

и по выбору объектов исследования, и по своей тональности эссе об искусстве Пейтера, Уайльда или Рескина складываются в особую “*art-literature*” в XIX в., так и литература, вдохновленная кулинарией, может претендовать на собственную историю.

Общее свойство прозы Барнса – ее подчеркнутая погруженность в «целое культуры», ассоциативность, причем особенность ассоциативного видения автора воодушевлена и воспитана искусством. Будучи наследником упомянутой традиции “*art-literature*”, он стоит у истоков (вместе с П. Аккройдом и М. Каннингемом) современной ее разновидности – *романа о романе, о литературном произведении*. Это явление в современной прозе можно понимать как “*литературу о литературе*”, “*literature-literature*”, и в таком ракурсе литература о кулинарии может быть рассмотрена как вариант этой общей тенденции. В любом случае, ряд недавних исследований в области кулинарии подтверждает наличие такого особого пласта прозы. Это, например, “Секреты кухни: значение кулинарии в повседневной жизни” (2006) Ф. Шорта, почти научное исследование типов личности, способных или не способных готовить, феноменов “повара” и “блюда” и еще целого ряда аспектов кулинарной темы. Шорт упоминает и уместно цитирует кулинарных авторов и известных шеф-поваров от Эвелин Хампри до Джейми Оливера; а также, подобно Барнсу, иронично и остроумно анализирует их произведения. Так, П.Кэннона, автора “Рецептов Консервного Ножа” (“*The Can-Opener Cookbook*”) он называет “модернистом”, а П.Брэкен, создательницу книги “Моя ненавистная кухня” (“*I Hate to Cook Book*”) – “реалисткой” [10, с. 72–73]. Автор цитирует и Барнса, призывая на помощь образ Педанта для характеристики героини, которая, не учитывая ни сезон, ни наличие продуктов, “предпочитает начинать с рецепта” [10, с.74]. Можно отметить также работу Дж. К. Кауфмана “Значение кухни” (2010), в которой автор анализирует наследие все тех же Дэвид и Григсон: “многие их книги действительно могут быть прочитаны не просто как инструкции приготовления блюд, но как формы кулинарной исторической литературы” [8, с. 166].

Как видим, подход Барнса к кулинарной теме представляется продуктивным и востребованным, персонаж становится все более популярным, а особенности творческого метода автора вписывают его эссеистику в популярную сегодня концепцию широкой текстуальности.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Гринблатт С. Формирование «я» в эпоху ренессанса : от Мора до Шекспира. // Новое литературное обозрение. – 1999. – № 35 [Электронный ресурс] / Стивен Гринблатт. Режим доступа : <http://magazines.russ.ru/nlo/1999/35/grinblat.html>
2. Barnes J. Something to Declare / Julian Barnes. – L. : Picador, 2002. – 318 p.
3. Barnes J. The Pedant in the Kitchen // The Guardian. – 1. 03. 2003 – 14. 06. 2003 [Электронный ресурс] / Julian Barnes. Режим доступа : <http://www.guardian.co.uk/search?q=Julian+Barnes+The+Pedant+in+the+Kitchen&date=date%2F2003>
4. Barnes J. The Lemon Table / Julian Barnes. – New York : Vintage Books, 2005. – 241p.
5. Fort M. Too much of a good thing // The Guardian. – 2. 11. 2003 [Электронный ресурс] / Matthew Fort. Режим доступа: <http://www.guardian.co.uk/books/2003/nov/02/houseandgarden.foodanddrink>
6. Izzard T. The Pedant in the Kitchen by Julian Barnes [Электронный ресурс] / Tanya Izzard. Режим доступа: <http://20thcenturyvox.blogspot.com/2011/02/pedant-in-kitchen-by-julian-barnes.html>
7. Jakemann J. The best possible taste // The Times Literary Supplement. – 5. 12. 2003 [Электронный ресурс] / Jane Jakeman. Режим доступа : <http://www.the-tls.co.uk/tls/reviews/>
8. Kaufmann J-C. The meaning of Cooking / Jean-Claude Kaufmann. – Cambridge : Polity Press, 2010. – 280p.
9. Robinson O. Why do they hate us? // The Observer. – 23. 03. 2004 [Электронный ресурс] / Oliver Robinson. Режим доступа : <http://www.guardian.co.uk/books/2004/may/23/1#history-link-box>
10. Short F. Kitchen Secrets : The Meaning of Cooking in Everyday Life / Frances Short. – New York : Berg, 2003. – 168p.

