А.В. Таран

Вкус: богатство ощущений, представлений, возможностей[1]

Блины с начинкой, с медом или сметаной восхищают не только гурманов и не только в Масленицу

В основе эстетических критериев находится понятие «вкус». В чем особая важность вкуса, – не взгляда, не касания, не аромата, не звука? Биологов и психологов крайне интересуют связи, существующие в мозгу, формирующиеся в детстве и закрепляющиеся в юности, особым образом трансформирующиеся в зрелости и старости, и кулинары не случайно обращаются именно к этим наукам, когда анализируют свое более чем специфическое искусство. В современной философии вкус – эстетическая чувствительность, а когда-то вкусом называли особую систему отбора, некий комплекс нормативных представлений, характерный для сформировавшегося уже, самостоятельно мыслящего человека.

Вкусовые ощущения исследуются и в ювенологии, и в культурологии – на уровне исследования т.н. «повседневности». А.И. Костяев[2] стремится обобщить не только накопившийся эмпирический материал, но и различные подходы к феномену вкуса.

Чтобы вернуть философскому онтогенезу сферу ощущений, необходимо вернуть ей также и вкус к «элементарным» вещам, – для массовой культуры XXI века характерна управляемость, подконтрольность механизма вкусовых ощущений, но потребительский стандарт и «гармония вкуса» различаются в гораздо большей степени, чем «пайковый» сухарь и «домашняя» стряпня высокого качества. Вкус, как известно, задает не просто стандарты, он предъявляет самые высокие требования, формирует идеалы.

Вкус – эстетическая категория, особый принцип интеллектуального роста

Век Просвещения, восемнадцатый век, утвердил понятие вкуса как чувство прекрасного, которое начинается с «изучения корней». Таким образом, и знание культуры Возрождения, и Средние века, и античность стали обязательным фактором в деле воспитания «гармонического» (целостного, но и рефлектирующего, т.е. знающего и себя, и своих предков) человека. В ту же эпоху понятие вкуса обрело нравственный смысл (Н. Буало, Ш. Монтескье, Э. Берк, И. Кант), а в XIX веке вкус получил еще и общественно-политическое наполнение (Г.В.Ф. Гегель, К. Маркс). Современная ситуация «постмодерна» известна достаточно, комментировать ее незачем. Общим знаменателем в различных определениях вкуса, говорит А.И. Костяев, в том, что «смыслы располагаются в такой последовательности, что предполагают их причинно-следственную связь»,

[1] Статья посвящена анализу монографии А.И. Костяева «Вкусовые метафоры и образы в культуре» (М.: Изд-во ЛКИ, 2007. – 160 с.).

[2]2. Костяев Александр Иванович – член Российского философского общества, кандидат философских наук, автор монографий «Культура как объект смыслогенетического анализа» (2003), «Алфавиты и коды культуры. Palaestina. Roma» (2004), «У истоков европейской мысли. L.A. Seneca» (2005), «Ароматы и запахи в истории культуры» (2007). Является одним из авторов учебно-методических пособий «Структурный курс философии» (2003), «Философия. Исследования, текст, схемы, упражнения, тесты» (2003), «Культурология. Диалоги, схемы, таблицы, упражнения, тесты, комментарии, рекомендации, исследования» (2006). Автор более 40 научных публикаций.

