

УДК 141.319.8 + 159.935

Загурская Н. В.

Харьковский национальный университет имени В. Н. Каразина

ВКУСНАЯ И ПОЛЕЗНАЯ ТЕ(К)СТУАЛЬНОСТЬ

Дальнейший пересмотр и переоценка приоритетов структуры сенсорной чувственности непременно приводит к исследованию чувственности вкусовой, тестуальной. Философско-антропологический ракурс такого исследования позволяет обнаружить её текстуальную составляющую, учитывая, что единственным способом фиксации вкуса является описание, а фармакон как эссенция пищевой субстанции соотносится с письмом. Особенно внимание стоит уделить также поглощению как взаимодействию со вкусом и пользой, что предусматривает задействование всего спектра ощущений вплоть до синестезии. Таким образом, тестуальность и текстуальность оказываются смыкающимися границами сенсуального.

Ключевые слова: вкус, вкушение, поглощение, тестуальное, фармакон.

Подальший перегляд та переоцінка пріоритетів структури сенсорної чуттєвості неодмінно призводить до дослідження чуттєвості смакової, тестуальної. Філософсько-антропологічний ракурс такого дослідження дозволяє виявити її текстуальну складову, враховуючи, що єдиним засобом фіксації смаку є опис, а фармакон як есенція харчової субстанції співвідноситься з письмом. Особливу увагу варто приділити також поглинанню як взаємодії зі смаком та користю, що передбачає задіяння усього спектру відчуттів до самої синестезії. Таким чином, тестуальність та текстуальність виявляються межами сенсуального, що змикаються.

Ключові слова: смак, куштування, поглинання, тестуальне, фармакон.

Further reconsideration and reevaluation of sensory perception priorities structure necessarily leads to study of sensibility of taste, testuality. Philosophical-anthropological perspective of this study makes it possible to detect its textual component, given that the only way to fix is to describe the taste as well as pharmakon as the essence of food substance interrelates with the letter. Particular attention should be paid to the absorption as interaction with the taste and benefit that includes use of the whole spectrum of sensuality up to synesthesia. Thus, testuality and textuality are ganging boundaries of sensational.

Key words: taste, eating, absorption, testuality, pharmakon.

Несмотря на традиционное отнесение вкуса к так называемым «низшим» чувствам, он является основой чувственного как такового в связи с его онтогенетической первичностью и интимностью. Вкусовые ощущения максимально индивидуализированы и не могут быть зафиксированы подобно визуальным, аудиальным и пр., что позволяет удачно обозначить их как тестуальные.

Спинозианская трактовка аппетита подразумевает стремление к вкушению и поглощению в самом широком смысле, причём в отличие от голода не от нехватки, а от силы и не ради выживания, а ради удовольствия. Одновременно именно вкус становится метафорой сублимированной, возвышенной чувственности и чувствительности вплоть до интуитивности как способности суждения и оценки (дис)гармоничного.

Изучение вкусовой рецепции наиболее прямым образом позволяет «улучшить понимание роли телесного опыта в знании, оценке и эстетических взаимодействиях. Опытная проба на вкус переносит нас в наиболее интимные области этих феноменов» [17, с. 10]. С одной стороны, приготовление и принятие пищи, в отличие от многих других физиологических процессов, открыты, причём открыты даже излишне, что привело к появлению иронического концепта *фуд-порн*. С другой стороны, именно секрета наибольшим образом засекречена и табуирована до возможной маркировки как греховной или преступной, что не в последнюю очередь связано с аскетическими идеалами телесности в современной культуре. В таком случае стоит говорить скорее об экстимности, чем об интимности вкушения. «Мне ясно, что мои грехи проистекают из двух видов деятельности. Первая вызывает чувства стыда, которое проистекает из частного (секретного) принятия пищи и вторая вызывает чувство стыда, которое проистекает из того, что информация о приготовлении пищи держится в секрете» [19, с. 159]. Путь к объяснению этой табуированности обнаруживается в соображении о вкушении как

«интенсивном, телесном осознании момента, когда жизнь и смерть увековечиваются во вкусе» [18, с. 159]. Действительно, приготовление пищи – всегда приготовление мёртвого, а значит – приуготовление к смерти, явно табуированной в европейской культуре.

