

РЕЦЕНЗИИ

УДК 641:7.034(450) + 930.85:7.034(450)

М. В. Капкан

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕНЕССАНС В ИСКУССТВЕ И КУЛИНАРИИ

Рец. на кн.: *Varriano J. Tastes and temptations : Food and art in Renaissance Italy.* — Berkeley ; Los Angeles; London : University of California Press, 2009. — 280 р. — (California Studies in Food and Culture ; [vol.] 27).

Серия «Калифорнийские исследования пищи и культуры», издаваемая на протяжении последних десяти лет, включает разнообразные по методологическим установкам и дисциплинарной принадлежности научные тексты. Это и работы по истории кулинарии, и исследования актуальных социально-экономических проблем питания, и антропологические труды, посвященные значению пищи в культуре разных народов, и *case-studies* в сфере социологии питания. Объединяет эти исследования общность магистральной темы — изучение пищи как особого культурного кода и способа познания мира.

Очередной том серии, как явствует из названия, посвящен вопросам взаимодействия пищи и изобразительного искусства в культуре итальянского Возрождения. Разумеется, ни гастрономическая культура этой эпохи, ни тем более живопись Ренессанса не обделены вниманием исследователей. Однако на протяжении долгого времени чуть ли не единственной темой исследований оставалась символика образов пищи в искусстве. В остальном изобразительное искусство и пища трактовались как автономные феномены культуры, и подобных взглядов придерживались (и во многом придерживаются до сих пор) как историки искусства, так и исследователи культуры повседневности. При этом первые руководствуются представлениями о принципиальной неравнозначности «высокой» культуры и культуры повседневности, в то время как историки кулинарной культуры стремятся выявить внутренние правила функционирования

повседневности вне ее связи с искусством, философией, моралью и иными феноменами культуры¹.

Книга Дж. Варрьяно не принадлежит ни к числу сугубо искусствоведческих трудов, ни к корпусу работ по истории кулинарии. Искусство и пища оказываются равнозначными объектами исследования, ракурс которого обусловлен не только научными интересами автора — известного историка искусства, но и спецификой анализируемой эпохи, провозгласившей и во многом осуществлявшей реабилитацию земного, чувственного и пересмотр средневековой иерархии ценностей. Именно своеобразное эпохе доверие к чувственному познанию становится ключевой идеей, определяющей и цель исследования, и структуру работы. Зрение и вкус рассматриваются как «важнейшие для культуры органы чувств, приучающие людей к цветам и вкусам эпохи» [Varriano, p. 2]. Закономерен и выбор главных «героев» исследования — поваров и живописцев. Обе профессии переживают в этот период переход от статуса ремесла (*techne*) к статусу искусства. Все это позволяет утверждать, что, кроме заявленных в названии пищи и искусства, в работе присутствует третий и, пожалуй, ключевой объект исследования — культура Высокого Возрождения в ее динамике.

Первый раздел книги («Parallels in Food and Art» = «Параллели между пищей и искусством») организован вокруг двух исследовательских сюжетов. Во-первых, это вопрос о субъекте искусства и гастрономии, их общественном и культурном статусе, а также статусе самих профессий. Материалом исследования становится в первую очередь близкие в жанровом отношении письменные источники — практические руководства, адресованные живописцам, и поваренные книги. Сравнительный анализ текстов обнаруживает сходные процессы в развитии обоих жанров, выразившиеся в постепенном переходе от почти анонимной фиксации разрозненных описаний техник в ранних руководствах до отчетливой артикуляции авторской позиции в таких работах, как «Жизнеописания наиболее знаменитых живописцев, ваятелей и зодчих» Дж. Базари и «Об искусстве кулинарии» Б. Скаппи. Более того, как отмечает Дж. Варрьяно, обе профессии испытывают влияние личностных образцов эпохи, адресованных первоначально интеллектуальной эlite. Это приводит автора к выводу о том, что эпоха Возрождения освобождает художественные и кулинарные практики от статуса «низкого» ремесла, переводя их в разряд преобразующих творческих видов деятельности, столь ценимых культурой Ренессанса.

Кроме того, внимание автора привлекает проблема соотношения национального и регионального — проблема весьма актуальная для Италии, представлявшей в рассматриваемый период конгломерат разрозненных малых государств. Это, пожалуй, одна из наиболее интересных по замыслу частей книги, разрушающая стереотипы, которые сложились в науке относительно данной исторической эпохи. В частности, предпринятый Дж. Варрьяно анализ перво-

¹ Такова, например, позиция авторов книги «Итальянская кухня...», утверждающих, что «кухня не имеет соответствий, у нее есть собственная история, собственные документальные свидетельства, пусть даже ее можно — и должно — поверять множеством других источников, включая и литературные» [Капатти, Монтанари, с. 8].

источников ставит под сомнение известный тезис о преобладании в данный период регионального фактора над национальным как в искусстве, так и в повседневной культуре. Автор делает вывод о незначительности и незначимости региональных различий в культуре повседневности ренессансной Италии, равно как и неактуальности понятия «региональная школа живописи» применительно к рассматриваемой эпохе. Парадоксальным образом именно в это время, как утверждает Дж. Варрьяно, опираясь на данные «географии искусства», можно зафиксировать существенные различия между регионами Италии как в гастрономических, так и в художественных традициях, но они не осознавались самими носителями этих традиций.