опознание вкуса носит системный характер, связь вкуса и поведения также имеет системную природу. В середине XX века возникла органолептика, где в числе других проблем изучается вкус, в конце XX века активно развернулись исследования в сфере «философии телесного», поскольку эстетика вкуса – не только источник эмоциональных переживаний, но и «носитель смыслов». Язык вкусовых ощущений расширяет возможности общения в рамках культуры, он формировался и совершенствовался в ходе эволюции человека, будучи обусловлен эстетикой еды, «наслаждением вкусом», и при этом человек не просто привязан к известным вкусам, испытывает их сильное и непосредственное влияние. «Управление вкусовым восприятием со стороны сознания образует его смысл», что кардинальным образом меняет смысл вкуса по сравнению с «одноканальным» восприятием вкуса у животных, поскольку у человека «смысл вкуса, особенно в религии и искусстве, имеет многоуровневое и многоканальное строение», что позволяет говорить о специфических особенностях пищевого поведения. В этой связи каждый может вспомнить себя в детстве, посмотреть новыми глазами на маленьких детей (и некоторых взрослых, сохранивших детские привычки – например, грызущих колпачок ручки и т.п.), которые стремятся попробовать все на вкус [с. 5–6]. Однообразие вкусовых ощущений приводит к «раздражительности, быстрой утомляемости». Развитие мозга человека «обусловлено формированием его неба, языка в пренатальный период»… Современная цивилизация основана на принципе «на любой вкус», – на смену личному выбору вкуса приходит стереотипная реакция. Метафоры, вкусовые образы становятся «агрессивной средой, в которую погружено сознание человека», из-за «имитирующих» вкусов человек теряет защитную функцию, естественную реакцию на вкус, спасается от разнообразных суррогатов «вкусовым минимализмом», поэтому сегодня необходимо не просто сохранить, но и восстановить непосредственную человеческую реакцию [с. 146].

Связь определенных вкусовых ощущений с религиозными обрядами, праздничным застольем, лечением и т.д. формирует «переносный смысл вкуса», показывает автор монографии. Например, обычный глоток вина (часть храмового обряда или обычного обеда) в качестве смакуемого объекта «запускается» сознанием, регулируется образами сознания, благодаря чему «отодвигает» физиологию, доминирующую в процессе поглощения пищи. В современной науке проблема рациональности вкуса относится к числу наиболее сложных, утверждает А.И. Костяев. Отмечается «смещение акцента рациональности от изменений природы и понимания не только человеческих действий и переживаний, – к явлениям природы, взятым в целостности, в живой связи. Для этого нужно освободиться от мысли, что смысл вкуса вносит в мир только человек, человеческое сообщество, культура. Модельный принцип целесообразности превращает природу в акт, имеющий начало, а значит, и ряд смыслового измерения. Принцип целесообразности относится ко всему живому, а вкус – прежде всего проявление жизни. При таком подходе преодолевается дуализм природного и культурного, снимается ограниченность смыслов вкуса, заложенных в историческое разделение на естественное и гуманитарное знание» [с. 9]. В подобной точке зрения, популярной в современной науке, не учитывается целостность более высокого порядка, где нет (и попросту не может быть) «абсолютного» (как исходной точки бытия) начала, модельного (или структурного) в нынешнем понимании, но есть конкретные этапы «безначального» и «бесконечного» (даже в богословии, не говоря уже о системе естественных наук) бытия-развития-континуума-

«Янтарная» уха – одно из самых ярких блюд российской кухни

Вселенной, однако для изучения вкуса это имеет положительное значение. Конечно же, вкус относится сегодня к таким понятиям, как закономерности культуры, идеалы, ценности и культурная деятельность, его нельзя свести ни к «чистой» эмоции, ни к «чистой» мысли (если таковые вообще бывают). Смысл есть во всем, но человеческий ли *смысл*, «рационально» (или как-либо иначе, несколько более *целостно*) структурированный?

Движение от природных объектов к артефактам очевидно на любой кухне, и вкус необходимо развивать, поэтому он требует рефлексии – как раз тогда, «когда «жизненность» восприятия заменяет культурно-ценностный элемент» (или наоборот), когда и побуждения, и желания требуют самоконтроля. Дело не в уходе от протокультуры, от родового коллективизма, тут даже поспешность в суждениях обусловлена социальными мотивами, ритмом жизни – и чем-то еще, что несет в себе любая интерпретация. «Интерпретация часто приводит к устранению живых, непосредственных ощущений. Исчезает вкус «на самом деле», остается только его интерпретация. Но сфера вкусов – это принципиальное воплощение бытия, индивидуальное по природе. Получается, что осмысление вкуса онтологично и психологично. Его можно рассматривать как акт полагания себя – для человека, живущего в мире культуры. Вкус не дается ему в природно-заданном виде, а осуществляется человеком. Синхронизация сознания и бытия в этом случае есть понимание вкуса» [с. 10–11]. Медицинские, биологические и психологические данные, касающиеся языка, приводятся достаточно подробно, с учетом всех физиологических параметров, «органолептических» диапазонов, – по сути, этому посвящено начало книги. Приводятся научные данные и ссылки, доказывающие эволюционный характер вкусовой рецепции человека, хотя вкусовая модальность и присуща «всему животному миру в целом» [с. 18–19]. Традиции платоновского «Пира» воскрешаются через отсылку к И. Канту (с помощью А. Хеллер), застолье сравнивается с драматическим действом и собственно с жизнью, а конец обеда – смерть[3]. У Канта (как и у Платона) главным удовольствием является общение людей, имеющих вкус. Мнения могут быть разными, самое главное здесь – общение яко взаимодействие на творческом уровне мышления. Деипософисты Эллады проводили заседания (*симпосионы*) исключительно за столом. Маленький ребенок учится общению через мир вкусов и касаний, даже его негативное отношение к молочной пенке обусловлено тем, что ее вкус трудно определить [с. 21].

