

Изображение еды в романе Джеймса Джойса «Улисс»

Сурнина Вероника Максимовна

Студент (бакалавр)

Филиал МГУ имени М.В.Ломоносова в г. Севастополе, Историко-филологический факультет, Севастополь, Россия

E-mail: veronika-vm8@mail.ru

В книге Джеймса Джойса «Улисс» собрано много описаний, мыслей, которые направлены в единый поток невообразимых размышлений писателя. По словам Джойса, его роман отражает общую схему поэмы Гомера «Одиссея» [2, с. 36; 3]. Как и Гомер, Джойс посвящает еде восьмой эпизод своей книги, заглядывая «внутрь» тела своего героя, в желудок или, по словам героини романа Молли: "он знает массу разных вещей особенно насчет нашего тела и внутренностей" [4, с. 529].

Несмотря на то, что в романе изображен один день, описание еды в нём происходит беспрерывно. Один лишь хлеб упоминается в «Улиссе» 79 раз. Этот продукт едят тёплым, большими ломтями, обычно вместе с маслом, с соусом, с вареньем или мёдом. Его можно назвать основой рациона, ведь его едят много: "Хлеб с маслом: еще ломтик – три, четыре – и хватит. Она не любит, когда гора на тарелке" [1, с. 55].

В книге изобилуют описания мясных и рыбных блюд: бифштекс, ромштекс с луком, горбушка намазанная маслом, поджаренный ломоть сала с селёдкой, рыба с картошкой, жирный суп из гусиных потрохов, пупки с орехами, жареное фаршированное сердце, поджаренная ломтиками в сухарях печенка, жареные наважьи молоки, яичница с ветчиной, паштеты, куски трески, ломти бараньего седла с кисло-сладким соусом, телячий суп, жаренное на углях филе, отбивная с веточкой петрушки, пролитую коньяком утку, свиные котлеты. Из всех блюд чаще всего описывается почка – более 30 раз: "И ест почки, нежнейшее – нежнейшей" [1, с. 280]. Такое разнообразие пищи наталкивает на мысли о обеспеченном населении Дублина, которое привыкло к разнообразию.

Гораздо меньше внимания уделяется сладким блюдам. В тексте чаще всего только вскользь упоминаются десерты: варенье, мёд, ананасные леденцы, лимонные цукаты, сливочные тянучки, ириски, свежее испеченные сладкие булочки, пудинги, печенье с тмином, мороженое в стаканчиках. По сравнению с описаниями мясных блюд изображение десертов кажется "тусклым". «И еще принесите нам масло, булочки и каких-нибудь пирожных»: — говорит Маллиган, ему не важно, какие именно пирожные принесут [1, с. 254].

Из всех напитков чаще всего в произведении встречается молоко, оно упоминается 49 раз. Его пьют по утрам, днём, часто его добавляют в чай, какао и кофе. Также на страницах книги можно найти описание алкогольных напитков: подогретый ром, бургонское вино, шампанское, ром, виски, сидр, пиво [1].

В романе «Улисс» мало описаний фруктов или овощей, однако относительно много упоминаний сезонного урожая: блестящие яблоки, маслины, фруктовый пирог, засахаренные сливы, апельсиновые корки, салат с маслом, морковь, красные помидоры и перцы [1].

Книга много описанием еды, так подчёркивается изобилие, о котором говорит Джеймс Джойс напрямую. Приемы пищи состоят из нескольких блюд: "Аппетитнейшая трапеза, состоявшая из яичницы с беконом, превосходно зажаренного бифштекса с луком, горячих хрустящих булочек и бодрящего чая" [1, с. 317]. У более богатых людей ещё больше еды, им во дворцы привозят колестницы с продуктами: "На исполинских колесницах туда подвозят плоды полей, мешки капусты, полные отборных кочнов простой и цветной и брюссельской,

и капусты кольраби, вороха шпината, консервированные ананасы, рангунские бобы, горы помидоров... "[1, с. 302].

В противовес к такому количеству пищи автор книги ставит описание малопривлекательной еды: «Ну и намешали всего. Хрящик горло требуха и гнилые потроха вместе навалено и мелко нарублено. Загадочная картинка: найдите мясо» [1, с. 173], которую едят голодающие крестьяне с синими лицами. Из-за нездоровой пищи у простых людей были гнилые зубы и кишки.

В тексте также заявлена идея, что еда – это всего лишь топливо, которое нужно для поддержания жизни, поэтому не стоит устраивать культ еды: «Бог создал пищу, а дьявол поваров» [1, с. 174].

Таким образом, текст романа Улисс богат описанием различных блюд, что подчёркивает, насколько гастрономическое удовольствие важно для людей. Однако в произведении в качестве противовеса дано описание пищи, которую вынуждены есть крестьяне. Подобные продукты вызывают у людей ряд проблем со здоровьем. Также этой пищи им мало, они не наедаются, поэтому в книге можно найти сцены, где люди просят бесплатный хлеб и слизывают остатки еды с тарелки. Джеймс Джойс дал и третий взгляд на проблему, своеобразное решение: необходимо относиться к еде проще и не делать из неё «искусство пресыщения».

Источники и литература

- 1) Armstrong, A. The Joy of cooking. Food and Drink from James Joyce's Dublin. Station Hill Press, 1986.
- 2) Ellmann R. James Joyce, Oxford university press. 1982, p. 361
- 3) Гомер Одиссея, Изд. дом: Художественная литература. – М: 1981
- 4) Джойс Д. Улисс / Пер. с англ.: В. Хинкис, С. Хоружего. Изд: Иностранка. – М: 2014