

С.В. Беликова

Харьковский национальный университет имени В.Н.Каразина
студентка философского факультета

ПОДХОДЫ К ИЗУЧЕНИЮ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ КАК ОБЪЕКТА ФИЛОСОФСКО-КУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Данная статья сфокусирована на стратегиях исследования культуры питания, основных проблемах культурологии пищи, а также на социокультурных причинах пищевых расстройств. Также затрагивается проблема дихотомии природа/культура по отношению к вопросам питания. Обосновывается возможность культурологического, философского и эстетического анализа культуры питания, анализируется степень политического влияния на характер принятия пищи. Раскрывается возможность кросс-культурной коммуникации посредством пищи.

Ключевые слова: культура, питание, политическое, эстетика, философия, кросс-культурная коммуникация.

С.В. Бєлікова

ПІДХОДИ ДО ДОСЛІДЖЕННЯ КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРЕДМЕТУ ФІЛОСОФСЬКО-КУЛЬТУРОЛОГІЧНОГО АНАЛІЗУ

Дана стаття сфокусована на стратегіях дослідження культури харчування, основних засадах культурології їжі, а також на соціокультурних підставах розладів харчової поведінки. Також розглядається проблема дихотомії природа/культура по відношенню до проблем харчування. Обґрунтовується можливість культурологічного, філософського та естетичного аналізу культури харчування, аналізується ступінь впливу політичного дискурсу на характер уживання їжі. Розкривається можливість крос-культурної комунікації за допомоги їжі.

Ключові слова: культура, харчування, політичне, естетика, філософія, крос-культурна комунікація.

S. Bielikova

THE APPROACHES TO THE RESEARCH OF FOOD HISTORY AS THE SUBJECT OF PHILOSOPHICAL AND CULTURAL ANALYSIS

This article is focused on the strategies of the food history research, on the main principles of the food field in cultural studies, and on the sociocultural basis of the eating disorders. It also considers the problem of such dichotomy as nature/culture related to the problems of food. There are the arguments of the possibility to analyze the food history from the cultural, philosophical and aesthetical points of view, and the analysis of the level of political discourse's influence on the way of nutrition. It examines the possibility of the cross-cultural communication with the help of the food.

Key words: culture, food, political, aesthetic, philosophy, cross-cultural communication.

Отнеся культуру питания к сфере повседневности, многие исследователи не считали нужным заострять на ней особого внимания, подвергать предметному анализу, считая данную область исследования малопродуктивной и несущественной или же вспомогательной при так называемом подходе «исследования чувств и образа мышления» (М. Блок) [13]. Однако мы попытаемся доказать обратное: охарактеризовать современные исследования культуры питания, исходя из философских, эстетических и социокультурных позиций и, таким образом, обозначить основные проблемы современной философии и культурологии питания.

Для начала приступим к анализу феномена пищевого поведения с позиции дихотомии природа/культура. Что из области культуры питания является природной составляющей а что – привилегией культурного развития субъекта, становления личности

в социокультурном пространстве? Отношение к пище не обусловлено, как нам мыслится, чисто биологическими предпосылками. Биологические основы пищи – это удовлетворение своего голода (которые направляет животных и человека на активный поиск пищи и ее потребление), не более [5]. Феномен «аппетита» (физиологического, но неинстинктивного явления [7], принадлежит культурному развитию, тип его формируется в процессе становления общества. И тогда появляется концепт питания как «искусства принятия пищи», философии процесса питания. Фриц Олгоф и Дейв Монро поместили в книгу «Їжа і філософія» [8] статьи исследователей, философов, рестораторов и поваров, с разных методологических позиций обосновывающих возможность применения культурфилософского анализа пищевого поведения.

