

UDC: 821.12+82.091

ФУТУРИСТИНА КУХНЯ ЯК МОДЕЛЬ ФУТУРИСТИЧНОГО СВІТОГЛЯДУ

Данило Рега

Кандидат філологічних наук, доцент,
Кафедра світової літератури і порівняльного літературознавства,
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника (УКРАЇНА),
76018, м. Івано-Франківськ, вул. Шевченка, 57,
e-mail: danylo.reha@pnu.edu.ua

РЕФЕРАТ

Мета. Статтю присвячено одній з моделей футуристичного світогляду, а саме футуристичній кухні. **Дослідницька методика.** У процесі дослідження застосовано історико-літературний метод, а також принципи культурно-історичної школи. **Результати.** Здійснений переклад основних постулатів футуристичної кухні, викладених у книзі «La cucina futurista» («Кулінарна книга футуризму», 1932) й проаналізовані основні підходи творення футуристичної кухні як однієї з моделей футуристичного світогляду. **Наукова новизна.** Вперше здійснений переклад українською мовою уривків тексту Ф.Т. Марінетті «La cucina futurista» («Кулінарна книга футуризму») (1932 р.), а також досліджена футуристична кухня з позиції формотворчої моделі футуристичного світогляду. **Практичне значення.** Дана стаття може бути використана для подальшого дослідження історії і теорії футуризму, а також під час написання різноманітних наукових проектів.

Ключові слова: кухня, модель, світогляд, футуризм, маніфест.

FUTURISTIC CUISINE AS THE MODEL OF FUTURISTIC WORLDVIEW

Danylo Reha

Candidate of Philological Sciences (Ph.D.), Associate Professor,
Department of World Literature and Comparative Literary Criticism,
Vasyl Stefanyk Precarpathian National University (UKRAINE),
76018, Ivano-Frankivsk, 57, Shevchenka str.,
e-mail: danylo.reha@pu.if.ua

ABSTRACT

Aim. The article deals with the one of the models of the futuristic worldview, namely the futuristic cuisine. **Methods.** During our research were used the historical criticism and the principles of the cultural-historical school. **Results.** As the result of our research were translated the main postulates from the book by F. T. Marinetti's «La cucina futurista» («The Futurist Cookbook», 1932) and were analyzed the main approaches to create futuristic cuisine as one of the models of the futuristic worldview. **Scientific novelty.** For the first time was made the Ukrainian translation of the text by F. T. Marinetti's «La cucina futurista» («The Futurist Cookbook») (1932), as well as researched futuristic cuisine from the position of a formative model of the futuristic worldview. **The practical significance.** This article can be used for further research into the history and theory of futurism. Scientific research results can be used in various scientific projects.

Key words: cuisine, model, worldview, futurism, manifest.

Різноманітні літературно-мистецькі процеси кінця XIX століття в різних варіаціях відобразили всю ситуацію, яка складалася в країнах Європи. Суспільні, політичні, технологічні та мистецькі вияви заклали ґрунт для

створення різноманітних радикальних мистецьких напрямів, як-от футуризму. Такий ґрунт виявився доволі сприятливим, позаяк основним його завданням стало виявлення тих чинників у суспільстві, які призвели до такого стану, а саме: нігілізму, релятивізму та невизначеністю перед настанням ХХ століття. Т. Мічка зауважив, що «футуризм припадає на період, коли на старому континенті, пошарпаному ідейними суперечностями й враженому технічно-політичними змінами, не було ще чіткого вибору напрямку розвитку» [4, с. 33]. Власний варіант окреслення подальшого вектору розвитку мистецтва здійснили італійські футуристи на чолі з Філіппо Томмазо Марінетті. Започаткувавши новий мистецький напрям, Ф.Т. Марінетті та інші учасники Дж. Балла, У. Боччоні, К. Карра, Л. Руссола, Дж. Северіні стали втілювати в життя означений ними футуристичний світогляд, який є сукупністю моделей, які своєю чергою дешифрують змістово-інтенційні прояви цього авангардного напрямку [див.: 6].

У межах футуристичного світогляду існувало безліч його конструктів, наприклад:

- модель візійної поезії футуризму;
- індивідуальна модель поета-футуриста (модель поведінки);
- футуристична модель суспільства;
- урбаністична модель футуризму;
- мовна модель футуризму;
- модель футуризму ставлення до історії і мистецтва;
- футуристична модель стосунків чоловіка та жінки;
- любовна модель футуризму [6, с. 116–121].

