

Ольга Соколова

## **«Футуристическая кухня» Ф. Т. Маринетти и Филлиа — гастробомба ускоренного действия<sup>1</sup>**

---

### **Футуристическая кухня как новый способ национальной коммуникации**

За многочисленными призывами Ф. Т. Маринетти к свержению пасты и необходимости духовного и физического обновления итальянской расы посредством революции в системе питания стояло не только неизбежное авангардное отрицание ради отрицания любых границ и норм: «Красота только в борьбе. Нет шедевра, который не был бы агрессивным. Поэзия должна быть бурным натиском на неведомые силы, чтобы заставить их склониться перед человеком»; «Мы желаем разрушить музеи, библиотеки, сокрушить морализм и всякую оппортунистическую и утилитарную трусость»<sup>2</sup>. Разрушив устаревшие каноны языка и искусства в 1910-е годы, итальянские футуристы затем прониклись необходимостью создания нового общества и новой реальности.

Если революция в Англии произошла уже в XVII веке, а во Франции — в 1789 году, то в Италии борьба за независимость и объединение раздробленной страны (Рисорджименто, начавшееся в 1860-е годы) закончилась только в период Первой мировой войны. Помимо многочисленных внешних и внутренних проблем была еще одна неразрешимая



Титульный лист первого издания  
«Наука о питании и искусство  
приготовления вкусной еды»  
Пеллегрини Артузи (Firenze, 1894)

проблема — голод. «Отцом» итальянской кухни в то время считался П. Артузи, автор кулинарной «Науки о питании и искусстве приготовления вкусной еды» (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1894). Книга представляла собой собрание наиболее традиционных буржуазных рецептов и была адресована прежде всего аристократии и зажиточным слоям общества: основным национальным блюдом признавалась паста, изобиловали многочисленные ее виды, а блюда были насыщены углеводами и жирами. Это издание было одной из первых попыток создания компендиума итальянских национальных блюд, но не все современники были согласны с такой расстановкой акцентов на итальянской кухне. Футуристы, и прежде всего Маринетти, были настроены на создание радикально новой системы питания, которая должна была соответствовать духу нового времени и формировать новое итальянское общество<sup>3</sup>.

Более того, благодаря гастрономической реформе футуристы планировали разрешить еще одну насущную национальную проблему. В начале XX века, когда до того разрозненные княжества и королевства Италии только искали пути к обретению единства — не только официально задокументированного, но и внутреннего, национального,

# CINEMATOGRAFIA FUTURISTA

Prossimamente:

## VITA FUTURISTA

Primo film futurista scritto da MARINETTI, A. GINNA, SETTIMELLI, BRUNO CORRA, BALLA.

Interpetrato da MARINETTI, SETTIMELLI, BRUNO CORRA, A. GINNA, BALLA, G. SPINA, REMO CHITI, NANNETTI VÉNNA, IOSIA, SPADA ecc.

Анонс фильма «Vita Futurista» (L'Italia futurista. 1916. N 10).

В этом же номере газеты напечатан манифест

«Футуристическая кинематография»

необходимо было разработать новый язык национальной идентичности. И таким универсальным языком, способным организовать коммуникацию между столь разными регионами, как Миланское княжество, Неаполитанское и Сардинское королевства и остальные регионы, могла стать национальная кухня.

Революция на кухне стала для футуристов продолжением всех предшествующих проведенных ими революций — в языке и искусстве. Эстетические и языковые реформы итальянского футуризма, вдохновленные бурным индустриальным развитием городов, механизацией производства, динамикой машин и самолетов, охватили и кухню. Одержимые идеями радикальной трансформации не только языка, но и реальности и общества, итальянские футуристы запустили гастрономическую революцию с целью изменения тела и духа итальянцев, а также вытеснения иностранной культуры и объединения новой великой итальянской нации. Маринетти призывал: «Наш мужественный смелый динамичный и драматический полуостров, предмет зависти и угроз со стороны всего мира, готов вскочить, чтобы осуществить свою великую миссию. Мы должны считать национальную гордость основным законом своей жизни»<sup>4</sup>.

# I MANIFESTI DEL FUTURISMO

LANCIATI DA

MARINETTI - BOCCIONI - CARRÀ

RUSSOLO - BALLA - SEVERINI

PRATELLA

M. DE SAINT-POINT - APOLLINAIRE

PALAZZESCHI

Обложка сборника «Манифесты футуризма» (I manifesti del futurismo. Milano, 1914).

