

УДК 392.8



В.О. Пигулевский

V.O. Pigulevski

ВКУШЕНИЕ И ТРАПЕЗА

TASTE AND MEAL

В статье анализируется телесная практика гастрономического вкуса и трапезы, рассматривается формирование эстетического суждения и оценки на основе вкушения, габитуса цивилизованного человека и кодов приличия. Трапеза рассматривается как феномен общения и наслаждения жизнью.

Ключевые слова: *вкус, вкушение, привкус, габитус, человек утонченный (perpolitus), трапеза.*

Analysis of corporal practice of gastronomic taste and meal. Formation esthetic judgments and estimates on the basis of taste, habit of the civilized person and decency codes. The meal is considered as a phenomenon of communication and pleasure by life.

Key words: *taste, taste, flavor, habit, the person sophisticated, a meal.*

В.О. Пигулевский,
доктор философских наук, профессор,
член Союза дизайнеров России, ректор
Южно-Российского гуманитарного инсти-
тута.
E-mail: urgj@urgj.info.

V.O. Pigulevski,
Doctor of Philosophy, Professor, Allied
Member of Russian Designers, Rector of
the Southern Russian Humanitarian Insti-
tute.
E-mail: urgj@urgj.info.

Животное насыщается, человек ест, но только просвещенный человек знает толк в еде.

Ж.-А. Брийя-Саварен

Что такое пища? Это не просто набор продуктов, подлежащих статистическому или диетическому изучению. Это также и в то же время система коммуникации, собрание образов, свод обычаев, ситуаций и поступков [1].

Ролан Барт

Анализ вкушения как телесной практики предполагает обращение к ее основанию – вкусу, понятому как сущностная сила человека, наряду со зрением, слухом, обонянием, осязанием и страстью. Прежде всего, следует различать регистры вкуса:

- физиологический вкус – ощущение сладкого, соленого, горького, кислого, острого;
- органолептический вкус предполагает помимо физиологического вкуса распознавание консистенций и аффектаций – сочного, однородного, волокнистого, нежного, крошливого и клейкого, терпкого, пряного, жгучего и охлаждающего [2];
- гастрономический вкус – способность воспринимать гармонии и дисгармонии кухни, привкусы и вкусоности, когда вкусовые ощущения дополняются ароматами, флейвор [3];
- эстетический вкус – способность к критическому суждению, пониманию и эмоциональной оценке явлений жизни с позиции прекрасного [4], способность судить о художественных ценностях [5].

Гастрономический вкус как одна из телесных практик выступает как единство органолептического восприятия и эстетической оценки. Это тот же эстетический вкус, рассмотренный с позиции субъективности тела. Вкушение в процессе трапезы гораздо шире вкуса, оно предполагает не только наслаждение вкусом [6], но и шире – гастрономическую культуру, то есть сочетание вкуса и аромата, удовольствие зрения от сервировки стола и украшения блюд, соблюдение хороших манер и этикета, наслаждение беседой [7].

Если ощущения являются физиологическим основанием органолептического вкуса, то культурным условием выступают коды. Пищевой код является символическим разграничением человеческого и животного мира. Этот код вынуждает человека занять определенную позицию в про-

странстве культуры в противовес природе, ибо оппозицией сырому становится приготовление пищи – вареное или жареное. Способ приготовления пищи обуславливает отличие не только людей от животных, но и своих от чужих. По мере развития культуры и расширения пищевых возможностей кухни возникают пищевые табу и привилегии. Табу и запреты выступают как коды социальных различий и иерархий (Дж. Фрэнгер). Пищевые табу – вторичная знаковая система для обозначения социальных ролей людей (К. Леви-Стросс). Но питание – не простое утоление голода, и не самостоятельная знаковая система, оно связано с формированием определенного типа телесности и предпочтений. Мужчине или женщине, ребенку или взрослому, воину или священнику порой предписывается употребление определенной пищи.

