

«GASTR VERSUS RATIO?»: ГАСТРОСОФИЯ СКВОЗЬ ПРИЗМУ РАЦИОНАЛЬНОСТИ

Попелло Д. В.¹

¹Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации

Автор, ответственный за переписку:

Попелло Дарья Владимировна, студентка 5-го курса лечебного факультета ФГБОУ ВО ОмГМУ Минздрава России. 644099, г. Омск, ул. Ленина, 12, dvropello@gmail.com

Резюме

Цель настоящей статьи состоит в том, чтобы проанализировать противостояние двух тенденций современной культуры, связанных с едой, традициями питания, современными гастрономическими практиками потребления, выраженных образами Gastr и Ratio. Данный анализ осуществляется в рамках нового научного историко-культурного и философского направления, получившего название «гастрософия». Примечательно, что именно в настоящее время философская формула «“быть” – значит “есть”» приобретает столь очевидный смысл, создавая новый философский дискурс о еде и пище, в котором они представлены как особые аспекты бытия и феномены культуры. В статье предлагается расширительное толкование неологизма «гастрософии» как метафизики еды. Автор показывает, что именно с динамикой метафизических принципов еды и питания связаны причины противостояния Gastr versus Ratio.

Ключевые слова: гастрософия, еда, пища, рациональность, культура, метафизика.

«Человек живет не для того, чтобы есть, а ест, для того, чтобы жить» – эти слова античного философа Порфирия, жившего в III веке, звучат не менее актуально и в нынешнее время.

Сегодня перед человеком встала почти гамлетовская дилемма: «Есть ли не есть?», а если есть, то «что есть?». Еда во многом превратилась в очередной симулякр, о чем свидетельствует обилие всевозможных форм ее имитации: от усилителей вкуса, заменителей запаха, ГМО-продуктов до других высоких инноваций пищевой индустрии. На фоне такого креативного подхода к питанию тела, его здоровое бытие стало давать сбой – проблема ожирения вырвалась в топ медико-социальных проблем современности.

Если мы обратимся к истории культуры, то обнаружим, что «еда в древнейшей системе образов была неразрывно связана с трудом. Она завершала труд и борьбу, была их венцом и победой. Труд торжествовал в еде» [2]. В современной системе образов еда неразрывно связана с отдыхом и удовольствием. Телу все время чего-то хочется вкусенького. Если прежде оно было метафорой души, то сегодня тело в каком-то смысле становится метафорой еды, «желающей машиной» в образе могучего Гастера. Гурман (любитель хорошо покушать) и гурмэ (человек, разбирающийся в тонкостях кулинарии, ценитель вкусных блюд) слились в экстатическом желании потребления еды.

При этом современная культура, с одной стороны, жестко регламентирует телесный идеал – красивой провозглашается анорексичная худоба, а полнота же маргинализуется. И то, и другое врачи фиксируют в качестве пищевых расстройств. С другой стороны, культура постоянно соблазняет, искушает едой, вкусной, но не обязательно полезной, а чаще – вредной и обильной, как бы непрерывно напоминая о необходимости ублажать и почитать «владыку Гастера», у которого все «должны находиться в совершенном повиновении» («И все это ради утробы!» [8]).

Еда – это не только природно-физиологическая необходимость для человека, но и важная часть его культуры. За едой мы превращаем природу в культуру, преобразуя «тело природы» в наши тела и умы. «Гастрономическая культура является одной из самых существенных форм нормирования телесного опыта» [9]. Нормирование (производство нормы в виде правил, образцов, предписаний) – это работа разума (ratio), связанная с нахождением границ, в которых вещь (в данном случае – здоровое тело) сохраняет свое качество.

Мы видим, что в культуре произошел сбой, проявляющийся в столь разноречивых тенденциях. Образно выражаясь, развернулась война между мессером Гастером и господином Рацио (Gastr versus Ratio). Задача состоит в том, чтобы осмыслить ее причины и понять, как возможно заключить мир.

На наш взгляд, идея мирового соглашения может содержаться в понятии «гастрософии». Это благозвучное название науки о еде было предложено еще в первой половине XIX века немецким офицером и писателем Юджином фон Верстом. Под гастрософией он понимал «совокупность правил, устанавливающих разумное пользование пищей и напитками без вреда для здоровья» [5]. Изрядно подзабытый термин сегодня предлагается воскресить, но уже в качестве «исторической науки, изучающей пищу (включая продукты питания), ее бытование в обществе и традиции ее приема в историко-культурном и социальном аспекте, как фактор исторического развития человека и общества, как часть повседневной культуры человечества». Автор данной идеи полагает, что «из гуманитарных наук серьезным образом проблемы, связанные с пищей людей, рассматриваются этнологией, фольклористикой и межкультурной коммуникацией» [6].

