УДК 130.2:179.9

С.А.РАССАДИНА, *канд. филос. наук, доцент, ruskaf1@spmi.ru*
Санкт-Петербургский государственный горный университет

S.A.RASSADINA, *PhD in phil., associate professor, ruskaf1@spmi.ru*
Saint Petersburg State Mining University

АПОЛОГИЯ ГАСТРОНОМИИ: РИТОРИКА И ЭСТЕТИКА УДОВОЛЬСТВИЯ

В статье рассматриваются социокультурные аспекты становления теории гастрономии и практики гурманства. Этот процесс трактуется как отражение культурной идеологии, объединившей гуманистическую риторику прогресса с эстетическим преобразованием опыта удовольствия.

Ключевые слова: практики удовольствия, вкус, гастрономия, социокультурная идентичность.

APOLOGY OF THE GASTRONOMY: RHETORIC AND AESTHETICS OF PLEASURE

The article explores social and cultural context of historical development of the theory of gastronomy and the practices of gourmet cuisine. This process is interpreted as an effect of the cultural ideology based upon humanistic rhetoric, ideals of progress and aesthetic transformation of pleasure experience.

Key words: pleasure practices, taste, gastronomy, social and cultural identity.

Современное общество характеризуется исключительным вниманием к личному комфорту, досугу, удовольствиям. С позиций традиционной моралистики удовольствие представляется сомнительным, враждебным духовному бытию человека; это убеждение по сей день лежит в основании культурологического дискурса, обеспечивая аргументами критиков современной цивилизации. Если опыт удовольствия мыслится в оппозиции к духовному опыту, то тем самым он расценивается как простое высвобождение природного начала. Однако история культуры – это также история преобразования практик удовольствия, что позволяет рассматривать «способность к удовольствию» не только в качестве природной данности, но и в качестве результата освоения культурного капитала. М.Фуко в «Заботе о себе» показал на примере Античности, что опыт удовольствия предполагает герменевтику субъекта наслаждения, постановку вопроса о том, как идентифицирует и позиционирует себя человек, выбирая определённые культурные стратегии и режимы для того, чтобы ощутить удовольствие.

Мы рассмотрим формирование культурных стратегий удовольствия на примере становления дискурса *гастрономии*, который представляет собой интересный образец целенаправленного совмещения гедонистических ценностей с ценностями науки, образования, искусства. Начало своеобразной «гастрономической риторике» было положено поэмой Ж.Бершу «La Gastronomie» (1800). Автор даёт понять, что считает себя преемником Архестрата, чья поэма во славу искусства трапезы известна по фрагментам, цитируемым в «Пире мудрецов» Афинея, и по латинскому переложению Квинта Энния. В целом риторика Ж.Бершу нацелена на создание такого контекста, в котором трапеза оказывается способом приобщения к ценному

наследию прошлого. Вместе с тем поэма имеет и политический оттенок: искусство наслаждения предстаёт антитезой бесчеловечным реалиям современности, эпохи террора и войн: «Изобилие сочетается с изяществом /.../ И вот уже страх отступает» [1, с.72]. Итак, искусство трапезы, как его видит Ж.Бершу, – это воплощение ценностей истории, культуры, гуманности, оно олицетворяет собой историческое превосходство цивилизации над варварством. Именно на такое прочтение должно было настраивать читателя заглавие поэмы, несущее в себе идею «закона», «порядка».

В отличие от Ж.Бершу, А.-Б.-Л.Гримо де ла Реньер дал главному труду своей жизни провокационное заглавие «Almanach des Gourmands» (1803-1812). Слово «gourmand» служило для обозначения «чревоугодника», «обжоры» («la gourmandise» – «чревоугодие», один из смертных грехов), тогда как любитель утончённых радостей вкуса именовался «friand». Тем не менее, дальнейшее развитие значения понятия «gourmand» и сонаправленная эволюция однокоренного понятия «gourmet» (в том числе их спецификация, обусловившая заимствование обоих этих терминов в других языках) являются наиболее убедительным свидетельством той «переоценки ценностей», которая произошла под влиянием «Альманаха».

Венцом апологетики считается «Физиология вкуса, или Трансцендентальная гастрономия» (1825) Ж.А.Брийя-Саварена. В этом трактате оправдание гастрономии риторически выстраивается путём апелляции к ценностям науки, искусства и нравственности. Гастрономия, как утверждает Брийя-Саварен, – это венец всех наук, поскольку она предполагает осведомлённость в области «естественной истории», физики, химии, кулинарного искусства, коммерции, а также политической экономии в части налогообложения и «международного обмена». В один ряд с *гастрономией* как наукой Брийя-Сварен ставит *гурманство* как проявление эрудиции и способности эстетического суждения. Целью было позитивное противопоставление нового концепта традиционному значению данного понятия. «Они [лексикографы], – пишет Брийя-Саварен, – совершенно упускают из виду, что социальный феномен гурманства объединяет в себе афинскую гармонию, римскую роскошь и французскую утончённость <…> Это драгоценное качество, которое достойно быть признано добродетелью и которое, безусловно, является источником чистого наслаждения» [2, Med.XI]. Как стратегия удовольствия *гурманство* радикально противоположно чревоугодию: «ему противны любые излишества: никто из тех, кто напивается допьяна или страдает от несварения желудка, не должен быть допущен в этот круг» [2, Med.XI]. И в целом моральное значение гастрономии заключается в том, что она не просто заботится о разнообразных аспектах питания, но «способствует благу человека посредством наилучшей возможной пищи» [2, Med.III].

