

ПОВСЯКДЕННЯ КРИЗЬ ПРИЗМУ ЕСТЕТОСФЕРИ ГАСТИКИ: ПРОЕКТ МЮРІЕЛЬ БАРБЕРІ

Анотація. У статті на матеріалі роману відомої французької письменниці Мюріель Барбері “Ласощі” розглядається проблема естетосфери гасстики як мови культури, як сприйняття “смаку життя” за допомогою смакових відчуттів; а також естетизація їжі в сучасному мистецтві.

Ключові слова: естетосфера, естетичне відчуття, повсякдення, гасстика.

Анотация. В статье на материале романа известного французского писателя Мюриэль Барбері “Лакомство” рассматривается проблема эстетосферы гасстики как языка культуры, как восприятия “вкуса жизни” при помощи вкусовых ощущений; а также эстетизация еды в современном искусстве.

Ключевые слова: эстетосфера, эстетическое чувство, повседневность, гасстика.

Summary. Recently the problem of daily life was one of those who actively used in theoretical studies. Problem of daily life was actualized through the works of Edmund Husserl and Martin Heidegger. Daily life issues studied in historical and cultural, political and event-driven, ethnic, confessional context. Among the many sections of daily life problems we are interested the problem of symbolic functions of food and beverages in art, description of food in art as a language of culture. Problem: The food is spiritual, sensual and carnal were interested of many philosophers from ancient times. In ancient times there was a tradition to describe the banquet. Samples of such a description is found in literature and painting. For many artists was and is a huge interest not only an image or story about the events related to the feast, but also the description of food. Sometimes this description is a kind of the code of sensuality of the author. Taste sensations is complex and integrated. It has its various impulses taste, smell, touch, appearance perceived as a whole, as a certain degree of desirability as a kind of

an aesthetic sphere. This paper is the reliance on aesthetic theory Ukrainian philosopher, poet, writer, social and literary critic, journalist Ivan Franko. I. Franko thoughts about the nature of human sensations until now have not lost their value and can serve a basis for further scientific studies on the territory of aesthetic sensibility. Ukrainian of aesthetics A. Kanarsky, L. Levchuk, V. Lychkova, O. Nakonechna, V. Panchenko, O. Onischenko and others made a significant contribution to the development of aesthetic theory, in particular genesis sensate culture.

Various taste in different people raise certain memories, associations, feelings. Life experience affects perception and sensation the taste of food. The choice of food can be a means of self-presentation, as well as an end in itself related to the aesthetic sense. So it was for a character in the novel M. Barbery.

The article based on the novel of the famous French writer Muriel Barbery “Delicacy” (“Gourmandise”). Food is regarded as a sphere of aesthetics, food as a means of understanding the world, and the aestheticization of food in contemporary art. M. Barbery them a in character a greatculinarycritic. For restaurant critic process of eating refined culinary specialties equals spiritual content, way of sensation, and maybe even discovering the world. Empiricalsensationisaregroundforaestheticssensationstheculinaryspecialist. Feeling, sensation as an end in itself – is the main idea of the novel. Aesthetic perception of food, sensual in its form, is a subjective human experiences through cognitive action. Finally, subjective experience becomes a means of knowledge, of both external and internal world. Meals can be understood as some influence of the atmosphere, a kind of supply from outward things. Through bodies of sensation responsiveness to stimuli and get experience. Thus, it appears that the process discovering the world are analogy of process of food.

Key words: sphere of aesthetics, aesthetic sense, everyday life, the science of food.

Останнім часом проблема повсякдення стала однією з тих, що активно використовується в теоретичних дослідженнях як зарубіжних, так і вітчизняних науковців. Витоки інтересу до повсякдення сягають глибини століть: — філософії стоїків, Аристотеля, Сенеки, Ніколи Кузанського, Еразма Роттердамського, Ф. Бекона, Р. Декарта, У. Джеймса, Ч. Пірса, котрі наголошували на значущості того, що оточує індивіда щодня, є “загаль-

ним здоровим глуздом”. Проблема повсякдення¹ була актуалізована завдяки працям Е. Гуссерля та М. Гайдеггера².

Слід зазначити, що питання повсякдення вивчається в різних аспектах та контекстах: історико-культурному, політико-подієвому, етнічному, конфесійному та ін. Досліджується стиль і спосіб життя представників різних соціальних верств, включаючи емоційні реакції на життєві події та

мотиви поведінки. Протягом ХХ ст. вивченню проблеми повсякдення присвятили роботи Н. Еліас, А. Шюц, Ж.-П. Сартр, М. Мерло-Понті, Ж.-П. Креспель, М. Бахтін, Є. Анпілогова, О. Вайнштейн, Г. Гачев, В. Криворученко, С. Махліна, Н. Пушкарьова, А. Залужна, Т. Кривошея та багато інших. Серед багатьох зрізів проблеми повсякдення нас цікавить гастика як мова культури, а точніше — естетосферагастики як проєкт сучасного мистецтва.