В наиболее общем смысле, располагаться в пространстве, материализоваться, давать возможность отведать на вкус уже означает разлагаться: раскрывшийся плод содержит сладкий яд. Говоря более абстрактно, расстановка (*espacement*) означает рассеивание. Ядовитая эссенция остатка становится субстанцией прививки (*greffe*), противостоящей понятию (*Begriff*). Тогда антидотом фармакона выступает *epistémè* как понятийность. Фармакон является движением, местом и игрой различия, т. е. различанием. Ж. Деррида, полагая графику фармакона письмом, отождествляет её с графикой гимна, неявно сопоставляя вкусовое и сексуальное. Дар как предикат женского имеет издержку отравы.

При этом женское предстаёт не жгучим, но нейтральным на вкус ядом. Всеядность, неразборчивость – буквально, потребление любых ядов, тогда как вкус позволяет разделить ядовитое, нейтральное и полезное. Согласно классификации не по действию, а по собственно вкусу, субстанции делятся на вкусные и невкусные. То, что при наложении классификаций вкусное может оказаться – и очень часто оказывается – ядом, является основным предметом печали диетологов. Наиболее интересным случаем оказывается принципиальное стремление к ядовитому, даже если оно невкусно. «Яяд» или даже «йааад» (со сладострастной интонацией): таким образом фиксируется эта ситуация с помощью сленга. По сравнению с «жыыыр» и «соооус» приятное в этом случае репрезентируется как максимально лёгкое, ведь яд разрушает плоть и следовательно, в определённом смысле освобождает. Интересно, что в современном сленге обозначение положительных качеств проводится как раз с помощью пищевкусовых метафор, ведь таким образом мы ассимилируем приятное, полностью проникаемся, напитываемся им.

Освободительный потенциал ядов придаёт им лекарственные свойства и именно поэтому стоит говорить не о яде как таковом, а о фармаконе как зелье, истине лекарства в большей степени чем самом лекарстве. Причём это зелье вовсе не природного происхождения в силу своей принципиальной неестественности, подобно вкусу в метафорическом смысле. В определённом смысле – это средство, которое оправдывает цель. Тогда становится понятным уподобление проникновенного голоса-логоса Сократа голосу Сирен, действующему без вспомогательных средств, таких как флейта Марсия: «у речи Сократа и отравленного напитка есть общее свойство – они проникают в самую сокровенную глубину души и тела, чтобы завладеть ею. Демоническая речь этого чудотворца увлекает к философской *mania* и дионисийскому исступлению» [4, с. 148]. Затем у слушателя возникает апатический ступор, ведь фармакон ничем не является, всегда удерживается в запасе и игра кажется остановившейся. Но только кажется, поскольку речь идёт о стратегическом использовании подвешивания ситуации (*suspense*) и подчёркнутого игнорирования (*fading*).

Возможно провести не только аудиальные, но и визуальные аналогии фармации, поскольку *pharmaca* – химическая имитирующая, неестественная краска, снадобье без субстанции: фармакон «превращает порядок в украшение, космос – в косметику. Смерть, маска, румяна – все это праздник» [4, с. 179]. На какой-то миг это буйство красок, столкновение фармаконов может ослепить, однако это ослепление в отличие от эдипального, представляет собой такого рода травму Реального, которая приводит к кристаллизации фармакона в букве. Тогда ослепление становится дополнением (*supplement*) и вопреки распространённому мнению катарсис не приводит к недостатку, но только избавляет от избытка, который вызывает ощущение смеси, нечистоты и небезопасности.

Травмирование посредством фармакона позволяет прорвать плеву воображаемого, за которой обнаруживается другая сцена, сцена семейная: «это остаток, сон, обрывок сна, отголосок ночи <...> этот другой театр, эти удары извне <...>» [4, с. 217]. В качестве примера ударной волны фармакона можно привести, скажем, вызванную внешним воздействием сцену ревности, в конечном счёте скрепляющую узы: «семя, вода, чернила, живопись, ароматизированная краска – *pharmacoson* всегда проникает как жидкость, он пьётся, поглощается, протекает внутрь, сначала помечая нутро жесткостью оттиска, а затем захватывая его и затопляя его своим зельем, своим питьем, своим пойлом, своим настоем, своим

ядом» [4, с. 191]. Акцент на жидкостях и секрциях здесь вовсе не случаен, поскольку вкус воспринимается исключительно во влажной среде.