«Интеллект есть по своему генезису и по одной из функций – инструмент ограничения голода, как и других инстинктов. Для предков человека характерна была пищевая агрессивность, – утверждает А.И. Костяев. – …Поскольку механизм ограничения пищевой агрессии был связан с интеллектом, не исключено, что наслаждение вкусом представляет побочный результат его действия… Человек опознает свое вкусовое ощущение, еще не имея его в памяти как ощущение» поскольку «смысловая структура относится к вкусовому восприятию как условие, а не как причина… между ними нет отношений первичности-вторичности. Предвкушение выступает как осознаваемая субъективная очевидность ощущений. Безвкусное ошибочно представлять в качестве отсутствия, ничто», – оно «является формой вкуса, удобной для сознания», и его существование объяснимо культурно-историческими различиями в восприятии, памяти, воображении, ибо «сознание интуитивно относит безвкусное к чему-то уже

[3]. Жаргонное клише «желтого» журналюги (на досуге – поэта-лирика, пьяницы-гуляки) Андэ Пу, одного из героев сказочной фантастики М. Фрая, – «Полный конец обеда!», – в этом контексте обретает постмодернистское решение в стиле Ж. Делеза. Лирический герой современности якобы проводит жизнь у стойки бара (где «все равны», где небожитель-бармен самовыражается в том, что тщится преподнести клиенту максимально «жизненную», феноменально яркую гамму вкусовых ощущений), и сам посетитель создает особую обстановку, в которой «рождается вкусовой букет», по выражению А.И. Костяева. Поневоле вспоминаются и гетевский кабачок Ауэрбаха, и пушкинский «Пир во время чумы», и петрониевский пир Тримальхиона, и «супертехнологическая» гастрономия Страны Дураков из повести «Хищные вещи века», созданной братьями Стругацкими полвека назад [с. 19, 22, 23].

существующему»… Скорее всего, несъедобному. «Значение бессознательно воспринимаемых вкусов – в растворении субъекта в явлении» [с. 23–27].

Вкус как цивилизационно-культурная технология развития

Сегодня трудно представить «вкусный» топот лошадиных копыт, которому дети подражают, но Д.С. Лихачев оставил свидетельство о таком явлении [с. 67]. Звуки-вскрики, издаваемые во время еды, сыграли определенную роль в появлении и генезисе речи, доказывает автор монографии. Внутренняя свобода, даруемая людям культурой, в протокультуре имела исходной точкой смех – ритмический «спазм, заставляющий содрогаться тело», имеющий еще и сексуальный характер [с. 29]. Связь с наслаждением синкретична, механизм принятия пищи заставляет выработать правила-нормы, регулирующие отношения с другими людьми. Ситуация принятия пищи такова, что требует *поступка* – и закрепления его во «всеобщей форме» (ритуале), отчего механизм регулирования вкусовых ощущений усложняется. Контуры науки о вкусах определяются процессом культурной эволюции человека, и наука утверждает, что «характер вкусового восприятия находится в зависимости от вида целенаправленной деятельности» [с. 31]. Мы есть то, что мы делаем, мы едим то (и таким *образом* едим), в чем крайне заинтересованы, а «пищевые таблетки» – бред футурологов из былых эпох.

