

«ЕВРОПЕЙСКИЙ» ОБЕД ОНЕГИНА В ПРЕДМЕТНОМ ПРОСТРАНСТВЕ ПУШКИНСКОГО РОМАНА

Т.А.Савоськина

(кандидат филологических наук, доцент, Измайльский государственный гуманитарный университет)

На прикладі XVI строфи першого розділу роману розглядаються гастрономічні вподобання Онегіна, котрі репрезентують один із значущих сегментів предметного простору героя, що відображає пушкінське бачення світу.

The article focuses on Onegin's gastronomic preferences that represent a significant segment of the setting, which reflects Pushkin's worldvision. The analysis is based on Stanza XVI, Chapter I of the novel.

Роман в стихах А.С.Пушкина «Евгений Онегин», генетически восходящий к поэме, представляет собой такую литературную форму, в которой органически сочетаются свойства эпоса и лирики. Эпическое начало в художественной структуре пушкинского романа проявляется разносторонне; оно преимущественно связано с повествовательной манерой изложения от лица автора, наличием нескольких ведущих персонажей и сюжетных линий, со специфической организацией художественного времени и пространства. В обширной научной литературе содержится немало превосходных анализов эпических особенностей «Евгения Онегина». Однако одно из своеобразных свойств романного повествования – описание, воссоздающее многообразие предметного мира Онегина (одежда и аксессуары, еда и вина, интерьер и средства передвижения и др.) – до сих пор не являлось объектом системного изучения литературоведов. Внимание исследователей и комментаторов пушкинского романа, как правило, привлекали лишь частные аспекты обозначенной проблемы, которая в целом недостаточно разработана в современном литературоведении. «Меж тем, – как справедливо отмечал известный ученый А.П.Чудаков, – мир воплощенных в слове предметов, расселенных в пространстве, созданном творческой волею и силой художника, есть не меньшая индивидуальность, чем слово» (1, 5). Выбор темы данного исследования и обусловлен филологическим интересом к вещному миру пушкинского романа, в частности его кулинарной части, являющейся важным сегментом предметного пространства «Евгения Онегина». Цель статьи – проанализировать знаковые функции онегинской трапезы в первой главе романа, открывающие новые перспективы для осмысления художественного мышления Пушкина и принципов поэтики.

Издавая первую главу «Евгения Онегина» как «начало большого стихотворения», которое «не будет окончено», Пушкин писал в предисловии: «Первая глава представляет нечто целое, она в себе заключает описание светской жизни петербургского молодого человека в конце 1819 года» (2, 638). В авторском пояснении отчетливо обозначено эпическое ядро романной главы, основу которого составляет тема (времяпрепровождение светского человека) и ведущий прием эпической изобразительности – описательность. Художественная оптика Пушкина нацелена здесь не столько на личные качества героя-протагониста, сколько на воссоздание культурно-исторической среды, воспроизводящей образ жизни петербургского аристократа. Авторский замысел «большого стихотворения» предопределяет очерковую поэтику первой главы романа с ведущими элементами описательности и фактографичности, отчасти предвосхищающими жанровые свойства «физиологических очерков» натуральной школы. Среди многообразия бытовых предметов и вещей, заполняющих жизненное пространство Онегина, особое место занимает дорогостоящая и вкусная еда, мастерски изображенная поэтом в XVI строфе 1 главы. Приведем её полностью:

Уж тёмно: в санки он садится.
«Пади, пади!» – раздался крик;
Морозной пылью серебрится
Его бобровый воротник.
К *Talon* помчался: он уверен,
Что там уж ждёт его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним *roast-beef* окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французский кухни лучший цвет,
И Стразбурга пирог нетленный

Меж сыром Лимбургским живым
И ананасом золотым (VI, 11).

