

ФРОНТИРНОСТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПОВСЕДНЕВНЫХ ПРАКТИК

Яковлева Е.Л.

Яковлева Елена Людвиговна, Казанский инновационный университет
им. В.Г. Тимирязева, 420111, Казань, Россия, ул. Московская, 42.
Эл. почта: mifoigra@mail.ru

Объектом исследования стали повседневные гастрономические практики личности и феномен еды, при анализе которых обнаружены элементы фронтирности. Потребление пищи как обязательная физиологическая потребность и забота о себе в бытии личности связана с периодическим освоением неосвоенного, привнесением Другого в свое пространство. При этом личность вследствие ежедневного вкушения, переходов от голода к насыщению благодаря пище постоянно открывает горизонты нового, тем самым расширяя свои пространства и захватывая Другое, становящегося собственным, присвоенным. Данному обстоятельству способствует повторяемая неповторяемость/неповторяемая повторяемость любого блюда, вкус которого каждый раз оказывается Другим, стимулируемое обществом потребления чувство новизны гастрономического опыта и желание попробовать, статусный пафос гастрономических практик и развитие гастрономического туризма. Более того, желание дегустировать блюда связаны с мистической составляющей кухни: несмотря на фиксированность рецепта, тем не менее никогда одно и то же блюдо не имеет повторяющегося вкуса. Вследствие перечисленного гастрономический опыт личности представляет собой бесконечно расширяющееся пространство, формирующее вкус и рождающее желание вкушать, а значит – захватывать и привносить новое в свой мир, постоянно осмысляя его.

Ключевые слова: повседневные практики, еда, гастрономическая культура, фронтирность, Другое, голод, вкусовой диапазон.

Повседневность как жизненный мир каждого человека и пространство бытия его тела включает в себя многочисленные практики, многие из которых имеют характер *фронтира*. Дело в том, что в повседневном опыте личности мы встречаем не только хорошо освоенные пространства и алгоритмы проявления в них, но и новые, требующие освоения и формирования навыков/умений, помогающих закрепиться в бытии. Именно благодаря повседневным практикам, где действуют пространственная координата – *здесь* и временная – *сейчас*, рождается *биографическая ситуации* личности, нуждающаяся в смыслах и осмыслении происходящего.

Повседневность в своей наглядной практичности и *переживании/пере-живании* биографических ситуаций, демонстрирующих ставшее/освоенное/бытийное из неставшего/неосвоенного/небытийного, представляет возможность

ОБЩЕТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

индивиду расширять свой мир, постоянно переходя новые границы/рубежи. В данном переходе как ставшем/освоенном/бытийном необходимо постигать осуществленные смыслы, подчиняющиеся определенным процессам социокультурного и личного бытия. *Здесь и сейчас* повседневности, попавшие в оптику рефлексии индивида, способствуют непрерывности временной линии и выстраиванию навигационного курса биографии от прошлого через настоящее к будущему. Неслучайно, анализируя повседневность, мы выделяем два уровня ее восприятия: чувственный, связанный с переживанием человеком будней, и рефлексивный, опирающийся на осмысление и оценивание происходящего и пережитого. Безусловно, на личную оценку восприятия повседневного мира влияет социокультурное пространство (*повседневность социальна*), в том числе такие его сферы как экономическая, политическая, религиозная, медийная. Также на повседневные практики оказывает существенное воздействие культурная среда и индивидуальный опыт, что способствует п(р)оявлению *многообразности* и *многообразия* действительности. Среди повседневных практик, связанных с заботой о себе и в тоже время играющих роль пограничной ситуации между освоенным и неосвоенным, можно назвать питание.

Необходимо заметить, что о многих составляющих кухни и еды человек не задумывается, считая процесс принятия пищи повседневной данностью и даже рутинностью. Но пищевой дискурс оказывается настолько многогранным, что выводит на широкий круг проблем, связанных с жизнедеятельностью и повседневными практиками личности.