Исторически пищевые запреты устанавливаются в противовес священному, как низменное – возвышенному. Табу предполагает исключение некоей питающей субстанции, приравненной к «нечистой», – телесные отбросы, трупы, продукты гниения, что диктуется символической предвзятостью, обусловленной дихотомией земного и божественного, религиозными представлениями о дуализме мироздания. Осквернение тела противопоставляется очищению души, *epithumia – sublime*. Исключение некоей субстанции – питающей или сексуальной, признание грязной и отвратительной призваны очертить границы телесности в отношении духовности, поскольку связываются с обозначением плотского греха как оборотной стороны священного: «Культ трупа, с одной стороны, потребление мясной неподобающей пищи, с другой стороны – вот две категории низменного, которые провоцируют божественное проклятие и дают знак с двух сторон цепи запретов, окружающей библейский текст, которая имеет последствие... в виде гаммы сексуальных и моральных запретов» [8]. Отвращение обозначает нам пределы человеческого мира, архаическую мглу, где теряются контуры означаемого, и проявляется лишь неуловимый аффект; отвратительное, низменное выткано возвышенным, *sublime*, которое растворяется в неопределенности [9]. Для христианина признание хлеба и вина плотью и кровью Христовой является символизацией возвышенного, в то время как чрезмерное потребление мяса во время поста попадает в сферу запрета, обозначая низменное. Подобным образом для мусульманина под запрет попадает свинина и алкоголь, выражая отвратительное.

Кроме различий во вкусовых предпочтениях у социальных групп и народов, существуют определенные конвенции, регулирующие состав блюд и организацию праздничных столов [10]. В процессе совершенствования кухни «коды вкуса и сенсорные коды устанавливают репертуар в высшей степени подвижных коннотаций...» [11]. Не только в результате непосредственного вкушения, но и в силу символической значимости пи-

щи образуются такие эстетические оценки и ощущения, как наслаждение или отвращение, острота или безвкусице.

Итак, коды обуславливают пищевые запреты и предпочтения, и их символические функции. Пищевые коды указывают, что вкушение пищи предполагает ее символическую осмысленность, ибо «краски, вкусы, запахи никогда не бывают настоящими, они не бывают собой и только собой» [12]. Вкусы занимают промежуточное место между естественными физиологическими импульсами и условными символами культуры.

В условиях светской культуры *рецепт* и *меню* – две составляющие гастрономии, означаемое и означающее вкушения [13]. Рецепт определяет пропорции ингредиентов и способ приготовления продуктов. Рецепт призван строго зафиксировать определенный вкус, а меню – придать смысл и превознести данное блюдо и гастрономическое мастерство. Это сочетание нормативности кухни и высокой риторики, чреватой коннотациями, в контексте культуры означает, что меню и блюда, приготовленные по рецептам, взаимно стимулируют развитие эстетического вкуса. Исторически происходит не только развитие кухни, но и расширение ее дискурса. Семиотика вкуса – сфера наиболее изощренного знакового осмысления [14]. Зачастую меню представляет собой высокопарный текст, кухня движется под маской чрезмерной декоративной терминологии, скрывая недостаток в строгости наименований, точности в составлении и приготовлении блюд. Этот напыщенный жаргон имеет целью создать видимость оригинальности и заморозить человека, что гораздо легче, чем честно следовать испытанным рецептам [15]. Более того, гастрономический дискурс выражает стремление к выделению вкусовых акцентуаций, культивирование способности к тонкой дифференциации. «*Забота о вкусе* – как любая *забота об удовольствии* – предполагает избирательность, в основе которой лежит телесный семиозис, ориентированный на артикуляцию идентичности» [16].

Однако нельзя недооценивать влияние символического текста на органолептическое восприятие: «Влияние языка на ощущение глубже, чем обычно думают. Язык не только заставляет нас верить в неизменность наших ощущений, но нередко искажает характер пережитого ощущения. Например, когда я ем слышущее вкусным блюдо, то его название, вобравшее в себя всеобщую похвалу, становится между моим ощущением и моим сознанием. Мне может казаться, что вкус блюда мне нравится, хотя достаточно слабого напряжения внимания, чтобы убедиться в обратном» [17].

