

## ПРОФЕСОРИТЕ, КУЛИНАРНАТА ЕКСПЕРТИЗА И ЕЗИКЪТ: ЛИТЕРАТУРНИ БЕЛЕЖКИ

Албена Хранова

### ***Вместо посвещение***

Този текст е за Райчо Пожарлиев – с приятелство, и за монографията му „Философия на храненето: културно-исторически контексти“ (2013) – с възхищение. Това не означава, че редовете, които следват по-долу, споделят компетенциите на монографията; означава само, че от време-навреме си помагат с нея, като предварително ѝ признават водещата роля за сегашния ми интерес към тази проблематика.

### ***„Професорът ги разбираше тия работи“: Павел Вежинов***

Цитатът е от повестта „Дъх на бадеми“ (1966), където едни второстепенни герои обсъждат трагичната любовна история на главните герои: „*Беше вечер, тримата се бяха събрали в малкия хол на професора и без да бързат се черпеха с тетевенска ракия. На малката кръгла масичка пред тях бяха сложени приятни неща за похапване – капиш, мариновани лукчета, корнишони, даже чинийка с гарузи. Професорът ги разбираше тия работи*“<sup>1</sup>. Наистина не зная какво е гарузи, не ми помогна и речникът на чуждите думи в българския език (там видях близко звучащата гръцка дума *гарос*, което буквално значи „саламура“, но в кулинарията означавала *солени дробчета от скумрия*); нямам представа обаче дали гаросът и гарузите са едно и също нещо. Но каквото и да е, авторовото настояване „*даже гарузи*“ го представя като нещо рядко, изискано, професорско и въобще за разбирачи. И все пак, ако гарузите имат нещо общо с дробчетата от скумрия, в друг текст за същия политически, социален и всекидневен български свят пък самата скумрия, а не само осолените ѝ дробчета, е нещо доста дефицитно. Ето как студентката Бистра в „Процесът“ се опитва да излъже майка си, че е вечеряла с приятелката си Боби:

*Тоя път навярно не ми повярва, защото след малко отново запита:*

*– А какво вечеряхте?*

*– Пържена скумрия!*

*Как можях да го измисля! Тая година изобищо не съм виждала скумрия из рибарските магазини. Май че ми се ядеше по едно време, но това е съвсем друга работа.*

*– Трябва да се обадя на Фани – каза мама. – Интересно е къде могат да се купят скумрии.*

*– Никъде – отвърнах аз. – Изпрати им ги в колет техният хазяин от Созопол...<sup>2</sup>*

---

<sup>1</sup> „Дъх на бадеми“ тук се цитира по: Вежинов, Павел. Избрани произведения. Том 1. С: Български писател, 1984, с. 162.

<sup>2</sup> „Процесът“. Цит по: Вежинов, Павел. Избрани произведения. Том 1. С: Български писател, 1984, с. 238-239.

От тази опозиция може да се направи лесен и погрешен извод за това, че у Вежинов храната е ясен знак за социални разделения при зреенето на социализма – налице са привилегировани професорски деликатеси и липси на съществени неща за наядане в дома на студентката (но пък точно тези различия, в случая изразени чрез храната – чрез социално разфасованите детайли на евентуалната налична част и очевидно липсващото цяло на скумрията – се отменят например от това, че и в двете семейства отдадено и ритуално се играе покер на специални сбирки. Така да се каже, друг социално-битов обичай пък се оказва съвсем един и същ). Преди да обърнем внимание на тази посока обаче, ще натоварим читателя с относително пълното романово меню на академик Урумев в „Нощем с белите коне“ (1975).

В първите страници на романа, още преди да разбере, че жена му е починала в съседната стая, той мисли върху пустотата на живота си (част от която е и *„безвкузната храна, която готвеше жена му...“*); на помена след погребението ѝ сестра му Ангелина поднася *„желирано бяло месо от пилета, варен език, пражка шунка, сандвичи с черен хайвер. Сармите все още ги пазеше като основно ядене... След това разля по чашиите много тъмно, десертно вино... Изведнъж академикът усети в себе си глад...“*; сестра му започва да идва всяка сутрин, за да домакинства и да му готви: *„и наистина готвеше много хубаво... академикът... беше безпомощен да се спре, изяждаше всичко и усещаше, че все още му се яде“*; за същата сестра после се казва, че покойният ѝ съпруг, човек на живота, прахосник и моден навремето шивач към края си *„бе се отдал на нова, по-безобидна страст – хубавото похапване. Жена му тичаше по цели дни, за да му намери ту телешко месце, ту млада кокошчица... Едва след като пое домакинството на брат си, нейната стара готварска стихия я бе завладяла с нова, неудържима сила. Сега имаше доста пари, ходеше по специалните магазини, купуваше за храна най-хубавото, което намираще“*.

После академикът заминава на научна командировка в Будапеща, а в самолета *„им сложиха да обядват ордъовър и студено пиле, което той не хареса, но все пак акуратно изяде“*, посрещналият го професор Добози споменава, че *„освен работата, чака ни и един хубав обед“*, който се оказва съобразен със скорошното обядване на госта в самолета и затова е лек. В хотела академикът си почива, а после *„се чувстваше гладен“*, привечер излиза и намира *„някакво малко старинно ресторантче“*, поръчва си старо токайско вино след препоръката на келнера, че то е налично само в този ресторант и никъде другаде в Будапеща, вечеря фазан, който *„навярно бе истински фазан, а не някой затлъстял глупак, измъкнат за крака от градската фазанария“*, кафе и салата от южни плодове, *„да, доста добре си угаждаше за един безутешен вдовец...“*. Циганският оркестър, засвирил „Солвейг“, му напомня за атмосферата на някогашния софийски преддеветосептемврийски „Алказар“, когато за първи път е срещнал жена си в компанията на неприятния полицаи *„с бледо и малко порочно лице“* Кисъв; в ретроспекцията полицаят съветва младия професор да си поръча нещо за хапване: *„Аз ядох чревца на фурна... Тука ги правят знаменито“*, а оценъчният коментар на младия учен – русофил с леви убеждения – и на повествователя му гласи: *„На тоя полицейски галфон наистина му подхождаха всякакъв вид чревца. Но професорът си поръча агнешки флейки на тиган. Пиха бяло вино, истински мозел, след това професорът неочаквано поръча шампанско „Шение“*. След връщането в настоящето, на другата сутрин в Будапеща преводачката на академик Урумев Ирена го заварва *„в ресторанта на хотела да закусва с добър апетит яйца с шунка“*; на

последвалия официален обед академиците Урумов и Добози страстно обсъждат новите изследвания върху структурата на вирусите, „без да разберат дори какво ядат“, но все пак ядат в компанията на двама доценти, които също изяждат своите блюда „до последното зрънце ориз“ и „докато двамата академици все още разискваха с пълни уста за коварния вирус, те се уговориха до най-големи подробности какво ядене да вземат жените им за утрешния уикенд“. На другия ден преводачката Ирена завежда академик Урумов на екскурзия и двамата обядват в стария град Егер супа от опашки на раци по холандски, после разглеждат цял следобед забележителности в продължение на 15 реда текст, които делят обяда от вечерята, започваща на същата страница, „в една от старинните винарски изби на града“, където срещат световни знаменитости – философа субективист лорд Уелч и един виден шведски нумизматик, ядат с тях „млади петлета с гарнитура от задушени картофи“ и пият „силно, тъмно вино“. Веднъж вечерят и в дома на Ирена и съпруга ѝ Имре, „отличен познавач на хубавите унгарски вина“, който говори за гъстото сексардско вино с топъл рубинен цвят така: „Вижте само каква нежна мекота на глътката. И каква затаена сила в същото време“. Освен това, академик Урумов дава интервю за унгарската телевизия и на журналистическия въпрос, дали не е малко консервативен, отговаря: „Сигурно... Така например никога не съм носил дрехи с ципове. И не съм ял кренвириши с найлонова обвивка“.

След завръщането в София една сутрин академикът „се настани край кафето си, край филийките препечен хляб, край маслините и маргарина“, а сестра му го укорява със следното симптоматично изречение: „Уж си учен човек, ... а не внимаваши какво ядеш“, което някак автоматично и аксиоматично свързва учеността с вниманието към храната. После важни разговори на работното място в Института завладяват мислите на академика и той се връща къщи за обед. Ето и последвалия диалог:

*Урумов обядва умислен под укоризнения поглед на сестра си. Бе му сварила неговата любима леца чорба. Рядко я правеше, да не би да свикне с нея, но той я гълташе, без да ѝ обръща внимание. Като че ли я изливаше на земята – така се свиваше сърцето на нещастната му сестра. Най-сетне не издържа и се обади троснато зад гърба му:*

- Това е леца!
- Да, виждам! – отвърна учудено брат ѝ. – Чудесна е!
- Чудесна е – мърмореше огорчено тя. – Много виждаш какво ядеш.

*И излезе от кухнята. Като че ли е много лесно в тоя идиотски модерен свят да се намери леца и чубрица. По-добре да си върви в къщи, там нейният непрокопсаник вече трети ден нагъва някаква залоена попка яхния...*

- Довиждане! – каза тя сухо от прага на кухнята.

*Академикът тъкмо изсмукваше разсеяно един по един слитък чесънчета, сварени в лецата.*

По-късно същия ден с племенника си Сашо, обещаващ млад учен, академик Урумов вечеря в Руския клуб – там двамата пият греяно вино „в хубава порцеланова кана с нарязани ябълки и джинджифил“, приготвено „специално за господин професора“, както уверява келнерът, който познава академика от дете, защото преди е работил в Юнион клуб, а бащата на Урумов го е водил там често като малък. После, „след като изпиха и втората каничка, вуйчо му изяде прилежно своя рамстек с лук и го погледна

сънливо“. Друга вечер академикът кани племенника си вкъщи да вечеря с него задушените от майка му пѣдпѣдци, но за тях ще стане дума по-нататък.

Пак в Руския клуб Урумов за първи път води и Мария, жената, която обиква в последните дни от живота си: *„И те отидоха в Руския клуб. Ядоха Бъов Строганов и пиха лека и светла полска бира Окочим... През това време „специално за господин професора“ им приготвиха руски блини със сметана... До тях изпусаха вкусния си дъх на масло и каймак руските блини, но сега май не им беше до блини... изядоха с приличен апетит блините и след това той я изпрати...“*; при една разходка извън града Урумов весело разказва на Мария за опитите на сестра му да го събере с някоя разведена или вдовстваща дама на домашна вечеря, за която Ангелина е приготвяла следната храна: *„Сготвят се яребици задушени, да речем, купува се хубаво вино... След това [разочарованата от невниманието на акедемика дама – б.м.-А. Х.] ще се наяде хубавичко с яребицата или със задушеното телешко, зависи колко са блюдата...“*; в крайпътното място при същата разходка Урумов и Мария ядат кюфтета (важно е, че месото е „самоковско“): *„Стори му се малко по-кисело и по-жилаво от обикновените софийски кюфтета. Навярно бе забравил, че доброто прясно месо трябва да изглежда точно така“*; в едно уютно ханче пък келнерът разпознава познавача и препоръчва *„морски лефер, печен на керемидата“* с бял станимашки мавруд плюс уверението *„не го сервираме всякога и всекиму“*, но тъй като Урумов и Мария по време на вечерята осъзнават обречеността на чувствата си, леферите така и остават недокоснати и професорът поръчва *„нещо по-простичко“* – домашни наденички, приготвяни в самото ханче, които Мария едва преглъща, а на другия ден Ангелина вижда, *„че брат ѝ се набоядва едва-едва“*. Твърде бегло, пестеливо и несъблазнително е и описанието на храната на помена след скорошната смърт на самия Урумов: *„... чиниите и сандвичите“*.

Преди да се опитаме да разпластим и разчетем всичко това, ще въведем гастрософическите възгледи и практики на още един професор.

### **„Уроци по лингвистика и по готварство“: Блага Димитрова**

Цитатът е от романа на Блага Димитрова „Урания“ (1993). Неговите трима герои са следните: Урания, младо момиче, кандидатстудентка с особени дарби – разпознава цветовия спектър на човешките гласове, чува думите на дърветата, гъбите и пр., има телепатична способност, провижда и прорицава, чува Глас в съня си, който говори на непознат древен език откъм потънал в океанските дълбини остров (главната буква на Гласа не е моя, а на романа), усеща вибрациите и енергиите на космоса; професор Якодимов, радикален лингвист, който оценява заложбите на Урания; Велизар, млад асистент по лингвистика, в когото Урания е влюбена – той се опитва да бъде рационален и присмехулен, но ирониите му са твърде умозрителни и тромави, пък и в крайна сметка винаги се предава пред патоса на другите двама. Текстът е изтъкан от нескончаеми, екзалтирани и високо повторителни диалози между тримата, които могат да откажат от четене и най-закоравелия читател. Сюжетът е за това, че земните думи са изхабили значенията си, богатите мъртви езици са забравени, клишетата триумфират, планетата е обречена поради невалидността на словото си, а към нея лети от Уран една „небесна сълза“, астероид, който или ще я унищожи, или ще я спаси (последното само в случай, че земята успее да намери точната дума и въобще да върне силата и истината

на думите). Само Урания провижда това с помощта на Гласа, нейното знание идва чрез сънища, трансове, екстази, прадревни ритуални танци, разтрепервания – тя е нещо като Пагане на нюейджа, попаднала в академична среда през 1993 г.

Тук обаче ще се спрем само върху една гъбена супа. След дъжд и под изгряла дъга професор Якодимов извежда гостуващите на вилата му Урания и Велизар на бране на гъби в планината. Нека отсега отбележим, че цялото действие – от брането на гъбите през приготвянето на супата до изяждането ѝ и подготовката на останалите гъби за сушене обхваща не по-малко от 50 романови страници<sup>3</sup>. Разбира се, те включват още отклонения, диалози и всякакви размишления, но все пак сме готови да се обзаложим, че това е най-дългата готварска рецепта в българската литература. Със сигурност и един друг жанр – извънлитературният готварски рецептурник – не познава подобно словесно обилие, най-малко пък в относително кратката история на своята българска традиция.