Культура питания складывалась исторически неоднородно, неомогенно, зависела от кросс-культурной коммуникации и культурных изменений внутри отдельно взятого социума. Ведь в процессе активного этнического взаимообмена каждая культура (по преимуществу) обогащалась элементами иной культурной формы (это проявлялось на ценностном, ритуализированном, мифологическом уровне). Конечно, это проявлялось и на уровне в сфере принятия пищи [1]. Скажем, восточная культура питания складывалась веками в целостную систему, очерчивались нормы и обычаи, непременно должны сопровождать питание, оформлялся философский взгляд на пищу. Однако западная культура в современном состоянии (украинская, не в последнюю очередь), перенимая рецепты приготовления блюд иных национальностей, не перенесла при этом смысловую нагруженность этих блюд, сделав их чисто продуктом потребления и редуцировав «культурное блюдо» до уровня «блюда-питающего-тело-и-вкусовые-рецепторы»). Таким образом, запад, скажем, десакрализовал плов или рис, лагман и ткемали (Сталик Ханкишиев, автор нескольких популярных кулинарных книг, в частности «Казан, мангал и другие мужские удовольствия», – полагает, что понятие интернационального по определению искусственно: «Любая кухня либо национальная, либо региональная. Она выстроена таким образом, чтобы наилучшим образом использовать те продукты, которые дает тот или иной регион нашей планеты. Если в блюде используется калмыцкий барашек, то надо и готовить его по-калмыцки», полагает автор [12]). Таким образом, ныне подобные блюда воспринимаются как а) «вкусные» и б) «экзотичные».

Потребление экзотического культурного товара связывается, как мы полагаем, с желанием субъекта при помощи объекта потребления познать новые пласты бытия (а не просто «попробовать новенького», как может показаться невооруженным глазом). Человеку как существу культурному и творящему свою культуру и себя в культуре самостоятельно, свойственен постоянный онтологический поиск, поиск истинных и первородных оснований своего существования. Однако истина человеком может помыслиться в сравнении с чем-то неистинным. В состоянии такого сравнения человек проводит большую часть своей жизни, сравнивая запахи, звуки, людей, отношения, сравнивая вкусы и предпочтения. Именно в результате сравнения (или, вернее, как следствие такового) возникает т.н. «Высокая кухня», оформляется кулинарное искусство (которое нами употребляется в смысле общепринятого определения искусства, наравне с изобразительным, музыкальным, искусством слова, фигуративным и нефигуративным, – вообще, искусством как творческим процессом, отражающим не только интересующее самого автора, но и других людей) [10].

И не зря глагол «есть» (со значением «принимать пищу, питаться») является омонимом глаголу «быть» в настоящем времени третьего лица единственного числа («я есть») [9, с. 39] Отсюда и знаменитое изречение «Я есть то, что я ем», то есть, то, что я принимаю в себя, организует меня как субъекта. «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты», – провозгласил свое знаменитое изречение Ансельм Брийя-Саварен – французский эпикуреец и гастроном, кулинар и писатель рубежа XVIII-XIX вв. [2], но мы о нем знаем меньше, чем о том, что его именем названы французские дрожжевые колечки, по технологии изготовления подобные т.н. ромовой бабе. Это говорит о том, что личность

кулинара для исследователей особого значения не имела (в отличие, к примеру, от личности художника, сотворившего шедевр живописи, скульптора, изваявшего «Лаокоон», композитора, сочинившего «Лунную сонату» и т.д.). Тем не менее, А.Брийя-Саварен – автор новаторского, на то время, сочинения «Физиология вкуса» («Physiologie du goût»), – в которой изложены взгляды на кулинарное искусство и вкусовые удовольствия с научной точки зрения. Книга богата афоризмами, подобными приведенному ранее, философскими размышлениями-медитациями по поводу кулинарии. Разве подобное литературное произведение не может считаться предметом эстетического анализа? Или, скажем, книга авторства Бартоломео Скаппи (прим. 1540-1570 гг.) – шеф-повара папы Пия V, усовершенствовавшего модель и использование кухни эпохи Возрождения и написавшего «Сочинение по искусству кулинарии», не единожды переиздававшегося издания [6, с.11-12].

