

Алла СОБОЛЕВА

СИМВОЛИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ЕДЫ В СОВРЕМЕННОЙ ПОЛИТИКЕ

В данной статье рассматривается место и роль еды в жизненном мире человека. Феномен еды рассматривается через знак, манеры, образ.

The place and the role of food in the life world of a human being are considered in the article. The phenomenon of food is described through a sign, manners, and image.

Ключевые слова:

еда, социокультурный код, знак, манера, маска, образ; food, social and cultural code, sign, manner, mask, image.

Скажи мне, что ты ешь,
и я скажу тебе, кто ты.

Брийя-Саварэн. «Философия вкуса»

Тема культуры еды была актуальна во все времена. В определенном смысле трапеза лежит в основе цивилизации. Мировые религии немислимы без трапез — причастия, новруза-байрама и вкушения мацы. Во время трапез создавались духовные основы империи.

С проблемой пира, трапезы, застолья люди сталкивались с древнейших времен. Действительно, что может быть человечнее и историчнее, чем трапеза, — ведь под покровом неизменных ритуалов всегда происходили социальные изменения, а под аккомпанемент пиров осуществляла свой ход история. Трапеза — это одна из тех социокультурных форм, без которых не обходится ни один из нас. При этом каждый человек — участник застолья стремится и вкусно поесть, и душевно пообщаться. То, что стоит на столе, не так важно. Сидящие за этим столом гораздо важнее, писал в свое время английский драматург У. Гилберт¹.

Античный пир в этом смысле — во многом уникальное явление. Он лежит в основе греко-римской цивилизации: за пиршественным столом рождались и демонстрировались социальные связи, заключались перемирия, создавались замыслы империи. Пирывы были важной частью античного социума. На протяжении всего существования греческого полиса основной формой общения, не связанной с участием в политических институтах, были совместные застолья, пирывы с практиковавшимися на них беседами (так называемые симпозионы). Традиции их восходят к аристократическим пирам архаического времени, участие в них было обязательным составным элементом времяпрепровождения греческой знати. Согласно описанию Ксенофона (VI в. до н.э.), проведение пира определялось ритуалом: начинался он с возлияния в честь богов и священной песни. Философы во время совместных пиров вели беседы. Платон в своем «Пире» рассказал о пире в компании Сократа.

Как и у греков, у римлян важно было вести беседу за пиршественным столом. Но со временем, при императорах, чревоугодие состоятельных римлян начало превышать всякую меру, и литературные памятники сохранили немало картин пиршественного разгула. В эпоху империи стал распространяться и другой обычай: приглашенных стали делить на «важных» и «менее важ-

СОБОЛЕВА

Алла

Петровна —

к.пед.н.,

доцент УлГПУ

им. И.Н. Ульянова

allasobol@fromru.com

¹ Уитмор Ж. Деловой этикет / пер. с англ. А. Кошковаева — М.: Добрая книга, 2007, с. 109.

ных». Многие современники считали это в порядке вещей: Цицерон тоже делил своих гостей, приглашенных на пир, по социальной значимости. Чревугодие, нерациональная и неумеренная еда на пирах осуждались римскими писателями и давали возможность для сочинения сатир на римские нравы. Сенека стыдит сограждан за «обжорство на пирах, бездонное и ненасытное», и убеждает их в том, что одолевающие их болезни являются следствием чревугодия и пьянства. Причем на закате Римской империи женщины уже состязались в пьянстве с мужчинами.

Лежащая на поверхности очевидная цель античного пира — пообедать и поговорить о жизни — на самом деле не так проста, ибо пир при ближайшем рассмотрении являлся не чем иным, как узлом социальных связей и способом человеческого общения. Со времен архаической Греции до нероновского Рима пир как социокультурное явление постепенно менялся, превращаясь в важный социальный институт, питающий самосознание его участников и приобретающий свои традиции и ритуалы.

