извлекаю из прямых опытов, не примешивая от себя ничего; пусть дело само за себя говорит; и потому будьте уверены, что все мои теоретические положения суть чистые, опытные – прямо от очага, с плиты или из кастрюли.⁴³

Встречаются, в частности, и такие рецепты: “Гусь без церемоний” или “Животрепещущее рассуждение о грибах”. Литературно-философская игра Одоевского доходит до посвящения части одной из лекций... чистому воздуху. Блюда можно разделить на основные и приуготовительные, то есть закуски:

Такое приуготовительное блюдо стряпается для всех нас предусмотрительною природою: это блюдо – *чистый воздух*...

Гастрономия уже давно предугадала существование этого блюда; давно уже у гастрономов было правилом: перед ученым обедом учинить по крайней мере двухчасовую прогулку на чистом воздухе [...].

Закуска, называемая воздухом, составлена из двух невидимых соусов: кислорода и азота.⁴⁴

⁴⁰ Там же. С. 42-43.

⁴¹ Там же. С. 110.

⁴² Там же. С. 102.

⁴³ Там же. С. 259.

⁴⁴ Там же. С. 348.

Примечательны также высказывания Пуфа о самом понятии гастрономии как науки. Как уже говорилось, Одоевский-Пуф цитирует эксплицитно Брилья-Саварена очень редко. Афоризмы “Физиологии вкуса”, в том числе самый известный из них: “Скажи мне, как ты ешь, – я скажу – кто ты!”, приписаны Одоевским “древним народам”. Когда он пересказывает текст Брилья-Саварена, он иногда ссылается на “одного древнего автора”, то есть, можно сказать, воспринимает его как классика. Главными темами, взятыми из “Физиологии” Брилья-Саварена без указания автора, являются общее определение гастрономии и ее связи со всеми остальными науками, образ “красивой гурманки” и непосредственное отношение кухонного искусства к этике.

В десятой лекции Пуф объясняет, “что такое гастрономия” и пересказывает XII *Meditation* Брилья-Саварена “De la gourmandise”. Приведем следующий пассаж в качестве примера:⁴⁵

Brillat-Savarin

Sous le rapport de l'économie politique, la gourmandise est le lien commun qui unit les peuples par l'échange réciproque des objets qui servent à la consommation journalière. C'est elle qui fait voyager d'un pôle à l'autre les vins, les eaux-de-vie, les sucres, les épiceries, les marinades, les salaisons, les provisions de toute espèce, et jusqu'aux œufs et aux melons.⁴⁶

Одоевский

В самом деле, в отношении к политической экономике – гастрономия служит связью между отдаленными народами; по милости гастрономии производится огромная внешняя и внутренняя торговля винами, сахаром, пряностями, ароматами, солениями, копченьями, всеми возможными съестными припасами, даже фруктами.⁴⁷

Дальше Одоевский, в сущности, резюмирует следующие соображения Брилья-Саварена по поводу портрета “красивой гурманки”:

Brillat-Savarin

La gourmandise ne messied point aux femmes [...]

Rien n'est plus agréable à voir qu'une jolie gourmande sous les armes: sa serviette est avantageusement mise; une de ses mains est posée sur la table; [...] ses yeux sont brillants, ses lèvres vernissées, sa conversation agréable, tous ses mouvements gracieux; elle ne manque pas de ce grain de coquetterie que les femmes mettent à tout. [...]

⁴⁵ Ссылки на Брилья-Саварена многочисленны в первой части “Лекций” Пуфа, упомянем также 19 лекцию о “компании на акциях” (С. 164-166) и “Esquisse” в *Meditation* XIV “Физиологии вкуса” (С. 176-177).

⁴⁶ *Physiologie du goût*. С. 141.

⁴⁷ *Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа*. С. 96.