Сегодня интерес к еде набирает обороты, о чем свидетельствуют различные книги о ней, специализированные журналы и обязательные рубрики в гляцевых (неспециализированных) журналах, фотоальбомы с рецептами, гламурные передачи и конкурсы, связанные с приготовлением пищи, различные дегустации и пр. Популярностью пользуется кулинарный туризм, знакомящий желающих с кухней народов мира. В связи с этим, гастрономическая культура и приготовление пищи оказываются не только составной частью повседневных практик, но и превращаются в публичное зрелище, где люди, в том числе, знакомятся с особенностями потребления экзотических блюд. Перечисленное говорит в пользу *фронтирности* еды, требуя прояснения ситуации.

Объектом исследования становятся гастрономические практики личности. Обозначенная проблема рассматривается на основе феноменологического метода и принципа интенционального анализа,

помогающих построить модель фронтирности гастрономического опыта личности.

Еда оказывается одним из интересных элементов повседневного мира. Как правило, человек кушает несколько раз в день, удовлетворяя физиологическую потребность в еде и восполняя энергетический баланс организма. Качество и количество потребляемой пищи влияют на здоровье, трудовую деятельность, настроение и даже творческие способности личности. Пища входит в жизнь человека как ответ на запрос голодного тела, удовлетворяя которое она выполняет *функцию заботы*. Именно в переходах от голода к насыщению и опять к голоду протекает жизнь, что сказывается и на процессе конструирования индивида. Более того, этапы голода и на(пре)сыщения характеризуют и историю человечества, в которой периоды нехватки пищи и ее изобилия чередовались между собой. Таким образом, чередование голода/сытости в бытии есть ничто иное как процесс освоения неосвоенного, привносимого в жизнь и имеющего тенденцию к исчерпанию себя, что требует восполнения утраченного. Фронтирная ситуация гастрономической практики способствует встраиванию индивида в культурные (в том числе, новые) условия, заставляя принимать Другое и адаптируя его к своему. Играя роль особого порядка бытия, *пища как иное* помогает преодолеть чувство голода, испытывая при этом наслаждение/отвращение. В результате вкушения пища становится частичкой Я, некоей *тождественностью* самости, то есть еда олицетворяет собой *метаморфозу Другого в свое*, помогая существованию не только телесного, но и духовного. Неслучайно натюрморты в живописи, художественные описания трапез в литературе можно назвать излюбленными сюжетами творческих людей.

Подчеркнем, *голод* уникален. Он способствует интенсивному развитию человечества, заставляя людей пройти через испытания, проявляя не только мужество, терпение, но и креативные способности. Благодаря голоду личность испытывает нужду, толкающую ее на освоение нового. При этом данное освоение сопряжено с желанием поэкспериментировать с имеющимся под руками и попробовать приготовленное. Вспомним, в условиях советского дефицита на какие хитрости шли хозяйки, изобретая собственные рецепты вкусного и сытного обеда для семьи.

Современные антропологи пришли к интересному выводу. Они считают, что изначально у человека отсутствовала пищевая специализация. Именно данный факт стал отправной точкой для различных путей освоения мира посредством пищи и, соответственно,

ОБЩЕТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

культурного развития. Разнообразие пищи, порядок ее приготовления и поглощения связаны с природной средой, обуславливающей особенности кухни и ее спецификацию. Постепенное открытие тех или иных способов приготовления пищи (варение/жарение/копчение/вяление/соление и пр.) влияло на образ жизни людей. Перечисленное свидетельствует о многочисленных (порою интуитивных) экспериментах с продуктами, которые у различных народов были неодинаковыми. В результате этого складывались неповторимые национальные кухни, свидетельствующие о специфичных способах освоения неосвоенного этносами.