## ГУСТАТОРНИЙ ДИСКУРС ЯК СКЛАДОВА ПОТОЧНОГО «КУЛЬТУРНОГО МОМЕНТУ»

Наталія ВИСОЦЬКА

Київський національний лінгвістичний університет

У статті аналізується сучасний підхід до гастрономічного коду як елементу соціокультурної історії. На базі розвідок останніх років виокремлюються такі складові густаторного/аліментарного дискурсу наших днів, як постулювання

взаємодії між кулінарними практиками та геополітичними, історичними, економічними зрушеннями; залежність цих практик від релігійних та культурних норм; роль продуктів харчування та моделей споживання їжі як статусних соціальних маркерів; обговорення тривоги та побоювань, спричинених специфікою харчування на зламі століть; харчування як метафора письма.

**Ключові слова:** густаторний дискурс, аліментарний код, соціокультурна історія, “новий історизм”, статусний маркер.

В статті аналізується сучасний підхід до гастрономічного коду як елемента соціокультурної історії. На базі досліджень останніх років виділяються такі складові густаторного/аліментарного дискурсу наших днів, як постулювання взаємодії між кулінарними практиками та геополітичними, історичними, економічними змінами; залежність цих практик від релігійних і культурних норм; роль продуктів харчування та моделей споживання їжі як статусних соціальних маркерів; обговорення тривоги та побоювань, спричинених специфікою харчування на зламі століть; харчування як метафора письма.

**Ключевые слова:** густаторный дискурс, алиментарный код, социокультурная история, “новый историзм”, статусный маркер.

The paper sets out to analyze current approach to gastronomic code as an element of social history. Based on recent studies, the paper identifies the following components of present-day gustatory discourse as arguing close interrelation between cooking practices and geopolitical, historical, and economic changes; these practices' dependence upon acting religious and cultural norms; the role of food and meals' consumption models as status-defining social markers; discussion of anxieties and apprehensions caused by foodstuffs at the turn of the centuries; food as metaphor for writing.

**Key words:** gustatory discourse, alimentary code, social and cultural history, New Historicism, status-defining marker.

Упродовж останніх десятиліть діапазон публікацій, де ставляться або принаймні зачіпаються проблеми смаку в різноманітних його іпостасях, надзвичайно розширився. Якби хтось вирішив вмістити їх на окрему полицю, поруч з працями знаних філософів опинилися б палітурки жіночих романів з «рожевої бібліотеки», серйозні дослідження з мультикультуралізму сусідували б зі збірками кулінарних рецептів, а поради щодо схуднення чергувалися з путівниками по ресторанах для найвибагливіших гурманів. З одного боку, така жанрова, статусна, стильова строкатість відповідає теперішній культурній ситуації з її зневаженням будь-яких ієрархій. З другого – посилення уваги саме до питань смаку пов'язано з низкою обставин, в яких сьогодні живе і діє

культура. Йдеться про антропологічний поворот у гуманітарних студіях, з культурологічними і літературознавчими включно, що, серед іншого, загострив інтерес і до епістемології повсякденності. Йдеться також про стан мультикультурності, теоретичне визнання котрої поставило під сумнів віру в універсальність естетичної норми та в об'єктивність категорії художньої вартості – а цей проблемний спектр безпосередньо пов'язаний зі смаком. Отже, метою цієї розвідки є окреслення дискурсивного поля, в якому сьогодні відбувається обговорення густаторного дискурсу як культурного феномену, причому предмет розмови обмежено суто гастрономічним значенням слова «смак», тобто йдеться, передовсім, про аліментарні практики.

Тим не менше, перед тим, як перейти до суті справи, варто реконструювати ширший історичний контекст проблеми, бо роль, що її понад два століття відігравав у естетичній теорії концепт смаку, сьогодні накладає зворотній відбиток на його інтерпретацію у вужчому сенсі, пов'язаному з функціонуванням одного з органів чуттів.