Культурологические «блоки», описывающие параметры и генезис европейской цивилизации, реализуются автором книги через детальный и вдумчивый анализ вкусовых требований «классической немецкой философии» на материале эпохи Гегеля. Почему, например, молодые бордосские вина подавали охлажденными, почему всем зрелым винам и сегодня необходима комнатная температура? Требования вкусовых норм (не только европейских) очевидны еще и в размерах и формах бокалов или чаш, слои ароматов могут рассказать о вине знатокам-виноделам больше, чем самый эрудированный метрдотель, и культура питья (мельчайшими или более крупными глотками) соотносится с вкусовыми зонами, на которые ориентированы формы бокалов [с. 36–37]. Гегель восхищается «неисчерпаемостью» феномена бокала, находя в нем и глубокий смысл, и изящество исполнения. Метафизичность «хлеба и вина» – особая тема, связанная с таинством, а раздел книги, посвященный этой теме, называется «Вино и хлеб: вариации на гегелевскую тему». Кухня для этого великого философа – одно из главных мест в доме. Образ античности («пиршества интеллекта») присутствует как напоминание о вечности, а «хлеб за красивыми стеклами» – признак цивилизации XIX века. Гегелевский вкус – «предметно-наличное в собственном состоянии человека», и он имеет для него смысл лишь постольку, поскольку претворяется в духовное, – в «трапезу духовной любви», – по мнению А.И. Костяева [с. 38–39].

Базовые цивилизационно-«европейские» моменты – «вкус чести» (по Сервантесу, Ортега-и-Гассету и Унамуно), «вкус независимости» (с явно французским стремлением к «переживаемости», т.е. «смакуемости», по Ж.П. Сартру, у которого свобода вкуса равна свободе сознания), с «общецивилизационным» упоением «вкусовыми лабиринтами», якобы типичным для Х.Л. Борхеса и У. Эко[4]. Этот раздел показателен для рецензируемой монографии, поелику Борхес, «эссеист-библиотекарь», истый поэт «цивилизационно-исторических реалий» (постоянно служивших ему источником творческого вдохновения), все еще рассматривается как пророк постмодерна или поборник «нового средневековья», что также является не более чем «брендом». *Реалии культуры* вдохновляют и современных авторов, – от «комиксного», нарочито брутального панк-фэнтези до «классического» романа в письмах[5].

---

[4] А.И. Костяев не случайно взял этих *ученых* литераторов «комплексно». Как известно, слепой монах-библиотекарь в романе У. Эко «Имя Розы» имеет прототипом Борхеса, – имя то же самое, «брат Хорхе».

[5] Роман Л. Улицкой «Даниэль Штайн, переводчик», заставляет вспомнить «Новую Элоизу» Ж.Ж. Руссо и

В книге А.И. Костяева «творчески-литературные» *образы* – не более чем объекты сравнительного анализа, вполне «по-базаровски» препарируемые, – автор не позволяет себе отвлекаться от заявленной темы, теряя темп повествования-исследования. Раздел «Вкусовой код культуры» исследует феноменологию вкуса у человека, поскольку в культуре вкуса «признается существование чего-то иного, некультурного», однако «в культурологии любой вкус, связанный с человеком, культурен». Культурология не просто наука, у нее свои границы-рамки. Здесь «вкусовые ощущения как проявления жизни противостоят безвкусице, пустому вкусу», и при этом «анализ различных культурных текстов позволяет придать вкусу жизни объемность» [с. 54–55].

