

Л.В. Курбатова

МЕТАФИЗИКА ЕДЫ

Рассматривается еда как образ жизни, как отношение к жизни. Речь идет о культуре еды. Утверждается, что зарождению культуры способствовало не только культивирование почвы, возникновение культов, но и зарождение способов потребления еды – культура еды. Появление навыков, способов приготовления пищи привело к возникновению свода знаний и правил, способствующих в дальнейшем возникновению гастрономии и кулинарии как гуманитарных знаний, играющих значительную роль в становлении и образовании человека.

Ключевые слова: *еда, культура, культивирование, образование, культура еды, образ жизни, отношение к жизни, смысл жизни.*

Проблемы философской антропологии, смысловые проблемы человека, проблемы современной эстетики, проблемы творчества не сходят со страниц современных научных сборников. Тема человека в центре внимания. Разделяя интерес авторов Вестника Пермского университета, ориентируясь на удачный, как нам кажется, принцип, обозначенный А.Ю. Внутских как «глобальный антропный принцип» [1], предлагаем еще одну тему – метафизика еды.

Человек есть, потому что он ест. Что он ест? Как он ест? Зачем он ест? Что делает с человеком еда? Как она его совершенствует? А может быть, во время еды человек превращается в животное? Современные проблемы питания – это *истории* про организацию жизни. В историях – множество ответов на важные вопросы: антропологические, социологические, культурные, духовные, философские [2–4]. В этой статье речь пойдет не о той еде, которую мы вкушаем каждый день, не о рецептах или приготовлении, а о еде как отношении к жизни. ***Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты.*** Скажи, как ты ешь, и я скажу, какой ты. Сразу возникают вопросы о пространстве, времени, культуре, традициях.

Кого мы выбираем в собеседники? Того, кто ест «на газетке», «на коленке»? Или того, кто готов потратить на застолье столько времени, сколько будет радостным и важным наше общение, наш диалог? Отличается ли человек, который ест на газетке и из консервной банки, от человека, декорирующего процесс общения, располагаясь за столом с накрахмаленной скатертью, красивой посудой, столовыми приборами, «цветными» блюдами? Серебро, бордовое вино, желтый хлеб, коричневое мясо... не случайно так много художников вдохновлялись палитрой столов в натюрмортах... Речь пойдет не о форс-мажорных ситуациях, в которые попадает человек, а об образе жизни.

Перед тем, как что-то съесть, еду предстоит сделать. Производство продовольствия, производство продуктов, из которых можно нечто «сделать», – это важнейшая отрасль общественного существования, экономики, политики. Сколько кругом мест, предназначенных для исполнения этого – так привычного нам – культа еды? Продовольственные магазины, рестораны, кафе, веранды... *Никто – за исключением только кулинарных экстремистов – не в состоянии отказать от этого главнейшего акта в жизни: от потребления еды!*

Потребительские отношения пронизывают весь человеческий мир и каждого человека. Человек, кроме других сущностей, и в первую очередь – существо потребляющее. Потребление еды, в частности, как источника жизни и энергии, является органичным условием на всех стадиях развития человеческого общества. В процессе развития человеческого общества непосредственно потребительские отношения в еде перерастают в опосредованные, становятся сложно структурированными отношениями, связанными с потреблением еды. Это касается непосредственности акта и возникающей опосредованно системы общественных отношений по поводу еды. Как часто в своей жизни нам приходится встречаться с вопросами: «А что тебе приготовить сегодня на обед, дорогой? А какое вино ты хотела бы, дорогая, сегодня употребить к мясу? Снова Мукузани?».

Опосредованные потребительские отношения в еде придают человеку и обществу иные формы социальности. Сначала то, как еда употреблялась, не принадлежало никому в отдельности – все было общее и, на фазе собирательства, было предметом удачи. Но впоследствии, с возникновением разных форм коллективной охоты, еда становится набором неких действий по преодолению голода. Определенные внутренние отношения к еде как источнику утоления и жажды, и голода – это *первые опыты «организованностей», соглашений, управления, власти, подчинения, удачи, побед и поражений, боли, заботы, любви*. Люди объединяются некой формой связи, и еда, ее потребление становится уже формулой общества. Поедание, употребление еды как что-то физиологическое и персональное становится действием коллективным. Общественность отношений потребления еды проявляется в различных способах потребления. Отличия в поедании уже носят социологический характер. Люди, объединенные в группы по территории, климату, родственным связям, и в еде имеют свои особенности, отличия от других. Этому способствует окружающая среда и развитие мозга как органа, где «расположены» рациональность, понимание, знания, опыт, память. Любим ли мы есть руками? Когда? А почему не любим?..