Як відомо, новочасні естетичні концепції починають набувати виразних форм приблизно у другій третині XVIII ст. Сучасні соціологи та культурологи лівих переконань (Т.Іглтон, П.Бурдьє, Дж.Гілорі тощо) демонструють зв'язок цього процесу з тодішніми політико-економічними трансформаціями у суспільстві, доводячи, що автономізація сфери естетичного, її відокремлення від пізнавального та етичного були, як це парадоксально, уможливлені інтегруванням культури до загальнокапіталістичної царини виробництва. “Чиста” естетика виконувала функцію легітимізації ринкової економіки, надаючи буржуазії, на додаток до матеріального, ще й символічний “культурний капітал”, якщо скористуватися з термінології П.Бурдьє. У роботі “Ідеологія естетичного” (1990) знаний філософ неомарксистського спрямування Террі Іглтон пов'язує бурхливий розвиток естетичної думки в Німеччині середини XVIII ст. з політичною необхідністю включити не контрольований доти світ почуттів та відчуттів у сферу дії Розуму. Естетичне пізнання виступає посередником між узагальненнями розуму та конкретикою емоцій. Відтак естетика постає знаряддям, що дозволяє розуму розширити свій вплив на раніше (та інакше) недоступні для нього області людини і тим самим повніше підкорити її приписам держави. Саме тому естетичні концепції починають, на думку дослідника, відігравати, бодай непомітно, “надзвичайно важливу, активну роль у конституванні домінантної (тобто буржуазної – Н.В.) ідеології” [7, р. 4].

Звернувшись до першоджерел, нескладно переконатися, що концепція естетичного формулювалася спочатку через дискурс смаку, який містив у згорнутому вигляді її вузлові проблеми – і антиномію універсального-партикулярного, і питання про суб'єктивність чи об'єктивність почуття прекрасного, і проблему естетичного судження. У загальному сенсі можна говорити про рух теоретичної думки від концепту смаку до концепту естетичної «вартості». Відомо, що специфічні переживання, які з найдавніших часів охоплювали представників виду *Homo sapiens* під час зустрічей з прекрасним або величним, протягом століть не мали точного відповідника у людському словнику. Коли ж у XVIII ст. термін “естетичне” нарешті з'явився у німецькій філософській думці (трактат Олександра Баумгартена “Роздуми про поезію”, 1735), його було штучно створено від грецького кореня, що позначав чуттєве сприйняття. Отже, первинне значення слова відсилало до способу пізнання саме через безпосереднє сенсорне відчуття, що передувало розумовій абстракції.

Пізніше, коли у процесі напруженої інтелектуальної діяльності “естетика” поступово завойовувала місце під сонцем як повноправна галузь філософії, це відбувалося через спроби окреслити власне поле дослідження, зокрема, виокремити сферу естетичного задоволення як такого. Для цього його намагалися відділити від всіх інших видів задоволення – чуттєвого, практичного, навіть морального, хоч цей останній, ведучи свій родовід ще від Платона, опирався якнайдовше – про це свідчить стійкість тенденції до ототожнення “прекрасного” з “гарним” (*good*) (див., наприклад, теорію морального почуття Е.Е.К.Шефтсбері та Ф.Хатчесона). Однією з необхідних віх на шляху до здобуття “естетичним” відносної автономності як особливої царини людського досвіду уявлялося проведення демаркаційної лінії між “відчуттям/почуттям” (сенсорно-емоційний рівень) та “судженням” (розумово-інтелектуальний рівень). Стверджуючи, що прекрасне не є якістю, притаманною самим речам, що «воно існує виключно у душі, котрий споглядає їх, і дух кожної людини бачить іншу красу» [3, с. 625], Д.Юм у відомому есе “Про норму смаку” (1757) тим самим наголошує на суб'єктивній і індивідуальній природі наших естетичних суджень. Проте він тут же суперечить собі, називаючи прекрасним те, що «за загальною думкою, надає задоволення *в усіх країнах і в усі часи*» (курсив мій – Н.В.). Його висновок – «Принципи смаку всезагальні і майже, якщо не повністю, тотожні у всіх людей» [3, с. 635] – де-історизує та універсалізує естетичне почуття. Так само він вносить корективи

і до власної думки про суб'єктивність оцінок, припускаючи, що “в об'єктах є певні якості, які за своєю природою пристосовані до того, щоб породжувати ці особливі відчуття” [3, с. 629].

Схожого висновку доходить і Е.Берк у впливовому трактаті про походження ідей піднесеного та прекрасного, опублікованому також у середині XVIII ст. Незважаючи на все різноманіття смаків, вважає він, є принципи смаку, «настільки спільні для всіх, настільки обґрунтовані та визначені, що завдяки цьому постає можливість переконливо обговорювати їх» [1, с. 48]. Естетичний смак для автора нерозривно пов'язаний з первинними відчуттями, що їх людина отримує із зовнішнього світу за допомогою органів почуттів і доповнює уявою; оскільки ж «будова органів чуття майже або зовсім однакова у всіх людей», їхній спосіб сприйняття зовнішніх об'єктів також однаковий. Очевидно, що у цій системі аргументів зовсім не враховуються соціокультурні чинники, які, на сучасний погляд, здатні істотно модифікувати у людській (під)свідомості дані, отримані від біологічних сенсорів.