Постепенно голос автора заменяется набором «эссеистических» отсылок, цитат. Вот о чем говорит Фрэзер, вот что – Элиаде и Кроче. Если Леви-Стросс или Хайдеггер, Кьеркегор или Адорно, Фрейд, Фромм или Юнг имеют собственное видение проблемы (собственное, *живое*!), читатель обязательно получит аннотированные, зоркие свидетельства об этом… А зачем это нужно – чтобы «свою образованность» показать? Нет, и даже не для того, чтобы выстроить *этапную* картину «общекультурологических» представлений, дать своеобразный анамнез современной культуры через выстраивание ее генезиса. Синхроническое и диахроническое дóлжно совместить в различных точках зрения… Чего стоит, например, тот факт, что еще средневековый крестьянин (во Франции) принципиально не выделяет себя из толпы «остальных» (данные А.Я. Гуревича), якобы живет по «закону стада». Это черта личности – не безликости, но *личности*! Принципиальное «хамство» (с нынешней точки зрения) в поедании пищи, плевки на стол и т.п. – тоже ритуал культуры. Культура *другая*, а корни те же [с. 60]. «Культура вкуса начинается с пережевывания, облизывания», – да, но «у культуры нет собственного пространства, если считать, что вся она состоит из неких границ» [с. 74].

Границы достаточно условны, об этом забывать нельзя. Жизнь любого народа (как и генезис конкретной культуры) нуждается в особой, масштабной единице измерения. Для России такими единицами стали эпохи ее развития, поскольку в нашей стране «вкусы эпохи выступают как единство индивидуального и социального» [с. 77].

Язык вкусов в России

Окрошка и салаты – «летние» блюда, имеющие свои особенности в каждом российском регионе.

Далее в книге царит эссеистический калейдоскоп. Философия и натурфилософия, но и полуанекдоты о Сталине, Хрущеве и Брежневе, вынуждающие вспоминать наследие «ельцинщины», имеющие к проблеме вкуса весьма отдаленное отношение [с. 128, 135], а то вдруг лингвистические констатации по «пищевой» экспрессии русского мата, – едва ли не в стиле М. Задорнова [с. 88–90], или исторические факты времян былых, касающиеся Пушкина и его эпохи в гастрономических реалиях [с. 97–105]… Все это – не случайно, разумеется, и не для того, чтобы «выгнать листаж» или исподволь объяснить соответствующим чиновникам Запада, что у России есть *своя* история, таким образом, чтобы не угодить в списки «невъездных», подобно всё тому же Задорнову. «Ходить бывает склизко по камешкам иным: о том, что слишком близко, мы лучше умолчим», – написал известный гурман А.К. Толстой, будучи другом и

другие «романы в письмах», близкие или далекие по духу, но почему-то отнюдь не порнографическую «Фанни Хилл», хотя жанр вроде бы тот же. И в классике есть гедонизм, есть эротика, она просто другая – «культурно опосредованная» по другим принципам! Для кого-то культура – «поведенческая» шелуха и «самооформление», для кого-то – высший смысл жизни. Психоанализ и «раскрепощение», культурные табу и якобы уничтожающие их «тантрические» оргии ни при чем, тут заявлено другое *качество бытия*.

любимцем *либерального* Александра II, «царя-освободителя». Фигура умолчания – не просто «воздух для дыхания», но и система «доверительного» обобщения-общения – с читателем, читавшим уже нечто подобное и у Д. Быкова, и у Л. Зорина, и у других… Вкус нужно распознавать с максимальной ясностью – вкус национальной эстетической действительности, которую в России почему-то ставят низко (с XIX века, особенно патриоты). Это, кстати, всегда касается современности, отдаленное прошлое не в счет.

На Западе, как известно, не все «вкусовые ощущения, восприятия» относятся к культуре. «Их переживают на уровне «внутреннего смысла», не оформляя в текст сознания, – по мнению автора книги. – В России существует огромное преувеличение культуры. Мысли, еще не доведенные до конца, уходят в культуру. Восприятие жизни человека происходит только через культуру. Когда культура выступает как универсальный опосредующий механизм, мысль становится огрубленной, приниженной. Единственная возможность выхода из-под контроля культурных предписаний состоит в обращении мышления к самому себе – по поводу любого предмета. В этом нет отрицания культуры, так как последняя предполагает определенную изначальность. Мышление обладает качеством индивидуальности, но ориентация на это в России всегда мучительна, а для человека, только становящегося культурным, чудо. Коллективному мышлению необходима массовая, ответная реакция»… [с. 77–78]. Кажется, здесь все-таки явлен догматизм, – или это перепевы Г. Гачева, утверждающего «горечь» в качестве вкусовой основы русского бытия? [с. 63]