В этот ранний корпус вошло 22 манифеста, авторами которых были десять поэтов и художников, включая «женщину-футуристку» Валентину де Сен-Пуан и француза Гийома Аполлинера

Уже на заре рождения футуризма в 1909 году Маринетти провозгласил лозунг: «Футуризм заражает стол», подчеркивая значимость революции системы питания, которая должна повысить креативность, динамичность и агрессивность итальянской расы. Футуристы понимали человеческое тело как материал, который, утратив свою функциональность, нуждался в искусственном преобразовании посредством новой системы питания, соответствующей новому этапу развития цивилизации. Как писали газеты того времени: «Гастрономический парадокс Маринетти нацелен на нравственное воспитание так же, как и его парадоксы в эстетическом образовании: нужно встряхнуть материал, чтобы пробудить дух».

## **Кулинарные ландшафты авангарда: от гастро-астрономизма до фуд-арта**

Для разных направлений модернизма и авангарда кухня всегда была лакомым кусочком. Эстетика опьянения Ш. Бодлера, А. Рембо, А. Арто строилась на границе намеренной интоксикации с целью преодоления границ телесного

**Футуристское движение, руководимое  
Ф. Т. МАРИНЕТТИ.**

**Поэзия.**

Ф. Т. Маринетти.—Паоло Буцци.—А. Палацески.—  
Э. Каваккиоли.—Коррадо Гоэли.  
Либеро Альтоморе.—Лючiano Фольгоре.—Дж. Каррьери.—  
Дж. Маллеша-Фронтини.—Маріо Вегуда.  
Ауро д'Альба.—Армандо Мацца.—Динамо Корренти.—  
Франческо Канджулло, и пр.

**Живопись.**

У. Боччони.—К.-Д. Карра.—Л. Русоло.  
Джакомо Балла.—Дж. Северини.—А. Соффичи и пр.

**Музыка.**

Валилла Прателла.

**Скульптура.**

Умберто Боччони.

**Женская деятельность.**

Поэтесса Валентина де Сель-Пуанъ.

**Искусство шумовъ.**

Луиджи Русоло.

Дирекція футуристскаго движения: Корсо Венеція,  
61-Миланъ.

31

Футуризм быстро охватил все виды творческой деятельности. Список главных акторов из книги «Маринетти. Футуризм» (СПб., 1914; перевод М. Энгельгардта). Большинство итальянских манифестов вскоре были изданы в русских переводах М. Энгельгардта и В. Шершеневича

и рефлексии самого процесса творчества как яда. По мнению исследователей, модернистская концептуальная траектория эстетики опьянения воплощается у Бодлера и заканчивается у Арто: «Взрыв возвышенных порождений антиэстетики превращает все кулинарные эффекты в яд и все трансцендентные формы — в боль. Эта судьба интериоризации бесконечного в какой-то малой своей части была обусловлена для обоих катарсисом, причиной которого стало насильственное опьянение и отказ от пищи как яда. Такое экстраординарное очищение дает основу для эстетики гастрономического искусства, но, конечно, не для практики»<sup>5</sup>.

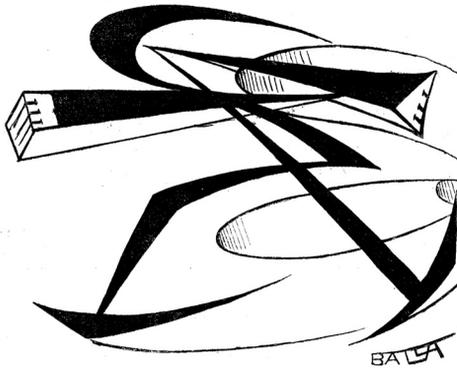
Далее гастрономический дискурс стал неотъемлемой частью эстетических реформ французской авангардной традиции, получив развитие в работах дадаистов и сюрреалистов. Так, Гийом Аполлинер в своем манифесте «Кулинарный кубизм» (*Le cubisme culinaire*, 1913) писал о новой кулинарной школе, связь которой с древним кулинарным искусством подобна связи между кубизмом и древней живописью<sup>6</sup>. Под понятием «гастро-астрономизм» (*gastro-astronomisme*) Аполлинер понимал выход кулинарии за рамки гастрономических революций, которые заменялись необходимостью «драматического» подхода к питанию.