Почему так происходит? Майкл Шефер в статье «Вкус, гастрономическая компетентность и объективность» полагает, что «последовательное пренебрежение вкусом» – интересная историческая и концептуальная лакуна, ибо вкус, по мнению М.Шефера – «одно из первых и важных чувств», однако он, как ни странно, не стал предметом широких философских размышлений. В исторической ретроспективе мы можем говорить лишь о «Физиологии вкуса» А. Брийя-Саварена и «О норме вкуса» философа Д. Юма, подробно раскрывавших понятие «вкуса» с философских, эстетических и научных позиций, пусть и не в современной традиции физиологического понимания перцепции. Современный исследователь, занимающийся изучением философской природы восприятия вкуса – Керолайн Корсмеер, которая в работе «Понимание вкуса» подробно рассматривает вкус с философской точки зрения [8, с.88-89], является чуть ли не единственным исследователем, работающим в данном направлении. Так, М. Шефер основной причиной такого пренебрежения видит господствующее в культуре представление, будто бы т.н. «вкусовая компетентность не относится к рациональному опыту (а субъективное, потому как она связана со способностью рефлексивного использования представления о непосредственных вкусовых ощущениях, и, таким образом, имеет, по сути, субъективный характер» (на который указывал философ Давид Юм). Однако, вместе с тем, М. Шефер указывает на объективный компонент, подтверждая данный тезис обоснованными научными исследованиями об одинаковой физиологии вкусового восприятия. И поэтому, считает М.Шефер, существование «универсальных гастрономических наслаждений» – последствия отсутствия каких-либо уникальных сенсорных способностей, якобы присущих исключительно гастрономическим экспертам, и, следовательно, отсутствующих у профана [8, с.100].

Проблема дихотомии природа/культура в рамках исследований «грамматики вкусов» перестает быть актуальной, если мы коснемся феномена пере-едания. Ведь животное (существо полностью природное, и не думающее выходить из области природного), находясь в дикой природе, никогда не переест [3], оно насытится ровно настолько, насколько того будут требовать его физиологические рефлексии в плане утоления голода. Жизнь человека как мыслящего индивида построена иначе. Даже если его тело уже объективно насытилось, человек есть не перестает, он далее поглощает пищу (и на подобном «злоупотреблении» построена современная пищевая индустрия, рекламная кампания заведений фаст-фуда, снековой мелочи и прочей «пустой пищи» [11] «Наше стремление к разнообразию ныне ограничивается только рисунком на упаковке или рекламным слоганом и не ищет новых вкусов или ингредиентов», – полагает Лидия Сепеда [8, с.51-52]. Каковы механизмы «перепотребления лишнего»? Психологический ли это эффект? Биологический? Или же социокультурный? Мы склоняемся к последнему варианту. С нами соглашается и Л. Сепеда, рассуждая о проблемах питания американцев: «В результате государственной политики мы делаем энергонасыщенные продукты питания дешевыми и одновременно отдаем их самым незащищенным среди нас: бедным и маленьким детям. Одно из последствий употребления дешевой калорийной пищи – среди

бедных процент людей с ожирением большой; (...)Здоровая пища, как, например, фрукты и овощи, часто стоят дороже. Для семей с низкими доходами дешевле купить энергонасыщенные неполноценные продукты, субсидированные американской сельскохозяйственной политикой, которую, в свою очередь, оплачивают американские налогоплательщики, а потом субсидируют еще раз в программах питания, направленных на бедных и молодых» [8, с.55]. Выход из сложившегося положения Л.Сепеда видит в изменении сельскохозяйственной политики, которая должна, прежде всего, быть направленной на заботу о своих гражданах [8, с.55]. Таким образом, мы полагаем, что психологические основания, а вместе с ними, и причины исключительно биологического (природного) характера легко опровергнуть (хотя, стоит полагать, они не отсутствуют полностью, просто не являются основными причинами: «Еда – наша связь с природным миром», – подтверждает наши мысли Л.Сепеда [8, с.56]), однако исследователь полагает, что причиной переизбытка и ожирения являются отнюдь не биологические механизмы, а, прежде всего, целенаправленная политика удешевления продуктов с высокой энергетической, но низкой биологической ценностью.