Обратим внимание на один интересный пассаж, о котором нередко человек не задумывается. Личность, поглощая пищу (даже в определенной группе людей), подвергается метаморфозам. Неожиданно социальная общность вкушающих растворяется или становится неким единым организмом. Каждый индивид оказывается *один на один* со своей тарелкой как целым миром, погружение и освоение которого вызывает многочисленные ощущения (вкусовые, эстетические, интеллектуальные и пр.). Сама вкушаемая пища оценивается индивидом по разным параметрам: например, по вкусу, качеству, технологии приготовления, сытности, внешнему виду. Несмотря на глубоко субъективный, единоличный контакт со своей тарелкой, освоение ее содержимого оказывается позитивным: индивид, поглощая пищу, испытывает колоссальную палитру ощущений. Благодаря пище личность переходит от голодного состояния к сытому. Неслучайно о еде (даже маленькой тарелочке с пищей) можно говорить, как о целом мире, оказывающем колоссальное воздействие на личность. Сама вкушаемая еда демонстрирует человека многогранно: его культуру, вкусовые предпочтения, умение выстраивать диалог с блюдом. При этом, делясь вкусовыми впечатлениями с людьми, разделяющими трапезу, можно обнаружить и определенную общность чувств и эмоций у разных людей от вкушаемых блюд.

Пища, выступая параметром материального мира, помогает осуществить личности (материальное и духовное) взаимодействие с этим миром. Испытывая голод, заложенный природой в алгоритм человеческой жизнедеятельности, личность удовлетворяет его, в том числе, посредством окружающего мира. Данный факт заставляет выстраивать определенные взаимоотношения с окружающей средой, которые определяют в дальнейшем и взаимодействие с людьми. Человек благодаря еде вступает в определенные отношения с бытием,

гарантирующие ему, в том числе насыщение и наслаждение, а значит – первичное счастье существования.

В современности акцент с традиционно-ритуального потребления пищи переносится на показное, рекламнопотребительское, свидетельствуя о новом модусе освоения пространств. Так, в пространстве гламурного общества получает широкое распространение процесс демонстративного и престижного потребления пищи, обусловленный многими причинами. Среди них особо выделим модные тенденции в гастрономии и вкусовых предпочтениях, показывающие социальный статус личности. Еда начинает выполнять функцию статуса. Так, Т. Веблен в книге «Теория праздного класса» (1984) подчеркивает: «образ жизни и модели потребления не только отражают социальные различия, но также и действуют как средство поддержания социального статуса» (стр. 93). Как видно из приведенной цитаты, потребление пищи оказывается символом статуса индивида.

Современная культура безудержного потребления, выставляющая себя в наглядных глянцевах образах (в том числе, пищевых), постоянно стимулирует в человеке желание *попробовать что-то новое*, нехарактерное и необычное для его повседневных гастрономических практик. В итоге индивид, постоянно пробуя и дегустируя, расширяет свой *вкусовой диапазон*, либо включая в свой рацион новые блюда, либо отвергая их. При этом вкус-удовольствие обуславливает вкус-выбор (например, в кулинарных блюдах), что позволяет говорить о рационализации и рефлексивности не только суждений, но и пристрастий человека по отношению к еде.

Развивая вкус-удовольствие и постоянно осваивая новые гастрономические пространства, личность возвращает в себе гурмана. А. Гримо де ла Реньер в своем «Альманахе гурманов», характеризуя Гурмана как человека одаренного и деликатного, рассуждает о его вкусе. Он непременно должен быть *просвещенным*, то есть сочетающим в себе «чувствительнейшее небо и превеликую опытность». При этом «все чувства Гурмана должны отвечать его вкусу, ибо он должен угадывать сущность всякого яства еще прежде, чем поднесет его к губам», то есть «взор его должен быть пронизателен, слух чуток, осязание безошибочно, а язык всегда наготове» (Гримо де ла Реньер, 2014, стр. 409). В рассуждениях А. Гримо де ла Реньер о Гурмане неявно присутствует идея о том, что развитый гастрономический вкус есть результат обучения, опыта и проявления интуиции. Заметим, в татарском фольклоре можно обнаружить характеристику гурмана как человека, разбирающегося во вкусной еде: «и из вкусного выбирают по вкусу» (Махмутов, 2017,

стр. 222). В данной пословице неявно присутствует элемент фронтирности, указывающий на выбор среди неизвестного/известного вкусного.