Конечно, еда (пища) многолика. Она может рассматриваться с разных сторон: и как важнейший фактор социальной, политической, экономической и культур-

ной жизни человека, и как фактор национального самосознания и основной компонент идентичности (этнической, религиозной, социальной), и как способ поддержания и распространения традиции (не только национальной, но и семейной). Однако только в философии может быть поставлен вопрос «самым серьезным образом», вопрос о том почему (а не просто «как») еда выступает в качестве важнейшего фактора социокультурного бытия человека и становится феноменом человеческой культуры? Да и сам термин «гастрософия» фиксирует понятие с гораздо большим содержанием и смыслом, чем просто историческое описание фактов, связанных с едой.

Гастрософия – это не только и не столько история, сколько скорее метафизика еды, то есть философская мудрость о первопринципах и смыслах питания и еды. Можно предположить, что именно с их динамикой связаны причины войны (Gastr versus Ratio).

О гастрософии в философском смысле говорил русский философ С. Булгаков, хотя и не использовал данный термин. Размышляя о том, «что же такое еда?»,

физический мир	тело	жить	еда
метафизический мир	душа	дышать	трапеза
трансцендентный мир	дух	быть	пир

Обозначим приведенные соответствия «гастрософической триадой». На каждом ее уровне еда имеет свой метафизический смысл.

На уровне физического мира еда предстает в своем «догастрономическом» (докультурном) смысле. Здесь важно биологическое качество (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, калорийность и так далее. Основная функция еды – утоление голода.

Метафизическая реальность души поддерживается уже собственно гастрономическим модусом пищи – трапезой. «Что такое пища? Это не просто набор продуктов, подлежащих статистическому или

он подчеркивал, что это метафизический вопрос о границе живого и неживого, человека и мира. Еда – это место, где «граница между живым и неживым реально снимается. Еда есть натуральное причащение, – приобщение плоти мира. Когда я принимаю пищу, я ем мировую материю вообще, я приобщаюсь плоти мира и тем самым реально, самым делом нахожу мир в себе, а себя в мире, становлюсь его частью» [3]. То есть еда – это не только постоянная практика приема пищи (питание), но и своеобразная практика превращения внешнего во внутреннее, установления и поддержания определенной связи между человеком и миром. «Мы едим мир» – пишет философ.

Но что такое мир? Мир для человека распадается на те реальности, которые отображают его собственную троичную формулу. Человек – это тело, «душа и дух». Этим его ипостасям соответствуют физическая, метафизическая и трансцендентная реальности. Соответственно, значения еды, как потребляемой пищи и еды как процесса потребления, будут связаны со значениями «жить, дышать, быть» и «еда, трапеза, пир» [4]:

диететическому изучению. Это также и в то же время система коммуникации, собрание образов, свод обычаев, ситуаций и поступков» [1], это и есть трапеза. В трапезе коммуникация приобретает особое значение, прием пищи и утоление голода как чисто биологическое содержание процесса перестает быть самодавлеющим. В акте трапезы преобладает культурное содержание, еда со-разделяется, едоки, становясь сотрапезниками, объединяются в новую общность, новую форму родства на онтологическом уровне, а пища приобретает этическое измерение [10]. Метафизический смысл

еды как трапезы связан с душевным единением людей.

Трансцендентная реальность духа выражена в сакральной трапезе – пире. «Быть» значит «есть». Но «есть» надо понимать не просто в смысле «кушать» и не просто в смысле «существовать физически», а в смысле «быть духовно». Если трапеза может быть будничным событием, например, семейная трапеза, то пир – это всегда трапеза праздничная. Пир формирует особое пространство праздника духа с контекстом символического жертвоприношения. Праздничный стол исторически восходит к алтарю, жертвеннику, а во время пира пирующие приносят в жертву свою индивидуальную телесность и в некотором смысле душу во имя установления экстатического единения с трансцендентным [11]. Метафизический смысл еды как пира касается духовного бытия человека, он связан с великой трансгрессией, снимающей все различия, объединяющей пирующих в сфере духа.

Можно предположить, что гастрософия должна утверждать сопричастие всех трех смыслов еды. В этом случае *Gastr* и *Ratio* выступают как союзники, а не противники. Сегодня мы видим, что это не так. «Мы не только то, что мы едим, но и то, как мы едим» [7]. Как же мы – современные люди – едим? Ответ очевиден: быстро, на бегу – *fast food* стал культурно-нейтральной едой цивилизованного человека. На трапезу у него просто нет времени, разве что иногда – на пир.

Но что такое пир в современном мире? Очевидно, что в секулярной культуре он утрат

ил свой сакральный смысл. Осталась эксплуатация сакральной семантики пира, повседневное пространство культуры пребывает в перманентно праздничном состоянии. На сленговом языке повседневности даже незначительный праздник с обильным застольем и опьяняющими напитками именуется «пирушкой». Если раньше считалось, что состояние опьянения приближает пирующего к духовному экстазу, то в современной

культуре оно интерпретируется как форма релакса, «возможность расслабиться». Если и можно говорить о некоторой гротескной форме единения с миром, то только в физическом смысле (на уровне тела). Как подчеркивал М. Бахтин: «Еда и питье – одно из важнейших проявлений жизни гротескного тела. Особенности этого тела – его открытость, незавершенность, его взаимодействие с миром» [2].