С биологической точки зрения не важно, каким способом потребляется зерно, главное, чтобы оно было пригодно для питания. С социальной точки зрения различные способы потребления ведут к отличиям одной общности людей от другой. И отличие это обусловлено не природными, физиологическими особенностями, а условиями социальной жизни, творческими способностями людей к обработке продуктов питания и использованию их в повседневной жизни. Открытие способов потребления пищи меняло образ жизни людей. А образ жизни

меняет людей. По законам эволюции при изменении функций работающих органов эволюционно преобразуются и сами органы. Человек становится продуктом того, что потребляет. Еда создает человека. Правда, теперь еще и «выпивка»! Можно утверждать, что *зарождению культуры способствовало не только культивирование почвы, возникновение культов, но и зарождение способов потребления еды – культура еды*. Появление навыков, способов приготовления пищи привело к возникновению свода знаний и правил, способствующих в дальнейшем возникновению гастрономии и кулинарии как знаний и правил по производству и приготовлению еды. Гастрономия и ее составляющая – кулинария осуществляют связь между культурой и едой.

Напомним, мы утверждали, что человек есть, пока он ест. Теперь мы бы расширили этот тезис: **человек – поскольку он ест – то и становится!** Становится и в физическом смысле (кости, жилы, «мясо», глаза, руки, волосы), и в духовном, душевном смысле: ему приходится хотеть, любить, ждать, требовать, соглашаться, договариваться... Через отношение к еде, различным способам ее производства и моделям питания попробуем коснуться более широкой темы – *образования человека*. Образование как приобщение к культуре, как формирование внутреннего образа мира – того мира, в котором приходится жить, выстаивать, выживать. Все развитие человечества имеет непосредственную и первоочередную связь с проблемами питания. Ежедневное поддержание жизни – первейшая и неизбежная человеческая потребность. Голод и изобилие формируют человека. Кто получится в итоге? Тот, кто ненавидит, предает, лжесвидетельствует, врет, завидует? Или человек достойный? Как связаны честь, достоинство, острота ума, понимание с едой?

Массимо Монтанари, итальянский историк кухни, утверждая, что существует гастрономия голода и гастрономия пресыщенности, отдает должное гастрономии голода как существенному двигателю истории человечества [5]. В одной из своих книг он описывает ситуацию в средневековой Италии, когда люди, загнанные в свои крепости на многие месяцы осады, развлекали себя изготовлением каких-то супов из хвостов собак, каких-то случайно проросших между камнями крепостной стены трав и т.д. Это действие – гастрономическое. Люди таким образом пытались превратить свою жизнь, хотя бы какую-то ее часть, в нечто, находящееся не только в области физиологии, но и в области удовольствий, искусства. Эту тему можно продолжить, вспоминая дефицит продуктов в советские времена. Дефициты всегда были поводами к тренировкам. Так и в этом случае: испытание голодом тренирует терпение и одновременно развивает фантазию, «проверяет» имеющиеся человеческие качества, культивируя лучшие из них. Или – так тоже бывает – провоцирует демонстрацию «человеческих мерзостей», стратифицирует социальность. Совместное переживание, например тягот жизни, навсегда разделяет людей на тех, кто пережил эпизод достойно, и тех, кто не выдержал. Разве не важно знать, кто с тобой рядом и что у него там – в «духе» – содержится: подлость или сила. Готов ли он за кусок предать? Поедание еды