Нарешті, в набагато складнішій естетичній концепції І.Канта, викладеній, головню, у “Критиці здатності судження” (1790), ключовим епітетом для визначення “чистого”, “абсолютного” естетичного задоволення виступає “безкорисливе, незацікавлене”, тобто позбавлене будь-яких корисливих мотивів та особистого зиску. “Будь-який інтерес шкодить судженню смаку і позбавляє його безпристрасності...” [2, с. 91]. Більше того, прекрасне не має й мети, що піддавалося б логічному визначенню (у цьому сенсі автор говорить про його «безцільну доцільність»). Вже у першому параграфі свого розлогого викладу філософ підкреслює, що “судження смаку не є пізнавальне судження, тим самим воно не логічне, а естетичне судження, під яким розуміють те судження, визначальні засади котрого можуть бути лише суб'єктивними” [2, с. 70–71]. Проте далі Кант дещо змінює акценти, пов'язуючи із судженням смаку “претензію на суб'єктивну всезагальність” [2, с. 79], тобто універсальність сприйняття прекрасного, але лише як переживання, а не як феномен, що піддається логічному поясненню. Більше того, наявність такого спільного почуття, яке породжується вільною грою наших пізнавальних здібностей, проголошується необхідною умовою винесення смакового судження [2, с. 107].

У річищі перегляду постулатів класичної філософії з урахуванням їхньої детермінованості, бодай почасти, точкою у соціумі, з якої “промовляє” та чи та система думки, кулінарні смаки різних періодів

та у різних народів (тобто, надання переваги певним продуктам, стравам, способам приготування їжі та її споживання тощо) трактується сьогодні не як емпіричні етнологічні факти, а як значущий аспект соціокультурної історії. Досліджуючи динаміку гастрономічного коду, науковці, зокрема представники “нового історизму” і т.з. культурних студій, доводять наявність щільного взаємозв’язку між начебто віддаленими одна від одної матеріальними і духовними сторонами життя суспільства певної доби. Економіка і географія, політичні амбіції і станова ієрархія, гендерні стереотипи і колоніальні стратегії, уявлення про прекрасне/потворне і ставлення до традицій/інновацій – ці та багато інших характеристик епохи прочитуються за допомогою коду харчування, вивчення якого відтак сприяє створенню докладнішого “портрету” доби. Епістемологічні зрушення в історіографічному дискурсі зумовили зміщення центру ваги у ньому на щоденні людські практики. Карл Поппер завважає, що “не існує історії людства, є лише багато історій всіх аспектів людського життя”. Приготування і споживання їжі, безумовно, посідає між ними почесне місце. Як зазначає Бонні Марранка, упоряднича збірки есе сучасних письменників на гастрономічні теми, “продукти харчування цілком здатні розповісти нам про менталітет часу, його тропи бажання і географії смаку, його внесок у життя як видовище. Останнім часом ми стали розуміти природну історію як частину історії світу; так само тема харчування нині включена до історії людства” [11, с. 21]. Тут слід зробити коротке лінгвістичне зауваження: англійське слово “food”, яке найчастіше фігурує в англомовних розвідках, ширше за значенням, ніж українське “їжа”, і включає в своє семантичне поле поняття “харчу”, “їстівних припасів”, “продуктів” тощо.

Зупинимося на деяких принципових концептуальних положеннях з числа тих, що їх висувають автори культурологічних праць такого напрямку.

Одним з них є констатована вище *тенденція до розгляду дискурсу їжі/продуктів у рамках “великої історії”*. Як приклади можна навести низку сучасних розвідок, наприклад, “Їстівна історія людства” Т.Стендеджа (2009) або “Смак: історія Британії через її кулінарію” К.Колхун (2007). У першій з них історія презентується як “серія трансформацій, спричинених, уможливлених або позначених впливом харчування” [15, р. ix]. На думку дослідника, їжа не просто підтримувала життєдіяльність. “Вона діяла як катализатор соціальних перетворень, суспільної організації, геополітичного суперництва, промислового розвитку, воєнних конфліктів та економічної

експансії. Починаючи з доісторичних часів і до сьогодні, розповіді про ці трансформації утворюють наратив, що охоплює всю історію людства” [Ibid]. У світлі такої презумпції наголос робиться на зазначених функціях їжі/продуктів харчування, скажімо, культивуванні певних злаків (вівса і пшениці на Близькому Сході, пшона і рису в Азії, кукурудзи і картоплі в Північній і Південній Америці) як підґрунтя для розвитку цивілізацій. Далі постулюється роль продуктів харчування як знаряддя соціального структурування – оскільки вони були головним багатством спільноти ще до винайдення грошей, контроль за ними означав владу, а розподіл їхніх надлишків сприяв суспільному розмежуванню.