Още при брането, което професорът нарича „древен занаят“, се налага в прав текст хомологията между брането на гъбите и брането на имената на гъбите: „*Тръгнали бяха по-скоро на словобер. С голяма кошница*“. Тук няма да спестим на читателя всички имена на гъби, преподадени от професора по време на гъбобера (били те на ядливи или отровни; а когато повежда младежите сред отровните гъби и имената им, Якодимов според текста заприличва на Вергилий). И така, („*професорът ги поведе от гъба на гъба, от име на име*“): манатарка, брезовка, бронзовка, синейка, мастиленка, огненка, кадифенка, канеленка, дяволска гъба или синкавица, пурпурка, печурка-ливаденка, зелена мухоморка, сърнела, вретенка, вълчи зъб, кичуреца припънка, лъжепънчушка, млечница, мъхнатка, бисерка, пантерка, петниста мухоморка, златист пачи крак, горчива миризливка, седефка, кестенка, зърненка, бадемка, кехлибарка, пумпалка, анасонка, кукумарка, булка, сурогризка, горделивка, масловка, боровка, копринка, чернилка, боздуганка, скрежовка, снежанка, черешовка, меднянка, брашлянка, лютивка режийка, гълъбка, сивушка, фосфорка, орешарка, смръчула, зимненка, лилавка, челядинка, бархетка лимонка, саждивка, сърненка, рогачка, симиденка, праханка, пърхутка, дъхавка, чесновка, тополовка, гвоздейка, ряповка, червенушка, чадърка, пиперенка, хлебенка, хамелеонка, аметистовка, лисичка, самунка, дипленка, киселка, мастиленка, тигровка, коралка, сапуненка, бяла орешарка, сливовка, карболка, синапенка, бяснуша, козя брада, оловно сивка, брадавическа пърхутка. По едно време професорът казва даже „и прочие“. Хомологията между бране на гъби и на думи продължава и в споделянето на събираческия метод: „*Питай колко села и колиби, колко овчарски къшли и кошари съм обходил да бера пъстрите имена на тези гъби, които се забравят с умиращите старци*“. Хомологията докрай остава толкова плътна, че за междуременно вметналото се изречение „*Докато им обясняваше, той се бе изправил, за да не смесва едното свещенодействие с другото: лекция и гъбобер*“, е вече много късно.

Научният резултат от всичко това е следният: „*Знаете ли какво показват тези безчислени названия, двойните и тройни имена на един и същ вид? Това са говорещи свидетели, че нашият език е връстник на гъбите. А то значи много-много древен, дошъл от буйните гори и дъждове на далечна епоха*“. Сега няма да кажем какво

---

<sup>3</sup> Димитрова, Блага. Урания. С: Цвят, 1993 г., с. 283-330.

мислим за този филологически извод и въобще няма да се заяждаме с професор Якодимов и с авторката му.

Брането на толкова гъби и думи има и един изпреварващ ефект – засищаният вкус на думите се усеща и констатира далеч преди приготвянето и изяждането на самите гъби в супата: „И вкусът на гъбите се усеща пак чрез езика!“ (казва Велизар); „Наистина какви вкусни имена, топят се в устата!“ (възкликва Урания); „Не мога да се наситя на тия сладки имена! – радваше се момичето, възхищавайки се на звучението, независимо от значението“.

Тук ще направим едно отклонение. В ранния роман на Блага Димитрова „Пътуване към себе си“ (1965) младата Райна – буквално връстница на с три десетилетия по-късната Урания – е напуснала софийския си дом и твърде проблематичната си за тогава семейна политическа биография, за да работи на един социалистически строеж в Родопите. Там в лицето на родопчанката Рафина момичето среща едновременно „самородни, пеещи думи“ и дом, в който храната се прави в котлето над огнището:

*Гребнах с дървената лъжица ошаф, духнах парата. Сръбнах и се вцепених. Един крехък, едва доловим мирис на нещо свидно. Какво точно? Нишадър, канела, плодове... Някаква капчица странен аромат, разтворил в себе си цялото ми детство [...]*

*– На какво тъй хубаво мирише? – я попитах.*

*– Зарзалки се сушат, сини сливи се разцепват да падне костилката, дюли на резени се пушат, круши меденки се притурят. Мащерка се наръсва отгоре...*

*Сърбах с наслада благоуханните думи на Рафина.<sup>4</sup>*

Този текст е човечен, за разлика от „Урания“ тридесет години след това, а при сравнението между двата текста рецептата му изглежда обрана до лаконизъм. Вкусът на думите и вкусът на храната се явяват като напълно синхронни, дори синестезийно окръглени чрез изместването на общия им акцент към властта на обонянието, което отключва сетивата и спомена (със значително по-спокойна езикова успешност от истеричавите синестезии на „Урания“, където девойката с настойчива рецитаторска дидактичност непрекъснато определя с контраалтовия си глас чий друг глас какъв цвят има). В дома на Рафина през 1965 г. и през сетивата непосредствено прозират и социално рационализируеми различия, които обаче напълно се примиряват – усетите на софийското момиче предполагат *канела* в котлето, където родопчанката всъщност е сложила *мащерка*, но това не пречи на общото ухание на думите и на храната, на вече не съвсем буржоазната столица от детството и на все още не съвсем социалистическата планина от 1965 г. Строежът, железата и въобще модернизацията на Родопите (тук намекът ни е към идеята за социализма като модернизационен проект и процес) не е в ценностно противоречие с очебийната предмодерност на родопчанката Рафина, с нейното огнище и котле, с храната и думите ѝ. Тъкмо в тази ценностна непротиворечивост пониква и крехко-конюнктюрната политическа утопия на текста, в чийто отворен финал романовата представа за житейската и словесна автентика на човешкото по необходимост все пак се допуска, макар и чрез болезнено отвоюване – и

<sup>4</sup> Димитрова, Блага. Пътуване към себе си. Роман. Второ издание. С: Народна младеж, 1972, с 353-354.

като етически съизмерима, и евентуално даже като политически възможна в тогавашната съвременност.

И още нещо – откъсът от 1965 г. кротко се полага върху уседнали метафоризации на храната, чиято втвърдена фразеологичност вече се е разклонила във всякакви действия от житейското и езиково всекидневие на човека. Така изречението „Сърбах с наслада благоуханните думи на Рафина“ спокойно може да се чете в ракурса на следното: „... опитването е началото на познавателния опит. Поради това, в психоаналитичен смисъл любовта на всеки от нас към майчината кухня е разпознавателен регресивен инстинкт. По-нататък, езикът е уталожил в себе си тази връзка на хранене и познание. Ние „изгълтваме“ на един дъх хубавата книга, познаваме в целувката любовта, намираме за несмилаема новата теория и т.н.“<sup>5</sup>. В този метафоричен ток и уханните думи могат да бъдат изяждани, и имената на храната да са вкусни. И – в режима на „опитването е началото на познавателния опит“ – колко може да е важно понякога да не познаваме храната, за да бъде вкусно името ѝ.

Да се върнем за момент към това, че в „Нощем с белите коне“ академик Урумов и Мария ядат Бъов Строганов в Руския клуб. През 1975 г. едва ли много читатели от провинцията например знаят какво е Руския клуб в София, а сигурно не много столичани знаят и какво е Бъов Строганов (както и аз до днес не знам какво са гарузите на другия професор от „С дъх на бадеми“). Рецептите (изясняващи значенията на имената) непосредствено отсъстват в текста, но контекстът набавя плътни конотации, в които тази храна се слага на масата като рядка, чуждестранна, изискана, непосредствено свързана със специални места, привилегии, познавачи и професори. И ето как за същото ястие литературата може да играе тъкмо със и сред разстоянието между името и значението на храната, как самото това разстояние може да извика и да направи сюжет – примерът ни тук идва от Георги Господинов и „За вкуса на имената“ (2001)<sup>6</sup>:

*Историята се върти отоло това, колко значими са нещата, които не познаваме, и колко по-значими от тях са техните имена. В този смисъл за мен „Роза Бела“ и „Бьоф Строганов“ са важни, тъй както за други са важни „патица с портокали“ (и как звучи – заоблено, с много широки гласни) или „наденички по норвежки“, или „цикория по фламандски“, или, най-накрая „сладко-киселата захаросана риба тан-су-ю“ с джинджифил на върха на ножа и много соев сос...*

*... гълтайки обилно всякакви гастрономически книги, попаднах на друго магическо име: „Бьоф Строганов“ (някъде изписано „Бъов Строганов“, което всъщност ми харесваше повече). Изговарях го бавно, с твърдост на последните срички.*

*Какво трябваше да представлява един специалитет с такова име! И как събираше френското от XIX век, като оня светия на литературната традиция Сент Бъов, с руското от същия век! Кой беше тоя Строганов, а може би Строганоф...*

---

<sup>5</sup> Пожарлиев, Райчо. Философия на храненето: културно-исторически контексти. С: УИ „Св. Климент Охридски“, 2013 г., с. 124.

<sup>6</sup> Господинов, Георги. И други истории. Пловдив: Жанет 45, 2001 г., с.40-43.

Обичах „Бьоф Строганов“ така, както обичаме Сандвичевите острови, без да сме били там, без да сме ги опитвали, така както дядо ми милее за Босфора, без да знае защо и пр. ...

... *Ето как звучи “Бьоф Строганов“: строг и тържествен, бляскав, блестящ. Съдържан авантюрист. Френски мужик. Шармантен руснак.*

*Наскоро открих рецептата: говеждо месо, маргарин, 1 лъж. брашно, 80 г. заквасена сметана, доматиено пюре, картофи, глава кромид лук, чер пипер, магданоз и копър. Четях как тънките ивици от филето се овалват в сол и черен пипер и се изпържват в горещата мазнина, как после се заливат със сметановия сос, добавя се доматиеното пюре и ситно нарязаният, запържен в масло лук и пр. Рецептата безмислостно разбиваше френско-руската връзка и буташе нещата към бифтека, към говеждото с картофи, ако бъдем груби.*

*Какво искаше да каже историята? Че за всичко е виновно объркването на езиците? Дадено ли ни е да знаем кой е езикът за бифтека и кой – за името му, кога изричаме и кога поръчваме?*

Да се върнем към словобера-гъбобер през 1993 г. и към Уралия, в чиято уста „се топят имената на гъбите“, тя се радва на „звучението, независимо от значението“, а професор Якодимов се чувства „поощрен от такова чисто словесно възприемане“. Само че такъв захват между храната и звученето на името ѝ („независимо от значението“) блокира всякаква възможност за игра между името и значението, блокира и самата работа на езика. Тъй като езикът няма нужда да значи, той вече може само да нараства неконтролируемо самото си мутирало количество, да се излива, да изрежда, да трупа имена без синтаксис, без сюжет и без никакви човешчини на познаването или непознаването, на разбирането или неразбирането. Такъв език – ако ни бъде разрешена двусмислицата – вече няма над себе си небце.

Докато Уралия се храни с имената на гъбите, професорът се опива с тях така, че дори плеонастично щедрият авторски повествуващ глас му отсъжда известна загуба на мярата: „Поощрен от такова чисто словесно възприемане, професорът започна да губи мярката в опиянението си от названията: – И какви още има! Седефка. Кестенка. Зърненка. Бадемка. Кехлибарка. Пумпалка. Анасонка...“. Следват още много. Изреждането се насича в елиптични изречения, всяко име е изречение и поради синтактичната необходимост се появява с главна буква, а тя пък му придава и поне графичния образ на лично собствено име. Така гъбите са придобили и някаква определена субектност, която после кулминира във факта, че могат да говорят. А пък този факт е единственият, който може да отстрани една сериозна опасност за здравето и живота на главните герои.

При заявката „звучението, независимо от значението“, красотите на всички имена съвсем не могат да проявят кои от гъбите все пак са отровни. Изправен пред този проблем, професорът за малко излиза от тежката метафизика и почти позитивистично разяснява, че гъбите се разпознават и по това върху какво растат, в каква среда и обкръжение и даже на младите и неопитни гъбоберачи дава съвета „не се поддавайте на измамата на името“, напълно противоречащ на всичките му останали речи. Уралия, която през младия си живот за първи път бере гъби, успява да подмине позитивистичните указания и същевременно да не откъсне нито една отровна гъба, защото една от дарбите ѝ е непосредствено да чува гласовете на гъбите: „Чувах гласец



*изпод гуглата: „Откъсни ме! Не се бой! Аз съм сладка!“ Всяка гъба си има свой тембър. Манатарката като камбанка, а зелената мухоморка като змийски съсък“.*

При положение, че героите накрая все пак изяждат супата, в това да сварииш, запържиш и изядеш нещо, което ти говори – артикулирано, аргументирано, в пряка реч и даже на чист български – може би има някакъв вид канибализъм, но няма да се задълбочаваме в тази посока. Сега ще ни интересува повече рухването на метафората за вкусните имена в „Урания“. Неовладяна от пресиращите изброявания, семантически обречена от доктрината на „звучението, независимо от значението“, метафората разменя местата на съставките си, които я свиват до колапс и поотделно се буквализират до втвърдяване – думите, назоваващи гъби, хранят, топят се в устата, а пък гъбите произнасят думи.

Романът не се възползва от колапса на метафората, за да изведе нещата надругаде, да направи от това нещо друго. Той просто несъзнателно прекрачва погиналата метафора и се връща в непроблематичните заготовки на буквалността, в която хората говорят с думи, а пък гъбите биват изяждани, като двете неща могат да бъдат правени синхронно, паралелно и житейски непротиворечиво. Така на много следващи страници протичат онези подробни „уроци по лингвистика и по готварство“, които професорът дава на младежите. Тук най-сетне ще цитираме рецептата за приготвянето и изяждането на гъбената супа в по-краткия ѝ вариант<sup>7</sup> – така, както изпитваната Урания доказва, че е усвоила лекцията:

*Урания с непропускащо око бе следила всяко негово действие от ритуала и изпя токущо усвоения урок:*

*– След като гъбите се проверят щателно една по една, слагат се цели в тенджерата с повече студена вода на огъня.*

*– Не на електрическа печка, на истински огън в огнище! – уточни той. – Това е много важно!*

*– С елхови клонки се кладе! – напомни Велизар за своя дял в готварския обред.*

*– Чакай да заврат. Един час и повече врат на умерен огън... – продължи тя.*

*– Поддържан с непрестанно хвърляне на елхови клонки! – отново подчерта заслугите си присмехуликът.*

*– Не се оставят ни за миг сами да врат! – наставляваше майсторът. – Трябва все да се навърташ край тях, да усетиш как узрява уханието им! После?*

*– После – заекна – водата, както е вряла, се прехвърля в голям кастрон, а гъбите се изсипват отделно, в плоска съдина.*

*– Ами водата?*

*– Обратно в тенджерата на огъня.*

*– В никой случай не се хвърля! Тази вода съдържа самия екстракт на гъбите!*

*По-нататък? Не забравяйте танур.*

*– Гъбите се нарязват надлъжно като на лентички. Те са бухнали от варенето.*

*Приличат на понички.*

*– Но вместо пълнеж с мармелад или нещо друго сърцевината им е много сочна и вкусна.*

---

<sup>7</sup> В този вариант са пропуснати доста детайли на приготвянето, като например това, че гъбите не бива да се мият преди да се готвят, за да не накърни това уханието им; че в никакъв случай не се слага копър; пропуснат е и сложно забавящият се ритъм на разбъркване по време на варенето и пр.