Гармония и злоупотребление. Если норма эстетического вкуса – прекрасное – складывается в результате формирования трансцендентальной субъективности, то норма вкушения – результат пищевой избыточности, роста разнообразия, изменения в потреблении и рационе питания

привилегированного класса. Следствием придворной роскоши становится рождение гастрономии, которая оформляет социальный статус. Привилегированный стол, изысканная кухня, манеры и правила хорошего тона в европейской культуре формируются с середины XVII в. Происходит замещение средневековой кухни, основанной на совмещении, нагромождении, смешивании продуктов, диктатуре перца, корицы, муската и других пряностей, применяемых в чудовищных количествах, на кухню более тонкую, черпающую вдохновение в создаваемых в несколько этапов композициях, украшаемых соусами, в раздельном приготовлении и гармоничном сочетании различных ингредиентов, в учете важных нюансов и деликатном введении ароматов и пряных трав [18]. С XVIII в. складывается французская высокая кухня – *Grande cuisine*, изобретательность которой ведет к развитию нормативности и регистра вкусов, габитусов, маркеров людей.

Норма вкуса основывается, прежде всего, на органолептической сочетаемости. Вкусовые ощущения влияют друг на друга – возможно подавление или усиление одного вкуса другим или же чередование вкусов. Вкусовая гармония – сладкий + кислый (кисло-сладкий), соленый + сладкий (сладко-соленый, кисло-соленый), сложнее достичь хорошего сочетания горький + сладкий. Дисгармония – это горький + соленый, горький + кислый.

Развитие вкуса предполагает расширение рациона питания. Основой для восприятия является естественный вкус продуктов. Народная кухня дает начальные ноты для сложной симфонии высокой кухни. Европейская триада питания (вино, хлеб, мясо), которая лежит в основе народной кухни, расширяется за счет дополнения ингредиентов, доставляемых из разных стран, изменяются способы приготовления и система управления кухней. Гастрономическое удовольствие расцветает благодаря разнообразию, контрастам, когда формируется опыт употребления множества разных блюд и вин. Однако подлинное мастерство заключается не в употреблении продукта в его естественном состоянии и не в тяжеловесной сложности блюд – великий повар стимулирует натуральные элементы, умеет раскрыть их ароматы, подчеркнуть их консистенцию и перевести продукты в новые сочетания путем определенных способов приготовления, чтобы создать единое целое. С этой точки зрения знание вкусовых сочетаний, то есть того, какие продукты могут благотворно влиять друг на друга и при каком способе приготовления, столь же важно, сколь знание пропорций, которые должны руководить их сочетанием [19].

Вкушение не допускает ни голода, ни обжорства, а исходит из умеренности, которая становится основой гурманства: «Существует чревоугодие, которое теологи считают одним из семи смертных грехов. Монтень называет его «наукой глотки»... Подобно тому, как у чревоугодия

есть высшая степень – обжорство, существует и уменьшительная степень чревоугодия – пристрастие к лакомствам. Это определение означает любовь людей к некоторым тонким изысканным кушаньям... Чревоугодника интересует количество, утонченного гурмана – качество» [20]. Гурман – это тонкий знаток изысканных блюд. Например, Ж.А. Брийя-Саварен писал о парижской кухне XIX в.: «Среди различных составляющих обеда знатока основная часть происходит из Франции – это красное мясо, домашняя птица, фрукты; другая – подражание английскому бифштексу, *welch-rabbit* (гренки), пуншу; другие блюда, такие как кислая капуста, говядина по-гамбургски, филе по-шварцвальдски, пришли из Германии; из Испании явились *оля-подрида* (мясо с овощами), турецкий горох, вяленый виноград из Малаги, окорок с перцем из Херики и сладкие вина; из Италии – макароны, пармезан, болонские колбасы, полента, мороженое, ликеры; из России – вяленое мясо, копченый угорь, икра; из Голландии пришли треска, сыры, сушеная сельдь, кюрасо, анисовый ликер; из Азии – индийский рис, саго, каррик (приправа карри), соя, вино из Шираза, кофе; из Африки – капское вино; наконец, из Америки – картофель, батат, ананас, шоколад, ваниль, сахар...» [21].