В культурной жизни Руси со времени принятия христианства особое место занимает пост. Воздержание от еды, как и употребление ее, занимает важное место в жизни человека. Изучение практики поста имеет большое значение для определения национальных черт народа, тесно связанных с его религией. Для русского человека духовное всегда значило больше, чем материальное, поэтому нравственные аспекты поста стояли на первом месте. Поститься — означало воздерживаться от совершения таких неблагоприятных поступков, как злословие, наказание, обида, поэтому в дни постов старались относиться друг к другу более благожелательно, чем в обычные дни, избегать всяческих ссор. Время поста создавало особый духовный настрой, готовность к покаянию. Верующие люди никогда не забывали об истинном предназначении поста: «Пост — это для спасения души, вот что главное...» Вместе с тем нельзя не отметить, что соблюдение постов в условиях современной жизни многие истолковывают неправильно, видя в них средство для улучшения физического здоровья и, чаще всего, для похудения. Это ведет к тому, что нравственные аспекты поста, его духовная значимость игнорируются.

В истории папства мы можем найти примеры, когда папа римский являлся не только верховным наставником своей паствы, политиком, покровителем искусств, гуманистом, но и знатоком еды и вин. Щедрые дары Средиземноморья — оливки, фрукты, сыры, вино, продукты моря — всегда были к услугам папской кухни. За папой римским всегда оставался выбор блюд в соответствии его вкусами и нуждами.

И в секуляризованных, и в религиозных обществах еда — один из самых стойких и стабильных хранителей древнейших архетипов и верований. Даже в случае распада других религиозных институций еда остается носителем преданий, легенд, мифов.

На современной политической арене еда также остается носителем мифов. Времена, когда положение обещало обилие и гастрономическое разнообразие, — ушли в прошлое. Современные политики — это когорта невероятно озабоченных своим здоровьем людей. Для избирателей старое лицо — это старые идеи. Внешность — это не личное дело политика, а показатель его цены на рынке труда, его шанс в жестокой конкурентной борьбе с соперником. Он обязан вызывать симпатии. Усталость, выраженная в глазах, неряшливость по нынешним временам — моветон, признак того, что политик не справляется с собственными проблемами. За тех, кто неважно выглядит, не голосуют. Еда — это слишком серьезное дело, чтобы получать от него только удовольствие; глупо портить необдуманной неумеренностью свою карьеру. Мировые лидеры избегают признаваться в своих гастрономических пристрастиях. В нашей традиции не принято раскрывать тайны кремлевской кухни. Говорят только о том, чем угощают на официальных приемах. Рацион вождей всегда держится в тайне.

Особое место в социокультурном мире занимает европейский обед. Только малая часть феномена европейского обеда имеет отношение к еде. Главное здесь не то, что мы едим, а почему и как. Мода на ингредиенты и блюда, их история, эволюция кухни, антропология, мифология, манеры и ритуалы еды — вот что интересует и восхищает нас. Главным становится умение получать продолжительное наслаждение от еды. Ничто не дает большее наслаждение, нежели редкость и разнообра-

зие, писал в свое время Лоренцо Валла¹. Европейский обед — это кульминационная точка европейской цивилизации. Плохим манерам за обеденным столом нет прощения. Умение вести себя — это паспорт, открывающий все границы.

Еда становится модной. Нет, не та еда, которую едят, — она либо есть, либо ее нет, — а та, о которой пишут, размышляют, которую разглядывают на фотографиях и рисунках. Здесь речь идет о еде, которую нельзя есть. Иначе говоря, о еде как части культуры, о еде как особом феномене духовной жизни. В смысле важности места в общественном сознании еда явно потеснила секс, и соперничать с ней могут только спорт и болезни².

Даже такая элитарная институция, какой представляется современное искусство, приоткрыла свои двери и впустила еду в свое святая святых.

Современная трапеза все более визуализируется и формализуется — превращается в перформанс, спектакль, шоу. Еда становится способом самовыражения человека. Изменяются функциональные роли: повар становится модельером и дизайнером, официант превращается в конферансье или актера.

Так же как секс, еда является метафорой жизни и смерти. С сексом еда связана еще и по-другому, через процесс старения. Широко известно выражение, что еда — это секс для пожилых³. Стареет культура в целом, стареет человеческая популяция, и еда актуализируется.

Так же как секс, еда связана с катарсисом и наслаждением, и через них человек оформляет свое представление о прекрасном. Еда действует на чувства человека через вкусовые и обонятельные рецепторы, она есть эстетический феномен⁴ и всегда особым образом украшается.