Як слушно зауважує С. Махліна, “мови культури повсякдення залежать від різних об’єктивних обставин і закономірностей у розвитку суспільства. Це й кризи, політичні та економічні, й революційні зміни, і стійкі стадії в розвитку суспільства та багато іншого” [9, 7]. Загальновідомо, що будь-яке суспільство складається з ряду шарів, і в кожному з них своя система стереотипних знаків: манера говорити і одягатися, ті чи ті уподобання щодо їжі, напоїв, кольору, запаху — все це мови комунікації та коди культури. Гастика — наука про знакові й комунікативні функції їжі та напоїв, про споживання їжі, про культурні та комунікативні функції частувань — є одним з таких кодів, що відбиває специфіку національної та регіональної ідентичності. Не кажучи вже про те, що їжа важливу роль зіграла в еволюції людини, і, “з дозволу панів вегетаріанців, людина не могла стати людиною без м’ясної їжі” [11, 75].

Зрозуміло, що, з одного боку, смакові уподобання на певній території пояснюються географічним, а отже й кліматичним, чинниками. Так, як зауважують російські дослідники повсякдення Г. Гачев і Г. Молчанова, міцність напоїв можна корелювати залежно від географічної широти проживання народу. Наприклад, в країнах ісламського регіону — на екваторі, в тропіках, субтропіках — алкогольні напої заборонені Кораном. Логіка в цьому є, адже в таких кліматичних умовах немає потреби додатково “підігріватися” високоградусними напоями. “У Середземномор’ї п’ють легкі вина 8–10% алкоголю (греки, італійці). Північніше — іспанці, французи... — п’ють мадеру, херес, портвейн, шампанське, тобто 12–18%. Горяни Балкан, Кавказу ... чергують вино з коньяком (чача, ракія)” [10]. Ще північніше, де проживають німці, англійці, поляки, росіяни, п’ють горілку, шнапс, ром, грог, віскі 40–60% алкоголю, що збігається з 40–60° північної широти. Тут же їдять бекон, свинину, грубе м’ясо, які дають енергію і тепло [10]. З іншого боку, сучасна культура пронизана різними культурними кодами, що

іноді співіснують в одних широтах, як, наприклад, американські гамбургери, японські суши, вже не кажучи про різноманітні напої... До того ж існує, так би мовити, їжа буднів і їжа свят. Усе це — теж коди культури, розкриття сенсів яких, може стати темою окремого дослідження.

Наразі, аналізуючи питання ставлення до естетизації їжі, зазначимо, що проблема духовної їжі та тілесної цікавила багатьох філософів. Достатньо згадати діалог “Протагор” Платона, в якому Сократ і Гіппократ з’ясовують, чи потрібно останньому йти вчитись у софіста Протагора. Протягом дискусії вони намагаються збагнути, що потрібно для “живлення душі”. За Сократом, душа живиться знаннями, софістів він називає торгівцями, які розпродають на ринковій площі істивні припаси для душі, наголошуючи, що “при купівлі знань, можна наразитися на багато більшу небезпеку, ніж при купівлі їжі” [14, 59]. Сам Гіппократ у фізіологічному процесі теж убачає щось більше, ніж просто фізіологію. Люди, згідно з Гіппократом, живляться потрібним харчуванням, а саме: їжею, питвом і духом. Дух автором розуміється як повітря і як якась надприродна сила: “найбільший володар всього й у всьому” [4, 264].

Слід зауважити, що вже в давнину існувала традиція опису бенкету, зразки якої можна знайти в творах Гомера, Овідія, Лукіана та інших відомих авторів Античності. Якщо вірити античній міфології, олімпійські боги живилися лише нектаром і амброзією. Щоправда, можна згадати ще гурманку Персефону, котра з’їла гранат у пеклі, однак бенкетом це аж ніяк не назвеш. А отже, зрозуміло, що для простих смертних у питанні застілля боги не авторитет. У “Іліаді” Гомера застілля постає як момент насолоди героїв мирним відпочинком після запеклої битви. Ставлення до бенкету як до священнодійства проявляється і у звичаї стародавніх проксеній — правового акта, яким іноземцю дарувалися певні почесні права в грецькому полісі, включаючи право безмитної торгівлі, безперешкодного в’їзду та виїзду, який, так би мовити, закріплювався спільною трапезою “господаря” і “гостя”. У цьому випадку їжа символізує фізичне з’єднання, яке є основою духовної спорідненості. Подібну картину спостерігаємо і у слов’янських билинах і казках, де вшанування героя, що символізує його перемогу над підступністю ворогів, як правило, завершується веселим бенкетом. Зображення бен-

кетів і застіль спостерігаємо й на численних картинах художників різних епох (П. Брейгел Старший, Дж. Арчимбольдо, Б. Е. Мурільйо, К. Маковський, Б. Кустодієв, Н. Піросмані та ін.).