Очевидность связи стихотворного отрывка с действительностью того времени подчеркивается явственно проступающими документальными и автобиографическими чертами. Выделенную курсивом фамилию *Talon*, поэт поясняет в примечаниях к роману: «Известный ресторатор». «Примечание было вызвано тем, что к моменту выхода в свет первой главы ресторан Талона уже не существовал. Он находился на Невском проспекте в б. Куракинском доме (ныне дом № 15). Весной 1825 г. в газетах появилась публикация о предстоящем отъезде за границу «Петра Талона», повара французского подданного из Парижа» (3, 67). Ощущение достоверности, документальности создается и благодаря включению в текст имени приятеля Пушкина – Каверина Петра Павловича, офицера лейб-гусарского полка, известного разгульным поведением и свободомыслием.

В зоне контакта с «незавершенной современностью» находятся и описания кулинарных изысков столичной ресторации, представляющих собой визитную карточку английской, французской, бельгийской кухни. Знаток русской и европейской кулинарии В.А.Левшин, упоминаемый, кстати, Пушкиным в седьмой главе «Онегина», писал в своем знаменитом «Словаре поваренном»: «Знакомство с иностранными, по временам у нас начавшееся, действовало тем же образом, как на чистоту русских нравов, и на вкус стола. Простые, из отечественных произведений состоявшие приготовления пищи, должны были уступить чужеземным, многосложным..., так что даже сведения о русских блюдах почти совсем истребились» (цит. по: 4). Художественной иллюстрацией к этим словам является изображение онегинской трапезы в первой главе романа, в которую преимущественно входят чужеземные напитки и блюда, особенно ценившиеся у русской аристократии. Начнем рассмотрение онегинского меню с аперитива: *вино кометы* – французское «шампанское урожая 1811 г., года кометы» (5, 143). Обратим внимание на тот факт, что сам Пушкин не счел нужным пояснить это выражение в примечаниях к роману. Вероятно, оно было понятно для его современников, так как газеты и журналы первой половины XIX столетия буквально были переполнены сообщениями о двух необычных, но связанных между собой событиях. Это появление на небе в августе 1811 г. кометы, которая в сентябре и октябре достигла «яркости, еще невиданной современным ей поколением», и о необыкновенном урожае хлеба и винограда на юге Франции, из которого было получено вино превосходного качества. «Главным доказательством того, что именно вино сбора 1811 г. получило название вина кометы, – пишет Н.Кузнецов, – являются две журнальные заметки. В «Библиотеке для чтения» 1843 г. в отделе «Новые книги» (март, стр. 50) есть фраза: «Вина 1811 года, ознаменованного появлением новой кометы, до сих пор славятся под названием *vins de la comète*», а фельетонист «Северной Пчелы» (№ 68 от 27 апреля 1843 г.), рассуждая о комете как о теме для фельетона, писал: «притом одна из комет, именно комета 1811 г., удостоилась бессмертия на шампанских пробках, что гораздо важнее литературной славы. Тысячи людей, которые вовсе не слыхали о литературных знаменитостях и не знают имени ни одного астронома, очень благосклонны к кометному вину, *vin de la comète*» (6, 75).

Вслед за благородным напитком поэт перечисляет заморские яства, о которых, конечно же, знал не понаслышке, ибо сам умел ценить изысканное застолье лучших столичных домов и рестораций. В обед Онегина включены:

roast-beef – бычья вырезка, разрезанная обязательно поперёк волокон и приготовленная так, что середина остается полусырой, сохраняя кровавый или ярко-розовый цвет свежего мяса. Английское написание в тексте указывает на изысканность и новизну блюда. В качестве гарнира к ростбифу англичане употребляли обычно жареный картофель, а русские аристократы-гурманы предпочитали один из фантастических деликатесов – трюфели, последние и были заказаны для Онегина.

Трюфли – земляные черные и белые грибы с отчетливым душистым ароматом, привозимые в пушкинские времена из Франции и стоившие очень дорого. Трюфели подавались к столу обжаренными в сметане или в масле, а также и в сыром виде. Нарезали их мелкими стружками, используя для этого специальное лезвие, в результате чего со временем появилось такое выражение, как «брить трюфели».