Після виникнення світових цивілізацій велике значення для їхнього розвитку мають торговельні шляхи, якими, поруч з іншими товарами, поширювалися і продукти харчування. “Розвиток міжнародної торгівлі та міжкультурних контактів, що стали її наслідком, надали європейцям уявлення про багато нових продуктів харчування, а бажання отримати зиск від заморської торгівлі, що дедалі зростала, стимулювало відкриття і вивчення нових ринків” [6, р. 213]. Зокрема, увагу дослідників привертає захоплива історія “підкорення” Європи прянощами, яку важко зрозуміти, виходячи лише зі смакових якостей цих приправ. К.Колхун слушно завважає, що “прянощі не були необхідними, так само, як і діаманти, це був вищий ступінь (пес plus ultra) виставленого напоказ споживання – коштували вони неймовірно дорого, а живильної вартості майже не мали” [5, р. 54]. Не менш повчальна і динаміка споживання цукру, пов’язана зі створенням колоніальних плантацій у Вест-Індії, через що цукор (раніше доволі дорогий у Європі) перетворюється з предмету розкоші на продукт щоденного вжитку. Справжній вибух у його виробництві та споживанні – це “яскравий приклад того, як жадоба зиску змінила європейські аліментарні звичаї” [6, р. 215]. У більшості праць гастроісторичної спрямованості особливо підкреслюється момент зустрічі Старого і Нового Світів, який істотно змінив для людини ранньої модерності всю картину світу. Попри те, що з боку європейців ця “зустріч” була позначена насильством, вона призвела до взаємного “запліднення” культур, з кулінарною включно, збагативши меню європейців картоплею, томатами, кукурудзою тощо.

Оприявнюється важливість продуктів харчування у процесі індустріалізації – “цукор і картопля надавали дешеве харчування для робітників нових фабрик доби промислової революції” [15, р. xi], а також під час воєнних дій, коли змога годувати величезні армії

та цивільне населення значною мірою впливала на результат війни. Функція продуктів харчування як зброї поширюється і на ідеологічне протистояння (скажімо, під час “холодної війни”), тоді як сьогодні вони беруть участь у “баталіях” з приводу світової торгівлі, глобалізації, проблем “третього світу”, подолання бідності, тощо. “Зелена революція” 1960-х – 1970-х рр., тобто інтенсивне впровадження хімічних добрив і високоврожайних сортів злаків у країнах, що розвивалися, призвела до екологічних та соціальних проблем, але запобігла поширенню голоду у цих частинах світу.

Таким чином, стверджується роль, що її, здебільшого, незримо, відігравали істивні/смакові потреби, практики та моди у формуванні всього історичного шляху людства, зазнаючи водночас і зворотного впливу “великої історії”.

Прихильники тієї думки, що *“гастрономія виражає певний світогляд, певну естетику”* [9, р. 8], знімають суперечність між “високими” та “низькими” формами прояву смаків, вписуючи їх на рівних засадах в єдиний культурний простір епохи. При цьому кулінарні практики аналізуються з позицій досягнення в них художнього ефекту; страва розглядається водночас як локус творення мистецтва, бодай ефемерного, і як результат щоденного виробництва пересічними людьми. В такий спосіб реалізується новоісторичне бачення всіх феноменів певної доби як належних до “однієї культурної формації”. Розуміння культури у синхронному зрізі як єдиного тексту має на увазі наявність “прихованих зв’язків між текстами високої культури, на перший погляд далекими від будь-якої прямої взаємодії зі своїм безпосереднім оточенням, та текстами, що цілком перебувають у своєму світі й належать йому, як то документи соціального контролю або підриву політичної влади” [10, р. 10]. Отже, точка докладання дослідницьких зусиль зміщується у “новому історизмі” на “простеження соціальних енергій, які широко циркулюють крізь культуру, перетікаючи туди й назад між маргінесами та центром, переходячи від зон, визначених як мистецтво, до зон, очевидно байдужих чи ворожих до мистецтва, тиснучи знизу, що призводить до трансформування піднесених сфер, і тиснучи згори, в результаті чого змінюється низьке” [Ibid., р. 13]. Тоді смакові преференції певної спільноти постають як такі, що відбивають особливості природного середовища її проживання, проте детерміновані не лише ними, а й соціокультурними чинниками.