Потрібно зазначити, що для багатьох митців величезний інтерес становило і становить не тільки зображення або розповідь про події, пов'язані з бенкетом, а й сам опис страв³. Подекуди цей опис є певним кодом чуттєвості автора, кодом, за допомогою якого “дешифрується” присутність у повсякденні. Безперечно, чинники людської чуттєвості культурозумовлені, починаючи від звуків, навколо людини та її помешкання, кольорів, запахів тощо й, поза всяким сумнівом, від їжі — ставлення до неї, її відчуття, адже “тварина насичується, людина їсть, але лише розумна і витончена людина знає толк в їжі” [5, 8]. Як у “череводогідництва є найвищий рівень обжерливості, існує зменшувальний ступінь обжерливості пристрасть до ласощів. ...Череводогідників цікавить кількість, а витонченого гурмана — якість” [5, 8]. Метою цієї роботи є не так “обізнаність” в кулінарних шедеврах, скільки сприйняття “смаку життя” за допомогою відчуттів, які виникають під час куштування комбінацій різних смаків, ароматів, текстур, чим і є вишукані страви, а також естетизація їжі як певний естетичний код світовідношення у сучасному мистецтві. Саме про це роман сучасної французької письменниці М. Барбері “Ласощі”.

Відомо, що Мюріель Барбері (Muriel Barbery) народилася 28 травня 1969 р. в м. Касабланка (Марокко), навчалась у лицей Лаканаль (Lycée Lakanal), а 1990 р. вступила в елітний вищий навчальний заклад ENS de Paris (École normale supérieure — Вища нормальна школа). По закінченні навчання викладала в середній школі в Сен-Ло (Saint-Lô), згодом в Університеті Бургундії (Université de Bourgogne), а також в “Інституті підготовки вчителів” (IUFMs Institut Universitaire de Formation des Maîtres). Має звання професора філософії. Як зізнається письменниця, вона з дитинства занурювалась у читання, а її найулюбленішим письменником, котрий “до сьогодні зачаровує своїм неперевершеним стилем”, є Лев Толстой [16].

У 2000 р. Мюріель, за наполяганням чоловіка, надіслала рукопис свого першого роману “Ласощі” (“Une Gourmandise”) до видавництва Gallimard. Дебют письменниці виявився успішним: її перший роман переклали 12 мовами. Другий роман —

(“Елегантність їжачка”), що вийшов в 2006 р. у тому ж видавництві тиражем 700 тис. примірників, став бестселером у Франції і був згодом перекладений 31 мовою. Роман нагороджений низкою літературних премій, а у 2009 р. екранізовано. Після комерційного успіху другої книги письменниця переїхала до Японії (Киото), де зараз “займається улюбленою філософією” [16].

Як зазначає авторка, її твір “вписується в простір між трьома світами, трьома різновидами насолоди: світ дитинства і суміш печалі й радості”, яку письменниця відчуває, згадуючи про “давно втрачені часи; світ кулінарії, дегустацій і обжерливості; світ слів і літературної мови, який повертає до життя події і образи минулого, а також давно забуті задоволення” [1, 7]. Усі ці світи М. Барбері з’єднала в одному, а саме: у портреті “старіючого кулінарного критика”, котрий царював “за найвеличнішими столами Франції, ситими чудовими стравами і власною славою”, котрий звання гастрономічного критика підніс до високого рангу, а, дізнавшись про те, що жити залишилось дві доби, “заблукав у спогадах дитинства і у пошуках втрачених смакових відчуттів” [1, 7–12].

Зауважимо, що смакові узагальнення не можуть бути зведені до встановлення, так би мовити, типізованого символічного значення або пробудження асоціацій, оскільки не тільки рецептори кожної окремої людини по-різному сприймають ту чи ту їжу, а й асоціації в кожній людині вона може викликати прямо протилежні. І ще один важливий момент: усім багатством відтінків, що називають смаком, ми зобов’язані нюху. Водночас рецептори дотику і тиску підказують, що знаходиться в роті, хрусткі шматочки чи крем, тверда їжа чи м’яка; нарешті, очі сигналізують про зовнішній вигляд твердої страви. А зовнішній вигляд страви може зіпсувати враження від неї — заглушити чи підсилити його смакові якості. Як слушно зауважує М. Барбері вустами свого великого кулінара, “страва повинна бути бенкетом для зору, нюху, смаку, безперечно, і для дотику також, бо він здебільшого визначає вибір кухара та відіграє важливу роль в гастрономічних святах” [1, 52].

Отже, смакове відчуття складне і комплексне, коли різноманітні імпульси смаку, запаху, дотику, зовнішнього вигляду сприймаються як єдине ціле, як певна міра бажаності, як свого роду естетосфера. Зауважимо, що поняття “естетосфера” впро-

ваджено в науковий обіг радянським естетиком М. Каганом в роботі “Естетика як філософська наука” і визначається ним, як аксіологічна система, як “світ естетичних цінностей” [6, 110]. Естетичне ставлення людини до дійсності в цій теорії розглядається як таке, що розвивається у надрах ціннісної свідомості. Процес же сприйняття цінностей є проявом пізнавальної активності. Феномен естетосфери зацікавив багатьох теоретиків, сферою наукових інтересів котрих є осмислення емоційно-виразних феноменів і трансформацій у художній культурі ХХ ст. (В. Личковах, А. Царенко, С. Василенко, Н. Левченко та ін.). У контексті проблеми естетизації їжі значущим є уточнення поняття “естетосфера”, яке пропонує український естетик В. Личковах, визначаючи його як сукупність духовно-чуттєвих і образних вимірювань. Оскільки смакове відчуття — складне і комплексне — є естетичним судженням (за І. Кантом), можна стверджувати, що М. Барбері в романі “Ласощі” створює естетосферу гаски.