Сегодня сдобный хлеб и жирное мясо — почти безошибочный знак принадлежности к так называемым «обычным людям» — низшим классам (и части среднего), которых за уши не оттащишь от бургеров, жареных сосисок, белых булок. Умолчим

¹ Валла Л. Об истинном и ложном благе // Эстетика Ренессанса : антология. В 2 т. / сост. и науч. ред. В.П. Шестаков. — М. : Искусство, 1981, т. 1, с. 54.

² Назарова О. Путешествия на край тарелки. — М. : Новое литературное обозрение, 2009, с. 5.

³ Там же, с. 6.

⁴ Валла Л. Указ. соч., с. 94.

про тех, кто поглощает реки пива, дешевого вина, ром-колы, виски⁵. Люди «знаменитые», состоятельные тщательно следят за собой, мало кто из них выходит за рамки кодекса гастрономического поведения (хорошее вино, в котором положено знать толк, зерновой хлеб, овощи, рыба и т.д.). Особенности потребления еды активно используются в искусстве, и чаще всего в кинематографе. Питье водки Шараповым в знаменитой сцене из кинофильма «Место встречи изменить нельзя» — это не просто ловкое заглаживание сорокаградусного напитка, а тест на принадлежность к определенной среде.

Говоря о развитии культуры питания, невозможно пройти мимо века *fast food*. Предпочтение отдается быстрому насыщению, а не хорошему питанию. Еда получила социальную функцию и перестала ограничиваться кругом семьи. С точки зрения культурологии плюс фастфуда — это то, что это новое направление в культуре, а минус — это разрушение культуры традиционной... И вообще, это какая-то массовая, «дешевая» культура. Стало настоящим искусством тратить как можно меньше времени на приготовление обедов. Люди привыкли завтракать быстро, а вечера с удовольствием проводить перед телевизором с тарелкой. Фастфуд — это киллер по отношению к традиционному кулинарному искусству. Фастфуд удаляет из процесса принятия пищи эстетическую, духовную составляющую, говоря языком современной культурологии, лишает прием пищи традиционно присущих ему культурных смыслов.

В противовес этой культуре быстрой еды все большее число людей стали сознательно интересоваться здоровой и полезной пищей. Было модным обращать внимание на витамины и увлекаться вегетарианством. Тем не менее спешка и высокий ритм жизни делали свое дело.

В нулевых годах еда превратилась в предмет культа, некий фетиш, т.е. стала не только принципом удовольствия, но и принципом престижа, принципом определенного структурированного времени, когда самое главное — поразить гостей какими-то новыми и удивительными блюдами.

Пищевые причуды, гастрономические капризы, кулинарные эксперименты и раз-

⁵ Назарова О. Указ. соч., с. 75.

говору о них нынче не просто естественны, но и значимы, модны, престижны. Это не только демонстрация осведомленности в сфере питания, но и претензия на индивидуальность, и заявка на кругозор, и современный показатель укорененности в бытии. Гастрономический опыт становится обязательной частью жизненного опыта в целом. Процессы глобализации коснулись и культуры питания¹. Это, прежде всего, унифицированность.

Несмотря на это, мы наблюдаем растущий интерес к фермерской и экологичной еде. Что это, новый виток моды? Гастрономическая мода — это более затянутое явление. Человеку надо довольно много времени, чтобы поменять вкусовые привычки и отвыкнуть от них. И то, что происходит с фермерской едой, — это проблема выбора, который человек с каждым разом делает все сознательней и сознательней. Фермерская еда — это гармо-

ничное продолжение процесса перехода от еды как праздника к еде как к образу жизни. В Европе увлечение местной едой — это часть большой политики и экономики, жизненного уклада. У нас это пока находится на уровне социального заказа, когда некоторые члены общества, достаточно обеспеченные, чтобы оплачивать себе удовольствие в виде еды, хотят, чтобы эти удовольствия еще были таким образом маркированы.

Тем не менее трапеза выступает как важнейший общественный регулятор, демонстрируя и укрепляя социальные иерархии и в то же время сглаживая противоречия. Однако она же обладает силой преобразовывать социальную реальность: новые властные отношения иногда напрямую ведут свое происхождение из пиршественного зала, или же общественные структуры могут осмысливаться по принципу подобия в категориях застолья. Иначе говоря, трапеза может играть активную роль в социальном конструировании реальности.

¹ Стэндиж Т. История мира в шести стаканах / пер. Е. Лисовской, М. Леоновича. — Екатеринбург: У-Фактория», 2008, с. 247.