Однако фармация может обернуться против самого *pharmakeus*'а и с необходимостью оборачивается: катарсис включает подразумевает также и очищение от самого катартического средства, поэтому Сократ отказывается защищаться. Немаловажно, что он отказывается от подготовки оправдательной речи в письменном виде, ведь письмо не укрепляет разум и память, а способствует углублению «чар». Поскольку сократовская ирония сталкивает фармаконы или, скорее, оборачивает силу фармакона против самой себя и выворачивает наизнанку его поверхность [4, с. 149]

Таким образом, антидотом фармакона оказывается не только эпистемология, но и диалектика как противозаклятие и экзорцизм даймониона. Диалектика оказывается собственно лекарством, в том числе и против снадобий и «средств», и в качестве онтологического антидота лишает энтузиазма. Это дискриминация (разграничение) вместо диссеминации, гомогенность вместо избыточности смеси. Тогда возникает, в свою очередь, необходимость излечения от самого лекарства посредством деконструкции оппозиции полезное / вредное.

Диссеминация как результат такого рода деконструкции возвращает к атомизму с его качественным, а не оценочным подходом ко вкусу, который, помимо прочего, позволяет провести параллели между тестуальным и тактильным. Именно атомистская концепция тестуального обнаруживается в основе наиболее актуальной на сегодняшний день стереохимической теории вкусовых ощущений, согласно которой вкус определяется конфигурацией составляющих компонентов.

По сообщению Феофраста, Демокрит полагал, что «одна вкусовая субстанция стягивает, сушит и уплотняет, другая – делает гладким и ровным и успокаивает, третья – разделяет, расширяет и т. п.» [8, с. 336]. Рассыпчатая, ровная и громоздкая субстанция острого вкуса воспринимается поверхностно, поэтому насолить означает причинить относительно мелкое беспокойство несмотря на то, что отсылка ко вкусу слёз или крови является угрозой. Зато также ровная, но мелкая субстанция едкого вкуса может причинить страдание. Слепляет и склеивает мелкая, округлая и изогнутая субстанция горького вкуса, что отражается в метафоре горечи поражения, подразумевающая невозможность исправить положение дел, однако позитивным аспектом горечи может считаться стабилизация достигнутого. Запирает и обездвиживает многоугольная субстанция кислого вкуса, приводя к унынию и скисанию. Размягчает медленно и без насилия округлая субстанция сладкого вкуса и такого рода воздействие закреплено в метафоре сладкого как максимально приятного, вызывающего медовое томление. Расширяет и нагревает, производя пустоты, угловатая и изогнутая, мелкая и проникновенная субстанция острого вкуса. Остаётся упомянуть о мелкой и округлой субстанции жирного вкуса, не оказывающей выраженного воздействия, но при избытке способной сподвигнуть на неприятные сальности.

Демокрит не упоминает о ходовых в европейском контексте терпком, вязущем и непищевом металлическом вкусах, которые отсылают не собственно ко вкусу, но, скорее, к консистенции, текстуре и пр., которым уделяется выраженное внимание в восточной кухне, где существует отдельная градация вкусовых текстур: эластичная, хрящеватая, скользкая, слизистая, хлюпающая, хрустящая, вязкая. Именно тестуальная текстура вызывает выраженные ассоциации с «телесными выделениями, грязными носовыми платками, скотобойнями, раздавленными лягушками, мокрыми ногами в резиновых сапогах или слизняками, на которых натываются пальцы, когда вы рвете салат» [3]. Подобные же ассоциации могут вызвать и распространённые в китайской кухне рыбный, бараний, мочевого, ма (покалывающий и вызывающий лёгкое онемение вкус в меру острого перца) и др. вкусы, а также умами (глутамат натрия) – собственно «вкусный», также обозначающий дух, энергию и сперму.