Зазначимо, що Іван Франко (котрий, за слухним зауваженням Л. Левчук, “фактично примусив ХХ століття по-новому подивитися на природу людських “відчуттів-почуттів”” [8, 93]) в роботі “З секретів поетичної творчості” виокремлює високі (зір, слух, дотик) і низькі (смак та нюх) відчуття, зауважуючи, що високі та низькі відчуття разом сприяють гармонійному сприйняттю світу як такого. Характеризуючи вплив сприймання та відчуття запаху і пов’язані з цим почуття на поетичне переживання, І. Франко співвідносить цю взаємодію з рівнем розвиненості життя людини: “чим примітивніше життя чоловіка, чим примітивніша поезія, тим меншу роль грає запах, тим бідніша мова на його означення...” [17, 78]. Зауважимо, що те саме можна сказати і з приводу смакових відчуттів, які імпліцитно містять естетичну інтенцію. Слід визнати, що розмисли І. Франка щодо сутності відчуттів у людини до сьогодні не втратили свого значення і здатні бути підґрунтям для подальших наукових розвідок на теренах естетичної чуттєвості. Підтвердженням цієї позиції можуть слугувати естетико-психологічні напрацювання І. Вернудіної.

Безперечно, вагомий внесок у розвиток теорії естетичного, зокрема генези чуттєвої культури, зробили українські естетики А. Канарський, Л. Левчук, В. Личковах, О. Наконечна, В. Панченко, О. Оніщенко та ін. Думка А. Канарського

відносно того, що “діалектика естетичного — це природний історичний (і практичний) процес переходу об’єктивності чуттєвого явища в суб’єктивний стан, самопочуття людини, іншими словами, своєрідне “дооформлення” буття естетичного до рівня його завершення в людському переживанні і затвердженні” [7, 10], і що задоволення одних відчуттів не може відбуватись у відриві від задоволення людини в цілому [7, 11], сьогодні є не просто актуальною, а й, можна сказати, спрямовувальною, такою, що має потужний евристичний потенціал, зокрема для культурології. Слід зазначити, що в сучасній теорії питання так званих низьких відчуттів висвітлюють як зарубіжні, так і українські теоретики (К. Дж. Армїтейдж, М. Коннер, Ж.-Ф. Ревель, К. Резніков, Е. Рудаковська-Борисова, Т. Кривошея та ін.), наголошуючи на тому, що знання і відчуття тієї чи тієї культури є неповним без знань і уявлень щодо смакових, гастрономічних уподобань, чуття повсякдення доби людьми, котрі в ній жили.

Як уже зазначалось, у будь-якої людини різні смакові відчуття викликають певні спогади, асоціації, почуття. Однак смакові звички залежать від цілого комплексу чинників. Так, “харчова поведінка” охоплює індивідуальні для кожної людини настановлення, реакції, звички та емоції, що стосуються їжі. До того ж специфіка “харчової поведінки” визначається не тільки потребами, й отриманими протягом життя знаннями. Безперечно, біологічний потяг (відчуття голоду) впливає на конкретну поведінку (що й скільки людина буде їсти), однак і в цьому випадку визначальність матимуть звички і стратегії мислення, які сформувалися протягом життя людини.

Як слушно зауважує російський психолог В. Капітанаки, харчові звички визначаються традиціями сім’ї та суспільства, релігійними уявленнями, життєвим досвідом, порадами лікарів, модою, економічними та особистісними причинами. Крім того, харчування людини від самого народження пов’язане з міжособистісним спілкуванням, їжа є складовою процесу соціалізації, який містить, наприклад, момент сприйняття та розуміння людей за посередництвом їжі, яку вони вживають. Як зазначає О. Павлова, “форми споживання їжі структурують і соціальний простір, і соціальний час (дотримуючись ритму календаря будні-свята) не на рівні раціональних схем або безпосереднього примусу, а у пристрастях прихильностях, на рівні культиву-

вання тілесності. ...Смак як здібність розрізнати й оцінювати задоволення уже свідчить про можливість визначити що-небудь як "своє — чуже", "цінне — байдуже", естетично значиме..." [13, III].