И Стразбурга пирог – паштет из гусяной или телячьей печени, запеченный в слоеном тесте, доставляемый в Россию в консервированном виде из Стразбурга. При выпечке пирога обычно между тестом и паштетом образовывалась пустота, которую заливали растопленным свиным салом, благодаря чему пирог хранился достаточно долго. Вот как описывает вид этого пирога знаток кулинарии В.В.Похлебкин: «Жирный, наполненный паштетом из гусяной печени, сильно пряный, слоеный» (7, 104). К имеющимся комментариям добавим: в этот продукт клали еще трюфели, и русские повара умели готовить его сами. В воспоминаниях Н.М.Еропкиной о И.А.Крылове есть эпизод, посвященный повару Федосеичу, одно время служившему у близкого друга Пушкина П.В.Нащокина. «Федосеич глубоко презирал стразбургские пироги, которые приходили к нам из-за границы в консервах, – сообщает мемуаристка. – «Это только военным в поход брать, а для барского стола нужно поработать», –

негодвал он, – и появлялся с 6 фунтами свежайшего сливочного масла, трюфелями, громадными гусиными печонками, – и начинались протирания и перетирания. К обеду появлялось сложенное блюдо, изукрашенное зеленью и желе» (8, 103-104).

Лимбургский сыр – особый сорт мягкого, растекающегося при разрезании сыра, обладающего пикантным запахом; импортировался он из бельгийской провинции Лимбург, расположенной на границе с Нидерландами. Сыр созревал под действием живых микроорганизмов, вследствие чего приобретал свои специфические свойства: сочность, остроту и «живой дух». По свидетельству современников, лимбургский сыр был любимым лакомством самого Пушкина, регулярно просившего брата Левушку прислать его из столицы в Михайловское. «После отъезда Пушкина в Москву по вызову царя няня Арина Родионовна выкинула этот сыр, от которого, по её мнению, уж очень скверно пахло» (9, 12).

Ананас – экзотический плод, «имеющий отменно приятный винный вкус и ароматический запах». Ананасы появились в России еще в середине XVIII столетия и оставались в XIX веке одним из наиболее желанных для желудка гурмана угощений. Завсегдатаи дорогих ресторанов Санкт-Петербурга обычно заказывали ананасы на «четвертую перемену» (т.е. десерт), но и дома богатые люди могли их отведать, достаточно было послать за фруктом в соседнюю лавку. «Ананасы подавали к столу сырыми, вареными в сахаре, их плоды помещали в уксус или делали из них мармелад. Однако особым успехом пользовалось блюдо, о котором Пушкин писал жене 2 сентября 1833 г.: «вечер у Нащокина, да какой вечер! Шампанское, лафит, зазженный пунш с ананасами – и все за твое здоровье красота моя» (Т.15. С.77)» (9, 60).