– Запържват се в тиган с чисто масло и щипка сол – нареждаше Урания, без да се запъва. – И пак се цамбурват в тенджерата. Пак да врат в своята вода. А в тигана се пуцат един-два моркова, нарязани на дълъско, със сол. Изпържват се силно до потъмняване. И се изсипват в тенджерата. Щом се усети по дъха, че е готово, нарязват се картофи на кубчета, за да сгъстят малко чорбата.

– Но не много! – вдигна строго пръст учителят.

– И се поднася направо от огъня – гореща, ухаеща. Отгоре се сипва сметана. Някои поръсват в чинията си черен типерец.

– Никакви други подправки, за да се запази ароматът на гъбите! Усещате ли го? – Професорът ги накара да поемат с жадни ноздри парата, която излиташе от купите им. – Както и речта: без подправки и притурки е най-истинска!...

– Хайде наздраве! Сърба се с гърло и с обоняние, напълва се целият гръден кош с уханието на горските гъби...

... Велизар каза:

– За да стане така вкусна, чорбата се вари с баене. Някой сладкодумец като професор Якодимов трябва да произнася над нея вдъхновеното си слово!...

Тази рецепта професорът определя по следния начин: „Запомнихте ли как се готви? Това е древен балтославянски начин, непознат у нас“. Да припомним и думите му, че „нашият език е връстник на гъбите“. Ще рече, че рецептата предхожда идентичността на „нашият език“, понеже балтославянската езикова общност (да си припомним смътно и за момент курса по общо езикознание за филологическите специалности) е с епохи по-стара от нашият език, който пък според професора е връстник на гъбите, но така излиза, че или природата и културата не могат да се срещнат, въпреки че са връстници, понеже рецептата за гъбената супа е по-стара от самите гъби като природен вид, или че „нашият език“ като връстник на гъбите е връстник на природата, следователно е по-стар от балтославянската езикова общност. И изобщо да признаем, че из страниците на „Урания“ образът на филологическата наука наистина ни идва в повече.

### **Професорски науки и храна**

И „Нощем с белите коне“, и „Урания“, при всичките си големи различия и трите десетилетия литературноисторическо време между тях, градят всъщност един и същ образ на учения, което е достатъчно, за да го формулираме като твърдо клише: ученият загърбва уседналото и сигурно знание, дълбае напред в спорното, рисковото и неизследваното; задължително по-посредствените от него се стремят да го премахнат от научната сцена (пенсиониране), но той отстоява с цената на всичко ценностните и характерологични максими на научното дирене; ученият е самотник докрай, дори в обкръжението на онези млади, които биха могли и искали да го продължат.

Академик Урумов на Павел Вежинов има „името на световен учен, беше действителен член на няколко академии“<sup>8</sup>. За тази световна известност романът намеква и с отношението на професор Добози в Будапеща в началото на романа, и с писмото на професор Уитлоу от университета в Корнуел в края му. Микробиолог и автор на нова и спорна хипотеза, радикализирана още повече от племенника му,

---

<sup>8</sup> Вежинов, Павел. Нощем с белите коне. Роман. Четвърто издание. С: Български писател, 1983 г., с. 173.

Урумов работи върху вирусите, връзката им с рака и заплахите пред човечеството. Романът е твърде пестелив по подробностите на хипотезата – рядко виждаме академика на работното му място, липсва сцена, в която в труда на учения се ражда хипотезата или откритието; един-два бегли разговора с колеги в Института и с племенника не ни казват много за съдържанието на самата научна идея. За нея чуваме малко само от научния враг на академика доцент Азманов на едно събрание в Института: *„Но академик Урумов допуска, че при определени условия и биохимични състояния, използвайки аналогията на своята структура със структурата на клетката, вирусът не унищожавя тая клетка, а само я принуждава да промени своята обменна верига в желаната от вируса насока. Това академик Урумов нарича с неудачния според мен термин „взаимозаместване“... Целта на дейността на академик Урумов е да създаде в организма преграда срещу този процес главно като се превъзмогнат условията, при които става възможно така нареченото „взаимозаместване“. На практика това означава да се повиши безмерно имунната реакция на клетките, да могат те безпогрешно да различават аналогичните структури...“*<sup>9</sup>. Романът добросъвестно (и накратко) се опитва и постига един четивен образ на специализирания научен език, на професията на своя главен герой. Обаче в бележка непосредствено след текста на романа с дата 15. 02. 1975 г. и подписана с името на автора се казва: *„Научните хипотези и догадки в тая книга не почиват на реални научни доказателства... Истината и познанието в тая книга трябва да се търсят само на териториите, които принадлежат на литературата, т.е. в човешката душевност и човешките взаимоотношения“*.

Понякога научното дирене в „Нощем с белите коне“ се описва чрез аналогии с други човешки дейности, на които Вежиновите герои никак не са чужди – екипът на професор Добози е снимал вирусите на полиомиелита и *„той отиде при бюрото си, взе оттам пет снимки и му ги показа на ветрило – „като истински кент флош роял“, както коментираха по-късно неговите помощници“*; а пък академик Урумов обяснява на племенника си, че *„научните опити приличат на лов на пъдпъдъци. Макар че много знаете вие какво е лов на пъдпъдъци. Пъдпъдъкът или го уцелваш с десет сачми, или с нито една“*<sup>10</sup>. Покерът или ловът могат да бъдат паралели на научното изследване. Обаче храната – иначе много обилна по страниците на романа, много по-обилна и по-висококачествена от науката – категорично остава извън подобни аналогии. Вежинов докрай опазва нейното поднасяне и натрупване в текста си отвъд всякакви обясняващи науката фигуративи.

За образа на науката в „Урания“ нещо вече споменахме по-горе, сега ще добавим още. Но преди всичко трябва да отчетем професорската поза, каквато Вежиновият академик Урумов просто няма. У Блага Димитрова професор Якодимов не се качва нито веднъж на катедрата (по-неспособните от него са го пенсионирали и дори не му дават да изнесе прощална лекция пред студентите), затова пък винаги – в гората, в стаята, на чардака на вилата си и докато прави гъбена супа, професорът говори *ex cathedra*. Позата е натрапчива и рефренна: *„поде тържествено професорът“*; *„и в рамката на вратата произнесе театрално“*; *„Професор Якодимов неволно се изправи*

---

<sup>9</sup> Пак там, с. 225-226.

<sup>10</sup> Вежинов, цит. Съч. *Нощем...*, с. 85, 359.

на чардака като на катедра и заговори с онзи внушителен глас, с който увличаше аудиторията“; „Якодимов веднага се поддаде. Катедреният тигър се събуди отново в него. Лицето му се преобрази...“; „Професорът не пропусна повода, за да изнесе отново лекция в тази тиха, дълбоко съсредоточена аудитория на природата“; „осенен от вдъхновението, той заприлича на древен оракул, изправен сред светилище“; „застана на чардака като на катедра“; „прогласи професорът с вид на древен философ“; „Професорът се изправи, прокашля се и помълча, което бе знак, че се готви да каже нещо от изключителна важност“ и т.н. А ето как си представя неслучилата се прощална лекция, която всъщност той буквално изнася на Урания и Велизар по време на готвенето на гъбената супа:

*Той е застанал на катедрата, тържествено пременен в официален костюм, с ослепително бяла риза и строга връзка... Бавно, с мислещ поглед лекторът обхожда лицата им. В този върховен миг, сякаш индуктирана от тях, съзрява у него една идея, която ще бъде запратена в залата като експлозив. Пъстрата, шумяща, разсеяна младост е прикована. Обратната връзка е постигната. Настъпва бездиханна, всмукваща го тишина. Неговият звезден час.*

*– Млади приятели! Утрешни обитатели на XXI век!...<sup>11</sup>*

Това е ужасно. Наистина не знаем откъде Блага Димитрова черпи тази точно представа за академична практика и стилистика на говоренето *ex cathedra* през 1993 г., но можем да кажем, че смесицата между древен оракул, древен философ, катедрен тигър, вдъхновено осенение, специално прокашляне, мислещ поглед и пр. бездруго постига онова, което се нарича обективно пародиен ефект (постигнат независимо от авторовото намерение). С подобно качество е и науката, преподавана чрез тази стилистика.

Професор Якодимов е преди всичко основоположник (неразбран от побездарните си колеги) и основополага твърде много науки, парадигми и методи в романа: „Искам да заложа основите на нова наука: космолингвистика“; „Но предлагам да се отиде по-далеч: да се създаде обща единна теория на полето на езика, където се засичат силовите линии на културите“; „Вие присъствувахте на неразрешимия извечен спор между рационализма и, както го наричам, парадоксализма, тоест между старото и новото“; „Ще приложя своя метод. Имам си изработена собствена херменевтика, наука за тълкуванията“; „Вашият покорен слуга се е нагърбил с непосилна задача... Искам да създам нова МЕТА-лингвистика, аналог на Айнщайновата обща теория на относителността“; „Имам своя хипотеза за феномена на състената духовна енергия при малките народи“; Урания мисли Якодимов за философ, но Велизар я коригира: „Застъпва своя школа: културна семиотика. Изследва духа на езика...“<sup>12</sup>.

Също така, в романа се говори за космология, астрофизика, астрология, астрални вибрации, резонанса и елиптичната му диадема, митология, мъртви езици, погинала океанска цивилизация, структурализъм, бездънни дълбини на родовата и предродова памет; праисторически опит, закодиран в паметното устройство на

---

<sup>11</sup> Димитрова, цит. съч. *Урания...*, съотв. с. 82, 104, 278, 281, 285, 288, 330, 397, 316.

<sup>12</sup> Димитрова, цит. съч. *Урания...*, съотв. с. 89, 92, 97, 308, 326, 331, 338.

вселената, енергия, витаеща във вид на вибрационни вълни около земята, всеединното общочовешко съзнание, биомагнитни обръчи около планетата, които запазват всичко изговорено, астрална био-фоно-енергия, дух на езика, идеал и народна съдба, изконно родство между небесните тела и езиците, телепатия и парадокс на квантовата теория, астрономията на маите, връзката между климат, география и фонетика, младежкият жаргон като форма на социална критика, отпечатъци от гласове в годишните кръгове на дървото и символа на дървото във фолклора, социолингвистика, връзката между историческата съдба и съвършенството на езика, звукови следи и откликващи частици, календарите на маите и на прабългарите, енергийните полета и ореховия строеж на земното кълбо, а и още много други неща; разбира се, и Ванга. Оказват се споменати Сосюр, Якобсон, Леви Строс, Барт, Проп, Остин, Айнщайн (а на равно основание с тях – и Кришнамурти).

Подобна научност наистина компрометира всяко научно дирене отвъд традиционните парадигми, отново поради напълно постигнатия обективно пародиен ефект. За такъв ефект спомагат и обикновени грешки като „*професор Якодимов по свой път бе стигнал отвъд езика, в още неразораната зона на интертекстуалното*“<sup>13</sup> (да се търси интертекстуалното „отвъд езика“ означава просто, че на текста никак не му е ясно какво значи „интертекстуално“). И още, професорът, Урания и романът им са устремени към борбата с клишетата и изхабяването на езика, но, говорейки, самите те се движат или в клишета и потресаващо наивни и патетични отговори на твърде сложни въпроси, или в непоносимо сгъстени стилови и методологически катахрези, които наистина са много изхабяващи. И най-сетне, конгломератът от всичко това си има ясни исторически и контекстуални параметри – от него се носи тежкия дъх на конюнктурата, която някои наричат „*епохата Людмила Живкова*“, очевидно плавно преминала в посткомунистическите легитимации на нюейджа и в специалните дарби на Урания.

Романът на Вежинов искрено се пази от това да прокара микробиологичната хипотеза на академик Урумов за вирусите и рака във вид на провиденческо литературно послание – в споменатата бележка към „*Нощем с белите коне*“ се казва ясно: „... *като се има предвид бързото развитие на науките и колко научни идеи, подхвърлени от писатели, са се превръщали в жива реалност. В случая авторът няма никакви подобни амбиции*“. Обратно, „Урания“ искрено се държи като изцяло провиденчески роман, който патетично и съвсем насериозно иска да сочи пътя на развитието на науката и към спасението на човечеството.

Същата противоположност забелязваме и в отношението между професорската наука и храната. Главната (всъщност единствена) поза на професор Якодимов е *ex cathedra*, дори по време на приготвянето на гъбената супа. Главната и най-висококачествена поза на академик Урумов е *седнал на маса с храна*, независимо дали у дома, в чужбина, в Руския клуб или в крайпътно ханче.

У Павел Вежинов научното изследване и храненето са различни светове – дотам, че храната, както споменахме по-горе, не пронизва дори фигуративно науката, не ѝ предоставя материал за аналогии. Обратно, у Блага Димитрова „... *Урания получаваше от професора едновременно уроци по лингвистика и по готварство. Според него езикът е в основата на цялото житие-битие, затова той не делеше*

---

<sup>13</sup> Пак там, с. 158.

заниманията си на научни и битови“<sup>14</sup>; да не споменаваме пак за гъбобера-словобер, за езика като връстник на гъбите и балтославянската рецепта за гъбена супа. (Дори извън науката, един майстор зидар на социалистическия строеж в „Пътуване към себе си“ „... редеше две по две тухли ритмично, унесено, някак вкусно за самите ръце“<sup>15</sup>.)

Симптоматично е това, че поне по веднъж и двата толкова различни романа се опитват да скрият къде точно са главните им императиви, центрите, които натежават и управляват цялото романово действие. В „Нощем с белите коне“ академик Урумов по едно време говори по телефона и иска среща със Спасов (началник, кариерист с повече заслуги като администратор, отколкото като учен), който същия ден има среща с две делегации и един официален обед. По повед на последното се появява доста саркастичното изречение „Навярно на този обед щеше да направи най-добро впечатление. И главно с превъзходния си апетит. Но академикът си спести това предположение“<sup>16</sup>. Урумов няма основания за сарказъм точно по отношение на апетита, защото не само в целия останал текст, но и точно 16 реда по-надолу на същата страница „той се наобядва с хубав, здрав апетит, после дремна малко на канапето си в кабинета“. Същият ефект има и в просмуканата, преливаща от метафизика „Урания“ следното методологическото указание на професор Якодимов: „Аз съм те учил, драги колега, че в науката няма път за метафизика!“<sup>17</sup>. Подобни акции по отклоняване – у Вежинов на въпроса за апетита на учения, а у Блага Димитрова – на метафизиката от авторската ѝ представа за наука – могат да разчитат само на евентуалното временно разсейване на читателя, колкото и доверчив да е той.