В противовес пресыщению еще одна насущная проблема общества – намеренное ограничение себя в необходимом питании, которое получило в науке название «*anorexia nervosa*», и связано, по мнению Шилы Линтот, с особым доминантным идеалом женской красоты, увенчанном «до тошноты» в визуальной культуре. Женщины неприродной, нездоровой, – идеал женского совершенства, – достижения коего ставили за цель женщины, отказываясь от пищи, в самом начале болезни [8, с.72-73]. Однако Ш. Линтот интересуют и иные причины, имеющие значение при мотивации расстройств питания, нежели эстетические идеалы. И здесь исследователь достаточно занимательно привлекает кантовское понятие «вознесенного» как «абсолютно величественного, по сравнению с чем все остальное маленькое», связанного с негодованием; и как чего-то, имеющего избыточную силу, по сравнению с которым наша сила – ничто [8, с.74]. Иными словами, чувство вознесенного начинается с момента большого негодования или угрозы, полагает Шила Линтот: «Восприятие вознесенного означает, что мы способны трансцендентировать наши природные способности, а при необходимости – полностью оперировать ими» [8, с.75]. И оно не толкает нас убежать, а наоборот – дает возможность убедиться, что в нас есть то, что может успокоить негодование и преодолеть угрозу, подпитывает наше самомилование и повышает самоуважение, потешая наше «Его». Поэтому Ш. Линтот рассматривает проблему пищевых расстройств именно с позиций категории «вознесенного», в противовес категории «прекрасного» (поскольку в своей специфике пищевое расстройство приводит к чрезмерному уменьшению массы тела, дистрофии и часто – к смерти), оставляя приверженность «культурному идеалу красоты» дамам, «сидящим» на диете, нежели женщинам с пищевыми расстройствами. Исследователь обосновывает свою позицию утверждением, что суждения Канта в работе «Наблюдения чувств прекрасного и возвышенного» обусловлены гендерно окрашенной терминологией (поскольку Кант отводит привилегию ощущения вознесенного исключительно мужчинам, а женщинам лишь остается чувствовать прекрасное), а женщины с пищевым расстройством пытаются преодолеть гендерные стереотипы, «в противовес Канту тоже хотят иметь такие благородные черты как смелость и сила, – не владеть ими только в мужчине, брате или отце, а ощущать их для себя и в себе» [8, с.81]. И поэтому «Женщина стремится и требует, чтобы ее почитали за что-то большее, нежели только лишь за красоту, чтобы она могла делать что-то большее, чем просто быть привлекательной» [8, с.81]. И одновременно с этим само существование такой женщины – во всей ее «костистости и немощи», подтверждает абсурдность навязываемых обществом идеалов красоты. Поэтому женщина-булимик и женщина-анорексик, по мнению Ш. Линтот, имеет двойное намерение: разрушить гендерно стереотипизированное представление о «чисто мужской» предрасположенности восприятия сверхчувственного и освободиться от влияния «диктатуры общества», создающего и легитимирующего

«идеальную женскую внешность». Если индивид принимает позицию любви к пище, то пища в скором времени становится его фетишем и приводит к неприятным физиологическим и эстетическим изменениям его телестности.