Гастрономическая строфа в пушкинском романе представляет собой не только документально точный перечень блюд европейской кухни, посредством которого моделируется внешнее бытие людей аристократического круга первой трети XIX столетия. Очерковые тенденции строфы, проявляющие эпические и реалистические свойства романа, органично сочетаются с глубоким лиризмом авторского повествования. Продолжая традиции Г.Р.Державина, Пушкин, как и его наставник в сочинении «Евгению. Жизнь Званская», поэтизирует трапезу, выводя её за границы быта. Силой выразительных средств языка поэт заставляет кулинарные изыски как-то незаметно мимикрировать под живое, в результате чего предметный образ преобразуется и предстает перед нами как некий индивид с почти человеческим «характером». Вследствие таких поэтических метаморфоз бытие вещи и бытие человека становятся взаимопроницаемыми. Обратимся к конкретным примерам, в частности, к 5 – 8 стихам XVI строфы: *К Talon помчался: он уверен, // Что там уж ждет его Каверин. // Вошел: и пробка в потолок // Вина кометы брызнул ток...* Вакхический образ здесь персонифицируется благодаря метонимии, при помощи которой поэту удается передать динамичный и праздничный характер шипучего вина, выделить его специфические свойства: шум, пена, пузыри. Шампанское не только обретает у Пушкина самостоятельную жизнь, но и вступает в диалогический контакт с Онегиным и его приятелем Кавериним, имплицитно порождая в строфе метафору «вино – дружеская пирушка», отсылающую читателя к анакреонтической лирике поэта. В ранних стихотворениях, сформированных под влиянием «лёгкой поэзии» Э. Парни и К.Н.Батюшкова, Пушкин провозглашает целый ряд тезисов своей анакреонтической философии, культивирующей наслаждение земными радостями, среди которых дружба, вино и пиры приобретают характер структурообразующего лейтмотива. Гедонистические постулаты торжествуют чаще всего у Пушкина в жанрах дружеского послания (См.: «К Пушину» (1815), «Послание к Галичу» (1815) «Шишкову» (1816), «К Каверину» (1817), «Кривцову» (1817), «Всеволожскому» (1819), «К Щербинину» (1819), «Друзьям» (1822) и др.). Вакхическую образность в них создают не только хмельные напитки, но и круговые чаши, бокалы, кубки, символизирующие дружеское единение за праздничным столом: *Вчера был день разлуки шумной, // Вчера был Вакха буйный пир...// Когда вы, други, отличили // Почетной чашею меня («Друзьям) или В халатах, новые друзья // Шумят и пьют! – задорный кубок // Обходит их безумный круг («Всеволожскому»)*. Изображая дружескую пирушку с «молодым Вакхом», поэт-эпикурец выделяет особо ценимые им стороны человеческого бытия: веселое и свободное от условностей и правил общение единомышленников (*Я люблю вечерний пир, // Где Веселье председатель, // А Свобода, мой кумир, // За столом законодатель...*; «Веселый пир», 1819), любовь и вдохновение (*Друзья, в сей день благословенный // Забвенью бросим суеты! // Теки, вино, струею пенной // В честь Вакха, муз и красоты!...*; «Торжество Вакха», 1818).

Благодаря аллюзийной связи стихотворного текста «Онегина» с анакреонтической лирикой поэта, метафора «вино – дружеская пирушка» получает в романе дополнительные коннотации – «свобода», «молодость», «веселье», «любовь». Сближая Онегина с Кавериним, Пушкин эксплицитно вводит героя в круг своих друзей-гусаров, который имплицитно смыкается с другим кругом – лицейским братством. Все вместе они составляют избранное сообщество, особый социум, живущий по своим законам.

Составной частью дружеской пирушки Онегина является еда, усиливающая гедонистические мотивы первой главы романа. Объединяя близких по духу людей за столом, пища создает благоприятные

условия для непринужденного общения, одновременно доставляя удовольствие и наслаждение желудка гурмана. Вместе с тем еда, как и вино, в XVI строфе романа имеет и собственную поэтику. Кулинарная лексика в сочетании с образными определениями обозначает не только вещественное значение, относящееся к предметному миру, но и выделяет главенствующий эмоциональный признак, в результате чего гастрономический антураж метафорически одушевляется и приобретает человеческий смысл, созвучный настроению персонажей романа.

Так, искромётное и жизнерадостное «Вино кометы», описанное посредством метонимии, органично дополняет аристократический облик «трюфлей», помещенных Пушкиным в зону стилистически оценочных определений-квазисинонимов (*роскошь юных лет, французской кухни лучший цвет*). Поэтические обороты здесь воспринимаются двупланово: как констатация дорогой цены этого кушанья и как актуализация в изображаемом предмете его отличительных свойств, присущих светскому человеку, – родовитости и великолепия.