Не знаешь, плакать или смеяться, читая строки, касающиеся «приниженности мысли». А индивидуум, знающий иностранные языки, умеющий думать на них, уже не русский? Человек, способный мыслить без специфических шор, якобы предписанных т.н. «высокой» («элитарной») культурой, отвергающий любимые всеми (или хотя бы признаваемые большинством) традиции и авторитеты, не опирающийся ни на единомышленников, ни на «народную толщу», не смеет считать себя русским? Значит, истинный русский – это бомж, разучившийся писать, читать и мыться? Матерящийся алкоголик, апеллирующий к себе подобным, действует в рамках своей субкультуры, которую кто-то именует «народной», но именно этот процесс называется «созданием клише», когда реальность подменяют предписанными схемами. Сегодня данный нам в пренеприятных звуковых ощущениях и отвратных запахах психопат будет числиться «народом», завтра – «маргиналом» или «люмпеном», послезавтра – «социальным аутсайдером»! Разве всё у нас определяется прежним «рисунком русского застолья» или новыми реалиями «старого ресторана «Яръ» на Ленинградском проспекте»? [с. 134]

Это не шутка, к сожалению. *Научная* монография внезапно дает сбой, превращаясь на минуту в тошнотворную пошлость, «заказную» хулу настоящему и хвалебную оду прошлому. От «шепота молитвы» читателя ведут к «энергетике праздника», чуть ли не к хору Пятницкого, – это ли не принципиальный культурный догматизм, который выдают за «эпохальные» реалии? Русские народные сказки, на которые ссылается А.И. Костяев, очень разные, и не надо быть фольклористом, чтобы это определить [с. 78], а вкусовые пристрастия русского человека, измеряемые *эпохами*, по сути оказываются локализованными на рубеже XIX и XX веков, хотя «умеренность в еде» остается добродетелью, признанной *народом* (даже не обязательно «простым»), и смысловая оппозиция «толстые – тонкие» все еще является одной из основных культурно-социальных структур в сознании. Можно, конечно, обосновывать это исключительно православной традицией и высокой духовностью, заставляющей священника носить свободное черное одеяние, отчасти скрадывающее полноту, – но, к сожалению, это и есть абсурдное смешение нравственно-эстетических и социальных норм, «сапоги всмятку». Эпоха – это *полнота бытия*, ее дух не исчерпывается «упадком», тем более «романтикой уюта». Каждый выбирает по себе, но при чем здесь вдумчивый анализ, научная объективность? Конец XIX века – главная сфера интересов А.И. Костяева в исследовании национального языка вкусов, о чем он заявляет открыто, и у него тут своя радость:

«русская» сервировка в ту пору якобы вытеснила «французскую» [с. 80]. Имеется в виду стиль «а ля рюсс», не самый лучший в эстетике, мягко говоря, но тут же с прискорбием указано, что, хотя «влияние европейской кухни облагородило русский стол», все-таки «гастрономическая» революция в России «затронула скорее форму, чем содержание», – а почему так? Все подавалось горячим (с пылу, с жару), в отличие от европейской традиции, вот отчего!.. Слабые места (эпизоды) есть и у эпох, и у книг.

Читателю не дано понять, плохи или хороши «новые» моменты национальной гастрономии, поскольку на него вываливают *реалии*, далекие от *реальности*. Невнятица «русофилии» в гремучей смеси с буйством «европоцентризма» завершаются только вместе с «политически корректной» частью текста, когда автор возвращается к привычным интонациям, нормальному цвету лица и научно-эмпирическим описаниям.