Вкусовая гармония – это умеренность в еде, которая создается в раздельном и деликатном приготовлении, определенных пропорциях и способах приготовления. Продукты становятся блюдами, которые являются не просто набором ингредиентов, а неким единым целым благодаря их продуманному сочетанию, времени и методам приготовления, а также добавлению соли, масла и воздействию тепла [22]. Гармония блюда при тепловой обработке – варка, фритюр, запекание в печи, гриль, рагу, тушение в соусе, жарение на сковороде или «соте» – определяется выбором того, что более всего подходит для определенного блюда.

Вкушение является наслаждением от гармонии вкусов и ароматов. Искусство комбинации ароматов в идеальных пропорциях Запад открывает в китайской кухне. Китайская кухня апеллирует к эстетическому опыту не только как сочетанию ароматов и вкусов, но и цветовых комбинаций, и еще – контрасту консистенций, сочетанию хрустящих и сочных овощей в блюдах, терпких соусов и маслянистых приправ. Гастрономическое искусство Китая развивалось в сторону возрастания сложности концепции и максимальной простоты результата. Каждое блюдо имеет свои собственные пропорции, свой доминирующий элемент. Вкушение предполагает смакование блюд в их последовательной перемене, что дает русская сервировка. Изменение характера сервировки с французской на русскую приводит к замещению визуального декорирования принципом вкусовой аранжировки. Французская сервировка предполагала одновременное размещение разнообразных блюд на столе, а сменившая ее в XIX в. русская сервировка предполагает подачу блюд в порядке, указанном в меню. В

первом случае в центре трапезы оказывается эстетика расположения каждой перемены; во втором она также важна, однако основной акцент смещается в сторону последовательности вкусовых ощущений.

Гармония предполагает и определенную акцентуацию вкусов за счет символического и органолептического освоения различных оттенков кухни и редких продуктов. Получает распространение французская концепция сочетания вина и еды, когда трапеза строится в зависимости от последовательности вин [23]. Вино, которое сопровождает еду, оттеняет ее вкус и подчеркивает статус.

Напротив, слепое следование моде на те или иные компоненты ведет к дисгармонии. В Европе известны периоды злоупотребления пряностями (корица, мускатный орех, шафран, красный перец, гвоздика) в XVI в.; десертами (щербеты, мороженое, шоколад), розовой водой, мускусом, амброй, майораном – в конце XVII в.; соусами, отварами, подливками – в XVIII в.; сладостями, пирожными, грилем – в XX веке. Отмечаются два тренда гастрономии. Один акцент делается на приправах, пряностях, ярко выраженных и пикантных вкусах, острых запахах, распространяющих повсюду аромат блюда; другой – на естественном продукте, его свежести и аутентичности, отказе от смесей, в которых вкусы и запахи взаимно нейтрализуются, от чрезмерного использования пряностей и специй (начиная с соли), оставляя едва уловимые и нейтральные ароматы [24].

Невкусное и отвратительное, которое прежде определялось разграничением «своего» и «чужого», теперь обусловлено экономической целесообразностью и рекламой. Неприязнь и брезгливость западного человека касается не только табу на определенные продукты (употребление в пищу мяса кошек, собак, змей), восприятия вони как обозначения чуждого и неприемлемого, но и восприятия габитуса «чужого», «некультурного» (брать пищу руками, пить из одной посуды, чавкать за столом и пр.). Кухня декаданса, напротив, пытается обыграть исторические аллюзии, табу, устоявшиеся мнения и предрассудки. Вкус к театрализации, гротеску, эстетическому экстремизму и шокирующему меню характерен для кухни декаданса, которая нацелена на то, чтобы у посетителя текли слюнки и дыбом вставали волосы. Шокирующие блюда подбираются из истории культуры [25], получают необычные названия, причудливую форму и цвет [26].