«Колеблющиеся» смыслы поэтического слова буквально пронизывают заключительные стихи XVI строфы, характеризующие заграничные яства, предназначенные для «вседневных наслаждений» петербургского аристократа, – страсбургский пирог *нетленный*, лимбургский сыр *живой*, ананас *золотой*. Эффект эстетического воздействия эпитетов заключается в постоянном «скольжении» от одного значения (прямого) к другому (образно-метафорическому), в их одновременном удерживании в восприятии реципиента. С одной стороны, прилагательное «нетленный» сохраняет свое основное значение: «не подверженный разложению, не сгнивший». С другой, – находясь в сочетании с номинацией *Стразбурга пирог*, выполняет уже особую эстетическую функцию. Сцепляясь, лексемы передают друг другу дополнительные контекстуальные смы: *нетленный* начинает восприниматься и в переносном значении «почтенный, не стареющий», а словосочетание *И Стразбурга пирог* обретает смысловой оттенок «иноземный». Из этих вторых значений слов рождается иносказательный и запоминающийся художественный микрообраз, вызывающий ассоциацию со здравствующим господином почтенного возраста, прибывшим из Франции на встречу со своими приятелями, один из которых родом из бельгийской провинции Лимбург, а другой – из Южной Америки. Художественным подтверждением тому является расположение страсбургского пирога *Меж сыром лимбургским живым // И ананасом золотым*. Оценочные прилагательные гастрономических образов, представляющие наиболее яркие эмоциональные «точки» стихов, полисемантны и способствуют поливариантному их осмыслению. Определение *живой* применительно к бельгийскому сыру можно понимать тройко: в прямом значении (либургский сыр столь мягок, что «течет» по тарелке, а потому «живой»; он покрыт слоем «живой пыли», образуемым микробами) и в качестве метафорического эпитета, указывающего на главное внутреннее свойство иноземного гостя – его жизненную силу и энергию. Интересен сам по себе и образ ананаса. Конкретность и осязаемость предмету придаёт живописный эпитет «золотой». Обозначая цветовые свойства ананаса (желтую кожуру и «рудожелтое тело, разделенное вязкими перепонками»), он одновременно осложняется в пушкинских стихах другим – образным компонентом: «роскошный, прекрасный» и на ассоциативном уровне – «солнечный, южный, африканский».

Как видим, у автора «Онегина» вещи движутся от обыденного к торжественному. Именно в этом, по мнению Л. Гинзбург, и состоит сущность реалистического мировоззрения Пушкина, которое «не снижает, а возвышает вещи, потому что оно в принципе признает все вещи, существующие в действительности, равноправными объектами познания и потенциальными носителями ... лирической эмоции» (10, 74). Действительно, благодаря семантической подвижности пушкинского слова, каждое блюдо заморской кухни в онегинской строфе предстает как одухотворенный поэтический субъект с принципиально единой эстетической ориентацией. Включаясь в общее мотивное поле пира, кулинарные образы условно образуют свой круг «иностранных друзей», имплицитно отражающих оргиастический стиль жизни молодых людей, встретившихся за «холостяцким» обедом в модной ресторации Петербурга. «Приписывание предмету изображенного мира самостоятельной роли, – подчеркивал А.П.Чудаков, – возможность его отдельного существования было важнейшим завоеванием Пушкина, сразу положившим пропасть между ним и хронологически ближайшими литературными соседями – романтиками с предметной размытостью их прозы, поставившим его на совершенно новые литературные и метафизические позиции» (1, 15).

Смысловое значение гастрономической строфы «Онегина», связанной с темой пира, усиливает её интертекстуальное поле. Стиховой фрагмент романа не только вступает во взаимодействие с эпикурейской лирикой Пушкина, но и предстает в плотной сети текстовых, понятийных ассоциаций мировой и русской литературы. Застолье Онегина можно соотнести с описаниями пышных пиров у Гомера, изобилующих богатыми дарами природы и угощениями. На опосредованные отношения пушкинского текста с эпопеей «Одиссея» указывает прямое обращение поэта, правда, уже в пятой главе романа, к античному писателю:

И кстате я замечу в скобках,
 Что речь веду в моих строфах
 Я столь же часто о пирах,
 О разных кушаньях и пробках,
 Как ты, божественный Омир,
 Ты тридцати веков кумир! (VI, 113-114)

Имя «божественного Омира» (здесь употребляется византийская форма имени) возникает в романе не случайно, как и не случайно в третьей главе «Онегина» имя другого поэта – Е. Баратынского, автора поэмы «Пир» (1821), в которой лексема *пир* не только эстетизирует трапезу, но так же, как и у Пушкина, является метафорой дружеского общения. Культурный контекст XVI строфы «Онегина» свидетельствует о том, что модель античного симпозиона, под знаком которой проходила юность поэта, оставалась близкой художественному мышлению Пушкина и в период работы над «Евгением Онегиным».

