

Е.О. ТАДЖИБАЕВА,

студентка 5 курса факультета

менеджмента и бизнеса

ОП «Николаевский филиал КНУКиИ»

Научный руководитель:

О.Н. ЧЕБОТАЕВА,

к.ист.н., доцент ОП «Николаевский филиал

КНУКиИ», м. Миколаїв

ЕДА КАК ФЕНОМЕН КУЛЬТУРЫ

Феномен еды определяется как важнейшая часть культурно-бытового уклада жизни человека. «Человек есть то, что он ест». Данное положение на сегодняшний день имеет не только сугубо биологический и физиологический смыслы. Из базовой потребности человека с развитием цивилизации еда превратилась в некий концентрат культурных смыслов, отождествляющих человека и общество в их взаимосвязи. Процесс принятия пищи – это культурный ритуал, посредством которого человек либо осознает себя частью одной культуры, либо обособляется от другой.

Культурные смыслы процесса принятия пищи начали формироваться еще в первобытном обществе. Уже в те далекие времена первобытные люди, съедая убитое животное, как бы приобщались к природе, перенимая ее силу. Считалось, что вся сила и мощь животного переходила к человеку, который его съел. Употребление растительной пищи также понималось как растворение в природе, частью которой мыслился человек.

С появлением развитых религиозных систем человек стал наполнять еду еще большими символическими значениями. Религиозные догматы и традиции питания оказывают огромное влияние на формирование тех или иных представлений о пище, формируют особые символические смыслы. Практически во всех религиях жертвоприношения богам осуществлялись с помощью определенных продуктов питания. В современном христианстве основное таинство – причастие осуществляется с помощью хлеба и вина, олицетворяющих плоть и кровь Христа[8].

Системой религиозных представлений предписываются также определенные пищевые ограничения. Так, Великий пост перед Пасхой у христиан длится семь недель. Он является наиболее строгим в традиции христианской церкви. Запрету подлежит любая пища животного происхождения, частично под эти ограничения попадает также растительное масло. Под пищей животного происхождения надо понимать не только мясо различных животных, рыбу и птицу, но и яйца, молоко и продукты, полученные в результате их переработки. Три дня в неделю – в понедельник, среду и пятницу – в пищу можно употреблять только сырые продукты без добавления масла – один раз в сутки, в вечернее время. Тепловая обработка

продуктов допускається во вторник и четверг. Употребление в пищу растительного масла допускается только в выходные или праздничные дни.

Великий пост перед Пасхой символизирует покаяние человека, готовность принести жертву. Одновременно он является напоминанием о муках, перенесенных Иисусом Христом. В последнюю неделю поста христиане мысленно обращаются к одному из важнейших моментов земной жизни Христа – **Тайной вечере** его с учениками накануне распятия: именно здесь было установлено таинство **евхаристии**, то есть причастия. Исполненный величайшего трагизма данный евангельский сюжет впоследствии многократно воплощался в произведениях как классического, так и современного искусства – например, знаменитая фреска в **трапезной** монастыря Санта-Мария делле Грацие в Милане работы великого Леонардо да Винчи (1495-1498гг.), сюрреалистические полотна Ромено Гаццеры (1930г.) и Сальвадора Дали (1955г.), поп-артовский проект Энди Уорхола (1986г.). Не менее значимым для истории искусства является изображение ветхозаветной Троицы в виде **трапезы** трех странников у праотца Авраама и его жены Сарры под дубом мамврийским. Эта трапеза стала прообразом евангельской Тайной вечери. Непревзойденным шедевром ее художественного воплощения до настоящего времени остается икона «Троица» древнерусского мастера Андрея Рублева (1427г.), хранящаяся в Третьяковской галерее в Москве.

Согласно традиции христианской Пасхи, Великий пост завершается торжественной пасхальной службой в храме, в ходе которой освящаются пасхальный хлеб **артос**, раздаваемый верующим как благословение, а затем – куличи, творожные пасхи, яйца и мясо для праздничной трапезы.