Історизація аліментарної поведінки призводить до висновків щодо *її залежності від приписів тієї чи тієї релігії/культури*, похідних від загальної картини світу, сконструйованої в її межах. Так, під час обговорення теми обжерливості у культурному аспекті констатується ставлення до неї у християнстві як до смертного гріха (на відміну від більш поблажливого її сприйняття в іудаїзмі, ісламській чи китайській культурах). Зокрема, у VI ст. папа Григорій Великий надає своєрідну класифікацію видів обжерливості (їсти забагато; з непристойною жадібністю; надто швидко; надто вишукану їжу тощо). Саме у серії “Сім смертних гріхів” виходить книжка про обжерливість відомої американської письменниці Франсін Проуз, яка нагадує, що “тріховність” надмірного споживання їжі зумовлювалася його ідолопоклонським характером, коли шлунок начебто заступав місце Бога [12, р. 3]. Одним з елементів уявлення про цей гріх виступає його традиційний зв’язок з хіттю. У численних текстах всіх епох голод постає метафорою еротичного бажання. Визнаючи неминучість для людини обох цих поведінкових практик, зумовлених, на відміну від інших гріхів, її об’єктивними потребами, християнство розв’язує цю проблему так: гріховними вони стають у разі отримання від них насолоди. В середині ж самого християнства у плані гастрономічних смаків зазначають наявність вододілу між протестантизмом і католицизмом (як приклад, можна навести яскраве есе Вольфганга Шівельбуша, де протиставлення звички до споживання кави і прихильності до шоколаду дозволило у конденсованій формі продемонструвати відмінності між енергійною протестантсько-буржуазною західною північчю Європи (“кава стала символічним напоєм буржуазного порядку” [14, р. 375]) та її старорежимним, схильним до розкошів і тілесних насолод католицьким півднем (“шоколад постає статусним напоєм *ancien régime*” [Ibid., р. 377]). Ще один приклад – після переходу до англіканства в Англії скасували пости, і вживання риби стало політичним актом, що прирівнювався до “папистських” симпатій (у шекспірівському “Королі Лірі” чесний Кент присягається, серед іншого, “не їсти риби”).

Не менш важливою сьогодні вбачається *роль аліментарних практик* (як і всієї культури в цілому, елементом котрої вони є) *як інструменту соціального (расового, гендерного) розширювання, маркера суспільного статусу, частки “культурного капіталу”*. Відзначається, що протягом століть задоволення від гастрономічної вишуканості у представників

суспільної верхівки породжувалося, бодай частково, усвідомленням власної розбірливості в їжі та напоях і дотриманням певних стандартів. Володіння знаннями та смаками, які дозволяли встановлювати ієрархію вин або страв, “надавало [тим, хто їх мав – Н.В.] почуття самовдоволення і соціальної вишестості” [9, р. 15]. У Середньовіччі діяв складний кодекс дозволеного різним суспільним стратам у гастрономічному плані. Так само, як і кодифікованість одягу, ці обмеження маскували стурбованість вищих класів щодо можливої ерозії суспільних кордонів. Стереотипізовані культурою варіанти кулінарного вибору аристократів, міщан, селян, кліру “символічно підтверджували зручні припущення щодо класу і статусу” [Ibid., р. 16]. Найвищий соціальний престиж закріпився за раціоном, що характеризувався кількістю, різноманітністю та рідкісністю. В наш час значення їжі як показника суспільного стану зменшилося, але остаточно не зникло.

Щодо часової динаміки коду харчування, *модерність позиціонується як доба переходу від однієї аксіологічної парадигми до іншої* – на зміну мистецтву, зусиллям, досвіду як найціннішим якостям у процесі приготування/споживання їжі приходять швидкість, зручність, розмаїття в їжі, легко досяжне у сучасному місті завдяки мультикультурності, що поширилася і на систему закладів харчування. Така модель корелює з поширеним сприйняттям модерності в цілому як епохи прискорення темпу життя, конвеєру, технічного репродукування творів мистецтва замість їхнього одиничного, поштучного виготовлення (за В.Беньяміном). Водночас на нинішньому етапі акцентується індивідуалізація смаків, що стають результатом особистого вибору, а не дотримання правил загальноприйнятого гастрономічного етикету. Як типова ознака теперішньої кулінарної ситуації постулюється “коливання між пишністю та простотою, штучністю та автентичністю”, коли “дві взаємно суперечливі тенденції процвітають одночасно, а не змінюють одна одну” [Ibid., р. 18].