Повар-футурист Жюль Менкав.  
Фотография из журнала Les Annales  
(1913. Novembre)

В ответ на провокационное издание Аполлинера в том же 1913 году повар Жюль Менкав публикует «Манифест футуристической кухни» (*Manifeste de la cuisine futuriste*), о котором он дал интервью А. Шарпантье для журнала «Фантазио» (*Fantasio*), переизданное в 1927 году Маринетти. По мнению Г. А. Паутассо, «кубистские печи» Аполлинера побудили французского повара к гастрономическим экспериментам и необходимости создания новой кухни, соответствующей требованиям новой жизни и современным научным концепциям. Тогда же Ж. Менкав открывает в Париже ресторан экспериментальной кухни «Рив Гош» (*Rive Gauche*), в нем подавали такие блюда, как «лягушки, наполненные розовой крабовой пастой» («*gane riempite di una pasta di granchiolini rosa*»), «яйца, утонувшие в крови камбалы со взбитыми сливками и посыпанные измельченной чешуей» («*uova affogate nel sangue sogliola alla crema Chantilly, spolverati di lische pestate*»), «говяжье филе а-ля Фантазио», приготовленное в честь парижского журнала, в котором был опубликовал смелый манифест<sup>7</sup>.

Еда становится новой формой драмы, целенаправленно воздействующей на восприятие адресата. О гастрономическом дискурсе в современной французской поэзии пишет



Динамичный рисунок Джакомо Баллы (1915) сопровождал многие публикации итальянских футуристов, на долгие годы став знаковой идеограммой движения

О. И. Северская, приводя примеры списка покупок А. Де-люи или текстов Э. Окара, «у которого куски хлеба и куски речи слипаются». Окар предлагает своему читателю рецепт реального блюда, которым можно сервировать любой из столов, упомянутых в его книге «Théorie des Tables»: «На две порции. Залить 600 г морских петушков холодной водой. Сменить воду 2–3 раза. Поставить на огонь в небольшом количестве белого вина. Едва раскроются, вынуть. Бульон сохранить. Процедить. Распустить в кастрюле 40 г масла, добавить специи (перец горошком, но не соль). Добавить 2 ложки любой рыбы. Хорошенько перемешать. Влить бульон от варки петушков. Взбить. Добавить, продолжая взбивать, два желтка, петрушку и кориандр (1 щепотку), немного сметаны. В загустевший соус всыпать морских петушков. Закрывать и поставить ненадолго на самый слабый огонь. Подавать»<sup>8</sup>.

Подробный анализ размышлений о взаимодействии гастрономии, менталитета и философии, так называемых гастро-констеляций, предложенных в работе В. Беньямина «Еда» (*Essen*, 1930), дан в исследовании С. Новеро «Антидиеты авангарда: от кулинарии футуристов до фуд-арта»<sup>9</sup>. Перечень блюд, ставших объектами рефлексии



Маринетти позирует рядом со своим портретом работы чешской художницы Ружены Затковой. 1920. Турин

В. Беньямина, включает «Обед Капрезе», «Свежие фиги», «Борщ»<sup>10</sup> и т. д. Новый подход к кухне в аспекте кулинарной семиотики создает Р. Барт в серии статей из сборника «Мифологии» (*Mythologies*, 1957): «Вино и молоко», «Бифштекс и картошка», «Орнаментальная кулинария» и «Синий гид». Р. Барт пишет о природе «орнаментальной кулинарии»:

В подобной кулинарии основной субстанциальной категорией является сплошная пелена. Поверхность кушанья всячески стараются сделать зеркальной и округлой, прикрыв пищевой продукт гладкими отложениями соуса, крема, топленого жира или желе. <...> «Эль» — изысканный журнал, по крайней мере такова его легенда; его роль состоит в том, чтобы являть своей массовой, народной (о чем говорят данные опросов) читательской аудитории грезу о шикарной жизни; отсюда и берет происхождение его кулинария покрытий и алиби, постоянно стремящаяся затушевать или даже вовсе преобразить исходное пищевое сырье — грубую телесность мяса или резкие формы рачков. <...> Действительно, в основе подобной



Маринетти и его жена Бенедетта Каппа в своем доме в Риме. 1932. Пара снялась на фоне портрета «Marinetti temporale patriottico» работы Фортунато Дегеро (1924)

орнаментальной кулинарии лежит сугубо мифическая экономика. Это откровенная кухня-мечта, что и подтверждается журнальными фотографиями, где блюдо обязательно снято сверху как предмет и близкий и недоступный, который фактически можно потребить разве что вприглядку. Это в полном смысле слова казовые блюда, всецело магические по природе, особенно если вспомнить, что среди читателей журнала много людей с невысокими доходами<sup>11</sup>.