И още един участък на прилика, който ми се струва много важен за избраната тук проблематика. В един момент в „Урания“, чието действие се развива след историята с гъбената супа, професор Якодимов води Урания и Велизар в един ресторант на Витоша. И точно там Якодимов внезапно ни се явява като написан не от Блага Димитрова, а от Павел Вежинов:

*Под носа им бе тикната представителна папка с менюто.*

*– Оставете тази залъгалка за чужденците, а на нас кажете какво криете – попита свойски Якодимов.*

*Келнерът схвана с какъв човек си има работа и се наведе над ухото му, доверявайки му потайностите на склада. Познавач на гастрономическите тънкости, професорът вкусно заниза поръчката.*

*– Последната бутилка евксиноградско! – пошушина онзи съзаклятнически и поднесе отлежал царски мискет в бакърче с лед, наля първо на шефа на масата да опита и след одобрителното му кимване напълни чашиите на тримата.*

*Стаканите се запотиха от студения напиток с цвят на прозрачен самороден кехлибар. Вместо обичайното дълго чакане, докато се изпълни желанието на клиента, веднага трапезата им се засмя с пресни къдрави марули, червени домати и*

---

<sup>14</sup> Пак там, с. 314.

<sup>15</sup> Димитрова, цит. съч. Пътуване..., с. 141.

<sup>16</sup> Вежинов, цит. съч. Нощем..., с. 282.

<sup>17</sup> Димитрова, цит. съч. Урания..., с. 374.

*пресни краставици, горещи питки със загоряла корица и шарена сол с чубрица. Вдигнаха чаши...*

*... Келнерът с видимо удоволствие поднесе есетра на скара, старателно приготвена като за рядък ценител.*

*Апетитът, вместо да ги застави да млъкнат, разпали словоохотливостта им. Изглежда, при тях вкусът на живота бе неотделим от сладостта на думите.<sup>18</sup>*

Чак в последното изречение от цитирания тук откъс Блага Димитрова заприличва на себе си и то е повод след това отново да започне метафизическият разговор за езика. До него, да повторим, сякаш пише Павел Вежинов. Така че двата романа споделят не само една и съща представа за професора-литературен герой като за самотник, по-напреднал от околните си колеги, чиито смели идеи са отхвърлени от посредствените. В сегашната прилика – свойски диалози с келнера, поръчка извън менюто, качество на храната, достъпно единствено за познавачи – очевидно се крие още едно клише: за професора, бил той Урумов или Якодимов, като за ценител, кулинарен експерт с изискан вкус, добре обслужван и финансово способен през втората половина на миналия век на гарузи, Бъов Строганов, пресен лефер или есетра извън менюто. Нека проверим това по-надолу.

### ***Безкласовото общество на хранещите се***

Струва ми се безспорно, че академик Урумов е представител на онова, което се нарича „червена аристокрация“ или „червена буржоазия“ (разликата между двете названия не е маловажна, а още по-важно е, че тя всъщност не работи в режима на масовите употреби на тези почти терминологизирани названия). Това явление е предмет на изследване на социалните науки и затова тук няма да се занимаваме с него по същество. Струва ми се безспорно и това, че именно Павел Вежинов е писателят, който безпроблемно, публично и чрез високотиражни текстове легитимира явлението. В легитимацията с институционална твърдост участва и режимът, присъдил на писателя званията „народен деятел на културата“ и „герой на социалистическия труд“, и връчил му не една Димитровска награда за литература. Част от безпроблемността е фактът, че богат и изискан професор, композитор, архитект, лекар и пр. яде по Вежиновите страници специални неща; че хората през 60-те и 70-те години на XX век отвреме-навреме си говорят на „господине“ и „госпожо“; че неработещи „гледани“ жени ходят из съпружеския дом с качествено облекло и токчета, мярват се и домашни прислужници<sup>19</sup> – но това авторът не коментира, не казва как е станало, сякаш нищо не е нарушило континюитета между Юнион клуб и Руския клуб; сякаш всичко това е въпрос на дадености, направо на навици и правила на добрия вкус, които са повече „антропологически“, отколкото политически. Легитимацията идва най-вече от това, че

<sup>18</sup> Пак там, с. 412-413.

<sup>19</sup> За тези дадености у П. Вежинов Инна Пелева пише: „... текстовете, които особено впечатляват на времето критика и публика, текстовете, в които личи силно изразен личностен почерк, притежават едно доста странно (от гледна точка на културния контекст и изборите на съзнанието) „патрицианско“ несъзнавано.“ В: Пелева, И., А. Хранова. Литература за 12. Клас. С: Просвета, 2002 г., с. 359). Колебанието ми днес е, дали изобщо става дума за несъзнавано, или по-скоро за нещо напълно осъзнато.

у Вежинов светът просто е такъв и няма нужда да се казва как е възможно да е станал или да е останал такъв.

Храната бездруго участва в безпроблемността на тази легитимация, но първото, което трябва да отчетем, е че в „Нощем с белите коне“ яде далеч не само академик Урумов, чието богато романово меню описвахме в първия параграф на този текст. Ядат хората от компанията на Сашо, младия учен и племенника на академика – Кишо (неуспял университетски асистент, който поправя игрални автомати, често сменя заниманията си за препитание и кара трабант), Донка, двете Фифета (един от тях – Хари – е художникът, който рисува картината с белите коне нощем – той е успешен и търсен, купуват картините му даже „видни държавни личности“, но ходи мрачен, „с невчесана брада и кирливи панталони“), ядат Криста, майка ѝ Мария, която дава езикови уроци, леля ѝ Юлияна – архитект-реставратор, която живее в Калофер, а дъщеря ѝ Мими е главен технолог на винарски цех и т.н. Ето някои детайли от храненето им.

При първото въвеждане на Сашовата компания изглежда, че като че ли току-що получилият пари от вуйчо си млад учен, завел приятелите си в ресторант „Панорама“, е принуден за първи път да ги обучава на етикета за различието между домашното и общественото хранене на такова място:

– *Слушайте – каза Кишо, – вместо да пием скъпи италиански боклуци, не е ли по-добре да си поръчаме вино.*

– *Сашо го погледна колебливо, здравата го сърбяха ръцете тая вечер да похарчи някой и друг лев.*

– *Ами щом предпочитате... Бяло вино с лед и малко студено месо.*

– *Какво месо? Ние сме вечеряли.*

– *Хайде, не ставай протак. Ами като си вечерял – стой си у дома. Тук трябва да се поръча нещо.*

*Постигнаха компромис – поръчаха си бяло вино и луканка.*

После компанията отива на професорската вила, а на сутринта отиват в „Шумако“, защото „там правят отлична шкембе-чорба“. След дни по настояване на Криста двамата със Сашо си правят кебап от овчи бут на огън в двора на вилата. Тук също има класов намек – твърде изнервения от залоения овчи бут и цялата работа около живия огън и жаравата Сашо си помисля през гласа на повествователя следното: „Така се беше изнервил, че му се искаше да захвърли месото на първото куче. Но тъй като в целия район кучетата бяха отдавна изтровени, а тия, които живееха по вилите, не ядяха залоено овче месо, принудиха се да го ядат сами... Опекоха как да е шиша. Бяха така огладнели, че го изядоха с апетит, макар че се залойваше още преди да е изстинало“. По-нататък Сашо пак е поканил приятелите си в „хубав, скъп ресторант“, където художникът Хари е в обичайното си състояние на гладен човек – „*Както винаги, той бе ужасно гладен, чувстваше се готов да изяде цяло прасе. А на всичко отгоре, преди да тръгнат, бе прочел в едно старо списание как се приготвяло хоботче на много млад слон – като се заравяло в опалена в земята пещ*“; на тази маса Сашо поръчва „*водка и сайра. Комбинацията беше много хубава*“. (Подобно на гарузите, не знаех и какво е сайра, но речникът на чуждите думи казва – макар и по съвсем непрелъстителен начин – че това нещо е *Cololabis saira*, „*тихоокеанска риба с*



промишлено значение“), после „докато келнерът се обърна, ометоха сайрата. Кишо незабавно поръча още пет порции“. Това е предястие. После „ниха алиготе с киевския котлет, след това, както бяха вътрешно поразклатени, всички изведнъж го обърнаха на коняк“ (речникът на чуждите думи обаче мълчи по въпроса за алиготе). След страници Кишо и Сашо пак ядат шкембе чорба; после Мария готви зелени сарми на дъщеря си Криста, но те не са много сполучливи – Мария хапва „с отвращение“ от загорелите сарми, а на Криста изпържва яйца на очи, но ѝ обещава на другия ден да направи шницели („това беше най-хубавото, което можеше да прави“). В друг ден Сашо обядва отново в шкембеджийницата, а вечерта приятелите му се събират у художника Хари, за да ядат телешка глава в шкембе – „старовремски деликатес“, който Сашо „никога не бе опитвал“; преди главата в шкембе има „бутилка дюбоне, доста калнав аперитив, както Сашо немилостиво отбеляза“. После Мария вари леща; по нататък пристига сестра ѝ Юлияна с половин печено агне с две бутилки вино, каквото „не пиели и министрите“ и говори за агнето така: „Това не е агне, това е мляко. Тъй хубаво ми миришеше, докато препусках насам, че едва не ми прилоша... Юлияна се зае с апетит с агнето... – Според мен агне трябва да се яде студено – говореше тя. – Особено кожичката, дето е била потопена в соса... Ето виждаш ли, това желираното. Който разбира естествено... След няколко минути Криста вече гризеше препечено кокалче, добре овалено в соса. Леля ѝ беше права, наистина бе дяволски вкусно, не приличаше никак на ония дръгливи агнешки плешки, които майка ѝ печеше на кварталната фурна“. По-нататък Сашо, Хари и Кишо отиват в „Шумако“, където Кишо поема инициативата:

– Оставете ме аз да поръчам! – каза той. – По една бирица най-напред, студена, чешка. След това по едни чревца на фурна. Накрая по една агнешка главичка, моята да бъде най-малката.

Лукавият нос на келнера успя най-сетне да подуши познавача. Тука може да падне нещо.

– Позволете аз да избира всичко! – каза той зарадван.

– А защо твоята да бъде малка? – попита подозрително Сашо.

– Забелязал съм, че най-вкусни са малките главички... Може би защото най-хубаво се опичат.

– Виж го какъв нахал! – каза възмутено младежът. Тогава и трите да бъдат малки.

– Да, специално ще ги избира! – каза келнерът...

... Точно в този момент им донесоха чревцата на фурна, нямаше нужда да си тровят апетита с празни разговори. Келнерът и този път се беше постарал, бе ги избрал от крайчеца на тавата, където са съвсем мъничко загорели, колкото да станат още по-пикантни на вкус. Изядоха всичко, без да гъкнат, поръчаха нови бири...

По-нататък, когато бременната и депресирана Криста гостува на леля си, Юлияна „ѝ носеше пиленца, кокошчици, понякога тлъсти свински пържоли“; във винарската изба, където работи Мими, един блед, анемичен и късав партиен секретар „тръсна на бюрото пакет шунка, съвсем топла и прясна, увита в няколко пласта хартия, най-долната от които бе станала прозрачна от мазнината“; друг ден Криста и леля ѝ обядват манастирска чорба в „Балкантурист“, а майка ѝ в това време в

София „дъвчеше разсеяно в кухничката зле подгрята юфка със сирене“; пак Мария е обядвала постни картофи на фурна преди последната ѝ вечеря с Урумов в ханчето с лефера и домашните наденички.

Нека отбележим нещо. В изданието, от което тук цитираме „Нощем с белите коне“, за храната на академик Урумов и нейното изяждане (със или без други хора на масата) става въпрос на страници 9, 24, 25, 30, 31, 35, 66, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 79, 83, 86, 92, 94, 119, 121, 167, 178-179, 180, 181, 207, 282, 315, 316, 317, 337, 341, 342, 369, 371, 374, 375, 377, 396. За храната на останалите герои и нейното изяждане става въпрос на страници 16, 56, 60, 65, 105, 108, 110, 137, 138, 141, 162, 163, 192, 193, 201, 202, 218, 228, 229, 230, 247, 296, 318, 320, 344, 345, 346, 352, 353, 369, 375, 397. Нека читателят сам прецени удивителната честотност на храната и храненето в „Нощем с белите коне“. Нека се поколебае даже по въпроса, коя всъщност е централната „тема“ на текста, защото налице е една почти фанатична последователност, с която плътният рефрен на храната пронизва и изпълва всякакви любовни истории, научни дирения и нравствени терзания на романа и неговите герои.

Преди да разгледаме храната, хранещите се и нямащите апетит откъм „класовия характер“ на менютата, ще се отклоним за малко, но все по посока на темата. Две години след „Нощем с белите коне“ излиза романът на Богомил Райнов „Тайфуни с нежни имена“ (1977), а четири години след него – и „Денят не си личи по заранта“ (1981). (Първата третина от „Денят не си личи по заранта“ е сигурно единственият текст, способен да конкурира честотата на храненето в „Нощем с белите коне“). Поведението на разузнавача Емил Боев на масата обаче е съвършено различно от това на Павел-Вежиновите герои. Той повече наблюдава хранещите се, отколкото сам яде. Достатъчно изискан е, за да разбира от добра храна и начин на хранене, но ритуалите на околните по уговарянето на тънкостите ѝ с келнера го отегчават и го настройват иронично. Описанията на пищността на храната са само декоративен контрапункт на собствените му разузнавачески проблеми и тя никога не придобива никакво друго значение. Особено показателен е един сюжетен момент от „Тайфуни с нежни имена“, където, повтаряме – две години след „Нощем с белите коне“ – Боев изслушва дългия разказ на Макс Брунер за събития, случили се в България около 9. IX. 1944 г., които са много важни за разрешаването на шпионския случай. Събеседникът пожелава разговорът да се проведе в рибен ресторант, поръчва си за обед пъстърва с масло, но тъй като диалогът се оказва доста дълъг, той неусетно преминава и във вечеря. Във вписаното по-надолу отношение на Боев-Райнов към фиксацията върху храната и апетита на събеседника му не мога сега да не си представя – като литературноисторически казус на литературни модели и отношения, – че в рибния ресторант в Берн на масата срещу Емил Боев стои не точно Макс Брунер, а Павел Вежинов:

*– А какво ще ни предложите за вечеря, драги? – запитва той гарсона, когато му донасят бирата.*

*Оказва се, че за вечеря има немалко неща. Почва да ми прилява вече от тия застаряващи хора, за които доброто хапване се превръща в главната, ако не и единствена земна наслада. Но службата изисква жертви...*

*... Изпълнената с лека горчивина тирада бива прекъсната от появата на пържената риба. Една поява тъкмо навреме, за да разсее меланхолията на немеца и*

да му припомни, че в тоя наш грешен свят все още съществуват някои малки радости дори и за застаряващите мъже. Той потиска горчивината си с няколко едри къса от това бяло, още вдигащо пара месо, залива ги, за да изстинат, с чаша бяло рейнско вино, а после продължава все в същия ред да се тъпче и да се налива и едва след като с лека изненада установява, че чинията пред него е празна, обляга широките си плещи в креслото и се връща към прекъснатия разговор...<sup>20</sup>.