Трапеза *Homo perpolitus* [27]. Функционально трапеза может быть ритуальной, официальной, рабочей или интимной. В ритуальных трапезах – на семейном празднике или поминках – вкушение подчинено общению и символическому событию, а следовательно, ограничено в регистрах наслаждения. В официальном застолье, где еда не является целью, – от коктейля, фуршета до обеда и приема – восприятие гастрономии замутнено соображениями престижа, карьеры или моды. В функциональных обедах «на скорую руку», нацеленных на поддержание энергии организма, вку-

шение устраняется вовсе, ибо употребляется *fast food*, в который добавляются стимуляторы вкуса. В обществе массового потребления и напряженного труда принцип «перекусить на ходу» рождает суррогат вкуса. Стилем жизни становится постоянное употребление *snacks* (попкорн, мюсли, чипсы, кукурузные хлопья, семечки, орехи, печенье, карамель), основной субстанцией которой являются нейтральная пищевая основа, на которой выстраиваются вкусовые добавки и усилители вкуса. Эта линейка вкусов постоянно стимулируется рекламным слоганом «попробуй еще один вкус». Такое «повседневное торжество гамбургера и кока-колы символизирует конец гуманистической цивилизации, конец индивидуализма, распад личности» [28]. Только интимное застолье открывает возможности вкушения – наслаждения блюдами и алкоголем, полета фантазии, дружеского или любовного общения, симпатии и интеллектуальных бесед. К нему более всего располагает ужин, который не ограничен во времени, предполагает свободу употребления алкоголя и может проходить как в роскошном ресторане, так и дома или в дешевой траттории. Напротив, фуршет или деловой обед далеки от интимного ужина, они радикально деструктивны в отношении форм телесной близости и интимного общения.

Традиционно вкушение происходит в символическом пространстве, где смысловыми центрами являются очаг или еда. Пир – одна из наиболее существенных форм социального общения, способ сплочения людей в коллективы [29]. Трапеза – определенное театральное действие за столом, которое предполагает не только удовольствие вкуса, но и духовное измерение [30]. Античные симпозиумы (*symposion* – совместное распитие) были идеализированы как мероприятия, предназначенные для возвышенных дискуссий и ритуальных возлияний в честь конкретного божества [31]. Застолье – символическое пространство для наслаждения обликом другого и себя самого, для актуализации культурных ценностей: «Способ сервировки, раскладка кувертов таким образом, чтобы они строго соответствовали последовательности блюд и вместе с тем были приятны взгляду; представление блюд, осуществляемое в большей степени в терминах формы и цвета (подобно произведениям искусства), чем в терминах потребляемой субстанции; этикет, регулирующий позы и жесты, манеру еды и угощения; использование специализированных приборов; план рассадки присутствующих... цензура всех телесных проявлений удовольствия от еды; и наконец, тонкость самих кушаний, где качество значит гораздо больше, чем количество, – это всецелое подчинение стилизации сдвигает акцент с субстанции и функции на форму и манеру, отрицая тем самым грубость и материалистичность акта еды и съедаемых блюд, что равноценно отрицанию фундаментальной материалистической вульгарности

тех, кому доставляет удовольствие простое наполнение себя пищей и напитками» (П. Бурдые) [32].

Хлеб, вино и мясо, составляющие основу европейского рациона питания, исторически получают определенный культурный статус. Вино – символ смерти и возрождения, олицетворение божественной крови как в древнегреческих, древнеегипетских верованиях, так и христианском ритуале. В ритуале Святого причастия хлеб означает плоть, а вино символизирует кровь Христову. Поэтому в европейской традиции трапезы хлеб и вино имеют некий метафизический привкус. Разделить трапезу, преломить хлеб воспринимается как нечто священное. Кроме повседневного запивания пищи вином, существует культура употребления вина – это акт сотрапезников, который имеет символический смысл – тост, который подчеркивает их социальный статус.

Трапеза предполагает ритуал застолья и общение, эстетическое оформление стола, культуру обслуживания, изысканные манеры и этикет. Эстетика вкушения предполагает наслаждение обликом «цивилизованного человека», церемониями, манерами и развлекательными мероприятиями. Люди собираются за пиршественным столом не только ради еды и питья – они подразумевают нечто высшее, доверительную беседу, ритуал или празднество. Еда – это не только принятие пищи, не только самый интимный процесс, соучастник которого становится самым близким другом, но и определенным образом организованное место, которое характеризуется близкой и сильной взаимосвязью, осуществляющейся в соответствующей атмосфере, включающей образы, звуки, запахи, вкусы [33]. Восприятие качества пищи осуществляется на фоне культурных верований и нагружено сложными символическими представлениями. Доверительная беседа имеет ценностный смысл – расположение собеседника, симпатию или сострадание, радость общения. Особая атмосфера трапезы – укрытость и защищенность вокруг стола или очага создается светом, теплом, звуками песен и запахами. Современная эпоха радикально деструктивна в отношении форм телесной близости, симпатии и сострадания.