Пища, по мысли Р. Барта, несет функцию не только физиологического насыщения питания, но имеет и символическое значение, поскольку гастрономический дискурс отождествляется с приобретением и присвоением как символической деятельностью.

В 1960-е годы Д. Шпёрри создает «предметное искусство», на «картинах-ловушках» которого были «схвачены» различные элементы и фрагменты реальности. Эти картины представляли собой коллажи из столешниц или обычных досок, на поверхность которых была приклеена посуда, столовые приборы, остатки еды и пепельницы. Основы, к которым крепились «схваченные» объекты,

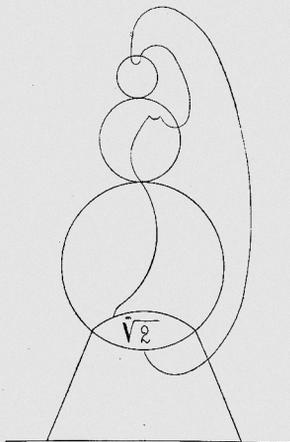


В. Татлин. Иллюстрация к стихотворению В. Маяковского «Вывескам» из альманаха «Требник троих» (М., 1913): «Читайте железные книги! / Под флейту золоченой буквы / ползут копченые сиги / и золотокудрые брюквы. / А если веселостью песьей / закружат созвездия “Маги”...» (в Петербурге была установлена световая реклама бульонных кубиков фирмы «Маги»)

вертикально подвешивались на стену, как картины, создавая визуальный эффект плоскостных изображений. В конце 1960-х художник создает серию из 25 художественных объектов под названием «Гастрономический дневник», а позже официально объявляет об открытии нового кулинарно-эстетического направления «фуд-арт» в дюссельдорфском «Ресторане Шпёрри» (*Spoerri Restaurant*, 1968) и в «Фуд-арт Галерее» (*Eat Art Gallery*, 1970). Основной идеей Шпёрри, выраженной в сложной поликодовой комбинации картин-ловушек, галерей, ресторанов и банкетов, становится стремление перекомбинирования и преодоления времени реального и художественного. Разные формы потребления искусства и времени — гастрономического, физиологического, эстетического — позволяют художнику остановить стандартную линейную темпоральность<sup>12</sup>. К представителям фуд-арта также относятся Й. Бойс, П. Мандзони, К. Олденбург, Арман и др.

Гастрономические эксперименты были довольно скупо представлены на русской почве. В 1920-е годы А. Чичерин создал конструируемую «Авэки викоф», которая получила воплощение в разных формах — как первоначальный чертеж и как пряничная доска. Сам пряник был якобы испечен

АВЭЖІВІҚОФ



А. Чичерин. Авэжи викоф. Конструэма из сборника «Мена всех» (М., 1924). В манифесте «Кан-фун» (М., 1926) автор утверждал, что издал ее «отдельными оттисками в оригинальном материале <...> издание пряничное, вкусное, с обильным присутствием мяты; тема образована шоколадом; доска резана в Сергиевом Посаде; печатана и печена в количестве 15 штук в Моссельпроме...»

61

в 15 экземплярах, «продан в Моссельпроме и съеден тогдашними потребителями поэзии»<sup>13</sup>. Конечно, здесь нельзя не упомянуть такой фундаментальный фолиант сталинского времени, как «Книга о вкусной и здоровой пище» (первое издание вышло в 1939 году), которую курировал Народный комиссариат пищевой промышленности СССР и лично нарком Анастас Микоян; эта книга стала универсальной кулинарной «библией» для всех советских хозяек<sup>14</sup>.

Однако более активно творческое развитие гастрономического дискурса происходит в наше время. В 1980–2000-е С. Соловьев вводит такую поэтическую форму, как «текст-рецепт». В 2017 году вышла книга «Не хлебом единым» художника В. Бахчаняна с жанровым обозначением «мэню-коллаж». Это своеобразный каталог гастрономических пристрастий лирических субъектов и персонажей, созданных самыми разными писателями и поэтами — от К. Абэ и А. Аверченко до У. Эко и Ювенала. Например, в списке деликатесов, которыми баловались персонажи Н. Заболоцкого, значатся: «Ковриги, бабы, пироги», «Волшебное царство калачей / Железный крендель — друг ночей», «Чахоточная вот рыба / в зеленых масляных прыщах», «Чугунный хлеб»<sup>15</sup> и т. д. и т. п.