Еще одной чертой фронтирности гастрономической повседневной практики оказывается современный рамочный формат жизни (или как определяет К.С. Пигров, *«рамочная экзистенция», «рамочное бытие»*). Дело в том, что современная жизнь комфортна и стандартизирована, в ней периодически появляются новинки, в том числе, пищевые. Постоянно пробуя все новое, рекламируемое посредством СМИ и медиа-сферы, у человека складываются ассоциативные чувственные формулы как «смыслы, которые рождаются зрительным и слуховым пространствами»: например, «вкус кофе и вкус ветчины, запах сигарет Честерфилд и дезодорантов, тактильный мир кнопок и рычагов управления автомобиля» (Пигров, 2003, стр. 149). Перечисленное, ограничивая «сенсорный мир современного цивилизованного человека», рождает своеобразный *«сенсорный голод»*. Индивид, постоянно ощущает нехватку эмоций, что значительно ограничивает его мир и творческий потенциал. Ведь чтобы «представить знание о полноте бытия», необходимо *«само непосредственное переживание полноты бытия»* (Пигров, 2003, стр. 151). Вследствие этого личность постоянно ходит за впечатлениями, осваивая новые горизонты и интересуясь, не в последнюю очередь, гастрономической культурой и кухней народов мира, то есть тем, что ему неизвестно с целью освоения Другого/иного и привнесения в свою жизнь.

Вкушая национальное/экзотическое блюдо и испытывая неповторимые ощущения *здесь-и-сейчас*, личность одновременно приобщается к вечности (рецепт национальной кухни всегда проходит испытание множеством поколений людей, а значит – временем), Иному (в виде еды, проникающей в организм и питающей его), Другим людям, создавшим и сохранившим рецепт (во времени/пространстве и по национальности) и собственному Я-Другому. Я-голодный и Я-сытый – различные ипостаси личности, оказывающиеся по отношению к друг другу *иными*.

Каждый вкусовой опыт личности в ее повседневных гастрономических практиках оказывается неповторимым и уникальным, что свидетельствует о мистической составляющей пищи. Дело в том, что прием пищи демонстрирует *повторяемую неповторяемость/неповторяемую повторяемость*. В чем суть данного интеллектуального каламбура? Несмотря на фиксированный рецепт блюда, тем не менее, мы не сможем найти одинаковых результатов даже у одной хозяйки, постоянно импровизирующей на

кухне и улучшающей вкус еды. Так, «выпечку... невозможно делать каждый раз одинаковой, ибо каждый раз мука может быть разного помола, иметь разную влажность, яйца будут разной величины, молоку будет присуща разная жирность, а воде – разная жесткость» (Адиатуллин, 2011, стр. 34). Также вкус выпечки можно варьировать, изменяя вид муки или ее порции, жидкость, добавляя к ней «то сметану, то сыворотку, то подсолнечное или оливковое масло, а то и разные соки и т. д.» (Адиатуллин, 2011, стр. 34). Каждая подобная импровизация привносит новый вкусовой оттенок в блюдо. Данный аспект еды, связанный с ее *повторяемой неповторяемостью/неповторяемой повторяемостью*, рождает желание осваивать гастрономические миры, в том числе Других.