Начиная с Нового времени трапеза выступает в роли определенного обозначения социальных габитусов. Манеры и этикет представляют собой дисциплину, направленную на сохранение своего статуса и улучшение себя как исполнителя той или иной социальной роли. Нормы застольного поведения выполняют функцию социального маркера, обуславливая идентичность «цивилизованного человека».

Пищевой этикет как форма сдержанности и самоконтроля – продукт аристократического общества. Нормы этикета формируют телесно-психологический барьер «стыдливости», который может быть описан как капсула или невидимая стена, отделяющая *ego* от *alter-ego*, в которую заключаются сдержанные влечения и аффективные импульсы [34]. Благода-

ря интериоризации взгляда Другого формируется дискурсивная модель *замечания* манер, осанки, костюма [35] и осмысление тела как «изящной поверхности», контрастирующей с миром. Скрывание телесных отправления – носовые платки, платочки, салфетки, уборы – эта противоположность есть приватизация сферы отвратительного, которая скрывается от взгляда Другого. Нормы приличия трансформируются в эмоционально-телесные паттерны, возникает чувствительность (свое–чужое, вкусное–невкусное, соблазнительное–отвратительное) в отношении телесных функций, внутренней дисциплины, которая *ограничивая* проявления телесного, обуславливает наслаждение манерами, этикетом и общением собеседников.

Кулинарное искусство как служение вкусу противостоит варварству и пороку. К середине XIX в. гастрономия отказывается от стремления угождать зрению, считая, что оно не должно посягать на права вкуса. «Украшением стола отныне служат только цветы и фрукты, а также игра хрусталя, изящество фарфора, сияние начищенного серебра и безупречная белизна столового белья. Зримые символы социального престижа становятся сравнительно скромным обрамлением для непосредственно чувственной составляющей дистинктивного стандарта» [36]. Впоследствии употребление вина, деликатесов, изысканных блюд с дорогой сервировкой в сочетании с аристократическими манерами, соблюдением правил приличия служит маркером статуса и пола личности. Так, коннотации, свойственные «сладости», – нежность и деликатность – делают данный вкус синонимом женского и детского пространства культуры. Изысканность и легкость шампанского ассоциируются с «женским» началом, а коннотации плотности и насыщенности красных вин из Бургундии и Бордо – с «мужским». За шампанским – порождением индустриального общества – закрепляется значения вина для праздника и элитарного напитка, который употребляют люди среднего достатка, стремящиеся приобщиться к высшему обществу [37]. Изысканная гастрономия выполняет дистинктивную функцию [38]. Например, такая акцентуация вкуса как горькое – шоколад, кофе, чай, табак, крепкие напитки, все это перемещается из категории несъедобного в категорию изысканного, отвечая потребностям элиты, стремящейся на уровне чувственного опыта противопоставить себя другим условиям путем порождения все новых и новых маркеров престижа. В наше время предпочтение черного кофе и горького шоколада без смягчающих компонентов «женственного» (сладкого, молочного) зачастую служит маркером самопозиционирования и представляет собой пример того, каким образом в стратегиях удовольствия артикулируется идентичность [39].

Повседневное удовольствие от пищи неразрывно связано с практиками, несущими семантику «этической значимости и эстетической утонченности» (П. Бурдые), с комплексом привилегированного самоконтроля

цивилизованного человека. О связи вкуса и правил хорошего тона писал еще Руссо, который считал, что вкус дарован от природы, но «мера вкуса, которой обладает человек, зависит от чувствительности, которой он наделен. Развитие вкуса и его характер зависит от общества, в котором человек жил. Для развития вкуса нужно, прежде всего, жить в многолюдных обществах, чтобы делать множество сравнений. Во-вторых, это должны быть общества, предающиеся увеселениям и праздности, ибо в деловых обществах основным правилом служит не удовольствие, а корыстный интерес. В-третьих, тут нужно общество, в котором неравенство не слишком велико, где тирания мнений умеренна, и где господствует скорее сладострастие, нежели тщеславие, ибо в противном случае мода заглушает вкус; люди перестают стремиться к тому, что нравится, а лишь к тому, чтобы отличаться от других» [40].