Ще один соціокультурний і соціопсихологічний сегмент цього кола проблем охоплює *тривоги, які у загальносуспільній і особистісно-індивідуальній площині спричинюються побоюваннями, пов’язаними з кулінарно-гастрономічною сферою*. Сюди входить нерозв’язність дихотомії між вимогами здоров’я (зрозумілими, здебільшого, на суто дилетантському рівні і часто почерпнутими зі ЗМІ) та гедоністичним бажанням отримати від їжі якнайбільше задоволення; стурбованість надмірною вагою і відчуття провини через нездатність дотримуватися суворих дієт; тривожні стани, породжені відокремленням сучасної людини

від джерел їжі та – у разі харчування поза межами дому – навіть від процесів її приготування. Останніми десятиліттями предметом занепокоєння стали ГМО, штучні харчові добавки, вичерпність природних ресурсів, які здавалися необмеженими. На думку вже згадуваної Ф.Проуз, через ці взаємовиключні імпульси американська культура, зокрема, виявляє “шизофренічне ставлення до обжерливості. Однієї миті нас бомбардують реклами ресторанів, нових солодоців або снєків, рецепти страв і кулінарні поради. А наступної нам нагадують, що споживання їжі дорівнює самогубству, що отримання задоволення від неї призводить до соціальної ізоляції та самознищення. І хтось при цьому отримує зиск від обох сторін нашого амбівалентного ставлення до їжі, дієт, обжерливості і голодування, та нашого захоплення цими питаннями” [12, р. 79].

Близько пов’язаною з попередньою темою є досить поширене (зокрема, завдяки популярним виданням) *уявлення про споживання їжі як замітник повноцінного емоційного життя*, як засіб подолати відчуття провини чи меншовартості або компенсувати брак батьківської (подружньої) любові, душевного тепла тощо. Оскільки проблема зайвої ваги в силу соціокультурних конвенцій частіше турбує жінок, для пояснення їхньої нездатності припинити їсти залучають ідеї З.Фрейда, зокрема, думку про вроджену ненависть жінки до свого тіла. Одна з авторок численних книг на цю тему так коментує пережитий нею в юності період невиситимого голоду: “Я хотіла від їжі товариства, втіхи, підбадьорювання, почуття теплоти і благополуччя, які мені важко було знайти у своєму житті, навіть у рідному домі. І коли ці емоції вийшли на поверхню, їх вже важко було задовольнити за допомогою їжі. Так, я голодувала; але вочевидь, не за їжею” [4, р. 4]. Інша авторка у книзі з красномовною назвою “Коли їжа – це кохання” доводить: “Дієти не ефективні тому, що надмірна їжа і вага – це симптоми, а не проблеми. Зосередження на вазі у зручний і підтримуваний культурою спосіб відволікає від причин того, чому так багато людей їдять, коли вони не голодні. Ці причини набагато складніші, ніж сила волі, підрахунок калорій та фізичні вправи, і ніколи не будуть розв’язані за їхньої допомоги. Вони пов’язані з браком уваги, довіри, любові, з сексуальним і фізичним насильством, невисловленою лютьтю, горем, дискримінацією, спробами захиститися від майбутнього болю” [13, р. 4]. Хоча в цій позиції, безумовно, є частка істини, все ж таки варто визнати її радше культурним стереотипом, ніж науковим фактом. Під таким кутом зору

їжа набуває ознак вимушеної реакції на зовнішні подразники, об'єкт якої зміщено і яка позбавляє їдця свободи вибору, а також права на отримання задоволення від смакових відчуттів.