Вибір їжі може бути і засобом самопрезентації, а також самоціллю, пов'язаною з естетичним відчуттям, як це було для героя М. Барбері — Великого Гастронома, котрий весь світ сприймає лише крізь призму смакових вражень від сніданків, обідів і вечер, крізь призму пристрасного бажання з'їсти або скуштувати ту чи іншу страву. Члени родини, котрі для нього не існують (вони як надокучливі мухи, просто є і все), переживають це як страждання і тортури, адже меню обговорювалося в "психодраматичній атмосфері, на підвищених тонах. ...Покупки на ринку робилися в стані істерії" [1, 22]. Для Великого Гастронома, ресторанного критика процес куштування вишуканих кулінарних смаколиків дорівнює духовному наповненню, способу відчуття, а, можливо, й пізнання світу. Він ніби вбирає у себе світ, заповнюючи порожнечу душі, яка прагне насичення. Усе, що (або хто) знаходиться навколо нього, розглядається ним з позицій фізіологічної та сенсорної насолоди. Так, дивлячись на дружину, він у думках говорить про неї, як про одну з вишуканих речей, серед яких звук жити. Саме фізіологічне та сенсорне відчуття Гастронома формують естетичне. Емпіричні відчуття створюють ґрунт для естетичних, які втілюються у формулюваннях-характеристиках. І тут слід віддати належне М. Барбері, котра в добу посткультури, тобто відмови від класики, наочно її відроджує, втілюючи у своєму творі постулати І.Канта, котрого, як слушно зауважує А. Канарський, "цікавило не те або інше конкретне задоволення або незадоволення, ...а необхідність існування у людини ...здатності естетичного судження", втілення його у поняттях [7, 95].

Слід зазначити, що М. Барбері віднаходить багаті мовні виражальні засоби й вустами свого героя з неабияким хистом описує смак різних страв від картопляного рагу, приготованого бабусею, й тому такого, що викликає найтепліші спогади, аж до відчуття того смачного, неповторного запаху, який лоскотав ніздрі, охоплюючи цілком неймовірним ароматом, що спонукав до готовності піти на все заради крихти, краплі того, що умліває на плиті, до вишуканих страв найкращих ресторанів [1, 35].

Самоцільність відчуття — ось головна ідея її роману. За допомогою опису в певні моменти без-

посереднього чуттєвого стану Гастронома ми можемо спостерігати його відчуття високого, піднесеного, прекрасного в "низовому", як от "еротична оксамитовість устриць після скибочки хліба з солоним салом" [1, 18], або потворного як "кондитерське непорозуміння" "огидне тістечко "Мадлен" у Пруста" [1, 47].

Оскільки естетика — це наука про становлення і розвиток людської чуттєвості, а чуттєвість передбачає "не лише ставлення людини до речі, її властивостей і якостей, а й ставлення до самої себе, до мети, сенсу свого людського буття взагалі" [7, 20], то в цьому випадку, на наш погляд, можна говорити про естетосферу гастики, як "естетичний проект" сучасного мистецтва. Саме "проект", адже тут спостерігається поєднання певною мірою духовного почуття — естетичного сприймання їжі — та жаги володіння, що часто-густо стає критерієм інтересів головного персонажа, що до естетичного почуття не має жодного стосунку. Але разом вони створюють ціннісне відчуття значимості світу. Отже, спостерігаємо своєрідну метаморфозу естетичного. З одного боку, "смажена сардина, яка осіняє піднебіння своїм букетом, безпосереднім і екзотичним, з нетутешнім смаком, просочена димом і морем ...додає людяності, ...учить бути людиною" [1, 46], — такий неочікуваний поворот виховної функції смакового відчуття, задоволення смаком в даному випадку можна розглядати як особливого роду пізнання. До речі, ще Дж. Локк, щоправда в дещо іншому контексті, зауважував, що почуття задоволення є джерелом процесу пізнання. А І. Кант прагнення людини до пізнання пояснював раціоналізацією задоволення.

Наразі існує і інший зріз, а саме: жага володіння та влади, нехай і за посередництвом кулінарії: "Хто в житті не пізнав дурману влади, не може собі уявити цей викид адреналіну, що розливається по всьому тілу, і рухи стають гармонійними, та безслідно зникає втома, зникає все, що не слугує єдиному задоволенню, цей екстаз могутності без меж... Немає нічого більш солодкого, ніж бачити, як світогляд підкорюється лише твоєму бажанню. Ти відчуваєш себе всесильним у храмі кухні, усвідомлюючи з нестримним захопленням, що можеш побалувати себе будь-якою стравою" [1, 11, 141]. Можна стверджувати, що здатність судження про потенціал смаку (саме смаку їжі) базується на здатності дистанціюватися від вузького, часткового,

приватного. Емансипація смаку стає претензією на високе, вишукане ставлення до світу.

Отже, естетичне сприйняття їжі, чуттєве за своєю формою, викликає суб'єктивне переживання людини через систему пізнавальних дій. Зрештою воно (суб'єктивне переживання. — Н. Ж.) стає засобом пізнання, як зовнішнього, так і внутрішнього світу. Адже харчування можна розуміти як обмін речовин в організмі — як у вузькому сенсі, так і більш широко, — як певний вплив атмосфери, свого роду живлення від навколишнього світу, завдяки органам відчуття, здатності реагувати на подразники та отримувати враження. Отже, процес пізнання світу є аналогічним процесу харчування. Цей силогізм, певною мірою, перегукується з думкою відомого російського релігійного філософа С. Булгакова, висловленою у роботі “Філософія господарства”: “Ми їмо світ, долучаємося плоті світу не тільки вустами чи органами травлення, не тільки легеньми і шкірою в процесі дихання, а й у процесі зору, нюху, слуху, дотику, загального м'язового відчуття. Світ входить у нас через усі вікна і двері наших відчуттів і, входячи, сприймається і асимілюється нами. У своїй сукупності це споживання світу ...обґрунтовує всі наші життєві процеси. Саме життя в цьому сенсі є здатність споживати світ, долучатися до нього...” [3, 114].