Трапеза – это не просто процесс совместного принятия пищи. Это особая форма общения людей, один из наиболее универсальных и вместе с тем многозначных архетипов культуры. Платоновские пиры и пирушки, субботние трапезы в иудаизме, средневековые пиршества и гастрономический ритуал «галантного века», райская трапеза сэра Грегори Парслоу из «Перелетных свиней» П.Г. Вудхауза запечатлели не только антропологические, религиозные, социокультурные представления, свойственные их эпохам, но и тот образ чистой радости, высокого общения, который в европейском культурном сознании всегда создавался «пиршественными понятиями». Пир одухотворяет материальное, открывает сакральность обыденного, напоминает об изначальном смысле трапезы как дара, в несвободные времена становится символом «тайной свободы», примиряет враждующих, хотя бы на время восстанавливает изначальную **цельность мира** и **единство** между пирующими [7].

Функция пищи как средства коммуникации, типология трапез и специфика проявления в них ритуальных действий, подкрепленная системой знаково-символического значения, определяет **традиционную систему питания каждого конкретного этноса**. Она регламентирует не только то, что именно люди едят или как они готовят пищу, а еще и поведенческие аспекты потребления пищи, проявляющие весь комплекс человеческих отношений с их

этикой и эстетикой. Используя определенный набор продуктов, наделенных культурным смыслом, каждый народ сохраняет свои корни, свои самобытные черты. Таким образом, еда способствует формированию этнического самосознания, выявляет черты национального характера и своеобразия. Вспомним, как колоритно описывает казацкий «бенкет» в своей «Энеиде» Иван Котляревский :

*Тут їли різніі потрави,
І все з полив`яних мисок,
І самі гарніі приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хрину
І локшину на переміну,
Потім з підливою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, пурю, квашу
Та з маком медовий шулик.*

*І кубками пили слив`янку,
Мед, пиво, брагу, сирівець,
Горілку просту і калганку,
Кутивсь для духу яловець.
Бандура горлиці бриньчала.
Сопілка зуба затинала,
А дудка грала по балках;
Санжарівки на скрипці грали.
Кругом дівчата танцювали
В дробушках, в чоботах, в свитках.*

Сегодня интерес к знакомству с традиционной кухней разных народов мира выражается в популярности различных гастрономических туров и фестивалей. «Гуцульская брынза», «Бычковые голубцы», «Золотой гуляш», «Колочаевская репьянка», «Сливовый леквар», «Фест кукурузы», «Ягодный», «Праздник меда», «Красное вино», «Белое вино», «Солнечный напиток» – это далеко не полный список фестивалей, которые предлагает сегодня только один из уникальных регионов Украины – Закарпатская область[6].

В то же время, следует отметить негативную тенденцию снижения культурологического потенциала еды в результате повсеместного распространения унифицированного, глобализированного фаст-фуда – гамбургеров, чизбургеров, газированных напитков. Опыт организации «Брячины» в центре г. Николаева также разочаровывает его низким уровнем и недостаточной эстетичностью мероприятия. А ведь с помощью продуктов питания и напитков можно создавать настоящие художественные шедевры. Данное направление в искусстве получило название «**фуд-арт**». Его далеким предтечей можно считать итальянского художника XVI века Джузеппе Арчимбольдо, создававшего необыкновенно фантазийные портреты, в том числе из овощей и фруктов[6]. Основными направлениями фуд-арта являются:

1. Съедобные портреты

Вместо красок используется практически все – разнообразные соусы, вино и шоколад, фрукты и овощи, – список можно продолжать до бесконечности. Серию —съедобных портретов знаменитостей создал в 2015 г. украинский художник из Днепропетровска Павел Бондар. Арт-проект получил название —Вкусные лица». Выбор тех или иных ингредиентов художник связывает с личностью героев своих работ. Так, портрет Винсента Ван Гога выполнен из хлебных крошек, корок и чая – намек на долгие годы полуголодного существования гениального живописца.