Да се върнем към многото храна и хранещи се в „Нощем с белите коне“ и към социалните им релефи. Ще започнем с това, че в романа всъщност няма нито един беден човек, който например е гладен, но няма възможност да яде (както и се изисква в общество, непрекъснато определящо себе си като безкласово). Яде академикът, яде бохемата от компанията, дори и един леко декласиран и маргинализиран елемент от бохемата като Кишо, яде жизнената архитект-реставраторка Юлияна. По-особено тук стои Мария, която преглъща с неохота, когато (често пъти) е притеснена и разтревожена, не е съвсем добра в готвенето, прави го на котлон, защото няма електрическа печка и носи печивата си в кварталната фурна. Това обаче не е знак за бедност – Мария е изискана и добре облечена жена, по-скоро нейната неохота е знак за изтънченост във всеки смисъл, за чувствителност и за самотност. Яде малко и Криста, а след забременяването, отношението на Сашо по въпроса и заминаването ѝ при Юлияна, изречението на повествователя „*Два-три дни беше много тъжна, дори загуби апетита си*“ звучи като тежка болест, но малко по-късно в „Балкантурист“ тя „*дори похапна с добър апетит*“. Обречената любов също отминава храната – не ядат двамата възрастни влюбени в ресторанта в Будапеща, Мария и Урумов не изяждат лефера в ханчето поради същото чувство за обреченост на чувствата си, но все пак изяждат наденичките, макар и с мъка. Дори когато някой *не* яде в „Нощем с белите коне“, текстът настоява на това, че той *не яде*, т.е. текстът все пак и пак говори за храната.

По-надолу ще се опитаме да разчетем социалните параметри на храната у Павел Вежинов през един участък от критиката на Райчо Пожарлиев към критиката на Бурдийо към Третата критика на Кант и предприетата от френския учен социологизация на вкуса:

*... в концепцията на Бурдийо различните хора се хранят някак си класово, без наслада, а самата храна е елемент от социалната структура, а не фундаментална част от живота... При отчуждения анализ на Бурдийо пластът на живота и щастието чрез хранене абсолютно липсва...*

*... На мястото на тази [Кантовата – б.м.-А.Х] интерсубективност на споделения естетически опит Бурдийо поставя лишените от човечност, външни социално-икономически фактори. Така той сближава етичното, естетическото и хранително вкусовото като ги нивелира като необходими следствия на социални позиции. С други думи, това, за разлика от Кант, но и в един вид скрито преписване на модела, е подвеждане на опита на вкуса (кулинарен и естетически под някакъв тип социално априорни структури, които му придават относителна (групова) общовалидност...*

---

<sup>20</sup> Райнов, Богомил. Умирай само в краен случай. Тайфуни с нежни имена. Романи. С: Български писател, 1984, с. 452-453.

... и по отношение на миналото концепцията на Бурдийо има своите дефицити. Например елементарната хабитусна опозиция, която по български маиер можем да изразим с фразата: **За бедните – боба и лещата – за богатите (примерно депутатите) – кюфтета и луканки**, също има своите ограничения. Как например да интерпретираме храненето в традиционното ни общество, в което освен собствена реколта от боб и леща, всеки си приготвя и луканките за зимата? Освен това в общества като нашето, където в продължение на близо век липсва консистентен социален статус, никога не е ясно кой какво яде. Казвам единствено, че за много общества идеята за класифициращите сами себе си стилове не върши работа.<sup>21</sup>

Нека последваме това подозрение във Вежиновата проза. Сашо е естественият медиатор между прослойките, поради което, ако академикът яде Бъв Стрганов в Руския клуб, то пък бохемата яде с племенника му киевски котлет в скъп ресторант. И професорите с гарузите и рамстека с лук и пр., и бохемата със сайрата и алиготето ядат неща с непознати за българските навици имена<sup>22</sup>. Същевременно обаче лещата и сармите са привилегирани и в богатата кухня на Урумов, и на котлончето на Мария. Тази хоризонтално проникваща еднаквост наистина не позволява да се провидят „класи“ през храната. Същата непрозирност на заявените различия между „професорско“ и „народно“ личи и в безпроблемната хибридность на богатото професорско домашно меню, приготвено и за публична оценка – на помена след погребението на Наталия, Ангелина поднася на опечалените и сандвичи с черен хайвер сред блюдата на маса, на която като основно ястие се явяват сармите. Няма коментиращ глас в текста, който да каже, че в реда на сармите, поднесени след черния хайвер, има нещо сбъркано, хибридно, некорелативно, нейерархично и непрофесорско (от типа на Сашовата реплика към Кишо: „*Хайде, не ставай простак!*“). Рамково предположените социални и културни разлики между храните са се стопили във факта, че храните са налични, обилни и вкусни. Бурдийо и социологическите картографии на храната наистина не могат да разчетат менюто на Ангелина, не могат да се справят с този прост, аисторичен и самоочевиден принцип на удоволствието и продължението на живота, който романът е поставил на масата.

В тази връзка, нека отделим малко внимание на лещата, овнешкото, чревцата и шкембето. За Павел Вежинов лещата определено е обсебя (май че и чисто биографична) – яде я и академик Урумов, изсмуквайки едно по едно слитък чесънчета, сварени цели в лещата, и скромното семейство на Мария. От цялата флора, както се изразява Сашо, той най-много обича леща и донякъде млада бакла; Криста също много обича леща. Нещо повече, Мария готви по същата Павел Вежинова рецепта: „*[Криста] в къщи намери майка си, която се въртеше в кухнята край тенджерата с леща и*

<sup>21</sup> Пожарлиев, Р. Цит. Съч. *Философия...*, с. 117-121.

<sup>22</sup> В книгата си за кухнята на НРБ Албена Шкодрова отбелязва, че ако през 60-те години в ресторантския рецептурник все още личи кулинарния пуризм от следвоенния период, то 70-те се движат в обратна посока: „... в НРБ човек може да разчита на своите Турнедо Росини, Шатобриан за двама или Котлет по московски (обикновено отчайващо далечни от оригинала, но често консумирани с чувство на триумф от допира до нещо рафинирано и вносно, тъй като малцина от консумиращите познават този оригинал). Райчо Пожарлиев [в интервю за тази книга – б.а.-А.Ш.] обобщава тази тенденция като държавен опит да се национализира високата кухня отгоре и сполучливо я определя като „синдром на провинциализма“. Вж. Шкодрова, Албена. Соц гурме: куриозната история на кухнята в НРБ. Пловдив: Жанет 45, 2014 г., с. 170.

пускаше в нея цели слитъци чесън“. Тук в лещата, приготвена с цели слитъци чесън, са заличени не само класовите разлики, но и разликите в рецептата и класата на готвенето, тези между кулинарната отдаденост и майсторство на Ангелина и кулинарното безразличие и непохватност на Мария.

За разлика от лещата, агнешките чревца на фурна май че имат по-ясна социално-политическа биография в „Нощем с белите коне“. Да си припомним презрението, което младият учен Урумов в една романова ретроспекция изпитва към избора на преддеветосептемврийския полицаи Кисъев да яде агнешки чревца в „Алказар“ и като контраст на чревцата добрият му вкус диктува поръчката на агнешки флейки на тиган. Това не пречи поръчалият същото (чревца и главички) Кишо да бъде разпознат поради изискванията си от келнера в „Шумако“ като познавач („лукавият нос на келнера успя най-сетне да подуши познавача“). Същият Кишо, предупреден от Сашо да не става *простак* в „Панорама“, се оказва *познавач* в „Шумако“. Разликата между академик Урумов в Руския клуб и неудачника Кишо в „Шумако“ се претопява не само защото социалният медиатор Сашо седи на масите и на двамата, но и защото те и двамата се сливат във фигурата на *познавача*, който така става лишен от обособена класова принадлежност. Също така се претопяват и разликите между ритуалите, рецептурите и репутациите на Руския клуб и „Шумако“ – във факта, че и на двете места келнерите разпознават познавачите и храната е специална просто защото е изключително вкусна. Върху същото основание Вежинов разполага и самата културна памет на града – в „Самопризнание“ (1973) старият адвокат Илиев „... помнеше старият град така, както не помнеше дори лицата на петте си деца. Тука някога продаваха варени раци – казваше той. Истински грамадни раци от Гебедже. А тука и след полунощ човек можеше да изконсумира един топъл бульон. Идваше Дебелянов. Тука идваше Масалитинов, там Георги Стаматов. Старият град живееше с неудържима сила в душата му“<sup>23</sup>.

Нека още веднъж отбележим и социално диференциращото изречение около овнешкия шиш на Сашо и Криста в двора на Урумовата вила: „... а тия, които живееха по вилите, не ядяха залoено овче месо“, което пак удря в качеството на храната, а не в нейната социална идентичност. Обитателите на вилите не ядат *залoено* овче месо, което не се отнася до *овчето месо* по принцип. Напротив, в „Белият гущер“ на гостуващия в София футуролог Кавендиш е препоръчано да опита овнешкото жиго в хотелския ресторант и „*философът си омете чинията до последното зрънце на гарнитурата. И поля всичко доста изобилно с хубаво вино*“<sup>24</sup>; след изписването от болница на страдащия от амнезия архитект Игнатов от романа „Везни“ (1982) жена му Лидия му приготвя в луксозния им дом за обед „*овнешко жиго, истински кулинарен шедьовър, както ми се стори тогава. Наядох се като прасе*“<sup>25</sup>. Така че и овнешкото месо само по себе си няма „класов характер“; има значение качеството на неговото приготвяне и наслаждата от изяждането му.

Подозрението ни е, че в „Нощем с белите коне“, в хода на историческото развитие от капиталистическата към социалистическата буржоазност агнешките чревца

<sup>23</sup> Вежинов, Павел. Самопризнание. С: Български писател, 1973 г., с. 55.

<sup>24</sup> Вежинов, Павел. Избрани произведения, т. 2, С: Български писател, 1984 г., с. 153.

<sup>25</sup> Вежинов, Павел. Везни. С: Български писател, 1982 г., с.49.

от примерите ни по-горе са изминали път на реабилитация от лошия вкус на полицая до специалното им място в тавата при изпичане за познавача. Такава реабилитация е още по-очевидна за шкембе чорбата, която със сигурност е прескочила доста социални граници<sup>26</sup>. За първи път компанията на Сашо отива на шкембеджийница след първата среща с Криста и алкохолната нощ на вилата. Доста по-късно Кишо води Сашо на шкембеджийница, но това сякаш се случва за първи път в романа и то с класова аргументация, като отиване на буржоазията (дори на иронично поднесеното клише на комунистическия език – „буржоазна отрепка“) при народа:

*Отидоха да обядват в една шкембеджийница, така добре вмирисана, че Сашо едва не се върна от входа. Но Кишо го бутна грубо с длан по гърба, сърдито измърмори:*

*– Влизай, влизай, буржоазна отрепка такава!... Влизай да видиш какво яде народът.*

*Оказа се, че яде поне евтино. За един лев получиха и храна, и бира, а оцетът и червеният пипер бяха съвсем безплатни. Кишо си насипа толкова много от тях, че младежът го погледна уплашено.*

*– Ще се отровиш бе, човек!*

*– Гледай ти да не се отровиш! – изръмжа Кишо. – Аз съм от простолюдието, моят стомах е свикнал...*

*... Докато гълташе огнената чорба, Кишо му разказа туй-онуй за детството си.<sup>27</sup>*

Тази ясно изразена класова заявка обаче се оказва непотвърдена, защото по-нататък младият учен се оказва редовен и ежедневен посетител на шкембеджийницата по обед (и то по важни причини, на които ще се спрем по-надолу). Умният и симпатичен адвокат Стаменов от „Самопризнание“ също се храни там и мисли върху криминалното дело: „*Както си беше с разпалена глава, той влезе в една шкембеджийница. Една двойна с чесън и т.н. Една лимонада... Докато кусаше непоносимата чорба, той усети, че в него с властна сила се настани не по-малко непоносимата мисъл...*“<sup>28</sup>. Ако и Павел Вежинов определено да не обича шкембе чорба, той все пак праща младия учен и младия адвокат да обядват тъкмо това огнено и непоносимо нещо, в което „простолюдието“ и интелигенцията са се оказали от една и съща класа.

И така, обществото на хранещите се в „Нощем с белите коне“ наистина се оказва „безкласово общество“ в смисъла, предложен от Райчо Пожарлиев: „*в общества*

---

<sup>26</sup> Един от примерите на Райчо Пожарлиев в критиката му към социологията на вкуса на Бурдийо и при аргументите в отстояването на тезата, че „*Промените във вкуса на една и съща класа днес са толкова радикални, че трудно бихме могли да я разпознаем по яденето. Не настъпва ли в този смисъл времето на вкусовото безстиие, в което диференциациите между групите и в самите групи се замъгляват*“, е тъкмо социалната съдба на шкембе чорбата от бедняшка храна до храна на елита (Пожарлиев, цит. съч. *Философия...*, с. 121). Пак на шкембе чорбата е посветена главата „*На шкембеджийница*“ в книгата на Албена Шкодова (вж. Шкодова, цит. съч. *Соц гурме...* с.245-252).

<sup>27</sup> Вежинов, цит. съч. *Нощем...*, с. 163-164.

<sup>28</sup> Вежинов, цит. съч. *Самопризнание...*, с. 67.

като нашето, където в продължение на близо век липсва консистентен социален статус, никога не е ясно кой какво яде“. В него всички са равни не само пред хляба, както твърди старата сентенция, но и пред социално разграфения рецептурник, който поради тази причина е загубил разграниченията тъкмо в предположимата социалност на графите си. И може би особената кулминация на това положение иде във факта, че романът говори за наличие на буржоазия през 1975 г., но и не забравя да каже, че по отношение на храната в това българско общество пролетариат просто няма. При гостуването на Криста при леля й Юлияна в провинцията става ясно следното: „Леля й носеше пиленца, кокошчици, понякога тлъсти свински пържоли, заради които ругаеше с пяна на уста местните снабдителни власти. Те наистина никак не се престараваха, пък и защо да се престарават, като всеки му намираше колая, особено пролетариатът. Какъв пролетариат, като дядо и баба си живееха на село, работеха в стопанствата, а освен това гледаха в задния двор всякакви животинки, така че почти не оставаха без месце“<sup>29</sup>. Повтаряме, „какъв пролетариат“, пролетариат няма.