сродни «употреблению» ценностей, целей, средств, идеалов, норм, замыслов, правил, знаний, понятий, пониманий... Навыки сервировки стола – иницируют? (образуют? подготавливают? развивают?) навыки «сервировки» мышления. И понимания. Как еда, питание образовывает человека? Как питание, способ приема пищи, ее вкус и качество, ее норма и количество культивируют в человеке отношение как к самой еде, так и ко всему миру? Готовы допустить, что категории «количество» и «качество» присваиваются человеком не из «Науки логики», а из тарелки. Да и категорический императив – это не только «звездное небо надо мной», но и «рюмка водки на столе»! Забота о пропитании всегда была одной из главных забот. При всей неразвитости сознания люди первобытного общества понимали, что пища – источник жизни, что ее недостаток ведет к умножению рода, а нехватка – к страданиям и смерти. А может быть, мало еды – много потомков? Так всегда было в неразвитых обществах и странах. Еда – нерасторжимая связь между жизнью и смертью, между человеком и природой как источником пищи. Наличие еды, точнее, ее отсутствие, всегда приводит к необходимости борьбы за существование, стремлению выжить как биологический вид. Очень долго все это происходило в минимальных условиях выживания. Природа никогда не была для человека доброй бабушкой с теплым пирогом в печи. В суровой действительности человек добывал себе пропитание в жесточайших условиях и в поте лица. Велась нескончаемая изнурительная борьба за существование. Естественные источники жизни были весьма и весьма ненадежные. Стихия, жара или холод, дожди и наводнения, смена погоды постоянно испытывали человека. Огонь жизни гас от любого резкого дуновения. Невозможно представить формат страхов. Может быть, тогда он был таким же, как и теперь. Экзистенциальное исследуется и употребляется.

Голод. Каждый день мы его испытываем. Мы сообщаем: «Я проголодался!» (Хотя бы даже и себе одному!) *Страх умереть от голода*. Он существовал всегда. И существует. Появление культов – одна из попыток бороться со страхом путем задабривания духов и поклонения им, подношения, кормления. Культ еды в своем основании имеет потребность делиться с миром – неважно, по какой причине, даже из страха перед сильным и в попытке его задобрить. Одна из первобытных мыслей человека: все хотят есть и выжить. Только «те» – едят другому! И еще одна: надо делиться. Застолья, праздники, угощения своими корнями уходят в страхи перед голодом. Россия, вероятно, больше страдала от голода, чем Европа. Можно сравнить традиции приема гостей и роль стола в разных культурах. Сегодня культура фуршетов и шведского стола снимает эту разницу. Но все же по отношению к такому питанию можно определить, русский ты или нет. Русские люди чаще всего едят все!

Когда страх уходит, приходит мечта. Хотя, возможно, нужны какие-то дополнительные исследования пары «страх – мечта». Заметим теперь, в рамках своей ограниченной задачи, что мечта спасала человека от тяжестей бытия. Она же вдохновляла его на совершение подвигов. Одной из основных была мечта об

изобилии в межсезонье. Голод то отступал, то наступал: летом отступал перед изобилием ягод, грибов, зимой бывал особенно жесток... Сегодня межсезонье – не беда. Производство продуктов, особенно продуктов впрок, избавляет человека от страха перед голодом. Солонина, вяление, копчение рыбы, мяса, изобретение консервов, замороженные ягоды, грибы – это прямое исполнение мечты, победа над временем и расширение жизненного пространства.

Мечты-фантазии о заморских блюдах, которые вкусны и главное – сами растут без применения изнурительного труда. Мечтали сочиняли сказки о том, что где-то есть горшочек, который сам варит, и много варит, пока не прикажешь ему остановиться... А где-то есть молочные реки и кисельные берега. В сказках воплощались мечты о сытой жизни. И ритуалы, и обряды существовали для привлечения достатка в дом. У славян горшок всегда был священной посудой, символом достатка и сытости. А на плетень его вешали, чтобы пригласить в дом изобилие. Да и еда в горшочках всегда вкуснее получается.