Однак, існували й інші, не менш важливі моделі, про які звертали свою увагу деякі дослідники. Так, К. Пінкус у статті «Futurism: Proto Punk?» («Футуризм: прото-панк?») [див.: 5] оповідає про те, що футуризм прагнув заволодіти всіма можливими аспектами життя, проникнути в найпотаємніші його закутки, проінняти футуристичним духом усе, що тільки можливо. Італійські футуристи працювали не тільки над поетичним його вираженням, але й, до прикладу, креаціоністським (створювали макети футуристичних приладів і т.д), розвивали футуристичну моду (темні костюми та вузькі краватки), а також футуристичну кухню та футуристичний спорт. Футуристи прагнули культивувати „футуристичний” спосіб життя. К. Пінкус розглядає футуризм як передумову виникнення такої молодіжної субкультури, як панк, що виник наприкінці 60-х – на початку 70-х років ХХ ст. Авторка К. Пінкус порівнює у своїй праці Ф. Т. Марінетті з британським музикантом та продюсером Малкольмом Маклареном: «Обидва чоловіки мали сильні власні „я” і позиціонували себе батьками започаткованих ними рухів у мистецтві <...> Марінетті, щоправда, більше контролював розвиток футуризму наприкінці, тому що він працював зсередини нього, ніж був осторонь» [5]. Дослідниця помічає спільні риси між італійськими футуристами та “новими” панками у стилі одягу, погляді на музику та практично тотожному ставленні до фашизму. Останній аспект залишається досі відкритим, позаяк якщо футуризм корес-

понувався з фашизмом, то питання носіння свастики на елементах одягу може корелюватися або з усвідомленістю цього, або з бажанням прорекламувати фашизм [5].

Дослідники М. Кірбі та В. Кірбі у праці «Futurist performance» («Футуристичний перформенс», 1986 [2]) звертають увагу на те, що стиль життя, який пропагувався футуристами, в подальшому вплинув на розробку футуристичної музики, сценографії, театру і т. д.

У 30-ті роки ХХ ст. представники футуризму переглянули традиційні погляди людства на споживання їжі й видали у 1932 році книгу «Футуристична кухня» (автори Ф. Т. Марінетті та К. Філья). У ній містяться не тільки революційні заклики до змін усталених норм, а й пропонуються нові футуристичні рецепти страв, а також поради як облаштувати приміщення для споживання їжі. Повстаючи проти практики, писав Ф. Т. Марінетті, «ми, футуристи, нехтуємо прикладом і заповітом традицій, прагнучи будь-що винайти щось нове – щось таке, що всім іншим видасться цілковитим божевіллям» [3, с. 70]. Окрім скептичного ставлення і прагнення перегляду відношення італійців до їхньої національної страви – спагетті, футуристи закликали до «гармонійного (повсякчас оригінального) поєднання смаку і кольору страв під час прикрашання столу (кришталь, посуд та ін.)», наполягали на «абсолютній оригінальності страв». Під час самої трапези людина повинна бути підготовленою до споживання найрізноманітніших продуктів. На думку футуристів, необхідно широко використовувати «мистецтво ароматів, пробуджуючи бажання спробувати страву» [3, с. 28]; футуристи вважали, що необхідно цілком переобладнати кухню і забезпечити її науковим інструментарієм, наприклад: озонатором, який додасть аромат озону напоям і стравам, ультрафіолетовими лампами, електролізерами для розкладання вичавлених соків з метою подальшого отримання нового продукту з новими властивостями, колоїдними млинами для перемелювання борошна, сухофруктів, прянощами, автоклавами з центрифугами, а також діалізаторами [3, с. 30].

Культура споживання їжі італійцями в першій третині ХХ століття була, як зазначає Л. Чемберлен, «млявою та позбавлена оригінальності та енергії» [3, с. 190]. Книга Ф. Т. Марінетті «La cucina futurista» («Кулінарна книга футуризму»), «представила суперечливі страви та вказівки щодо того, що і як їсти» <...> Марінетті прагнув спровокувати кулінарний переворот «італійського способу харчування...» [1].

Кулінарна книга футуризму була написана з метою розірвати усталені століттями шаблони традиційних підходів готування і споживання їжі. Ф. Т. Марінетті та інші футуристи прагнули органічно вписати цю сферу людського життя в динамічне та технологічне ХХ століття. Італійський лідер футуризму розглядав різноманітні овочі та фрукти не просто як овочі та фрукти, а як важливі «будівельні блоки» будь-якої страви й приділяв пильну увагу кольорам і формам, а не смакам інгредієнтів.