Однако сохраняя эстетическую ценность дружеской пирушки в романе, воплощающей представление о гармонии между духовным и физиологическим сферами, Пушкин в то же время вступает в диалог с эпикурейской традицией. Небезынтересен в этом смысле образ брегета, прозванивающего столичному франту начало обеда (*Надев широкий боливар // Онегин едет на бульвар // И там гуляет на просторе, // Пока недремлющий брежет // Не прозвонит ему обед*) и отзванивающего конец его трапезы (*Еще бокалов жажда просит // Залить горячий жир котлет, // Но звон брегета им доносит, // Что новый начался обед*). Карманные часы с репетиром знаменитого французского механика Бреге, обрамляющие кулинарную строфу, важны не только в плане социокультурной характеристики персонажа. Эксклюзивная вещь Онегина, развивающая мотив «праздника жизни», одновременно выступает в тексте символом мертвого вечно пространства, в котором вращается молодой аристократ. Брежет, словно какое-то мистическое существо, напитавшись энергией человека, отделяется от своего хозяина. Самостоятельность его действия манифестирует эпитет *недремлющий* в значении «бдительный» и лексема *звон*, благодаря которым вещь не только вступает в разговор с героем романа, но и уверенно управляет его жизнью. Онегин обедает не тогда, когда чувствует аппетит, а тогда, когда бой часов указывает, что пришла пора трапезы. Точно так же он прекращает обед не тогда, когда утоляет голод и жажду, а когда брежет оповещает о начале другого развлечения. Процесс одушевления вещи одновременно оборачивается у Пушкина овеществлением человека, превращением его в обезличенный механизм, существующей по принципу *завтра то же, что вчера*. Столкновение двух антонимичных мотивов («праздника жизни» и «духовной смерти») образует драматический центр главного «события» первой главы романа – хандры Онегина, которое взрывает изнутри монотонное однообразие петербургской жизни и открывающего путь герою к напряженному самопознанию личности.

Таким образом, Пушкин мастерски использовал кулинарный антураж как для реалистического изображения вещественного быта пушкинского времени, так и для поэтизации предметных образов, создающих различные эмоционально-смысловые эффекты в романном повествовании: от гармоничных до драматичных. По-своему включаясь в культурный диалог с анакреонтической поэзией Пушкина, Баратынского и гомеровской поэмой «Одиссея», гастрономическая строфа «Онегина» раскрывает целый комплекс авторских размышлений и переживаний на тему гедонистической философии жизни.

1. Чудаков А.П. Слово-вещь-мир. От Пушкина до Толстого. – М., 1992.
2. Пушкин А.С. Полн. собр. соч.: В 17 т. – Т. VI. – М.; Л., 1937. В дальнейшем цитаты даются по этому изданию в тексте с указанием в скобках тома и страницы.
3. Бродский Н.Л. «Евгений Онегин». Роман А.С.Пушкина. – М., 1950.
4. Ковалев Н.И. Перечитывая А.С.Пушкина «Евгения Онегина» // <http://tbtimes.narod.ru/Kovalev.htm>
5. Лотман Ю.М. Роман А.С.Пушкина «Евгений Онегин». Комментарий. – Л., 1980.
6. Кузнецов Н. Вино кометы // Пушкин и его современники. – Вып. XXXVIII-XXXIX. – Л., 1930.
7. Похлебкин В.В. Кушать подано! Репертуар кушаний и напитков русской классической драматургии с конца XVIII до начала XX столетия. – М., 1993.
8. Пыляев М.П. Старое жительство. – СПб., 1892.
9. «К привычкам бытия вновь чувствую любовь...»: гастрономические пристрастия Пушкина / Сост. С.Б.Бахмутов, Ю.А.Жулин. – Саранск, 2006.
10. Гинзбург Л. Литература в поисках реальности: Статьи. Эссе. Заметки. – Л., 1987.