Человек ест всю жизнь. Это если взглянуть с одной стороны. Поскольку он ест, то он и есть. Но с другой стороны, он и делает то, что ест. Он демиург, кулинар мира! Мир – это тарелка, в которую он, как повар, разместил нечто. Мир – шедевр? Никогда не таков, каким был еще вчера? В одну тарелку никогда нельзя попасть дважды? Да. Так скажут опытные кулинары, повара, профессиональные едоки, гурманы... Есть, конечно, рецепт, но нет одинаковых результатов. Нет одинаковых борщей, котлет, салатов, жульенов... Нет одинакового мира! Кухня – это погружение в культуру, мир различия и идентичности, место, где всем хорошо. Или плохо! (Когда не удалось или подгорело.) В рамках акта приготовления еды мира смыкаются. Виртуальный мир рецепта и ощущения, рожденного предвосхищением, ожиданием и мечтой о вкусе, соединяется с тем, что шкварчит на сковородке, варится в кастрюле, висит на крюке, лежит почищенное в раковине, содержится в мусорном ведре, насыпано специями в баночки, которые манят нас с полки... Тождество реального и вещественного можно исполнить только на кухне! Идеи и истории кулинара, повара, автора реализуются, опредмечиваются, осуществляются и «растворяются» в материальном, и наоборот. Здесь понимаешь, что существует видимая и невидимая связь. То, о чем часто готовы говорить как об идеальном, на самом деле «приправа» к исходным продуктам. Более того, нет вообще разрыва, все едино, и само единство присваивается через актуальность соединения с пищей!

Еда – дело ответственное. Выбор еды, способ поедания указывает на способ свободы, который инсталлирует человек, еда – священнодействие, экспозиция культуры, гуманитарное знание. Оно требует собственного образования и внедрения в человека. Это процесс сходный с образованием и культивированием технического знания. А может быть, и еще более важный для жизни человека, ибо обеспечивает *вкус жизни*. Слова «еда», «вкус» – это не эстетические категории, а слова, относящиеся непосредственно к существованию. Еда, смерть, любовь, долг, вкус, свобода – этот ряд, очевидно, описывает не только эстетическое

отношение человека к реальности. Он – из раздела философской антропологии. Не только эстетическое, но и этическое и онтологическое. Вкус нам помогает принять мир и оценить его. И. Кант увидел связь вкуса и нравственности... С удовольствием есть – значит жить со вкусом. Морально? Есть над чем задуматься [6].

Жизнь современного человека несравнима по темпам даже с жизнью наших родителей, жизнью середины XX века. Чтобы состояться сегодня, нужно по-новому относиться к отведенному тебе жизнью времени. Процесс приготовления и потребления еды занимает много времени в жизни человека. Время диктует свои темпы. Нужно многое успеть. За счет чего? За счет того, что можно сократить, в частности пересмотреть отношение к еде, убрать ненужное, мешающее. Некогда предаваться удовольствию от потребления пищи. Появилось старое отношение к еде только как к удовлетворению жизненно важной потребности: есть, чтобы не умереть с голода. Готовить только для того, чтобы было съедобно. Удовольствию в еде отводится столь ничтожная роль, что потребность в красивом, полезном питании становится архаизмом. Тарелки устраиваются рядом с клавиатурой компьютера. В XX веке на помощь пришла кулинарная индустрия. Что она делает с человеком? Освобождает от процесса приготовления пищи. Появляется много разнообразной, но одинаковой для всех пищи. Она обезличивает человека, делая его и в потреблении еды однородной массой, делая его еще более зависимым. Все рассчитано на аппетит, на голод. Фастфуд (от англ. fast food – быстрое питание) давно стал неотъемлемой частью современного мира, однако быстрое питание существовало и в древности.

Фастфуд, массмедиа, масскульт, идиоматическая речь и многое другое – понятия глобальные. И похоже, никуда от этого не деться! Деперсонализация является не проблемой, а последствием. Чем меньше круг сознания, чем мышление уже, тем меньше рисков выйти за стандарты потребления, за стандарты мышления, стандарты понимания. Еда сегодня – это формат нового рабства. Стандартная еда не способствует развитию сознания. Она тиражирует одинаковое, в том числе на уровне отражения. Еда, выбор еды и осознание выбора еды – это одна из технологий личности. Когда человек понимает: это хочу, это не хочу, он некоторым образом ощупывает свое «я», пусть даже и таким кулинарным способом, а может быть, и в первую очередь таким способом!