Особое место в приготовлении пищи имеет внутренний мир хозяйки, раскрывающийся посредством приготавливаемых блюд и приглашающий прикоснуться к нему посредством вкушения. Хозяйка должна готовить еду с воодушевлением и любовью, излучая счастье, что передается как приготовленной пище, так и тем, кому она уготована. Ф. Ибрагимова (2017) наставляла: «старайся завершить все свои дела к тому времени, когда твой супруг и дети приходят домой. Пусть на лице у тебя будет живая улыбка. Не открывай дверь с недовольным лицом. Их спокойствие в этом доме зависит от тебя» (стр. 20). Как истинная татарская женщина Ф. Ибрагимова рекомендовала: каково бы трудно не было женщине, она никогда не должна показывать этого другим. Возможно, в этом сказывается мусульманская покорность, женская мудрость и философия татарского гостеприимства. Хозяйка «должна быть счастлива. Иногда у меня не было достаточно денег. Но я делала так, что мои друзья даже не догадывались об этом! Пусть и с трудом, я все же находила деньги и накрывала на стол, тем самым давая понять своим друзьям, что ценю их» (Ибрагимова, 2017, стр. 20).

Более того, каждый культурно-исторический период, несмотря на существование фиксированных рецептов, рождает собственный колорит вкуса, зависящий, например, от технологий и способов приготовления (на свежем воздухе или в помещении, в печи, на газовой, электрической, индукционной плите или в микроволновой печи), что позволяет говорить о *мимолетности вкуса*. Для современной личности, жителя мегаполиса, вкушение блюда, приготовленного в печи, становится редкостью и относиться к разряду пищевого изыска и элитной трапезы, расширяя ее вкусовой горизонт и помогая приобщиться к прошлому/традиционному.

В целом, еда – это особый пласт культуры повседневности, связанный с освоением приготовленного и привнесением его в свою жизнь. Процесс насыщения организма посредством пищи являет собой пограничную ситуацию между освоенным и неосвоенным. Само

ОБЩЕТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

открытие различных способов добывания, обработки, приготовления и потребления пищи изменило мир и образ жизни людей, расширив границы жизни (в буквальном и переносном смысле). Пища создала человека, который стал продуктом того, что он потребляет, постоянно расширяя свой гастрономический кругозор. Еда и ее потребление требуют от личности открытости съедобным пространствам, воспитывая в индивиде рефлексивность над гастрономическими повседневными практиками, расширяя вкусовые предпочтения и постоянно обновляя оценки вкушаемого. Благодаря еде и складывающейся вокруг нее гастрономической культуре у личности формируется чувство удовольствия/отвращения от принятия пищи, что расширяет ее собственные миры и привносит элемент эмоциональной чувствительности в понимание смыслов жизни.

Вкусовые ощущения и переживания формируют у личности способность отличать по вкусу, качеству и аромату употребляемую пищу. В результате гастрономического опыта у индивида постепенно формируются собственные вкусовые потребности, способности, умения и предпочтения. Как правило, они обусловлены социокультурным контекстом, в котором исторически сложился определенный пищевой рацион, культура приготовления и поглощения пищи, а также перечень употребляемых и табуированных продуктов питания. Обратим внимание на один значимый момент. В каждой культурно-исторической эпохе и у каждого народа незримо присутствуют *нормы питания* как мера измерения общественного в отношении индивидуального. Данные нормы распространяются и на проявление вкуса, выражаясь в гармонической сочетаемости продуктов между собой и перечне определенных (обязательных) блюд в меню. Можно утверждать, что еда и ее потребление, с одной стороны, формирует у личности индивидуальный вкус, а, с другой стороны, – ее вкусовые предпочтения высвечивают социальную общность во вкусовых позициях людей одной среды (эпохальной/этнической/профессиональной и пр.).

Более того, индивид периодически осуществляет знакомство с новыми блюдами, изобретенными или заимствованными из иной национальной кулинарной культуры, что расширяет его вкусовые впечатления и рождает новые стереотипы пищевого поведения. Перечисленное подводит к пониманию, что вкус можно отнести к разряду *благоприобретаемых способностей* личности в результате ее вхождения в мир культуры как *нового захвата при захваченности*.