Проанализируем теперь оппозиции вкусное/невкусное в контексте культурного конструирования вкусов на примере советской системы питания. Назовем при этом данный феномен «игрой вкусов», дискурсом вкусов. Хорошо видно конфигурацию дискурса вкусов на примере рассмотрения советской культуры. Данный факт осветила Ирина Глущенко в работе «Общепит. Микоян и советская кухня» [4]. Ведь советскому обществу на государственном уровне навязывались определенные вкусовые стереотипы. Книга о вкусной и здоровой пище издания 1939 года было не просто собранием рецептов, но и «ответом старой системе и буржуазному миру», который в описании книги выглядит «сплошным адом»: «В нем нет ничего хорошего, и о нем можно вспомнить только для того, чтобы сравнить ужасы прошлого с достижениями настоящего», – анализирует книгу И. Глущенко [4, с.143]. Однако ныне, отмечает исследователь, характерна иная пропаганда, одна из форм которой – обращение к традиции, манипуляция понятиями ностальгии по прошлому, «вкусами забытого детства», сохранившимися в сознании постсоветского общества (украинского, российского, в нашем случае). Ведь оливье (советский его вариант) – неперенный и необходимый атрибут новогоднего застолья современной украинской семьи. О чем это говорит? Нам кажется, что данный факт свидетельствует о том, что дискурсивная модель навязывания и власти не изжила себя ни в какой мере с момента распада Союза, она продолжает жить и исправно функционировать в обществе как на микроуровне (первичные социальной социальной группы – семьи), так и в пределах макроуровня (взаимодействия крупных социальных групп и структур).

Таким образом, мы выделили несколько методологических стратегий исследования культуры питания, охарактеризовали современный уровень исследования данного феномена, выяснили, что питание – чрезвычайно занимательный объект анализа и перспективная область гуманитарного исследования. Тот или иной тип пищевого поведения не является исключительно природно обусловленным, но и не может быть заданным лишь культурной средой (М. Шефер). Философские взгляды на пищу – вот главный аспект, на который следует обращать внимание, исследуя культуру питания. Причем целесообразно, как показали западные исследователи (Ф. Олгоф, Д. Монро, Л. Сепеда, Ш. Линтот, М. Шефер), при этом обращаться к эстетико-философским трудам выдающихся мыслителей (Кант, Юм и др.). Обозначили вектор исследования советского типа питания с позиций влияния политических идеологий (Л. Сепеда, И. Глущенко,). Конечно, в рамках данной статьи не были раскрыты все современные методологические наработки, так или иначе связанные с культурой питания, однако мы наметили путь для возможности расширения границ кросс-культурных исследований.

Перечень ссылок

1. Бранский В.П. Социальная синергетика и теория наций / В.П. Бранский. СПб.: СПб акмеологическая академия, 2000. – С.12.
2. Брийя-Саварен, Жан-Ансельм // Портал Биограпедия [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.biograpedia.ru/node/155/>
3. Гинзбург М. Ожирение как болезнь эволюции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.d-slim.ru/st-ozhirenie-kak-bolezn.html#axzz1eyEH4oys/>
4. Глущенко И. Общепит. Микоян и советская кухня/ун-т – Высшая школа экономики. – М.: Изд.дом Гос. ун-та – высшей школы экономики, 2010. – 240 с.
5. Голод // Популярная медицинская энциклопедия. ред. Петровский Б., изд.2 М.: Советская энциклопедия, 1988. – 704 с.
6. Девитт Д. Тайны итальянской кухни. Рецепты для гурманов / Дэйв Девитт; пер. с англ. Ф.Ф.Николаевой. – М.: АСТ, 2009. – 335,[1]с.
7. Медицинская энциклопедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_medicine/2940/%D0%90%D0%BF%D0%BF%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%82/

8. Олгоф Ф. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі. – К.: Темпора 2011. – 346 с.
9. Ожегов С. И., Шведова Н. Ю. Толковый словарь русского языка /Российская академия наук. Институт русского языка им.В.В.Виноградова. М.: Азбуковник, 1999. — С.39.
10. Подлинное искусство – искусство как выражение // Принципы искусства. Пер. с англ. А. Г. Раскина/под ред. Е. И. Стафьевой. – М.: «Языки русской культуры», 1999. – С.107-123.
11. Реклама фаст-фуда обогнала рекламу сладостей и напитков [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://befirst.com.ua/article/show/25-Reklama-fast-fuda-obognala-reklamu-sladostey-i-napitkov/>
12. Сталик Ханкишиев: каким будет шашлык, можно понять еще на рынке// он-лайн конференция [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.online.trud.ru/onlineconf/5449/>
13. Школа «Анналов» // Философия истории: Учеб. пособие / Под ред. проф. А.С. Панарина. М.: Гардарики, 1999. — С.114