Грибная солянка – блюдо «национально-экзотическое», но феноменально вкусное

«Русское варево означает горячую, кипящую воду. С этой основы происходит много слов: отвар, навар, приварок и др. Варевом вплоть до XVIII века называли все жидкие и полужидкие супы, каши. Кухня на Западе «не знает» сметаны. Ее заменяют сливки. <…> Более индивидуальный… неожиданный вкус – у сметаны». Национальная кухня, уходя от однообразия гастрономических стандартов, получает ряд преимуществ. Русские традиционные соления начисто «отрицают» уксусный маринад, омертвляющий и однообразящий продукты. Кроме того, для русского человека пенка (молочная или от варенья) порой «самое вкусное», поскольку она «легче, а главное, ароматнее самого блюда». Согласно все тем же традициям, «хорошая хозяйка сохраняла самоценность оболочки и начинки, что позволяло соединить два основных вкуса. «Изнутрить» – …очистить от середины, вынуть ее <…>. Так можно было «изнутрить» тыкву, начинив ее огурцами. Вкус вяленого может показаться простым, однако в нем заключается тайна русской кухни»[6]. Эта обработка возможна только в отношении сочных продуктов, не способных высохнуть, а только «сгуститься соком». Груши, яблоки, сливы, вишни сушат. Вялить нельзя «до конца», чтобы сохранить мягкую текстуру [с. 81]. Так бы сразу и сказал! Другое отношение к т.н. «цивилизационным стандартам вкуса» – вот что более всего отличает Россию от Запада. Россия далеко не против некоей «внеэкзотической» *вариативности* – как творческого отношения. Ей сегодня любопытны и европейские сыры, и утка по-пекински (разумеется, по собственному, «улучшенному» рецепту), и даже морепродукты в дальневосточном стиле (суши), но вместе с тем она не утратила гастрономического интереса к таким «простым» для себя продуктам, как тертая редька с подсолнечным маслом, моченые яблоки и «ленивые» щи [с. 86–87]. В разделе «Воспитание вкуса» [с. 106–109] А.И. Костяев сравнивает «социальное» отношение к пище у «простого» народа и у «образованного сословия», различия эти сохранились.

[6] «Тайна» – девятнадцатого века, поскольку та эпоха ушла. Двадцатый век многое погубил, но и вернул, и добавил. Традиции не утрачены, развитие продолжается, – но не без очередных утрат, разумеется.

Ягодные десерты нуждаются в особенном внимании

Нельзя сказать, что автор, представляя точки зрения таких, например, философов, как Чернышевский, Соловьев, Флоренский, Степун, уходит от обобщений. Просто он их не навязывает. В разделе (параграфе!) «Вкус эпохи» говорится: «Человек навязывает миру свою модель поведения, превращает обычный процесс еды в структурно устойчивый и знаково-преемственный процесс. Существует обратная связь: человек создает определенный вкус, осваивает его, а затем начинает воспринимать все это как заданную извне закономерность. Вкусовые ощущения представляют собой цепочки событий, которые постоянно пересекаются. Точки пересечения есть неизбежные «разрывы» в смысловом пространстве. Между ними стоит функция отличия собственных вкусов от вкусов других» [с. 121]. Очень верное наблюдение, не так ли?

Остается пожелать автору монографии ухода от «вкусов других» (к примеру, от «политико-гастрономического» охаивания России «большевистской», «советской» с параллельными комплиментами вседостойнейшей Америке [с. 129–130]). Упоминание о «вкусовых пристрастиях президента России № 2» [с. 133], нейтральное с виду, имеет откровенно подхалимский оттенок, чего нынешний премьер-министр В.В. Путин, мягко говоря, не уважает, а декларативная ненависть к СССР на одной тарелке с образцово-показательной любовью к дореволюционной России и ультралиберальным «общечеловеческим ценностям» – очень-очень дурной (по законам, признанным над собой самим же автором) вкус, «лук с вареньем». Бывает следование инстинктам, простительное только очень голодным (но не полуголодным) людям, а в остальном книга читается с интересом, дает большое количество пищи для размышлений, отчего ее можно и нужно рекомендовать к прочтению всем, кого интересует культурология – а заодно еще история, и филология, и все, по сути, гуманитарные науки как таковые.

Сведения об использованных иллюстрациях:

Фотографии с сайта “Жаба”. – Режим доступа: URL: http://www.zhaba.ru (дата обращения: 01.11.2010).

Источник: ***Культура в современном мире. — 2010. — № 4. — [Электронный ресурс].*** — Режим доступа: ***URL:*** http://infoculture.rsl.ru