Нижче наведемо переклад основних постулатів, викладених у книзі Ф. Т. Марінетті «Кулінарна книга футуризму». На думку Ф. Т. Марінетті,

необхідно дотримуватися наступних правил, щоб приготувати страву та спожити її згідно канонів футуристичної кухні:

«1. Оригінальність і гармонія в сервіруванні столу (кришталь, фарфор, декор), враховуючи смаки та кольори продуктів.

2. Абсолютна оригінальність страв.

„Ліплене м'ясо”

Рецепт: лосось з Аляски в променях сонця з соусом „Марс”. Візьміть хорошого лосося, спійманого в морях Аляски, поріжте його скибочками й покладіть їх на гриль, посипте перцем і сіллю, приправте маслом і смажте до золотистого кольору. Після цього додайте розрізані навпіл помідори, попередньо обсмажені на грилі з петрушкою і часником.

Безпосередньо перед подачею, викладіть скибочки філе анчоусів у шаховому порядку. На кожен шматочок покладіть кільце лимона з каперсами. Приготуйте соус із анчоусів, зварених круто яєчних жовтків, базиліка, оливкової олії та невеликої склянки італійського лікеру „Aurum”. Все це перемішайте та пропустіть крізь сито (рецепт від Булгероні – шеф-кухаря ресторану „Penna d'Osa”).

Рецепт: вальдшнеп з соусом Венера. Візьміть хорошого вальдшнепа, обпатрайте його, накрийте його шлунок скибочками прошутто й жирним беконом, покладіть на пательню з маслом, сіллю, перцем, ягодами ялівцю й готуйте при високій температурі в духовці протягом 15 хвилин, поливаючи вальдшнепа коньяком. Через 15 хвилин вийміть й одразу покладіть на великий квадратний шматок хліба, змоченого ромом і коньяком, накрийте його листовим тістом.

Потім знову поставте в духовку, поки тісто добре не прожариться. Подавайте з соусом: півсклянки марсали і білого вина, чотири столові ложки чорниці і трохи дрібно нарізаної цедри апельсина, варіть все разом 10 хвилин. Помістіть соус в соусницю й подавайте дуже гарячим (рецепт від Булгероні – шеф-кухаря ресторану «Penna d'Osa»).

3) Апетитні харчові скульптури - оригінальна гармонія форми та кольору, які тішать очі та збуджують уяву, перш ніж губи торкнуться їх.

Рецепт: скульптура з м'яса, створене художником-футуристом К. Фільї. Ця страва символізує всі ландшафти Італії й готується зі смаженої великої циліндричної котлети з фаршу з телятини, фаршированої одинадцятьма різними видами варених зелених овочів. Циліндр, що стоїть вертикально в центрі тарілки, прикрасьте шаром меду та покладіть біля основи кільця сосисок, які лежать на трьох обсмажених до золоті скоринки курах.

„Екватор” + „Північний полюс”

Рецепт: їстівна скульптура „Екватор” + „Північний полюс”, створена художником-футуристом Енріко Прамполіні, складається з яєчних жовтків та устриць, приправлених перцем, сіллю та лимоном.

У центрі виходить конус з міцно збитого яєчного білка зі шматочками апельсина, які уособлюють сонце. Вершина конуса усипана шматочками чорного трюфеля, вирізаними у вигляді чорних літаків, що підкорюють горизонт.

Ці ароматні, кольорові та приємні на дотик харчові скульптури вдало поєднуються між собою.

4) Не використовуйте ніж і виделку під час споживання страв. Вони шкодять первісним тактильним відчуттям.

5) Використовуйте парфуми та різноманітні запахи під час споживання їжі. Кожна нова страва повинна супроводжуватися новим запахом, який будуть роздувати електричні вентилятори.

6) У перервах між стравами слухайте музику.

7) Під час трапези уникайте довгих розмов і політичних тем.

8) Дозовано використовуйте поезію і музику як несподівані інгредієнти, щоб підкреслити смаки певної страви з їх чуттєвою інтенсивністю.

9) Збільшуйте цікавість, подив і уяву перед очима та носами гостей швидкими презентаціями між стравами, щоб гості визначилися, які страви їстимуть, а які ні.