Les femmes sont gourmandes: Le penchant du beau sexe pour la gourmandise a quelque chose qui tient de l'instinct, car la gourmandise est favorable à la beauté. Une suite d'observations exactes et rigoureuses a démontré qu'un régime succulent, délicat et soigné, repousse longtemps et bien loin les apparences extérieures de la vieillesse.⁴⁸

Одоевский

Сколько прелести гастрономия придает женщине; посмотрите на эту хорошенькую гастрономку за столом; ее глазки горят, румянец выступает на лице, ее разговор, всякое движение одушевлены; ее кокетство получает новую прелесть. Наклонность женщин к гастрономии очень естественна, ибо ничто столько не сохраняет женскую красоту, как гастрономические занятия. Долгие и точные наблюдения показали, что умно обдуманный ежедневный обед удаляет все признаки преждевременной старости, поддерживает свежесть кожи и крепость мускулов.⁴⁹

Пересказ Одоевского, несомненно, немного смягчает достаточно сенсуальное описание женщины в французском подлиннике, где амбивалентность питательного наслаждения и его воздействие на тело более подчеркнуты, хотя и под маской научности. Одоевский пропускает из лица красивой гурманки именно “румяные губы”, то есть сам орган “вкуса” со своей двусмысленностью. Между тем, “Физиология” Брилья-Саварена придает первостепенное значение всем чувствам, добавляя даже шестое, так сказать, сексуальное чувство, объединяющее остальные: “Enfin le *générique*, ou *amour physique*, qui entraîne les sexes l'un vers l'autre, et dont le but est la reproduction de l'espèce”.⁵⁰ Если французский гастроном, по правилам распространенного тогда жанра физиологии, предлагает конкретное научное объяснение “вкуса”, с физическими подробностями, то, оказывается, Одоевский-Пуф принимает только литературно-философский, “бумажный”, характер данного объяснения. Как увидим ниже, Одоевский прежде всего заинтересован этически-философским аспектом физиологии вкуса.

Одоевский-Пуф продолжает свое рассуждение о влияниях гастрономии на жизнь человека, следуя за Брилья-Савареном до такой степени, что он, сознательно или несознательно, повторяет ошибку французского писателя: чтобы показать, что гастрономия влияет на супружеское счастье, Брилья-Саварен приводит пример из романа “Памела” Ричардсона, приписывая его Филдингу:

⁴⁸ Physiologie du goût. С. 145-146.

⁴⁹ Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа. С. 97.

⁵⁰ Physiologie du goût. С. 29.

Brillat-Savarin

Cette observation, assez neuve en France, n'avait point échappé au moraliste anglais Fielding, et il l'a développée en peignant, dans son roman de *Paméla*, la manière diverse dont deux couples mariés finissent leur journée.⁵¹

Ошибка воспроизводится в книге Одоевского:

Это заметил еще знаменитый романист Филдинг; в его романе “Памела” есть описание двух супружеских обедов и их влияния на целый день.⁵²

Одоевский воспринимает урок Брилья-Саварена об общей значимости науки о гастрономии: “кухня есть дело общечеловеческое”.⁵³ У обоих авторов она включает в себе самые разные знания, от кухонной географии до “теории вывесок в кухонном отношении”.⁵⁴ В духе Брилья-Саварена Одоевским изрекаются такие афоризмы, как: “Цель человечества – обед”.

Пуф пишет: “жизнь наша вся состоит из мелочей”,⁵⁵ и самое важное это “называть каждую вещь по ее имени”: кухонное искусство представляет собой целое мировоззрение. В конце первой части своих лекций Пуф пишет читателям поздравления с новым годом:

много бед на кухне и в мире происходят оттого, что вещам дают такие названия, которые им вовсе не следуют: негодная бурда – фрикасе из дичи, взяточник – деловой человек, жаренный топор – бифштек, лстец и наушник – благонамеренный человек, засушенная корка – бисквит, лицемер и притворщик – нравственный человек, все это весьма опасные заблуждения.⁵⁶

Именно тесная связь между гастрономией и этикой, как и у Брилья-Саварена, особенно подчеркивается Одоевским:

с кухонною наукою неразрывно связаны и торговля, и промышленность, и самое существование многочисленного класса ремесленников, – словом, и общественное и частное благополучие и самая нравственность, ибо, как говорит по-словница: “голодное брюхо на доброе глухо”.⁵⁷

Часть соображений Пуфа посвящена *кухонной нравственности*, потому что кухня отражает душу человека: кухнология “проста и чиста,

⁵¹ Там же. С. 148.