Чуттєво-емоційна реакція може поєднуватися з раціонально-логічним мисленням у акті створення художнього образу, що й спостерігається в романі “Ласощі”. Так, Гастроном — не просто дегустатор, а ще й талановитий критик, можна сказати, поет високої кулінарії. Емоційно відчуваючи смак, герой М. Барбері не просто оформлює у чуттєвих характеристиках свої враження, а створює емоційно-насичений образ предметів (продуктів, страв), завдяки виразності, навіть музичності слів, адже “слова інший раз доставляють куди більше задоволення, ніж тілесна їжа. Слова-скриньки, що в них складають відкинуту дійсність і вони перетворюють її в миттєвості-перли; слова-чарівники, вони перетворюють лик повсякдення, наділяючи його правом стати незабутнім, посісти місце в бібліотеці спогадів. Життя є життя лише в силу нерозривного сплаву слова і події, в якому перше одягає друге у своє парадне вбрання” [1, 97].

Великий кулінар споглядає і відчуває красу в стравах, надаючи їм ознак фізичної досконалості. Імпульсом естетичного милування стає чуттєвий

потяг, хвилююча спонука. Він подібно до грецьких скульпторів створює образи, наділяючи їх божественною красою і еротичністю: “єдина, оголена, сира — досконала” (це про сашими — Н. Ж.) [1, 64]; “різати сиру рибу — все одно що ліпити з каменю” [1, 63]. Або такий ще вислів: “Я був Алі-Бабою. Моя печера зі скарбами була тут, у цьому досконалості ритмі, в дивовижній гармонії між стравами, які ... у своїй неухильній ритуальній послідовності воістину наближалися до божественного (про смажене м'ясо. — Н. Ж.)” [1, 29].

Їжа, як і сексуальність, пов'язана з уявою. Можна стверджувати, що гастрономічна уява передуює досвіду і частково заміщає його. Сам Гастроном підтверджує цю думку, зауважуючи, що “вся історія людства ...вміщується в ...трапези” [1, 30]. Промовиста деталь — ця фраза, вкладена французькою письменницею у уста головного героя, на наш погляд, не випадкова. Справа в тім, що сенс цитованого висловлювання є певною мірою рекурренцією думки К. Маркса щодо соціальної природи чуттєвого. Так, у роботі “Німецька ідеологія” зауважується, що для життя потрібні насамперед їжа та питво, житло, одяг і створення засобів, необхідних для задоволення цих потреб [11, 26]. Водночас людина чуттєво усвідомлює середовище, в якому живе, і свій органічний зв'язок з іншими особами і речами, навіть з тими, які знаходяться поза її діями і поза її увагою, і це відчуття обумовлене суспільними зв'язками. К. Маркс називає це “чуттєвою діяльністю” [11, 44]. Розвиваючи цю думку, український естетик А. Канарський зазначає, що “з чуттєвим пов'язано виявлення певних цінностей існуючого, ...виявлення такого стану людини, який у відношенні не тільки самої людини, але й суспільства виступає як справді безпосереднє або по-людськи самоцільне. ...Така цілісність залежить ...від характеру соціального буття людини в цілому...” [7, 25].

Продовження ідеї “чуттєвої діяльності”, що формує цінності, втілено й у романі “Ласощі”. Так, у спогадах Гастронома, так би мовити, наочно спостерігаємо зміну гостроти чуттєвих вражень від тих чи тих продуктів і їх поєднань у стравах залежно від зміни його соціального статусу. Отже, вирощений на “тушкованих бобах з м'ясом або ковбасою та капустаному супі” [1, 66], він захоплюється смаком свіжого помідора, який дає цілий каскад простих відчуттів, що наповнює рот усіма мислимими

насолодами [1, 58]; хлібом, який “багатоликий, не за різноманітністю сортів, а за самою суттю своєю, бо хліб є достаток, хліб є безліч, хліб є мікрокосм...” [1, 85].

З часом прості смакові враження перестають задовольняти і йому вже потрібні “рагу по-королівськи: морський їжак у червоному вині Санчо зі спинкою, нирками й печінкою молодого кролика і молюсками, ...жирні устриці Жільярдо і фуа-гра в грилі, ...голуби Готьє в анісовому лікері з сухофруктами” [1, 134–135]. І тут, на наш погляд, не випадково, можливо для порівняння естетики харчування, М. Барбері вводить в канву свого роману розповіді господаря про домашніх тварин, їхні (тварин) думки вголос, й опис “тваринного” поїдання цілим шматком, не жуючи, з думкою: “спочатку з’їм, розберуся потім” [1, 104]. Щось на кшталт: скажи мені, що і як ти їси, і я скажу, хто ти.