Итак, вкушение – это не просто умение наслаждаться и ценить определенное гастрономическое мастерство, способность к тонкой дифференциации вкусов, но и определенный габитус «культурного человека», способность суждения и оценки манер, этикета, сервиса, а также способ ведения беседы, в которой актуализируются духовные ценности.

Метафоры вкушения. Отношение человека к вкусам разное: положительное – к сладкому, нейтральное – к кислому, несколько отрицательное – к горькому. Отсюда и смысл метафорических переносов на другие сферы жизни – смех может быть сладким, поцелуй – сладострастным, слезы или ирония – горькими. Горьким бывает размышление, разочарование, презрение (А. Пушкин), кислым – уныние, выражение лица, что является метафорами печали. Будучи перенесены в сферу метафизики, метафоры вкушения могут получить символический смысл. Тогда речь идет о вкусе свободы, вкусе счастья, вкусе мира, или соли земли (сущности бытия), горькой правде (нежелательной истине), жвачке мысли (Ж.-П. Сартр), вкусе воспоминаний (Х. Борхес), вкусе несбывшегося (Ф. Степун). Можно даже говорить о вкусе родной земли, вкусе Европы (Б. Кроче). Поэтичным является осмысление земли, которая «течет молоком и медом», где молоко выступает символом любви, заботы, утверждения Я, а мед – сладости жизни, жизнелюбия, наслаждения. Для христианства вино и хлеб приобретают метафизический смысл – это «хлеб жизни» и «кровь Христова». Виноградный куст символизирует Христа, лозы – апостолов. Вместе с хлебом вино превращается в таинство – в плоть и кровь Спасителя [41]. Еда для православного – священное дело, он не ест, а вкушает (П. Флоренский). Хлеб для русского символизирует жизнь, Родину. Знаковое опосредствование является основой для метафорических переносов суждений вкуса на все сферы жизни. Так, вкус у Гегеля – предметно-наличное в бытии человека, которое претворяется в духовное; физическое насыщение снимается трапезой духовной любви [42].

Транспозиция вкушения под видом социальной жизни позволяет говорить о придворных вкусах, т. е. предпочтениях в области моды, нравов или этикета, об аристократическом вкусе, т. е. изысканности оценок блюд, модных тенденций или искусства, о купеческом вкусе, в котором подчеркивается присвоение, «это – мое».

В эстетическом измерении истинный вкус состоит «в чувстве соразмерности и сообразности» (А. Пушкин), и главное свойство вкуса – тонкость (Н. Чернышевский). Соответственно, порочный вкус – это пресыщение, извращение, предпочтение порочного, отвратительного, непотребного. Также «демоническая чувственность» (С. Кьеркегор) – наслаждение злом, страданием является выражением порочного вкуса.

С позиции вкушения легко объяснимы такие метафоры, как «привкус слез», «привкус жути», а также выражения «одеваться со вкусом», делать нечто со вкусом и др. Привкус – это интуитивное обнаружение некоей дисгармонии, сопутствующей основному явлению жизни, которое является вполне достоверным, но выражается не в качестве критического суждения, а только образно-метафорически. Понятие «одеваться со вкусом» – это применение к себе нормы, гармонизация своего облика на основе понимания законов красоты с учетом модных тенденций. Слепое следование моде или некритическая приверженность брендам могут быть показателями отсутствия вкуса, неумения вкушения благ бытия из-за акцента внимания на репрезентации статуса, «богатства» или «продвинутости». Делать что-то или одеваться со вкусом предполагает также чувство стиля, которое наиболее полно фиксирует французское выражение *avoir du style* – иметь хороший вид, быть со вкусом одетым, быть мастером чего-то. Вкушение как искусство жить и наслаждаться, чувство стиля – *sa-voir vivre* составляют суть культуры повседневности.