Второй раздел («*Images of Food in Art*» = «Образы пищи в искусстве») в наибольшей степени близок традиционным искусствоведческим штудиям и посвящен символике образов пищи в живописи Возрождения. Опираясь на традиции иконологического анализа, Дж. Варрьяно концентрируется на трех основных проблемах — переосмыслении античных традиций миметического изображения продуктов питания в таких жанрах, как *xenia* и *bodegón*, особенностях художественного воплощения сюжетов сакральных трапез и эротическом подтексте изображений пищи. Выбор опять же вполне соотносится с культурным контекстом эпохи, позволяя проследить интерференцию наиболее характерных черт культуры Ренессанса: апелляция к античному наследию, христианская доминанта мировоззрения и усиление чувственного начала. Сопоставление пищевых образов с культурными кодами и повседневными реалиями эпохи дает возможность уточнить привычные интерпретации полотен Возрождения (впрочем, как раз предложенные интерпретации не блещут ни глубиной анализа, ни новизной выводов) и прояснить культурную семантику пищи в данный период. Вместе с тем вызывает вопросы принцип отбора материала. Несмотря на то что заглавие книги очерчивает четкие и недвусмысленные пространственные и временные границы исследования (Италия XIV—XVI вв.), материалом для анализа становятся не только произведения классиков итальянского Ренессанса, но и испанская живопись эпохи барокко. Это отступление объяснимо, если иметь в виду научные интересы автора (Джон Варрьяно — автор монографии, посвященной творчеству Караваджо), однако явно и необоснованно нарушает общую концепцию книги и ставит под сомнение надежность выводов.

Наконец, в третьем разделе («*Food in the Studio, Art at the Table*» = «Пища в мастерской, искусство за столом») поднимается вопрос о границах исследуемых феноменов и формах их взаимопроникновения. Если в Новое время изящные искусства и искусство кулинарии дифференцируются как в пространственном, так и в статусном отношении, то в эпоху Возрождения четкая грань между ними отсутствует. Исходной точкой рассуждений Дж. Варрьяно становится сходство базовых ингредиентов кулинарии и живописи (масло, яйца, животный жир), которые определили специфику ренессансной кухни и искусства и без которых, по мнению автора, были бы невозможны визуальные и вкусовые достижения итальянского Возрождения [Varriano, p. 159]. Но особый интерес автора в данном случае вызывает не символический статус перечисленных продуктов (хотя этот вопрос также не обойден вниманием), а параллелизм эволюции

пищевых привычек и преобладающих техник изобразительного искусства, вызванной рядом экономических и социальных факторов, а также межкультурными контактами. Именно исследованию влияния социальной ситуации, религиозных установлений, процессов национальной идентификации на технологическую сторону живописного и кулинарного искусства и уделяется наибольшее внимание в данной части книги. При этом речь идет не об отношениях господства и подчинения между живописью и кулинарией, а лишь о проявлении сходных тенденций в этих сферах.

Не менее размытыми оказываются границы искусств, если обратиться к сравнению кулинарии не со станковой живописью, а с декоративно-прикладным искусством, сопровождавшим ее в процессе функционирования, например с майоликой. Автор отмечает переклички между «высокой» культурой и практиками повседневности, обнаруживаемые в общности тематики росписей посуды и засильных бесед ренессансных гуманистов. Менее интересны, в силу общеизвестности сведений, рассуждения Дж. Варрьяно о сервировке и украшении стола как особом виде декоративно-прикладного искусства, повторяющем логику развития пластических искусств, однако и они соответствуют сверхзадаче исследования показать многообразие проявлений черт ренессансной культуры в разных ее сферах. Итоговой темой раздела и книги в целом становятся пиры как события, имеющие одновременно гастрономическое и художественное значение. Тем самым подтверждается заявленный тезис о пище как «форме художественного выражения» [Varriano, p. 203] и о неразрывности «ученых» и повседневных практик в культуре Возрождения.

Список достоинств и недостатков рецензируемой книги может варьировать в зависимости от того, с позиций какой науки мы будем ее судить. Но, думается, наиболее верным будет оценивать ее не в контексте других трудов по истории кулинарии и не с учетом дисциплинарной принадлежности автора, а с точки зрения упомянутой сверхзадачи монографии. Как ни странно, книга историка искусства, посвященная сопоставительному анализу ренессансной кухни и ренессансной живописи, представляет собой главным образом опыт полноценного культурологического исследования эпохи. На стыке истории искусств и истории питания рождается новый ракурс истории культуры, адекватный описываемой эпохе. Исходя из этого можно констатировать, что рецензируемая книга весьма интересна с точки зрения постановки новых проблем и апробирования нового подхода к исследованию культуры повседневности и, шире, культуры итальянского Ренессанса.

Kanamti A., Montanari M. Итальянская кухня. История одной культуры. М., 2006. 480 с. [Kapatti A., Montanari M. Ital'janskaya kuhnya. Istorija odnoj kul'tury. M., 2006. 480 s.].

Varriano J. Tastes and temptations. Food and art in Renaissance Italy. Berkeley ; Los Angeles ; London, 2009. 280 p. (California Studies in Food and Culture ; 27).