Портрет певицы Лары Фабиан создан в технике акварели с помощью растворимого кофе. Экспериментируя со степенью густоты и растворения, Павлу Бондару удалось получить насыщенные разноплановые оттенки, что позволило передать всю красоту и глубину образа талантливой певицы. Фруктовый экзотический микс, дополненный сочной свиной отбивной – это непредсказуемая Lady GaGa. В создании портрета были использованы киви, зерна граната, кожура банана и апельсиновый сок. А вот сдержанный и благородный портрет английской королевы Елизаветы II – овсяные хлопья и ничего больше. С помощью хлопьев разного помола и размельченной овсянки художнику удалось добиться плавных переходов светотени. Необычные ингредиенты художник выбрал для портрета китайской актрисы Чжан Цзыи, получившей всемирную известность благодаря фильмам «Крадущийся тигр, затаившийся дракон», «Дом летающих кинжалов», «Мемуары гейши». Это съедобные водоросли нори, красная икра, рис, имбирь, васами, соевый соус – все, из чего делают суши[10].

Ксения Березовская – известный российский стилист, на счету которой сотрудничество с такими изданиями как Elle, Elle Girl, Marie Claire и Forbes. В 2012 г/ для русской версии журнала «L'Officiel» она подготовила серию —портретов на тарелке под названием «Jewellery story», героями которой стали всемирно известные модельеры. Среди них – признанный гений моды, возглавляющий дома Chanel и Fendi, Карл Лагерфельд; креативный директор Модного дома Lanvin талантливый и романтичный Альбер Эльбаз; один из наиболее авторитетных дизайнеров современности американский модельер и создатель собственной марки Марк Джейкобс. Портреты выполнены с помощью шоколада и бальзамического соуса, дополнены продуктами питания и украшены изысканными ювелирными изделиями[10].

2. Рисунки на тарелке

Анна Кевилл Джойс, фуд-стилист и иллюстратор, стала популярна благодаря серии рисунков на тарелках, выполненных с помощью разнообразных продуктов питания. В новом проекте «Иллюстрируя Восточную Европу» она представила свое видение столиц Польши, Чехии, Румынии и Венгрии. Художница использует незамысловатый арсенал продуктов – рис и макароны, зерна кукурузы, сахар, яйца и, конечно же, разноцветные фрукты и овощи. Вся эта богатая палитра дает возможность создать живописные пейзажи. Рассказывая о проекте, автор отметила, что столкнулась с некоторыми трудностями. Так, было сложно передать тусклый свет фонарей и туманную дымку, нависшую над пражской улицей, рябь на реке Дунай в Будапеште, воссоздать национальные орнаменты в Бухаресте и шпиль в бескрайнем варшавском небе[10].

3. Дринк–арт

Молодая запорожская художница Ксения Добровичинская создает портреты, пейзажи, изображения животных и цветов с помощью кофе, красного вина и других хмельных напитков. Свою технику она называет термином «дринк–арт». В качестве основы использует бумагу для рисования. Чтобы

получить нужный оттенок, Ксения смешивает разные напитки и наносит их в несколько слоев. К примеру, абсент дает насыщенный зеленый цвет, водка делает винные краски ярче, а дешевый портвейн порой смотрится на картине лучше, чем элитный алкоголь. Материалы для творчества художнице часто привозят друзья из путешествий. Выставка–продажа произведений Добровичинской была открыта в октябре 2015 г. в запорожской Афина-галерее и называлась «Палитра вкуса». Стоимость картин – от 30\$. Одну из композиций нашей соотечественницы – лошадей, написанных вином – итальянские коллекционеры купили за 2000\$[1].