Эти описания подчёркнуто психологичны и легко могут быть использованы как характерологические. В самом деле, близко и глубоко взаимодействуя, мы взаимопроникаемся до поглощения, а заявить «я тебя не перевариваю» – значит подчеркнуть выраженное неприятие. «Для всего, что происходит на краю отверстий (оральности (*l'oralité*), но также уха (*l'oreille*), глаза (*l'œil*) и всех “чувств” в целом правилом всегда была бы метонимия “хорошо питаться”» [16, с. 296]. Питаться хорошо, чтобы поступать хорошо, а не только поступать хорошо, чтобы есть. Для начала должно быть съедено и съедено, интроецировано

хорошо само добро. Ж. Деррида неявно обращает внимание и на синестезические связи вкушения, когда изначально сконденсированные во вкусе запахи вдыхаются кожей и звучат нотами, собираясь в мелодию, в которой, например, «гласные тянутся как ириски» [3], что позволяет обратиться к нюансам тестуального письма.

Собственно поглощение же остаётся в психолого-этической плоскости. Рассматривая историю А. Майвеса, который съел Ю. Брандеса с его согласия, П. Блум расценивает её как попытку «верности через пожирание» [2, с. 44]. И речь шла не столько о том, чтобы присвоить сущность в ходе переваривания, а о том, чтобы сохранить сам вкус, ведь А. Майвес максимально растянул удовольствие от поглощения. Речь идёт о радикальном отрицании постельной подмены (*bedtrick*), случайной или намеренной связи с другим партнёром или максарадной попытки создать видимость дружности, призванной усилить удовольствие. Множество историй постельных подмен свидетельствует о гипертрофии символического воображаемого, тогда как ярко проявляющееся после постмодерна стремление к реальному выражается в непосредственном пожирании, принципиально отличном от архаического каннибализма. «Симпосий можно было бы назвать местом реализации метафор и иллюзий, как поэтических, так и визуальных. Немалое число игр имеет в качестве отправной точки вино – оно перестаёт быть только напитком, а также сосуды – они становятся игрушками или телами, которыми манипулируют и которые, в свою очередь, могут манипулировать пирующими» [6, с. 55]. Эти игры призваны продлить вкусовые удовольствия и непосредственное действие алкоголя. Таким образом, формируется контекст подмены, но эта же подмена возвращает непосредственно к телу с его вкусом, а пир – к типичному до тех пор, пока Европа не испытала инородного вторжения кофе, чая и сахара, вегетарианскому завтраку, состоящему из хлеба и неразбавленного вина. «Acrotos в некотором роде означал порцию спиртного, выпитого одним глотком, “залпом”» [11, с. 87]. Акратичный и чистый, буквально «беспримесный» завтрак позволял весь оставшийся день сохранять прямую связь с реальным, а элементы письма продолжают быть отличительной чертой пира: «Праздничный стол – это пунктуационный элемент празднования. Причем его пунктуационность (другими словами, структурирующее и организующее значение) полисемантическая на протяжении единого события – Праздника. Праздничный стол – и начало, и размеренное (так и хочется сказать – «размеченное») продолжение, и завершение» [7].

Вкус «утраченного рая» последовательно ассоциировался с сахаром (рассудительность), пряностями (наслаждение), кофе (абстракция), чаем (покой), шоколад (чувственность), табак (сосредоточенность) [14]. Но наиболее явно примесь возвышенного возвращается в европейскую культуру посредством практик табакокурения как вкушения жидкого блюда. Дж. Барри утверждает, что с его распространением «жизнь заиграла новыми красками. Заговорили о счастье бытия. Мужчины, которых раньше заботил только узкий мирок домашней жизни, приобрели трубки и стали философами. Поэты и драматурги курят до тех пор, пока из их голов не выветрятся все низкие мысли, на место которых тут же приходят возвышенные идеи, прежде не известные миру» [1, с. 318]. Табак становится такого рода фармаконом, который структурируя вкушение, особенно праздничное, противостоит автоматическому поглощению, когда даже сам вкус не ощущается или ощущается только его имитация.