Практическое воплощение в жизнь ценностей *гастрономии* связано с именем М.-А.Карема. Образ Карема – каким он остался в мемуарной литературе того времени – отвечал востребованному эпохой идеалу «романтического гения»: это человек всецело преданный своему искусству, ценность которого не измеряется материальной выгодой. Несомненно, такая репутация «короля поваров и повара королей», как именовали Карема, во многом была результатом его самопозиционирования: в своих книгах Карем нередко объясняет перипетии собственной биографии именно стремлением служить высоким эстетическим идеалам. В работе, многозначительно озаглавленной «L'Art de la cuisine française au XIXe siècle <…>, suivi des dissertations culinaires et gastronomiques utiles au progrès de cet art», он говорит о том, что всегда был движим мечтой возвысить своё занятие до уровня подлинного искусства, и рекомендует юным адептам кулинарного дела посещать музеи с тем, чтобы постичь «природу и правила искусства, <…> вечные принципы истины и красоты» [4, с.61].

Леди Морган, в мемуарах которой сохранилось описание обеда, сервированного Каремом в доме барона Ротшильда, рассказывает об этом событии, как о встрече с великим искусством, производящим впечатление, сопоставимое с впечатлением от поло-

тен Ф.Жерара и произведений Дж.Россини. Выражая восхищение творчеством Карема, леди Морган уделяет особое внимание чувству эстетической гармонии целого: «Обед соответствовал времени года, подобал времени суток и отвечал духу нашего века, в его замысле не было ничего старомодного, ни одно блюдо не напоминало о вкусах наших предков; никаких острых и пряных соусов, никаких тёмно-коричневых подливок <...>, никаких видимых примет вульгарного поварского ремесла былых времён. <...> Любое мясо источало свой естественный аромат, все травы и овощи имели тот цвет, что дан им от природы. <...> Тогда как умеренная прохлада *пломбира* <...> в сочетании с яркостью цвета и ароматом свежайших нектаринов доставляла наслаждение каждому чувству, рассеивая следы всех более приземлённых вкусов» [3, с.415].

Принимая во внимание социально-исторический контекст становления концепции просвещённой *гастрономии* и эстетического *гурманства*, мы можем рассматривать «гастрономическую риторику» как элемент формирования нового дистинктивного стандарта повседневного поведения. Этот стандарт, с одной стороны, возвышался над миром экономической необходимости, а с другой стороны, противостоял стандарту престижного гиперпотребления, опираясь на ценности образования, эстетики, умеренности. П.Бурдьё в фундаментальном исследовании «La Distinction. Critique sociale du jugement» (Paris, 1979) показал, что *вкус* – одновременно гастрономическая и эстетическая категория – функционирует в социальном пространстве как инструмент культурной идентификации и статусного самопозиционирования. Гастрономический *вкус* так же противостоит примитивному насыщению или неоправданным излишествам, как эстетический *вкус* – варварству или напыщенной роскоши. Таким образом, культура преобразует естественную способность получать удовольствие от пищи, подчиняя её императивам гастрономического дискурса, объединившего потенциал гуманистической риторики и поэтику наслаждения.

Анализ «гастрономической риторики» представляет не только исторический интерес, но и методологическую ценность, поскольку на его основе можно выработать исследовательский подход к реалиям современного общества. Такой подход, который позволит увидеть в умножающихся практиках удовольствия не только осуществление природных импульсов или, напротив, рост культурных потребностей, напрямую производный от роста материального благосостояния, но отражение социального контекста, актуальных способов установления значимых дистинкций.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Бершу Ж.* Гастрономия: Поэма. 10-е изд. Брюссель, 1837.

2. *Брийя-Саварен Ж.А.* Физиология вкуса, или трансцендентальная гастрономия. [Электронный ресурс]. URL: http://ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p/ index.html (дата обращения 15.05.2011).

3. *Морган С.* (Леди Морган). Франция в 1829-1830 гг.: В 2 т. Т. 2. Лондон, 1830.

4. *Фергюсон П.П.* Служение вкусу: Триумф французской кухни. Чикаго, 2004.

REFERENCES

1. *Berchoux J.* La Gastronomie, poème. X ed. Bruxelles, 1837.

2. *Brillat-Savarin J.A.* The physiology of taste, or Transcendental gastronomy. Transl. by F.Robinson. [Электронный ресурс]. URL: http://ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p/index.html (дата обращения 15.05.2011).

3. *Morgan S.* (Lady Morgan). France in 1829-1830. Vol. II. London, 1830.

4. *Ferguson P.P.* Accounting for taste: The triumph of French cuisine. Chicago, 2004.