В современной культуре это взаимодействие не меньше чем в эпоху Ренессанса пропитано телесным гедонизмом. Случайно ли, что одним из наиболее ярких пиршественных образов в романе Ф. Рабле стал образ Гастера? Сегодня интенсификация удовольствия от опьяняющих напитков и пищи активно поощряется рекламой. Она соблазняет потребителя именно в обортке пира, «настаивая на праздничном формате каждодневного питания». Праздник подменяется праздностью, пир становится частью повседневной рутины, его сакрализация отменяется, смысл жертвования и трансцендирования теряется [11].

Сакральный смысл пира как трансгрессивного перехода, особого рода эксцесса был связан с жертвой пирующих собой. За праздничным столом они жертвовали своим здоровьем, благополучием в чрезмерности еды и питья ради общения с богами, с трансцендентным [11]. В традиционных культурах трансгрессия – это нарушение запрета в профаном мире, подчиненное определенным правилам. Нарушаемый через жертвоприношение запрет открывал дверцу в мир сакрального, это был «вход» в «мир праздника, воспоминаний и богов».

Современная европейская культура за последние три века как губка впитала в себя трансгрессивные состояния, «размягчая» их. В итоге – запреты сняты, смысл пира утрачен, остался его симулякр [12]. Поэтому владыка Гастер по-прежнему «властен, суров, строг, жесток, неумолим»: пир, как и все, что он делает, – «все это ради утробы». Он заставляет

уверовать в бесспорность утверждения «я – это мой живот».

Таким образом, в современной культуре в гастрософической триаде «еда-трапеза-пир» возникает деформация: актуальность еды и симуляции пира усиливается, но происходит обеднение трапезы, которая отвечает за сохранность культуры как таковой. В гастрософической триаде трапезе соответствует душа. Стало быть, сегодня можно говорить о душевном разладе человека с миром и самим собой. В социальном плане это проявляется в росте индивидуализма, в культурном – в превращении культуры в бездушную цивилизацию.

М. Бахтин, комментируя образ Гастера, изобретателя и создателя всей технической человеческой культуры, отмечает: «Гастер - не биологическое чрево животной особи, а воплощение материальных потребностей организованного человеческого коллектива. Это чрево изучает мир для того, чтобы его победить и подчинить» [11]. Господин Рацио служит Гастеру. Поэтому у Ф. Рабле получился сложный характер образа Гастера, с глубокими внутренними противоречиями. Будучи не только писателем-гуманистом, но и врачом, Ф. Рабле «был уверен, что всемогущее время найдет выход». Может быть, он содержится в идее гастрософии?

ЛИТЕРАТУРА

1. Барт Р. К психосоциологии современного питания. В кн.: Барт Р. Система Моды. Статьи по семиотике культуры. М.: Издательство им. Сабашниковых; 2003. с. 368.
2. Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. В кн.: Бахтин М. М. Собрание сочинений. Т. 4 (2): «Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса» (1965). «Рабле и Гоголь (Искусство слова и народная смеховая культура)» (1940, 1970). Комментарии и приложение. М.: Языки славянских культур; 2010. с. 302.
3. Булгаков С.Н. Философия хозяйства. В кн.: Булгаков С. Н. Сочинения в 2. т. Т. 1. М.: Наука; 1993. с. 115-116.
4. Косарев А. Еда-трапеза-пир: их семантика и онтология. В кн.: Философские пиры Петербурга: Сборник. СПб.: Изд-во СПбГУ; 2005. с. 22.
5. Кулинарный словарь. Кухня народов мира. <https://langet.ru/html/g/gastrosofi8.html>. Дата последнего доступа: February 10 2021.
6. Павловская А.В. Нужна ли нам наука о еде? В кн.: Еда и культура. М.: Центр по изучению взаимодействия культур; 2015. с. 31-39.
7. Поллан М. Дилемма всеядного: шокирующее исследование рациона современного человека. М.: Эксмо; 2017. с. 21.
8. Рабле Ф. Гаргантюа и Пантагрюэль. Издательство «Художественная литература»; 1973. с. 570-571.
9. Сохань И.В. Человек и его пища: проблема девиаций в сфере гастрономических практик. В кн.: Парадигма: Философско-культурологический альманах. Вып. 19. СПб.: Издательский Дом СПбГУ; 2012. с.199.
10. Сохань И. В. Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере Сталинской эпохи 1920–1930-х годов). Томск: Изд-во Том. унта; 2011. с. 94.
11. Сохань И.В. Пища. Еда. Застолье. Человек 2009; 3:126.
12. Максименко Л.А. и соавт. Этические координаты культуры: альтруизм и эгоизм. Отв. ред. Л.А. Максименко. Омск: Издательский центр «КАН»; 2017. с. 174.