Но более адекватным способом редукции автоматизма может стать осмысленное вкушение: «свяжем фасоль на нашей тарелке с человеком, который где-то ее вырастил, курятину в сэндвиче – с живой птицей, а вкус, консистенцию и цвет пищи – с погодой и временем года» [13, с. 417]. В. Стил считает именно ситопию местом формирования публики, а не массы при том, что ситопичность предполагает тесную связь города с его окрестностями, а разума – с эмоциональной сферой. Последнее особенно отчётливо просматривается в неевропейских культурах, в меньшей степени логокулоцентричных. В «Шоколаде на крутом кипятке» Л. Эскивель сильная психическая энергия персонажессы отчётливо вызывает у тех, кто отведал приготовленные ею блюда, состояния, в которых она эти блюда готовила. При этом сама она сохраняет невозмутимость. Когда она готовила, маскируя свою страсть, страсть охватила всех, кто отведал блюдо, а старушка-кормилица погибла от её избыточности и отсутствия объекта: «глаза ее были открыты, на лбу – пропитанный салом компресс, а в руках – фото ее давнего жениха» [15, с. 44].

Персонажесса романа Б. Ёсимото спит на кухні і хотела би умереть також на кухні [5, с. 7-8]. Кухня воспринимается здесь как пространство уюта и спокойствия, а приготовление и вкушение играют побочную роль. В книге «Вокруг света: в поисках совершенной еды» Э. Бурден – вслед за М. Прустом – приходит к тому, что мы гонимся вовсе не за идеальной едой, а за едой, которая помогла бы достичь идеальных состояний. В результате subtilности вкусовых ощущений последние могут быть «оглушены» при атаке неподходящими напитками или грубым подходом в целом. По большому счёту, гурман пытается обнаружить самого себя: «Ты похожа на кошку, трогающую зеркало. <...> Знаешь, как они смотрят на себя, протягивают лапу, словно не верят, что это зеркало, а не другая кошка? Сейчас ты ведешь себя точно так же» [12].

Отражения тестуального обнаруживают глубинные основы чувственного и чувствительного. Достаточно упомянуть вкус чести в испанском экзистенциализме или свободы во французском, который вызывает тошноту и даже хаптический эффект, метафоризирующийся в эвфемизме «тоска берёт». В обыденном языке также обнаруживается множество тестуальных метафор, таких как кислая мина разочарования (сленг. «кисляк поймать»), горечь утраты sweet baby, уксус ревности и пр.

Нормализация европейского типа подразумевает табуирование «ядовитых» эмоциональных состояний, тогда как в восточных культурах они нередко поэтизируются. Такого рода интоксикация культуры наиболее показательна кристаллизуется в японских понятиях ваби-саби. Эти состояния посредством светлой грусти позволяют достичь подлинности и умиротворения. Такая мягкая травматизация Реальным приводит к установлению нерепрессивного символического порядка. По утверждению Т. Маккены, наиболее опасным токсином является телевидение, которое формирует предельно идеологизированный языковой контекст, тогда «перестроить язык – значит отвергнуть собственный образ, унаследованный от культуры владычества, – образ твари, повинной в грехе, а потому заслуживающей изгнания из Рая» [9, с. 344]. Денатурализация посредством жёстких языковых структур может быть смягчена с помощью ренатурализации посредством вкуса без потери тестуально-текстуальной составляющей.

Эти соображения юмористически, но показательны обыграны в образе литерофага К. Мунзо. Не придавая значения материалу, он быстро стал различать на вкус тип шрифта, его кегль и начертание, выявил целебные свойства тех или иных шрифтов и их сочетаемости. Так, например, футуру болд стоило приправить машинописным шрифтом. «Ему открылись превосходные гастрономические свойства греческого алфавита (несмотря на то что на первый взгляд буквы показались ему слишком приторными) и экзотический аромат китайских иероглифов; он наслаждался кириллицей, научился отличать тайские шрифты от кхмерских, вошел во вкус маслянистой арабской вязи» [10, с. 30]. Вскоре литерофаг стал полезен дизайнерам так же, как, например, дегустатор-сомелье. Остаётся надеяться, что гурманы окажутся полезными или даже сами станут пишущими, а пишущие предпочтут графомании тестуальное как текстуальное.