### **„Свърталище от архетипи на домодерното“**

Цитатът е от Райчо Пожарлиев във „Философия на храненето“ и гласи: „Сегашият постмодерен свят е свърталище от архетипи на домодерното, но в областта на кухнята те са дори прекомерно много“. Тук авторът има предвид процеси, при които глобализацията реактивира старата домашна кухня, също актуалността на селския туризъм, „селския тип“ места за обществено хранене, съвременната екологична култура, а и „елитната мода на барбекюто, т.е. да хвърлиш в жаравата парчето кърваво месо“<sup>30</sup>. Тук обаче няма да се занимаваме с постмодерността, а ще се върнем в модерността и в социализма като „модернизационен проект“ (както се казва), за да проверим съмнението си, дали у нас – според храната в литературните ни примери тук – модерността изобщо е била необратимо постигната.

Блага Димитрова, в чийто споменат по-горе роман „Пътуване към себе си“ пролетариат определено има, не намира нищо важно или стойностно в работническия стол (даже в него понякога не може да се вечеря, тъй като е зает за пропагандни събрания), а „хлябът хръскаше с пясък и вар в зъбите. Колкото и да си миеш ръцете, все остават по тях песъчинки“<sup>31</sup>. Същинската стойност на храната там е в предмодерния дом, огнището, питата и благоуханния ошав на родопчанката Рафина; да не напомняме пак за гъбената супа в „Урания“, която не бива да се прави на електрическа печка, а само на жив огън, и за чиято балтославянска рецепта „предмодерност“ се явява като твърде мек термин.

Пясък от социалистическото строителство прониква в храната и чрез вятъра в равнината на Козлодуй, където се строи атомната електроцентрала – към нея пътува софиянката Нора, за да избяга от нещастната си любовна история с един доцент и да постъпи на работа като телефонистка в „Аз съм атомна“ на Павел Вежинов:

---

<sup>29</sup> Вежинов, цит. съч. *Нощем...*, с. 344.

<sup>30</sup> Пожарлиев, цит. съч. *Философия...*, с. 308-309.

<sup>31</sup> Димитрова, цит. съч. *Пътуване...*, с. 141.

*... но пясъчният вятър се появи едва преди година. То стана, след като в равнината като железни кучета нахлуха стадо булдозери и грейдери и заръфаха яростно жълтата сипкава плът на лъоса. Древната земя се оголи, зелената се стопи в жълтата каша на дъждовете. Цалата низина се покри с нови, като че ли ненужни пътища, накъде отиваха, откъде се връщаха, никой не може да разбере. Но скоро безконечни колони от самосвали и камиони плъгнаха по тях – те именно вдигаха пясъчната завеса. Ветровете, които идваха през реката, понесоха всичко към града. Червените му покриви пожълтяха, жълти станаха дори зелето и дините в крайградските бостани. Лъосът проникна навсякъде – в аптеката, в родилния дом, в малките домашни кухнички, – хората го хрускаха заедно със салатата, с кюфтетата, с кьопоолото и солената беломорска хамсия, от която имаше неограничени запаси в местния магазин.<sup>32</sup>*

Вижда се, че социалистическото строителство тук е далеч от възторга и близо до един доста апокалиптичен метафоричен наглед, пак свързан с храненето: нагледа на стадото от железни кучета, ръфащи плътта на древната зелена земя. Това застава в началото на описанието; в края му то е успокоено от буквализацията на храната в домашните кухнички на Козлодуй, която, макар и проникната от лъоса, звучи пак по павел-вежиновски вкусно, уютно и дори обилно в изброяването: салатата, кюфтетата, кьопоолото, солената беломорска хамсия.

Колкото повече Нора се доближава до строящата се атомна електроцентрала и въобще до социализма като модернизационен проект, толкова повече храната, напуснала домашните кухнички и дори местния магазин, намалява и става все безвкусна: заедно с брат си Сашо, който работи като инженер на строежа, новопристигналата Нора закусва, а „в лавката нямаше нищо друго освен сарфалади и саздърма, предпочетоха саздърмата. Нора едва се докосна до яденето, но брат ѝ си изяде всичко, до последната трошица“<sup>33</sup>. Както често става у Вежинов, след закуската следва описание на обедата и даже предвкушване на вечерята:

*На обед Сашо я заведе в стола. Беше съвсем нов, просторен като спортна зала, но въпреки това приветлив и уютен, понеже целият беше облицован в светло дърво. И все още приятно миришеше на рендосани греди, на безир и на лакове. Пък и на постна картофена яхния на всичко отгоре. Наблизо Седеше сам на една маса пълномощникът, усмихна им се, като ги видя, и им направи знак да седнат при него. И то се знае – веднага дотича управителят, поклони се към масата им с опънати назад ръце... И понеже Нора не беше записана, той ѝ сервира сам като гостенка леца чорба и една превъзходна наденица.*

*– Ужасен подмазвач! – измърмори отвратен пълномощникът. – Все се чудя как да го уволня... Но не ми стигат силите. И как ще ми стигнат – сутринта ми донесе цяла мрежа прясна дунавска чига.*

*– Никога не съм ял чига! – каза тъжно брат ѝ.*

---

<sup>32</sup> Вежинов, цит. съч. *Избрани...*, т. 1, с. 48.

<sup>33</sup> Пак там, с. 56.



– *Ето че сам се покани! – засмя се пълномощникът. – Ами елате довечера у дома – и без това сме комишии...*

*... Докато нагъваше с апетит наденицата, Нора им разказа...<sup>34</sup>*

Това дневно меню, заедно с показателния диалог на фона на строящата се атомна централа, ще използваме като генерална метафора на политическия модел и отношенията в него, така да се каже, като представителна извадка за кулинарния образ на режима (въпреки че Вежиновият текст на „Аз съм атомна“ удържа ситуативните буквалности на сюжета и няма никакви подобни претенции).

Тук се виждат кулинарните несполуки и оскъдицата на индустриализираната храна („сарфалади и саздърма“). Нора едва ги докосва, а академик Урумов заявява в интервю за унгарската телевизия в „Нощем с белите коне“, че никога не е ял кренвирши в найлонова обвивка. Професорът в София и телефонистката в Козлодуй отново не проявяват особени класови различия в неохотата си към продуктите на модернизацията и индустриализацията. Сашо и Криста не искат и кюфтета в „Бялата вода“ на Витоша (и Криста настоява за овнешкия шиш в двора на вилата), защото приличат на „препечени ластиси“; в тази връзка се появява следното гастрософическо разсъждение на Сашо: *„В края на краищата всички кюфтета са еднакви – мислеше той. Казват, че ги правили в някакви си тражорни, както се правят всички други боклуци. Това е съвременният свят. Гастрономията надали е признак на висока духовна култура, днешният човек не живее със стомаха си. Пък и не е възможно. Не може за всички да има шарени селски пилета, щеш не щеш, трябва да се тъпчеш с бройлери“<sup>35</sup>.*

Друго – столът в Козлодуй, макар и новопостроен, все пак мирише на постна картофена яхния. Павел Вежинов очевидно изпитва такова автентично отвращение от явлението социалистически стол (независимо дали работнически, или институтски), че ето къде праща да обядва младия учен Сашо, който в „Нощем с белите коне“ вече е убеден, че е на прага на голямо научно откритие; въпреки опита за ирония към младежа, изреченията са много показателни: *„Сашо никога не се хранеше в стола. Човек, който се готви да покори света, не може да се храни в някакъв вмирисан на олио служебен стол заедно с разни дребни некадърници и мижитурки. Затова той с достойнство отнесе празния си стомах до най-близката шкембеджийница. Една чорба от свински крачета с повече оцет и чесън е напълно достатъчна“<sup>36</sup>.* Миризливата квартална шкембеджийница и храната с повече оцет и чесън (да добавим, посред академичното работно време) е застанала по-високо от миризливия институтски стол в йерархиите на модернизираното обществено хранене по време на зрелия социализъм. Шкембеджийницата се очертава като вкусно предмодерна и просто защото не е „служебен стол“ – Сашо не иска да яде храна, поднесена от *институцията*.

Още – самата институционалност на храната в стола в Козлодуй веднага е поставена под въпрос. Помещението мирише на постна картофена яхния, но управителят поднася на Нора (защото е „гостенка“ и още повече, защото седи на масата

---

<sup>34</sup> Пак там, с. 59-60.

<sup>35</sup> Вежинов, цит. съч. *Нощем...*, с. 108.

<sup>36</sup> Пак там, с. 218.

на началник) любимата Павел-Вежинова леща и „една превъзходна наденица“. Налице е синдромът на паралелното невидимо меню, а раболепието на управителя и поведението на софийските ресторантски келнери пред професорите са напълно сравними. Социалистическото снабдяване е основано на дефицита, а дефицитът стихийно ражда предмодерност – извънституционални отношения в сърцето на институцията, „връзки“, нелегитимни зависимости. До такава степен, че пълномощникът счита за редно да признае на глас, че не може да уволни некачествения управител на стола, защото той лично му осигурява прясна дунавска чига. Така предмодерността се формулира, аргументира и легитимира в самото сърце на модернизационния проект.

За да поддържа добрата кухня в изискания си дом, съпругата Лидия от „Везни“ си има „снабдители“. За да поддържа кулинаруята в дома на брат си, Ангелина в „Нощем с белите коне“ ходи по „специални магазини“ и трудното ѝ пазаруване се превръща в нещо като професия. Да си припомним и липсващата по магазините скумрия от лъжата на Бистра за вечерята с Боби в „Процесът“, която се аргументира с това, че хазяинът на семейството в Созопол им я е изпратил в колет – нека само се запитаме, може ли да се вечеря с уханието и състоянието на скумрия, пропътувала в колет разстоянието между Созопол и София по бавните български пощи (но пък „колетът“ между провинцията и столицата по принцип явно е толкова уседнал начин на снабдяване, че майката на Бистра не формулира никакви ясни съмнения). И най-сетне – предмодерността триумфира в, така да се каже, официалното въвеждане на *натуралната размяна* в обществените кулинарни отношения – в „Нощем с белите коне“, в дома на Юлияна в Калофер, *„освен майката и дъщерята на втория етаж живееха две ученички, дошли от селата. Юлияна ги държеше не толкова за наема, колкото за това, че го плащаха в натура – някое агънце или пък истински градински приткар фасул“*<sup>37</sup>.

Според литературните герои модерността като такава е пряко виновна за дефицита. Да припомним разсъжденията на Сашо, че в „съвременния свят“ не може да има за всички „шарени селски пилета“; да припомним и огорчението на Ангелина от това, че брат ѝ яде разсеяно лещата, *„като че ли е много лесно в този идиотски модерен свят да се намери леща и чубрица“*. Това чак, че лещата и чубрицата са били дефицитни у нас през 1975 г., не го вярваме – но вярваме, че инерцията на романа да настоява на деликатесността на предмодерното, не е случайна. Затова и кулминацията на менюто в Козлодуй в „Аз съм атомна“ е уловената в Дунав и доставена отвъд рамките на институцията прясна чига, чието приготвяне ще се случи не от общественото хранене, а в домашната кухня.

Очевидно е, че фиксацията върху прясната, натурална, предмодерна храна не е от днес, а поне от вчера, щом чрез нея литературната класика от 1975 г. провежда своята критика на модерността. Това не прави от „Нощем с белите коне“ някакъв дисидентски роман – защото, повтаряме, критиката е насочена генерално към модерността като такава, към „идиотския модерен свят“, а не конкретно към частния случай на социализма като модернизационен проект.

Не без помощта на храната, предмодерността заразява и рефренозно проникнатите от храната човешки отношения, особено любовно-семейните. Павел Вежинов

---

<sup>37</sup> Пак там, с. 344.

демонстрира чувствен сексизъм, отново легитимиран не от друго, а от самата му самоочевидност и безпроблемна нормативност. В тези страници политически заявената от режима еманципация на жената просто не се е случила. Често пъти жената е финансово зависима, понеже е неработеща (особено в луксозните „буржоазни“ случаи на Наталия от „Нощем с белите коне“ или Лидия от „Везни“). Жената съпруга не може да пожелае секс, понеже редът по принцип е друг – „*Не искам!*“ – изкрещява мъжът във „Везни“ – „*Остави ме, моля ти се, поне веднъж да те поканя аз*“ и след миг произнася: „*Лидия... сега пък аз искам да те поканя... Както е редно...*“, а даже успява да си помисли: „*Не очаквах, че така бързо ще се домъкне в леглото ми*“<sup>38</sup>. Съществува и уверението, че вкусно готвещата жена, която дава по-хубавата част от храната на мъжа и е „мила душица“, поне не я бият – в „Обедна почивка“ племенницата на разказвача Роза е била ударена в бара от мъжа си и изпъдена след това, понеже е флиртувала с един сириец; покрай поправянето на роднинския проблем, жената на разказвача поднася обед: „*Бира тя поднасяше обикновено когато е готвила задушено или печено... Тая мила душица с посивяла коса никога не бе флиртувала ни със сирйци, ни с българи, никога не бе слагала изкуствени клепки... Но в замяна на това не беше изяла през живота си нито един плесник, разбира се... Струва ми се, че никой не може да прави по-добре от нея кокоша супа. И изобщо в нейните кокоши супи като че ли има най-малко две воденички и три дробчета – така изкусно разпределя дреболиите в своя вреда*“<sup>39</sup> (нека вметнем, този текст просто си плаче да дойде и да го прочете Вирджиния Улф, провела битката с „Домашния ангел“ още през 1931 г.). Съществува априори и мъжко право на кавалерство, поради което академик Урумов се разсърдва на Мария, че настойчиво се е наредила на опашката в крайпътното място със самоковски кюфтета. Мария му връща жеста като споделя, че е от стар средногорски род, в който „*ние тъй сме възпитани – от най-далечните прабаби, та досега. Мъж не може да шета на жена – това е противно и на бога, и на хората*“<sup>40</sup> – това любовно състезание на домодерности приключва в допускането на Урумов, че поради възрастта си е станал твърде чувствителен.

Академикът в „Нощем с белите коне“ не влиза в кухнята на своя дом (влиза само веднъж, за да установи, че изобщо не знае къде се намира там кафето). Кухнята е обитавана единствено от готвещата Ангелина, която пък не обитава трапезарията. Тя поднася вкусните неща (а много често у Вежинов жените *принасят* храната на масата, един по-архаичен глагол) и изчезва, а понякога наблюдава за кратко и преценява как яде академикът. В „Нощем с белите коне“ липсва кадър, в който братът и сготвилата му сестра да седнат двамата на една маса. Когато няма гости, Урумов се храни сам.

Тази твърда разграфеност – *на готвещата жена, която не яде, а гледа как яде мъжът, който не готви* – фанатично предмодерна фигура, намира кулминацията си у

---

<sup>38</sup> Вежинов, цит. съч. *Везни...*, с. 151.

<sup>39</sup> Вежинов, цит. съч. *Избрани...* т. 1, с. 92-93.

<sup>40</sup> Вежинов, цит. съч. *Нощем...*, с. 341.