⁵² Одоевский В. Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа. С. 98.

⁵³ Там же. С. 414.

⁵⁴ Там же. С. 589.

⁵⁵ Там же. С. 387.

⁵⁶ Там же. С. 390.

⁵⁷ Там же. С. 529.

как должна быть всякая порядочная кухня; нет в ней ни подмеси, ни поджоги, не пересолена и не переслащена, да и водой не разведена”.⁵⁸ Одоевский-Пуф указывает на сущность понятий вкуса и гастрономии. Одно из главных оснований кухонной нравственности гласит: “В кухне делается осязаемым странное, по-видимому, наслаждение: делиться с другим тем, что имеешь”.⁵⁹ Гастрономия, таким образом, как наука о питании и вкуса, становится эстетической и нравственной моделью социального поведения.⁶⁰

Последний пункт, на который мы хотели бы обратить внимание, это утверждение Барта о том, что Брилья-Саварин является “полиморфическим субъектом”, который сам предстает средоточием всех наук.

В свое время Одоевский-Пуф также писал:

я – профессор не только всех наук, но, заметьте, даже многих других; мои занятия обнимают вселенную от Каремова соуса до последнего блина комом; я везде и во всем; я во всем и везде. Скажите, чего я не знаю? Я все знаю, во всем опытен, на все у меня гениальное дарование.⁶¹

Известно, что Одоевский занимался самими разными науками: физикой, химией, естественными науками, музыкологией, медициной, алхимией и многим другим, в том числе и гастрономией. Его энциклопедический подход, стремление к “единству многообразного” проявляются и в кулинарных рецептах как культурно-бытовом явлении. Можно утверждать, что и в этом у него сходство с Брилья-Савареном.

Целью настоящей работы было показать связь “Лекций Пуфа” с французской “Физиологией вкуса”; несомненно, текст Брилья-Саварена послужил для Одоевского поводом для написания своих рецептов и размышлений. Здесь указаны только некоторые основные аспекты этого удивительного и оригинального произведения Одоевского. Ими далеко не исчерпывается богатство содержания “Лекций Пуфа”. Однако главным в тексте Одоевского оказывается игра с “ничтожностью” самого предмета. Барт писал, что объект гастрономии как науки – пустейший, то есть, так сказать, пуф. Мистификация Одоевского в лице Пуфа, в конкретизации образа “ничего”, сливается с поэтикой незаконченно-

⁵⁸ Там же. С. 558.

⁵⁹ Там же. С. 562.

⁶⁰ См.: Ory P. Brillat-Savarin dans l’histoire culturelle de son temps // Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations. XIX–XXI siècles, Paris, 2009. P. 39–37.

⁶¹ Там же. P. 525.

стью, с романтической фрагментарностью,⁶² хотя и запоздалой в 40-е гг. Лекции Пуфа заканчиваются тем, что герой просто растворяется, исчезает в мире. А адъютант кухнологии Скарамуш приводит в конце слухи о внезапно исчезнувшем Докторе Пуфе. Он якобы бродит в каком-то отдаленном городке по трактирам и задает “самые наивные вопросы”, в основном, о “надувательстве”, как, например: “что, по вашим опытам, выгоднее: надувать одного из своих ближних отдельно или надувать публику вообще?”, или “что вы думаете о литературном надувании?”⁶³

⁶² См.: Жирмунский В. О поэтике классической и романтической [1920] // Жирмунский В. Теория литературы. Поэтика. Стилистика. Л., 1977. С. 134-136.

⁶³ Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа. С. 610, 612.