Потребность питаться вкусно, качественно, здорово и красиво говорит о том, что человек – очень сложное, неоднозначное и глубокое существо. Сводить образование человека к образованию специалиста и мыслящего существа – значит отправлять его с детских лет в мир фастфуда и сознательно уничтожать в нем потребность в красоте, вкусе, отказывать ему в удовольствии от способа принятия пищи.

Ситуация в современном мире усугубила различие в подходах к питанию. Массовая и элитная кухни существовали всегда. К элитным кухням мы рискуем отнести и национальные кухни с творческим подходом к приготовлению блюд.

Он основан на традициях и колорите местности. Здесь присутствует эстетика, красота, вкус. Массовая кухня опирается на выживание: ликвидация голода, в современных условиях переходящая в обжорство.

Сегодня существует множество направлений в приготовлении и потреблении еды, отрицающих фастфуд. Фьюжн, классическая кухня, движение медленного питания, сыроедение, различные направления вегетарианцев (веганы, лактовеганы, фруктовеганы, сыроеды, море- и рыбоеды) – это то, что противостоит фастфуду. Есть также люди на Земле, которые называются солнцеедами или праноедами, они отказались от еды вообще или оставили в своей жизни жидкую пищу. Как они сами утверждают, взамен они получили свободу и большие способности. Действительно, человек освободился, как он полагает, от главной докучи, зависимости, привязки – добывать себе пищу, попытался ликвидировать естественную зависимость от продуктов, другими способами избавляясь от чувства голода. Это тоже противопоставление фастфуду, требующее осознанного подхода к решению проблемы «поедания» солнца...

Вкусно есть – это образ жизни, философия жизни. Просто так это не происходит. Допускаем, что таким можно родиться, т.е. иметь от рождения склонность ко всему вкусному и красивому одновременно. Полагаем, что вряд ли кто-то станет сопротивляться, если мы отнесем вопросы внешности к эстетике еды. Однако мы полагаем и попытались показать в этой статье, что существует метафизика еды. Поскольку и сам процесс, и подготовка к процессу, в том числе и размышления перед процессом (предвкушение, мечты, ожидание удовольствия и прочее), и то, что сопровождает процесс (разговоры, праздники, торжественные акты и события...), равно как и то, что происходит после процесса, все это идентифицируют еду как нечто метафизическое. Еда – сложное социальное явление. Ее роль в становлении человека, его образовании и формировании мира, в котором предстоит жить и получать от жизни удовольствие, не переоценить. Рефлексия по поводу еды представляет собой один из интереснейших способов познания мира. Для пифагорейцев, например, еда была способом принятия или отвержения мира [7]. Сократ когда-то говорил: «Заговори, и я скажу, кто ты». Мы вслед за ним попробуем сказать: «Сядь со мной за один стол, и я скажу, кто ты».

Список литературы

1. Внутских А. «Глобальный антропный принцип» современного естествознания и интерпретация смысла человеческого бытия // Вестник Пермского университета. Философия. Психология. Социология. – 2012. – Вып. 1(9). – С. 4–9.
2. Гримо де Ла Реньер А. Альманах гурманов. – М.: Новое литературное обозрение, 2011.
3. Назарова О. Путешествие на край тарелки. – М.: Новое литературное обозрение, 2009.
4. Тимофеевский А. Кулинария эпохи застолья. – М.: Новое литературное обозрение, 2012.

5. Монтарани М. Голод и изобилие. История питания в Европе. – СПб.: Alexandria, 2009.

6. Кант И. Антропология с прагматической точки зрения. – СПб: Наука, 1999.

7. Детьен М. Священные благовония и пифагорейская кухня // Ароматы и запахи в культуре. – Кн. 1. – М.: Новое литературное обозрение, 2010.

Получено 26.09.12

L.V. Kurbatova

METAPHYSICS OF FOOD

Food as a life style, as a life attitude is being examined in the article. Here is talked about culture of food. It is affirmed that not only cultivating of soil, appearance of cults, but the initiation of food intake practice, namely culture of food promoted the birth of culture in whole. Appearance of ways and methods of preparing meals gave rise to the appearance of knowledge and rules code, further promoting appearance of gastronomy and cookery as humanitarian knowledge, playing considerable role in the human making and education.

Keywords: food, culture, cultivating, education, culture of food, life style, life attitude, sense of life.