Гастрономическая культура влияет на физическое и духовное состояние личности. Еда, формируя строение человека и обеспечивая организм питательными элементами, одновременно способствует

духовному становлению личности. Индивид приучается специфически реагировать на пищу, проявляя различные эмоции в ожидании, предвкушении и поедании приготовленного. Весь мир сосредотачивается для личности в одной тарелке, требуя проявления действенного отношения к нему. Еда и ее осознанный выбор заставляют проявлять индивидуальное *хочу, люблю, вкусно*, высвечивая внутренний мир Я и его широту, что демонстрирует не только гастрономическую культуру личности, но и ее отношение к мирозданию.

Еда и искусство ее приготовления таят в себе множество смыслов и символов, заставляя задуматься над фразой «*весь мир в твоей тарелке*». Подчеркнем, это не только объективный мир как место, где личность живет или куда отправляется в путешествие, но и субъективный мир, связанный с осознанным выбором меню и проявлением вкусовых предпочтений. Мир гастрономической культуры динамичен: он постоянно расширяется, раздвигая горизонты для личного захвата вкушаемого, оказывающегося захваченно-незахваченным, что демонстрирует фронтирность гастрономических повседневных практик.

Список литературы

- Веблен, Т. (1984). *Теория праздного класса*. М.: Прогресс.
- Гримо де ла Реньер, А. (2014). *Альманах гурманов*. М.: НЛО.
- Махмутов, Х.Ш. (2017). Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: *Пословицы и поговорки*/ Сост. Х.Ш. Махмутов. Казань: Татарское книжное издательство.
- Пигров, К.С. (2003). *Философия в сенсорных пространствах* (С.147-158). СПб.: Санкт-Петербургское философское общество.
- Адиатуллин, Ф.З. (2011). *Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд*. СПб.: Диля.
- Ибрагимова, Ф. (2017). *Мастер кулинарии: подарок для дам*. Казань: Познание.

FRONTIERNESS OF GASTRONOMICAL DAILY PRACTICES

Iakovleva E.L.

Iakovleva Elena Ludwigovna, Kazan Innovation University named after V.G. Timiryasova, 420111, Kazan, Russia, st. Moscow, 42.
E-mail: mifoigra@mail.ru

The object of the study was the daily gastronomic practices of the individual and the phenomenon of food, in the analysis of which elements of frontier character were found. Consuming food as an indispensable physiological need and taking care of oneself in the being of personality is associated with the constant development of the undeveloped, bringing the Other into its space. In this case, the person, through daily eating, the transition from hunger to saturation through food, constantly opens up the horizons of the new, thereby expanding his spaces and capturing the Other, becoming his own, appropriated. This circumstance is facilitated by the repeated unrepeatability / unrepeatable repeatability of any dish, the taste of which turns out to be different each time, the sense of novelty of gastronomic experience stimulated by the consumer society and the desire to taste, the status pathos of gastronomic practices and the development of gastronomic tourism. Moreover, the desire to taste dishes is connected with the mystical component of the cuisine: despite the fixed prescription, however, never the same dish has a repeating taste. As a result of the above, the gastronomic experience of a person is an infinitely expanding space that shapes the taste and gives birth to the desire to eat, and therefore - to capture and bring new things into your world, constantly comprehending it.

Keywords: everyday practices, food, gastronomic culture, frontier, Other, hunger, taste range.

References

- Veblen, T. (1984). *The theory of an idle class*. M: Progress.
- Grimaud de la Rénier, A. (2014). *Gourmet almanac*. M.: UFO.
- Mahmutov, H.Sh. (2017). Tatar folk art: in 15 tons. Vol. 6: *Proverbs and sayings* / Comp. H.S. Makhmutov. Kazan: Tatar book publishing house.
- Pigrov, K.S. (2003). *Philosophy in sensory spaces* (C.147-158). St. Petersburg: St. Petersburg Philosophical Society.
- Adiatullin, F.Z. (2011). *A real Tatar cuisine. History of the people and its cuisine. Recipes of national dishes*. SPb.: Dilya.
- Ibragimova, F. (2017). *Master of Cooking: a gift for ladies*. Kazan: Cognition.