ЛИТЕРАТУРА

1. Амбергер Ю. Восхваление Миледи Никотин: эпоха прозы, поэзии и... подарков, которая стала историей / Ю. Амбергер; [пер. с англ. А. Валиахметовой, А. Летучего, И. Машковой] // Smoke. Всемирная история курения / [под ред. Джилмен С. Л., Сюнь С.]. – М.: Новое литературное обозрение, 2012. – С. 315-330.
2. Блум П. Наука удовольствия: почему мы любим то, что любим / П. Блум; [пер. с англ. А. Ширикова]. – М.: АСТ; CORPUS, 2014. – 320 с.
3. Данлоп Ф. Суп из акульего плавника: [электронный ресурс] / Ф. Данлоп; [пер. с англ. Н. Вуль]. – СПб.: Амфора, 2010. – 544 с. – Режим доступа: <http://www.litmir.co/bd/?b=174582>.
4. Деррида Ж. Диссеминация / Ж. Деррида; [пер. с франц. Д. Кралечкина]. – Екатеринбург: У-Фактория, 2007. – 608 с.
5. Ёсимото Б. Кухня: маленький роман; Тень при лунном свете: рассказ: [электронный ресурс] / Б. Ёсимото; [пер. с яп. А. Кабанова]. – СПб.: Амфора, 2001. – 186 с. – Режим доступа: <http://www.litmir.co/bd/?b=116336>.

6. Лиссарраг Ф. Вино в потоке образов. Эстетика древнегреческого пира / Ф. Лиссарраг ; [пер. с франц. Е. Решетниковой]. – М. : Новое литературное обозрение, 2008. – 176 с.
7. Лукос В. Национальная идея сквозь призму праздничного стола : [электронный ресурс] // Отечественные записки. – 2003. – № 1.: – Режим доступа : http://magazines.russ.ru/oz/2003/1/2003_01_23.html.
8. Лурье С. Я. Демокрит. Тексты. Перевод. Исследования / С. Я. Лурье. – Л. : Ленинградское отделение издательства «Наука», 1970. – 664 с.
9. Маккена Т. Пища Богов / Т. Маккенар ; [пер. с англ. Р. К. Сергачева]. – М. : Изд-во Трансперсонального Института, 1995. – 379 с.
10. Мунзо К. Уф, сказал он / К. Мунзо ; [пер. с каталанск. Н. Авровой-Раабен] // Мунзо К. Самый обычный день : [86 рассказов]. – М. : Иностранка, 2010. – С. 24-31.
11. Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней / Ж.-Ф. Ревель ; [пер. с французского А. Луцанова]. – Екатеринбург : У-Фактория, 2004. – 336 с.
12. Рут Р. Чеснок и сапфиры : [электронный ресурс] / Р. Рут ; [пер. с англ. Н. Омелянович]. – М. : АСТ, АСТ Москва, ВКТ, Мидгард, 2008. – 384 с. – Режим доступа : <http://www.litmir.co/bd/?b=144935>.
13. Стил К. Голодный город: как еда определяет нашу жизнь / К. Стил ; [пер. с англ. М. Коробочкина]. – М. : Strelka Press, 2014. – 456 с.
14. Шивельбуш В. Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурманів / Вольфганг Шивельбуш ; [пер. с нем.]. – К. : Критика, 2007. – 256 с.
15. Эскивель Л. Шоколад на крутом кипятке ; Стремительный, как желание : [электронный ресурс] / Л. Эскивель ; [пер. с исп. П. Грушко]. – СПб. : Амфора, 2002. – 447 с. – Режим доступа : <http://www.litmir.co/bd/?b=31587>.
16. Derrida J. «Il faut bien manger» ou le calcul du sujet / J. Derrida // Points de suspension. Entretiens. – P. : Galilée, 1992. – pp. 269-301.
17. Korsmeyer C. Making Sense of Taste: Food and Philosophy / C. Korsmeyer. – Ithaca & L. : Cornell University Press, 1999. – 240 p.
18. Korsmeyer C. Delightful, Delicious, Disgusting / C. Korsmeyer // Food and philosophy: eat, think, and be merry. – Malden & Oxford : Blackwell Publishing, 2007. – pp. 145-161.
19. Kuehn G. Food Fetishes and Sin-Aesthetics / G. Kuehn // Food and philosophy: eat, think, and be merry. Malden & Oxford: Blackwell Publishing, 2007. – pp. 162-174.