10) Готуйте та подавайте канапе, які містять десять, двадцять смаків і які можна спробувати за кілька секунд. У футуристичній кулінарії ці канапе володіють тією ж підсилювальною функцією, що й образи в літературі. Якийсь один смак може розповісти цілу історію життя, любовні пригоди або про подорож на Далекий Схід.

11) Безліч приладів на кухні: озонатори, щоб надати рідинам і їжі аромат озону, ультрафіолетові лампи (оскільки багато продуктів при опроміненні ультрафіолетовими променями набувають активних властивостей, стають більш засвоюваними, запобігаючи рахіту у молоді, дітей), електролізери для розкладання соків та екстрактів тощо таким чином, щоб отримати з продукту новий продукт з новими властивостями, колоїдні млини для подрібнення борошна, сушених фруктів, ліків тощо; атмосферні та вакуумні дистилятори, відцентрові автоклави, діалізатори. Всі ці пристрої необхідно використовувати з науковим підходом, не готуйте їжу на пару, адже це руйнує активні речовини продуктів (вітаміни тощо).

Враховуйте хімічні властивості інгредієнтів: кислотність і лужність соусів. Це слугуватиме для виправлення можливих помилок: занадто мало солі, занадто багато оцту, занадто багато перцю або занадто багато цукру» [3, с. 28–30].

Як бачимо, модель футуристичної кухні органічно відбивала всі основні постулати, викладені в «Першому маніфесті футуризму» (1909 р.), але в площині кулінарії. Ф. Т. Марінетті прагнув перенести бунт, агресію, відвагу, заперечення минулого, прогрес, інновації та епатаж саме в царину куховарства.

Дана розвідка є початком майбутнього комплексного вивчення інших моделей футуристичного світогляду, адже це дозволить сформувати цілісну картину футуристичного світогляд різноманітних варіантів футуризму. У подальшому отримаємо змогу порівнювати їх, виокремлюючи спільні та відмінні риси, а також на тлі їхнього розвитку та функціонування в різних національних літературах простежувати особливості реалізації моделей у кожній окремо взятій літературі. Це дасть змогу проводити типологічні зіставлення футуристичних моделей у творчості митців-футуристів, а також проспективно дослідити генезу футуризму в призмі розвитку світової культури ХХ століття.

ЛІТЕРАТУРА

1. Arnold A. The Intentionally Scandalous (1932). Cookbook That Stands the Test of Time. *Bon appétit*. Дата оновлення: 06.05.2023. URL: <https://www.bonappetit.com/story/the-futurist-cookbook> (дата звернення 11.05.2023).
2. Kirby M., Kirby V. *Futurist Performances*. New York : PAJ publications, 1986. 336 p.
3. Marinetti F. T. *The Futurist Cookbook*. London : Penguin Classics, 2014. 204 p.
4. Miczka T. *Czas przyszły niedokonany: o włoskiej sztuce futurystycznej*. Katowice : Uniwersytet Śląski, 1994. 200 s.
5. Pinkus K. *Futurism : Proto Punk? The Niuean Pop Cultural Archive*. Дата оновлення: 10.05.2023. URL: <https://www.unknown.nu/futurism/protopunk.html> (дата звернення: 12.05.2023).
6. Рега Д. Футуристична модель (теоретичний аспект). *Літературознавчі студії : компаративний аспект* (пам'яті докторів наук, професорів В. Г. Матвіїшина та М. В. Теплінського присвячується). Івано-Франківськ, 2013. Вип. I. С. 116–121.

REFERENCES

1. Arnold, A. "The Intentionally Scandalous (1932). Cookbook That Stands the Test of Time", available at: <https://www.bonappetit.com/story/the-futurist-cookbook> (in English).

2. Kirby, M. and Kirby, V. (1986), *Futurist Performances*, PAJ publications, New York, 336 p. (in English).
3. Marinetti, F.T. (2014), in Chamberlain, L. (Ed.), *The Futurist Cookbook*, Penguin Classics, London, 204 p. (in English).
4. Michka, T. (1994), *About Italian Futuristic Art [Czas przyszły niedokonany: o włoskiej sztuce futurystycznej]* Katowice, 200 p. (in Polish).
5. Pinkus, K. "Futurism: Proto Punk?", available at: <https://www.unknown.nu/futurism/protopunk.html> (in English)
6. Reha, D. (2013), "Futuristic model (theoretical aspect)", *Literary studies: comparative aspect (dedicated to Doctors of Philological Sciences (Full Professors V. Matviishyn and M. Teplinskyi)*, Vol. 1, pp. 116-121. (in Ukrainian).