Примечания

1. Барт Р. К психосоциологии современного питания // Барт Р. Система моды. М., 2003. С. 368.
2. Костяев А.И. Вкусовые метафоры и образы в культуре. М., 2007. С. 15, 19.
3. *Flavor* – англ. «сочетание вкуса и аромата, привкус».
4. Грушевицкая Т.Г. Словарь по мировой художественной культуре. М., 2001. С. 66.
5. Бурдые П. Художественный вкус и культурный капитал // Массовая культура и массовое искусство. «За» и «против». М., 2003. С. 431–453.
6. Кириленко С.А. Наслаждение вкусом // Альманах кафедры филологии культуры и культурологии Центра изучения культуры философско-

го факультета СПбГУ. Вып. 1. СПб., 2001. С. 93–106; *Portinari F. Il piacere della gola.* Milano, 1986.

7. *Капкан М.В., Лихачева Л.С.* Гастрономическая культура. Понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. 2008. № 55. С. 34–43; *Добренко Е.* Гастрономический коммунизм – вкусное vs здоровое // Неприкосновенный запас. 2009. № 2. С. 155–173.

8. *Кристева Ю.* Силы ужаса. Эссе об отвращении. СПб., 2003. С. 145.

9. Там же. С. 42–45.

10. *Эко У.* Отсутствующая структура. Введение в семиологию. СПб., 1997. С. 392.

11. Там же. С. 159.

12. *Сартр Ж.-П.* Тошнота. М., 1994. С. 138–139.

13. *Олянич А.В.* Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации // Массовая культура на рубеже XX–XXI веков. Человек и его дискурс. М., 2003.

14. *Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Великосветские обеды. СПб., 1996. С. 5, 41, 74.

15. *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. Екатеринбург, 2004. С. 26, 29.

16. *Рассадина С.* Герменевтика удовольствия. Наслаждение вкусом. СПб., 2010. С. 198.

17. *Бергсон А.* Опыт о непосредственных данных сознания // Бергсон А. Собр. соч. Т. 1. М., 1992.

18. *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура... С. 18.

19. Там же. С. 34, 142.

20. *Дюма А.* Большой кулинарный словарь. М., 2006. С. 8.

21. Цит. по: *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура... С. 255.

22. *Ребора Д.* Происхождение вилки. История правильной еды. М., 2007. С. 17.

23. Там же. С. 191.

24. *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура... С. 313.

25. Семантически создается адская кухня, подбираются блюда Калигулы, Великого инквизитора, Маркиза де Сада, кухня распада и разложения, используется кровь, готовятся блюда из кошек, собак и крыс и пр. – все, что может быть истоком ужасного и отвратительного.

26. *Лукан М., Грей Д.* Поваренная книга декаданса. М., 2004. С. 12.

27. *Perpolitus* – лат. «человек утонченный, интеллигентный, культурный».

28. *Окунь А., Губерман И.* Книга о вкусной и здоровой жизни. М., 2010. С. 65.

29. Гуревич А.Я. Пир // Словарь средневековой культуры. М., 2007. С. 359.
30. Скляренко Н.В. Трапеза – символ пищи духовной // Научная конференция аспирантов и соискателей: тез. докл. Ростов н/Д, 2001.
31. Однако чаще в симпозиумах важнее ритуалов и разговоров было развлечение, ибо участники занимались сексом с проститутками, друг с другом или прислужниками (Филипс Р. История вина. М., 2004. С. 67)
32. Цит. по: Рассадина С. Герменевтика удовольствия... С. 172.
33. Марков Б.Ф. Культура повседневности. СПб., 2008. С. 234.
34. Элиас Н. О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования. Т. 1. М.; СПб., 2001. С. 40.
35. Рассадина С. Герменевтика удовольствия... С. 87.
36. Там же. С. 169.
37. Филипс Р. История вина... С. 301, 305.
38. *Distinction* – англ. «различие, отличие; выдающиеся качества; оригинальность, индивидуальность; знак отличия»; *distinctive* – «отличительный, характерный».
39. Рассадина С. Герменевтика удовольствия... С. 190, 192.
40. Руссо Ж.-Ж. Эмиль, или о воспитании. СПб., 1913. С. 105.
41. Гегель Г.В.Ф. Работы разных лет: в 2 т. Т. 1. М., 1973. С. 120.
42. Там же. С. 121.