Для Великого Кулінара споживання їжі, смаколиків стає імпульсом, що породжує рух думки. Мета всього життя героя французької письменниці — пошук істини за посередництвом смакових відчуттів, і тому задоволення від страви рівнозначне для нього пізнання сенсу життя, трансгресії. На смертному одрі, Гастроном намагається згадати смак — (“істину всього життя в першій і останній інстанції”), якому “належить ключ від серця” [1, 13]. Після пригадування неймовірної кількості найвишуканіших страв, він, нарешті, згадує, що ж це за страва-істина. Від цього спогаду навертаються сльози, бо заради того, щоб знову її скуштувати, він готовий віддати “усю свою славу”. Це смак еклерів із супермаркету, еклерів, які він стільки разів у житті критикував, і які зараз нагадали йому “гербарій відчуттів” (*вираз М. Бахтіна. — Н. Ж.*), втрачений смак дитинства, щастя, чуттєві спогади того часу, коли він ще був онуком, сином... І виявляється, що для того, щоб “доторкнутися до Бога”, тобто “потаємної суті, де ми тільки й буваємо цілком самими собою в апофеозі справжнього бажання і незахмареного щастя” [1, 156] достатньо знати навіть жити [1, 157]. Видається до болю простим, але іноді для того, щоб прийти до цього запитання, вже не кажучи про відповідь на нього, потрібне ціле життя.

Слід зупинитись ще на одному, на наш погляд, важливому моменті. М. Барбері, виряджаючи свого героя по хвилях спогадів у пошуку страви-істини, створює, так би мовити, наскрізну лейттему, яку

можна назвати природа-годувальниця. Адже Великий кулінар час од часу згадує запахи трав, квітів, дерев, які викликають у нього спогади з якимсь періодом його життя, і головне, асоціюються з рідними: — бабусяю, тіткою, дідусем, матір’ю. Природа тут стає символом вічної істини.

Людині мало однієї лише інформації про світ, вона прагне наблизити його до себе безпосередньо, творчо освоїти, зробити своїм світом, а засоби цього наближення та освоєння в кожного свої, адже в кожного свій смак: один полюбляє кавун, інший свинячий хрящик; один сприймає, відчуває і пізнає світ за допомогою лише чарівних музичних звуків, для іншого весь світ — це живописне полотно. Засновуючись на тому, що естетика, за авторським визначенням А. Канарського, — “це наука ...про чуттєве, рівне значенням способу суспільного ствердження людини в усьому багатстві її потреб, що сформувалися” [7, 26], можна говорити про естетосферу гастики як про естетичний проєкт, що поєднує в собі тілесне та чуттєве. У такому випадку духовне наповнення організму, насичення душі відбувається за допомогою смакових відчуттів, незважаючи на те, що естетосфера гастики стверджує уявлення про пізнання світу як про процес, аналогічний харчуванню. Безумовно, самих цих відчуттів замало для пізнання світу в усьому його різноманітті.

Естетосфера гастики як проєкт сучасного мистецтва в романі М. Барбері “Ласощі” поєднує в собі два шляхи: “життя мистецтва” та “мистецтво життя”, водночас останній органічно вписується в художнє поле твору, де співіснують конкретно-чуттєве і тілесне. М. Бахтін називав таке поєднання “гротескним реалізмом”, поширюючи його не тільки на художню творчість, а й на сферу практично-духовного освоєння життя.

У контексті проблеми гастики як естетичного проєкту сучасного мистецтва це поняття можна застосувати й на сферу практично-духовного освоєння повсякдення і відбиття його досвіду у творчості. Потреба у зміні відчуттів у повсякденні пояснюється чуттєвим засвоєнням дійсності, ставленням кожної конкретної людини до тієї дійсності, яку вона відчуває, і свідомим, а, можливо, і позасвідомим, прагненням ствердитись у ній.

Людина сприймає світ і тілесно, і в конкретно-чуттєвій неповторності кожної миті буття, відчуваючи постійну його зміну й нові відтінки. Завдяки

чуттєвому чиннику стверджується все цінне та небайдуже для людини, а також встановлюється неповторний, мінливий взаємозв'язок з навколишнім середовищем, у процесі якого індивід постійно відображає себе в ньому, видозмінює його собою, робить внесок у його подальше безпосереднє існування, а середовище, своєю чергою, відображає себе в

індивіді, формує його особистість, робить своєю невіддільною складовою. Відтак відбувається взаємне, обопільне освоєння конкретно-чуттєвого змісту життя. Середовище творить своїх індивідів, індивіди творять своє середовище, свій осередок, а в цілому створюється єдиний, внутрішньо нескінченно різноманітний, але цілісний організм.