Вежинов във фигурата на майката, „майчината кухня“<sup>41</sup>. Лекуващият се от амнезия архитект Игнатов във „Везни“ гостува на майка си и сестра си в родното си село Брестник. Ето и натрапчивия рефрен: „Мама напълни и препълни нашите чинии, но на себе си сложи съвсем малко. Пък и него не изяде“; „Много ми хареса, не ядох, а просто лапах. Мама ме гледаше с някакво спотаено умиление, сякаш гълташе самата тя“; „Повечето време аз постя, сине. На оня свят трябва да отидеме чисти...“; „...мама все още ме чакаше край масата... Мама веднага ми принесе яденето, което така старателно бе притопляла през последните два часа“; „Наобядвахме се с Марта спокойно и сито, както си обядват обикновените хора с чиста съвест. И мама изглеждаше тиха и примирена, както винаги. Хапна само няколко залъка, през цялото време не свали погледа си от нас“<sup>42</sup>.

Отвъд реалистичността на позициите на храната в тогавашния конкретен политически и културен контекст<sup>43</sup> и при ясната критика към модерността („идиотския модерен свят“), що се отнася до придобиването, сготвянето и изяздането на храната и пронизаните от нея човешки отношения, не можем да не допуснем едно кошунствено за традицията на литературно-историческите разграфявания предположение – че именно в точката на храната „градският роман“ на Павел Вежинов говори синхронно със „селската проза“ и нейните носталгии по предмодерността. Че въпреки декора на столицата, с „Гераците“ в някакъв смисъл съвсем не е приключено.

Такова предположение, разбира се, може да се постави под въпрос например от силуета на жената, която не готви и не „принася“ у Павел Вежинов – такива случаи има най-различни, но те обикновено са чисто ситуативни и имат главно характерологично значение; свързани са с нрава, ума или глупостта, любовта или отчуждението в разнообразни сюжетни конфигурации и нямат вид на светогледен принос. Те не разрушават матрицата, в която предмодерното е останало нормативно, а нормативното е станало нормално посред градския свят и модернизационния проект на социализма. Затова и *жената, която не готви и не яде*, се появява не в опозицията предмодерно-модерно, а направо в опозицията нормално-ненормално. Разбира се, това е Доротейа, а творбата е „Барьерата“ (1976).

Композиторът Антони Манев е някак подготвен за появата на странното момиче – той е разведен, загърбил е домашната кухня („*Тръгнах си, съпроводен от котката. Тя решително не ме разбираше, може би беше до дъното на душата си възмутена от мен. Какво ми липсваше тук? Имам удобен креват, жена ми винаги купуваше много*

---

<sup>41</sup> Райчо Пожарлиев свързва удоволствието от „майчината кухня“ с регресивното наслаждение от кърменето, а то пък е една от формите на „хранене на човек с човека“, откъдето „*Истинският принцип..., който обединява любовта и смъртта и който е имплантиран в кърменето, е саможертвата*“ (цит. съч. *Философия...*, с. 123-125). За жените и мъжете вж. главата от същото изследване „*Готвачката и готвачът (женско и мъжко в кухнята)*“ (с. 229-243), където подчинеността на жената е културно-исторически разчетена не толкова в самия акт на „*запращането ѝ в кухнята*“, колкото например в „*неизменната роля на жените като обслужващи храненето на мъжете*“ (с. 235)

<sup>42</sup> Вежинов, цит. съч. *Везни...*, съотв. с. 91, 102, 114, 125, 137.

<sup>43</sup> Говорим за реалистичност, тъй като тези положения са верифицирани и извън литературните текстове. За недоуспялата индустриализация и неособено качествени й продукти, общественото хранене, дефицита, снабдяването, запазването на домашната кухня и на фигурата на „домакинята“ по времето на социализма вж. споменаваната вече тук книга на Албена Шкодрова „*Соц гурме: куриозната история на кухнята в НРБ*“ (2014).

хубаво телешко месо. Е, разбира се, слага прекалено много лук и черен пипер в кюфтетата, понякога не можеш да си доближиш носа до тях“); храни се самотно по нощни ресторанти („... студеното телешко месо, което си бях поръчал, ми се стори доста жиливо“) – и изобщо, за разлика от повечето герои на Вежинов, композиторът определено е безразличен към гастрономията. Дори споменът в дъното на творбата му „Кастилски нощи“ е свързан повече с испанското вино, отколкото с храната: „Истинският испански херес е прекрасно вино. Изпихме втора, дори опитахме някаква кървавица, която приличаше на черво, натъпкато със сажди и какавиди на майски бръмбари. Едва я докоснах, повече от любопитство. В никакъв случай не можеше да се сравни с нашите коледни кървавици“<sup>44</sup>.

С появата на Доротейа храната изчезва или става лаконична, несгответна или неизядена: „Хапнахме как да е в бирхалето на „България“; „Стъквихме с общи усилия нещичко – масло, конфитюр, по две рохки яйца“ (а Доротейа казва: „Знаеш ли откога не съм яла рохки яйца?... Още като беше жив баща ми“); „Не знаех къде се храни, не ми беше удобно да питам“; „Хапнах набързо каквото намерих в хладилника. Бях свикнал вече със сухата храна като гарван с мърша“; „После отидохме да вечеряме в някакъв ресторант... Вечеряхме доста добре, но се прибрахме у дома мълчаливи и отдалечени“; „Точно в тоя момент келнерът донесе кебапчетата. Така си останаха недокоснати“<sup>45</sup>. Текстът (не без помощта на храната в него) осцилира отсам и отвъд бариерата, колебае героите между разните модуси на живота. Дори в един момент постига някакво общо място на съвместяване, общуване, навик и нормализация, а заедно с нея се завръща и павел-вежиновската храна: „Много свикнах с нея, скучаех, когато не беше в къщи... След това ходехме да вечеряме някъде... Но сега се държеше много естествено, усмихваше се на шегите ми, похапваше с апетит“; „Генерал Кръстев си бе взел отпуск и живееше на вилата заедно с леля Зорка... Сутрин вадеше, без да се е трудил, грамадни бели риби, понякога цели зверове, които разглеждаше дълго и с наслаждение. Леля Зорка ги вареше с масло, приготвяше за тях чудни студени майонези. Ядохме с апетит. Доротейа за пръв път се пристрасти към рибешкото меню, което преди това почти не познаваше... Обикновено не говорехме, просто съществувахме с онова вътрешно усещане за мир и покой...“<sup>46</sup> – следва летенето, разрывът, изборът на композитора да остане отсам бариерата и смъртта на Доротейа. Храната също остава единствено отсам бариерата, в „нормалността“. Силата ѝ е в буквалността, в покоя и радостта от живеенето, в света отпреди летенето на човека.

### **Хищници в свърталището**

По-горе набелязахме хода, чрез които в „Аз съм атомна“ модерността започва като метафоричен наглед на стадо железни кучета, рѳаши плътта на земята, но съвсем скоро след това храната се успокоява, буквализира и разкрива предмодерното на своя социален живот, при което модернизационният проект се е превърнал в

<sup>44</sup> Вежинов, цит. съч. *Избрани...* т. 2, съотв. с. 69, 8, 21.

<sup>45</sup> Пак там, с. 31, 32, 33, 35, 48, 51, 61.

<sup>46</sup> Пак там, с. 66, 70-71.

„свърталище“ (както казва Райчо Пожарлиев) на домодерни дадености. Същият ход от метафората към буквалността на храната и храненето Вежинов прави и с натрапчивата за неговата проза фигура на хищника. Ето начално-финалното разгръщане на метафората в „Нощем с белите коне“:

... Той се поотпусна и тогава тя го погълна така, както змията поглъща жаба – бавно, конвулсивно, с малки сладострастни почивки.

И това остана завинаги между тях – те не се любеха, тя чисто и просто го поглъщаше, когато той ѝ бе нужен... Тя не го насилваше, тя просто го чакаше като голяма спокойна котка пред дупчицата на пода и не си играеше с него, дори не си даваше труд да го сдъвче, чисто и просто го поглъщаше и оставаше след това просната, сита и самотна в грамадното си легло.

Скоро той разбра, че тя никога не го бе обичала. Навярно не беше виновна за това, може би изобщо не умееше да обича. Тя умееше само да гълта с невинността и естествеността на змията...

...

А дали и тя го бе обичала? Не, едва ли. Може ли да обича хищникът? Не може. Но той не може и да мрази. Хищникът е винаги невинен, когато разкъсва топлата човешка плът, когато облизва с език кървавата си муцуна... Спи, спи, нещастнице, прощавай, че събудих паметта ти, аз съм те обичал все пак.<sup>47</sup>

Буквализацията на хищника в битовото на храненето в същия роман пък вади найвече грозното и страшното на храната:

– Ела да ми помогнеш. Майка ти ми е задушила някакви пъдпъдъци.

Той го заведе в кухнята и отвори капака на голямата емайлирана тенджерка. Беше ги задушила съвсем цели, заедно с главичките, птиците лежах на тъжна купчина, като в някаква газова камера. Слабите им краченца, прерязани през коленете, като че ли го сочеха укоризнено с пръст.

– И сега кажи, че човекът не е най-грозният от всички хищници! – каза вуйчо му отвратен.

Но Сашо не беше виждал газова камера, пък и въображение не му достигаше за това. Напротив, яденето му се видя много вкусно.

...

Настъпиха нови усложнения, когато трябваше да я разчупят. Голямото Фифе намери някаква тесла и нервно хласна главата по темето. Чу се хрускащ звук, парче месо се залепи върху бялата блузка на Донка. Тогава всички жени се скриха зад тоалетната преградка на малкото Фифе. Кишо намъкна някакъв стар женски пенъор. И с общи усилия успяха да я сломят. Разцепиха черепа, изтръгнаха ченетата, измъкнаха езика, ядките, мозъка. Едно от очетата се залепи с угасналия си поглед върху някаква созополска къща. Най-сетне, отвратени от себе си, почти покрусени, те разделиха всичко по чиниите, но дълго време не можаха да хапнат нищо. Едва когато се нахраниха, Кишо се обади доволно:

– Заслужаваше си труда!

---

<sup>47</sup> Вежинов, цит. съч. Нощем..., с. 99, 331.

– *Остави!* – каза мрачно голямото Фифе. – няма по-отвратителен звяр от човека.<sup>48</sup>

Метафоричната картина е ясна – човек поглъща човека в сексуалността без любов и остава невинен, защото хищникът е по природа невинен. Въпреки зооморфичните паралели (Наталия е като змия, котка, хищник с кървава муцуна) канибалистичното<sup>49</sup> внушение остава видимо. В буквалностите на другия, не-нормативния (не-нормален) свят отвъд бариерата уверената, че произхожда от птиците и наистината можещата да лети Доротея, не иска да приготвя и да яде пилета: „*Мога, разбира се, но не искам... Нито да варя пилета, нито пък да ги скубя...*“<sup>50</sup> (за разлика от езиковата Урания на Блага Димитрова, която, да припомним, съвсем безпроблемно изяжда супата от говорещите гъби).

Ясна е и неметафоричната картина – ядейки задушени пъдпъдъци и телешка глава в шкембе, хората не са канибали, но са хищници и зверове. Но – да забележим – те нямат облизваните с език кървави муцуни на хищника от метафората. Те не са грозни и страшни, само една бяла блузка и една картина със созополска къща се изцапват – грозна и страшна е храната, задушени пъдпъдъци (сякаш в газова камера), храната, от която дамите се скриват, докато мъжете хласват, сломяват, разцепват, изтръгват, измъкват анатомията на телешката глава – и която, въпреки отвращението (от себе си), накрая те все пак изяждат; изяждат я доволно и намирайки я за много вкусна.

Академик Урумов се отвращава от приликата на задушени пъдпъдъци с огромната човешка историческа трагедия (газовите камери), но май познава лова на пъдпъдъци в алегоричното си описание на това, що е успешен лабораторен експеримент. Много често на риболов (обичайна сцена в Павел-Вежиновата проза) героят връща във водата уловената риба (особено „идейно“ натоварени са тези моменти в „Бариерата“ и „Езерното момче“), но това не му пречи да обича риба и да я яде с наслада, когато е уловена от друг. Показателно е удоволствието, с което архитектът от „Везни“ изяжда едни сготвени от сестра му агнешки дреболии, но Марта – да забележим, ветеринарна лекарка по професия – предвидливо е отказала да му покаже кървавата суровина: „*Хайде, не се прави на разсеян... Ако ти беше видял кървави, щеше да подскочиш до тавана. Предпочетох сама да си ги подготвя. Сега и дядо господ да дойде край масата – и той ще протегне ръка. Ако наистина ни е създал по подобие свое...*“<sup>51</sup>. За да се изяде безпроблемно храната (даже и дядо господ да посегне към нея), тя трябва да премине през серия отчуждения и дори – през отдалечаването от нагледите на домашната кухня – затова и у Вежинов такива морално-естетически въпроси никога не хрумват на героите му при хранене в ресторант.

Лесно бихме могли да видим в серията от отчуждения обичайното преминаване на храната от природата към културата, при което обаче „природността“ в

---

<sup>48</sup> Пак там, с. 207, 229-230.

<sup>49</sup> За канибализма вж. главата „Въобразеният канибал“ – Пожарлиев, цит. съч. *Философия...*, с. 127-136.

<sup>50</sup> Вежинов, цит. съч., *Избрани...* т.2, с. 54.

<sup>51</sup> Вежинов, цит. съч., *Везни...*, с. 114.

конституцията на феномена хранене, разбира се, е опазена в изяснените от Райчо Пожарлиев три модуса: „Първо... самото хранене притежава някакъв тип метаприродност, която трудно може да бъде смляна в микса на преобърнатата в култура природата... Вторият модус на природното в храненето намирам в идеята за т.нар. „втора природа“... И накрая, третият модус на „природността“ в храненето намирам във функционирането на идеята за природата като идеал, т.е. в качеството ѝ на вид алтернативна идеология. В степента на окултуряването и цивилизоването, т.е. на преобразуване и отчуждаване от природата, самата природа става символ на алтернатива“<sup>52</sup>. Третият модус обаче се раздвоява у Вежинов в две различни посоки: природната, прясна, селска храна като цел на придобиване подбива модерността и завива към уютна предмодерност, както видяхме по-горе. Но нагледът на кървавата суровина и даже на вече сгответената разчленявана анатомия извиква веднага фигурата на неуютния звяр и хищник, която е далеч от всякакъв човешки идеал, дори и от идеала за природата.