4. Латте – арт

Современный термин латте-арт (от итал. latte – молоко и art – искусство) определяет целую субкультуру в творчестве кофе-мейкеров и обозначает искусство создания рисунков на поверхности кофейного напитка. Латте-арт развивался независимо во всех странах и появлялся вслед за развитием культуры эспрессо. Но родиной латте-арта считается Италия. Опытные мастера заметили, что при добавлении в кофе-espesso вспененного горячим паром молока на поверхности кофе появляются причудливые узоры. Добавив к этому фантазию и художественное мастерство, умельцы стали создавать оригинальные рисунки, которые, по аналогии с итальянской живописью по сырой штукатурке, можно назвать «кофейными фресками». Развивая свое искусство, бариста создают портреты знаменитостей, образы животных, пейзажи. Лучшие кофейные бармены собираются на ежегодные чемпионаты по рисованию на кофе. Один из последних чемпионатов мира по латте-арту выиграл австралиец Скотти Калаган, который оформил 6 чашек с идентичным рисунком, выполняя их за спиной. Не обошлось в латте-арте и без популярного интернет-мема «котики». Некоторые латте с этим рисунком поражают своей реалистичностью. Напитки, где 3D-фигурки, сделанные из пенки латте изображают популярных «котиков», можно назвать Котачино (Кот+Капучино). Японский дизайнер кофе Nowtoo Sugi, в свою очередь, придумал «Color Latte Art». Создавая рисунки на капучино, он использует некоторые пищевые красители, чтобы создать цветные иллюстрации из манги или диснеевских мультфильмов. Детям очень нравятся напитки с цветными портретами полюбившихся героев сказок [9].

Таким образом, мы видим, что наша пища, как и процесс ее потребления, является важным полифункциональным феноменом культуры. Она удовлетворяет не только базовую потребность физического выживания человека, но и широкий круг его духовных потребностей. Еда в любой культуре имеет символическое значение, обусловленное системой религиозных верований и социальных коммуникаций. Тема еды является также одной из фундаментальных в истории художественной культуры. Достаточно оригинально она модифицируется в современном искусстве на основе эстетических принципов постмодернизма. Фундаментальное и многообразное значение еды в нашей жизни закономерно делает ее как предметом научного

культурологического исследования, так и обыденного познания, которое включено в популярные досуговые практики.

Список использованных источников:

1. Гоголь ищет компанию [Текст] // 2000. – 2015. – №29–30 (743). – 9 октября. – С. 1.
2. Костяев, А.И. Вкусовые метафоры и образы в культуре [Текст] / А. И. Костяев. – Москва: Изд-во ЛКИ, 2007. – 156 с. – Библиогр.: с. 147–155.
3. Котляревський, І. «Тут ілі різніі потрави,... В дробушках, в чоботах, в свитках» [Текст] / І. Котляревський // Енеїда : поема / І. Котляревський. – Київ, 1989. – С. 13.
4. Марушкина, Н.С. Пища людей: культурологический аспект [Текст] / Н.С. Марушкина // Мир науки, культуры, образования. – 2013. – № 3 (40). – С. 327–328. – Библиогр.: с. 328.
5. Шандор, Ф. Закарпатці веселяться ... серйозно [Текст] / Ф. Шандор // Українська культура. – 2014. – № 5. – С. 59–63.
6. Шовская, Т. Мастер празднеств Джузеппе Арчимбольдо [Текст] / Т. Шовская // Искусствознание. – 2013. – № 3/4. – С. 378–389.
7. http://professional.ru/Soobschestva/zhurnalistika_i_kommunikaciya/davajte_ustrom_pir_obrazy_trapczy_v_kulture_20643422/
8. Амирбемян, Р. Еда: сакральность и средство коммуникации [Электронный ресурс] / Р. Амирбемян // МосТ : научно-популярное приложение к газете "Голос Армении". – Режим доступа: <http://mostga.am/kultura/eda-sakralnost-i-sredstvo-kommunikatsii-417.html>, свободный (дата обращения: 27.03.2016). – Загл. с экрана.
9. Кофе как источник вдохновения: латте-арт [Электронный ресурс] // ARTотека еды. – Режим доступа: <http://www.art-eda.info/kofe-kak-istochnik-vдохnoveniya-latte-art.html>, свободный (дата обращения: 27.03.2016). – Загл. с экрана.
10. Съедобные портреты [Электронный ресурс] // ARTотека еды. – Режим доступа: <http://www.art-eda.info/sedobnye-portrety.html>, свободный (дата обращения: 27.03.2016). – Загл. с экрана.