Примітки:

¹ У цій роботі використано поняття “повсякдення” та “буденність” як синоніми, згідно з визначенням цих понять у більшості словників [2, 80; 12, 388; 15, 467–468]. Уточнення сенсу понять “повсякдення” та “буденність” може бути предметом окремого дослідження.

² Е. Гуссерль цю проблему називає “життєвим світом”. У подальшому питанні повсякдення глибоко і всебічно, крізь призму Dasein, вивчає М. Гайдеггер. Можна стверджувати, що проблема повсякдення певним чином була актуалізована й у монографії З. Фрейда “Психопатологія буденного життя” (1904), на сторінках якої автор пропонував своє бачення прояву позасвідомого у повсякденні людини, а також зв'язок між

причинами психопатології та творчістю в буденному житті.

³ Прикладів опису страв можна навести безліч, як у європейській (Ф. Рабле “Гаргантюа та Пантагрюель”, Н. Буало “Сміхотворний обід”, О. Дюма-батько “Три мушкетери”, “Великий кулінарний словник”, Б. В'ян “Піна днів”, усі детективи Р. Стаута, Дж. Харріс “Шоколад”), так і в російській (О. Пушкін “Святий Онєгін”, І. Гончаров “Обломов”, М. Гоголь “Мертві душі”, О. Толстой “Князь Серебряний”, В. Шишков “Угрюм-ріка”, І. Ільф та С. Петров “Дванадцять стільців”, М. Булгаков “Майстер і Маргарита”, М. Шолохов “Піднята цілина”) та українській (Г. Квітка-Основ'яненко “Пан Халявський” та ін.) літературі.

Література:

1. Барбери М. Лакомство : роман / Мюриель Барбери [пер. с фр. Н. Хотинской]. – М. : Иностранка, Азбука-Аттикус, 2011. – 160 с.
2. Буденний // Сучасний тлумачний словник української мови: 65 000 слів [за аг. ред. д-ра філол. наук, проф. В. В. Дубічинського]. – Х. : ВД “Школа”, 2006. – С. 80.
3. Булгаков С. Н. Философия хозяйства / Сергей Николаевич Булгаков // Философия хозяйства. Трагедия философии. Соч. в 2 т. – М. : Наука, 1993. – Т. 1 – С. 49–310.
4. Гиппократ О ветрах / Гиппократ Избранные книги [пер. с греч. В. И. Руднева; ред., вступ. статьи и прим. В. П. Карпова]. – М. : Государственное издательство биологической и медицинской литературы, 1936. – С. 261–274.
5. Дюма А. Большой кулінарный словарь / Александр Дюма [пер. с фр. Г. П. Мирошниченко]. – М. : АСТ : Астрель, 2007. – 735 с.
6. Каган М. С. Эстетика как философская наука / Моисей Самойлович Каган. – Санкт-Петербург, ТОО ТК “Петрополис”, 1997. – 544 с.
7. Канарский А. К. Диалектика эстетического процесса / Анатолий Станиславович Канарский. – К. : ЗАО “Мироновская типография”, 2008. – 379 с.
8. Левчук Л. Українська естетика: традиції та сучасний стан: монографія / Лариса Левчук. – Черкаси, видавництво : “МАКЛА-УТ”, 2011. – 340 с.
9. Махлина С. Т. Семіотика культури повсякденности / С. Т. Махлина. – СПб : Алетейя, 2009. – 232 с.
10. Молчанова Г. Г. Традиции гасатики как отражение национальной и региональной идентичности / Галина Георгиевна Молчанова [электронный ресурс] – Режим доступа : // <http://www.fl.msu.ru/research/vesnik/vesnik-2-2013-molchanova.pdf>
11. Маркс К., Энгельс Ф. Критика немецкой идеологии / Карл Маркс, Фридрих Энгельс // Полн. собр. соч. в 50-ти томах. – М. : Государственное издательство политической литературы, 1955. – Т. 3. – 630 с.
12. Обыденный // Ожегов С. И. Словарь русского языка [под ред. доктора филол. наук, проф. Н. Ю. Шведовой]. – М. : Рус. Яз., 1983. – С. 388.
13. Павлова О. Ю. Онтологічний статус естетичного досвіду / Олена Юрївна Павлова. – К. : Вид. ПАРАПАН, 2008. – 262 с.
14. Платон Протагорь / Платон // Сочинения Платона переведенные с греческого и объясненные профессором Карповым – Санкт-Петербург, Типография духовного журнала “Странник”, 1863 Часть I: Протагорь. Эвтидемъ. Лахесь. Хармидъ. Иппіасъ. Эвтифронъ. Апология Сократа. – С. 51–130.
15. Повседневный // Ожегов С. И. Словарь русского языка [под ред. доктора филол. наук, проф. Н. Ю. Шведовой]. – М. : Рус. Яз., 1983. – С. 467–468.
16. Muriel Barbery [электронный ресурс] – режим доступа : <http://www.elle.fr/Personnalites/Muriel-Barbery>
17. Франко І. Из секретів поетичної творчості / Іван Франко // Зібрання творів у 50 т. – К. : Наукова думка, 1981. – Т. 31. – С. 45–119.