Второто, разбира се, се получава в опосредстването чрез много етика, натрупана в процеса на самото окултуряване. Човекът става виновен, защото убива нещо живо, за да яде. Отчужденото готвене и невидимостта на кухнята обаче прикриват предния план на това обстоятелство, затова и културата прави ядиящия човек да се чувства невинен. Невинен обаче – както стана ясно по-горе във Вежиновите страници – е единствено хищникът и затова не бива да бъде обвиняван, че яде. Така кръгът безпроблемно се затваря във „втората природа“, културният хищник е престанал да бъде оксиморон – моралните питания, а заедно с тях и сетивното отвращение от кървавото и анатомичното, стават от масата, на която даже дядо господ вече може да седне.

У Вежинов е натрапчив непрестанно и много ядиящият мъж (интересно е, че у Богомил Райнов е точно обратното – непрестанно и много ядат и едрите красиви и хладни жени като Флора от „Тайфуни с нежни имена“ и Мод от „Денят не си личи по заранта“, с които разузначавът Боев влиза в неохотни, предизвикани от потребностите на шпионската интрига, но все пак приятни сексуални отношения). Пароксистично ядиящият мъж е травматичен наглед за Кишо от „Нощем с белите коне“: „Докато гълташе огнената чорба, Кишо му разказа туй-онуй за детството си. Голям глад изкарали, особено през войната. Баща му бил педя човек, а ядял както ламя. А нали тогава всичко било с купони. Изпояждал и храната на децата си, а веднъж изял цяла варена тиква, заедно с дръжката. Не им дал дори да я помиришат. Децата растели слабички, залитали от глад по улиците на Банишора. И напук на неграмотния си баща всички били отлични ученици“<sup>53</sup>. Тук детската травма идва от самите предмодерни социални разпределения на храната<sup>54</sup>, докато детската травма на Доротея в „Барьерата“

---

<sup>52</sup> Пожарлиев, цит.съч. *Философия...*, с. 57-59.

<sup>53</sup> Вежинов, цит. съч. *Нощем...*, с. 164.

<sup>54</sup> „... при което през епохите често повечето от зрелите мъже, именно заради участието си в икономическите дейности и войните, са в привилегированото положение да бъдат zasiщани (трудът и битките изискват сили), докато много жени, деца и старци, дори в години на относително благоденствие не получават достатъчно храна. В една от картините на Йеронимус Бош от късното Средновековие виждаме бащата да се тъпче солидно на масата, а до него малкият му син го дърпа за дрехата, умолявайки за храна. До ранната модерност е обичайно мъжете да ядат първи, а едва след туй останалите членове на фамилията (жените и децата) доизконсумират остатъците“. Пожарлиев, цит. съч. *Философия...*, с. 235.



идва от същото плюс бруталната асоциална връзка между наяждането на мъжа и сексуалното посегателство. Това става ясно от разказа ѝ за пастрока Цецо: *„Беше ужасно лаком. Веднъж, когато бяхме сами в кухнята, той започна да отваря капациите на тенджерите и отвсякъде си взимаше по нещичко. После се засмя и ме оципа т а м. Толкова се засрамах, че плаках цял ден, но не посмях да кажа на мама... Цецо заключваше цялата храна в къщи, от всички, даже от мама. Когато купеше месо, веднъж в седмицата, винаги го разделяше на десет части, точно до грам. Сготвяха го обикновено с картофи в някакъв бакърен съд, който приличаше на леген. А като седнехме да обядваме, Цецо сипваше на себе си четири парчета, на мама две, а на бабата, на мен и на близнаците по едно. Не знам защо така се тъпчеше, като не работеше нищо“*<sup>55</sup>.

Това е тъмната, предмодерна страна на хищника – но тя се появява отново и в един радикализирано модерен проект, в който бащата учен е модифицирал собственото си семе, създавайки син свърчовек („Белият гущер“), който се оказва лишен от способността за чувстване и от всякакво морално съзнание. Ученият и роден убиец Неси също много яде: *„Неси наистина ядеше много и лакомо“*, също хомологизира храната и секса: *„Всичките му дни си приличаха, единственото разнообразие в неговия живот бяха жените. Само те се сменяваха. И все пак не се сменяваха като декор или като мебел, а по-скоро като меню, което човек разсеяно подбира по листа. Просто не е прието да се яде всеки ден едно и също ядене, всички твърдят, че това убивало апетита“*, а пристигналият тъкмо заради неговия случай философ Кавендиш (сам ядящ много) подема рефрена на герои от други Вежинови произведения: *„На тоя свят няма по-лакомо животно от човека. Само кучешката тения може би. Но и тя се чувства най-добре в човека... А иначе ям, разбира се, ям като скот“*<sup>56</sup>.

В един момент се оказва, че не може да спре да яде след смъртта на жена си самият академик Урумов в „Нощем с белите коне“ – *„Но колкото и да бе разсеян, все пак академикът си даваше някаква несъзнателна сметка, че яде повече, отколкото преди нейната смърт. Това го подтичкаше, изпълваше го с чувство на неясна вина. Но беше безпомощен да се спре, изяждаше всичко и усещаше, че все още му се яде. Някога покойният му баща казваше, че така ненаситно и лакомо започват да ядат старците, преди да умрат. Но той не ядеше лакомо, той просто не знаеше къде да спре“*<sup>57</sup>. Не може да спре и събудилият се в болницата след мозъчна операция и с амнезия архитект Игнатов от романа „Везни“:

*Към шест часа донесоха моята скромна вечеря. Всъщност това бе само една купичка с бульон и съвсем малко парченце сухар. Донесе я една едра жена с грамаден мек бюст, около четиридесетгодишна. И лицето ѝ бе много месесто и необикновено добродушно. Но в първия миг аз просто не я погледнах, цялото ми съществуване се устреми към храната с такава вътрешна сила, с такава ярост, че за пръв път, откакто бях дошъл в съзнание, аз направо се смях. Нима в човешката душа няма друг по-силен мотив, по-ярко чувство от нашето отношение към храната? Ако се съди по моето*

<sup>55</sup> Вежинов, цит.съч. *Избрани...* т. 2, с. 56, 64.

<sup>56</sup> Вежинов, цит. съч. *Избрани...* т. 2, с. 106, 131, 160.

<sup>57</sup> Вежинов, цит. съч. *Нощем...*, с. 31.

състояние – така изглежда. Когато протегнах ръка към тая малка бяла купичка, върховете на пръстите ми леко трепереха...

... Тя се разположи много удобно край мен, втъкна ми в шията една салфетка и внимателно загреба с лъжицата малко от златистата течност. Никога няма да забравя това чувство. Не, не става дума за самия вкус на супата, в първия миг той даже малко ме разочарова. Но това първо усещане за блаженство, когато течността мина през хранопровода, едва ли може да се сравни с нещо друго...

... За закуска ми донесоха кашица с грис. Доста добра чинийка. Но сега казвам, че това е било кашица с грис, тогава не знаех. Излапах я за броени секунди, после оставих чинийката и се огледах свирепо. Под другото легло наистина се подаваше носът на син, плъстен чехъл. Ако не беше чехъл, ако беше зайче например, бях готов да се нахвърлям върху него като хищник. Такава алчност, такъв бяс за храна усещах в себе си, по-точно в дълбините на моето тяло. В най-дълбоките, най-скритите дълбини на плътта ми. Тогава си мислех, че тоя неистов глад ще остане у мен завинаги. Но се излъгах. След един месец, когато вече бях у дома, започнах да ям колкото едно пиле. И то предимно вегетарианска храна.<sup>58</sup>

Този откъс е твърде показателен, може би най-проясняващият у Павел Вежинов. На пръв поглед бихме могли да помислим, че ако тъмната предмодерност на отвратителни хора като бащата на Кишо и пастрока на Доротей или радикално модерната, лабораторна не-нормативност на Неси причиняват дълго отекващи травми у околните, то пък изискани и чувствителни мъже като академик Урумов или архитект Игнатов – изглеждащи като възплъщения на нормативната модерност – също ядат непрекъснато, но просто защото самите те са били подложени на травма, екзистенциално изпитание, остро и ясно усещане за границата на живота.

Това обаче е твърде повърхностно обяснение. Болничните преживявания на архитект Игнатов извеждат храната и храненето от всякаква хилядолетна окултуреност – дотам, че в поглъщания човек тук не е останало нищо друго, освен *кърмачето* и *хищникът*. Можем да се колебаем, дали това е „втора природа“ или направо първа природа. Блаженството на храненето става по-старо и по-дълбоко дори от сетивата, от съдната способност на небцето и вкуса, топлината на течността се усеща първо и направо в хранопровода; имената на храната са забравени, знаците не работят – чехъл или зайче, най-близкото нещо, което прилича на храна извиква ярост, сила, свирепост, бяс към нахвърляне и изяждане. Всичко това е напълно прозрачно – в пълно съзнание интелгентът разпознава този неовладяем порив като намиращ се „в най-дълбоките, най-скритите дълбини“ на плътта му, някъде далеч отвъд преди разликите между предмодерно и модерно, някъде преди самото човешко, личностно и социално.

Само че тук не става въпрос за обикновен и обратим травматичен регрес. Обещанието за промяна, за връщане в нормата на социално-човешкото в предварителното твърдение „след един месец, когато вече бях у дома, започнах да ям колкото едно пиле. И то предимно вегетарианска храна“ е твърде озадачаващо. С него текстът или лъже, или просто е получил амнезия, подобно на своя герой. И изписаният от болницата архитект продължава да яде, вегетарианството не се потвърждава. Количественото „колкото едно пиле“ също не се потвърждава – сравненията се движат

---

<sup>58</sup> Вежинов, цит. съч. *Везни...*, с. 16, 20.

от първото „като хищник“ към „като куче“ и във все пак по-нехищническото, но достатъчно симптоматично за количеството „като прасе“: „Хранех се все по-добре. Макар че порциите бяха съвсем достатъчни за всеки нормален, здрав човек, Лидия ми носеше храна и отгън. И със затаено задоволство, с обожание дори гледеше как гълтам като грамадно овчарско куче нейните котлетчета и палачинки“; после, вече в дома „за обед тя бе приготвила овнешко жиго, истински кулинарен шедьовър, както ми се стори тогава. Наядох се като прасе“; после, „разтрепервах се като видя шоколадов бонбон“; после „в чест на нашето сдобряване беше приготвила телешко задушено. Не знам дали от чистия въздух или от преживените вълнения, но хапнах доста добре“. После идва посещенията в Брестник при майката и сестрата, където плътно се намесва и фигурата на кърмачето: „Пилешката яхния беше изключително вкусна. Или може би всеки син мисли така за майчините си гозби“; после „мама ми поднесе юфка, истинска юфка, която тя сама с ръцете си бе приготвила. Много ми хареса, не ядох, а просто лапах“; после „от прага ме срещна прясната ухання миризма на месо, на агнешки дреболии навярно. Невероятна миризма, която събуди в мен всичко заспало... Като вдигна капака, уханието стана непоносимо за моята слаба, прекалено тънка чувствителност“; после „мама веднага ми принесе яденето... Не зная дали познавате тая селска гозба, но на мен ми се стори висше постижение на домашната кулинария. Горски кебап. Приготвя се само от хрущялестата част на агнешките ребра и гръдната кост. Едно агне – едно ядене. Не знам защо са го нарекли така, като носеше всички аромати на полето. Пресипа ми два пъти, докато найсетне съзнателно спрях. Иначе можеше да изпразня цялата тенджерка“; после „беше истинска мамина леца със стръкче чубрица в нея и скилидки от зрял чеснов лук. Я да махна тия глупости от главата си, ще изпусна тая хубава леца“; после след връщането в София майчината кухня продължава: „– Днес ще ти опържа кюфтенца! – заяви тя едва ли не от прага. – Ти винаги си ми казвал, че ги правя като майка ти... Това е голям комплимент за всяка жена“; после на вилата на Христофор дълбокото на природата се препотвърждава като аромат на кафето: „Кафето наистина беше отлично. Струваше ми се, че не е възможно да съществува друг такъв дълбок и силен аромат в природата“; после на един мъжки риболов на вилата на Христофор въдичарите ядат в лодката „португалска консерва, пражска шунка, гръцки маслини“; по време на същия този риболов, хищникът в човека изглежда като да си е отишъл, защото „рибата плуваше така мощно, така свършено... Страх ме беше да я гледам повече, нейните последни конвулсии не бяха за моите нерви“, но пък това не пречи на последвалото изяждане на същата риба на обяд и на вечеря по различни готварски рецепти (почти като отегчилиия Емил Боев ненаситен Макс Брунер в рибния ресторант в Берн в „Тайфуни с нежни имена“ на Богомил Райнов): „Обядвахме риба с масло – хубави, сити порции, които никак не ни затрудниха“, а вечерта „цялата къща миришеше на риба и подправки, главно чесън. Риба с чесън – нито знаех, нито можех да го изчопля от паметта си. Но се оказа нещо превъзходно в крайна сметка“.<sup>59</sup>

Така че целият път на архитект Игнатов от онова първично състояние в болницата по пътя на оздравяването и социализацията не е нищо повече от придобиване на сетива и съдна способност на вкуса, от оголеността на хранопровода до усещанията на небцето и обонянието. Това се извършва по траектории, които

---

<sup>59</sup> Вежинов, цит. съч. *Везни...* съотв. с. 30-31, 49, 50, 82, 91, 102, 114, 125, 176, 186, 187, 188.

приличат на кръгови, въпреки еднопосочността на заявката към културата – кърмачето пораста, завръщайки се в майчината кухня; хищникът е станал окултурено нервен поради убийството на рибата, но културата на стотвената храна го прави отново невинен и гладен. Неслучайно интелектът препотвърждава това състояние и неколкократно формулира в романа емоционалната памет и сетивата като водещи опита пред разума и знанието; неслучайно дори се казва ясно, че „*смисълът на съществуването стои по-високо от възможностите на мисленето*“<sup>60</sup>.

Когато по-горе запитахме, коя всъщност е централната тема в „Нощем с белите коне“, кое пронизва и изпълва всички интелектуални дирения, любовни истории и нравствени дилеми, това за мнозина ценители на литературата вероятно е прозвучало кошунствено. Но сме сигурни, че самият Павел Вежинов би ни го простил – все пак, негов е героят от „Везни“, който пита: *нима в човешката душа няма друг по-силен мотив, по-ярко чувство от нашето отношение към храната?*

### ***Вместо заключение***

Този текст няма да има заключение. Литературните ни бележки, ако и подробни, съвсем не са достатъчни, за да ги систематизираме в някакви валидни прояснявания на характерологии и фиксации у отделни български писатели, нито пък позволяват да ги доведем до теоретизации или изводи за литературно-исторически траектории от втората половина на XX век – за това, как литературата „като такава“ прави своите многобройни и неединни образи на храната и обществото на българския човек от това време. Затова сега ще оставим проблематиката на бележките ни отворена – а до нея, разбира се, ще остане отворен и томът със заглавие „*Философия на храненето*“.

---

<sup>60</sup> Пак там, с. 58.