Нарешті, для нас як для філологів не може не являти інтересу *топос асоціювання їжі/харчування зі словесною творчістю*, який має давню історію. Ще Френсіс Бекон у своєму есе “Про заняття” зазначав: “деякі книжки треба куштувати, інші – ковтати, а інші, нечисленні – жувати і перетравлювати”. Цю тему розвиває у дотепному есе Террі Іглтон. “Літературна мова, – каже він, – може бути поживною чи злегка приперченою, м'ясистою чи звареною круто, гострою чи неїстівною. Слова здатні жити або отруювати, і десь під цим образним рівнянням проглядається саме Слово причастя, тіло, що живить інші тіла, знак, що є їжею. Є анорексичні тексти, наприклад, Семюела Беккета, де дискурс перебуває у небезпеці звестися до скелету самого себе, і булімічні тексти, такі як у Джерарда Менлі Гопкінса, мускулясті і семіотично перенасичені. Мова Кітса вагома, як яблуко, а менш смачні поети, такі як Свінберн – це самі збиті вершки та осад. Ділан Томас обжиряється словами, тоді як Гарольд Пінтер наближається до них обережно, як людина на дієті” [8. р. 396]. Зазвичай, ці напівжартівливі літературно-гастрономічні порівняння можна продовжувати до безкінечності, але Іглтон висловлює і цілком серйозні думки щодо необхідності для нашого виживання як виду не лише їжі, а й Слова. Як спільна риса мови і харчування акцентується належність обох водночас і до природи, і до культури, наявність в обох не лише соматичного, а й семіотичного коду. “Їжа міститься між природою і культурою, і мова також – для людей вона є однією з даностей їхньої природи, але так само змінюється під впливом культурних чинників, як і кухня” [Ibid., р.397]. Таким чином, на мою думку, правомірним постає постмодерністське рівняння “їжа = сексуальне бажання = мова”, яке реалізується у текстах сучасних авторів.

Підводячи підсумки, зазначу, що підхід до густаторного, в цьому випадку, аліментарного дискурсу як активного компоненту соціокультурної історії людства є результатом присутньої зміни епістемологічної перспективи в бік її локалізації та антропологізації. Завдяки своїй багатоаспектності та полівекторності такий підхід дозволяє подивитися на звичні повсякденні практики різних епох у нових ракурсах, “вчитати” в них сліди географічних, економічних, соціальних, культурно-психологічних процесів, що впливали на людину і соціум протягом століть, і на які ці практики, своєю чергою, також справляли вплив.

Відтак, їхнє потрактування у широкому історико-культурному контексті цікаве для інтерпретаторів літературних текстів як ще один вимір можливого розуміння смислів художнього висловлювання.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Берк Э. Философское исследование о происхождении наших идей возвышенного и прекрасного. – М.: Искусство, 1979. – 237 с.
2. Кант И. Критика способности суждения. – М.: Искусство, 1994. – 381 с.
3. Юм Д. О норме вкуса // Юм Д. Сочинения в 2-х т. Т.2. – М.: Мысль, 1996. – С.622–642.
4. Chermine, Kim. The Obsession: Reflections on the Tyranny of Slenderness. – N.Y.: Harper Perennial, 1981. – 210 p.
5. Colquhoun, Kate. Taste: The Story of Britain through Its Cooking. – N.Y.: Bloomsbury, 2007. – 460 p.
6. Cowan, Brian. New Worlds, New Tastes. Food Fashions after the Renaissance // Food: The History of Taste / Ed. by Paul Freedman. – Berkeley: Univ. of California Press, 2007. – P.197–231.
7. Eagleton, Terry. The Ideology of the Aesthetic. – Oxford: Blackwell, 1990. – 432 p.
8. Eagleton, Terry. Edible Ecriture // A Slice of Life: Contemporary Writers on Food / Ed. by Bonnie Marranca. – N.Y.: Overlook Duckworth, 2005. – P.396–400.
9. Freedman, Paul. Introduction: A New History of Cuisine // Food: The History of Taste / Ed. by Paul Freedman. – Berkeley: Univ. of California Press, 2007. – P. 7–33.
10. Gallagher, Catherine & Stephen Greenblatt. Practicing New Historicism. – Chicago & L.: The Univ. of Chicago Press, 2000. – 260 p.
11. Marranca, Bonnie. Preface: The Theatre of Food // A Slice of Life: Contemporary Writers on Food / Ed. by Bonnie Marranca. – N.Y.: Overlook Duckworth, 2005. – P.13-21.
12. Prose, Francine. Gluttony. – N.Y.: Oxford Univ. Press, 2003. – 128 p.
13. Roth, Geneen. When Food is Love: Exploring the Relationship between Eating and Intimacy. – N.Y.: Plume, 1991. – 205 p.
14. Schivelbusch, Wolfgang. Chocolate, Catholicism, Ancien Régime // A Slice of Life: Contemporary Writers on Food / Ed. by Bonnie Marranca. – N.Y.: Overlook Duckworth, 2005. – P.375–378.
15. Standage, Tom. An Edible History of Humanity. – N.Y.: Walker and Co, 2009. – 269 p.