страницы: богословие. культура. образование, 14:3 (2010) с. 421–448

Сергей Чебанов

Блюдо как культурно-нормативный способ потребления пищи: роль ритуала и экологические последствия*

С культурологической точки зрения минимальной структурной единицей пира является блюдо[1].

Прежде всего, значительная часть блюда представлена пищевыми (питательными) веществами — нутриентами, необходимыми для покрытия пластических и энергетических нужд организма, образования его физиологически активных веществ[2]. Состав и количественное соотношение нутриентов, требуемых для различных таксономических групп организмов сильно различается (он различен для растений-фотосинтетиков и млекопитающих), но для каждого вида организмов набор нутриентов определен и более или менее постоянен. Так, важнейшими группами нутриентов для высших животных и человека являются белки, жиры, углеводы, микроэлементы и витамины. Одно и тоже же вещество может быть нутриентом для одних организмов и не быть таковым для других (что определяется таксономической принадлежностью и физиологическими особенностями соответствующих организмов). Практически каждый нутриент в текущем, кратко-, средне- и долгосрочном горизонте времени обладает определенным набором позитивных и негативных физиологических свойств, однако оценка вещества как питательного осуществляется, как

[1] Рогоза В. *Как русские цари в старину пировали?* Школа жизни.ру, 2009 – http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-25008/

[2] Это категория биологии и физиологии, как ее раздела См. *Физиология человека.* Под ред. В. М. Покровского, Г. Ф. Коротько. М., Медицина, 2007. Гл. 10.

*** Доклад на симпозиуме памяти Н.Л. Трауберг «Давайте устроим пир! Образы трапезы в культуре», организованном ББИ 10-11 апреля 2010 г. (см. с. 309)**

© Библейско-богословский институт св. апостола Андрея, 2010

правило, в текущем и краткосрочном горизонте времени. Так или иначе, в качестве пищи может выступать только то, что не является ядом в текущем, кратко-, среднесрочном горизонте времени. Оценка питательной ценности осуществляется с биологической точки зрения и не носит культурной окраски[3].

Значительная часть блюда представлена не только питательными веществами, но и съедобна. Съедобность (в отличие от питательности) – категория культуры[4]. Съедобными являются пищевые вещества и их сочетания, которые считаются пригодными после определенного приготовления для употребления в пищу в той или иной социальной среде определенной культуры. В рамках конкретной культуры существует более или менее определенное представление о съедобности или несъедобности чего-либо, свойственное всем носителям данной культуры.

Пожалуй, наиболее универсальным для всех культур является представление о съедобности хлебных злаков и относительно крупных сочных плодов и ягод (с соответствующим географическим варьированием конкретного видового состава). Менее универсальным является представление о съедобности травянистых растений – здесь многое определяется культурными традициями и социальными стандартами. Так, в русской культуре четко присутствует представление о съедобности лебеды, но питание лебедой – знак предельной бедности или социальной катастрофы (голода, войны). Точно также современный российский горожанин знает о съедобности сныти или одуванчика, но их реальное употребление в пищу удел скорее частично маргинализированных личностей, повышенно озабоченных состоянием своего здоровья или следующим сиюминутным тенденциям моды[5]. Японцы, например, традиционно используют в пищу широкий спектр водорослей и других морепродуктов, а вот в повседневный рацион поморов Белого моря морская капуста (бурая водоросль ламинария) не вошла до сих пор, хотя издревле они используют ее в качестве лекарственного средства.

---

[3] Обычно ядовитость или не ядовитость для человека рассматривается как универсальная характеристика вещества. Однако из этого есть и очевидные исключения. Так, индейцы обладают большей устойчивостью, чем европейцы, к соланину – яду, содержащемуся в пасленовых (в зеленых частях картофеля, томатов и т.д.). Европейцы же могут их есть только в засоленном или консервированном виде.

[4] Не понятие, а именно категория в понимании, принятом в когнитивной лингвистике. См. Лакофф Дж. *Женщины, огонь и опасные вещи: Что категории языка говорят нам о мышлении.* М., 2004.

[5] Например, увлеченных сочинениями Р. Брэдбери, у которого есть повесть *Вино из одуванчиков.*

Еще более сложны представления о съедобности животной пищи. Так, европейцы почти не используют в пищу беспозвоночных, а в азиатской или африканской кухне беспозвоночные — это обычный компонент. Статус «деликатесности» устриц или улиток, только подчеркивает этот факт. Для европейцев обычным является представление о съедобности многих рыб, птиц и млекопитающих, но совершенно несвойственно употребление земноводных или пресмыкающихся[6], что только подтверждается такими исключениями как лягушачьи лапки или черепаховый суп. Особым культурным или субкультурным статусом обладают и некоторые систематические группы позвоночных (миноги и миксины, мышеобразные грызуны).

Показательно представление о съедобности грибов. Так, в традиционной русской культуре белый гриб-боровик обладает безусловной съедобностью и наивысшей ценностью, он входит в пищевой рацион представителей всех социальных групп. С другой стороны многие грибники-горожане знают о питательной и вкусовой ценности дождевиков, но мало кто собирает и ест эти грибы. Вместе с тем в последние десятилетия для горожан стало обычным употребление шампиньонов и вешенок, купленных в магазинах, притом, что в лесу их нередко квалифицируют как «поганки».

По данным этномикологии грибоедение распространено в вегетарианских культурах, в то время как в культурах, ориентированных на мясоедение, потребление грибов ограничено и набор видов, квалифицируемых как съедобные, очень не велик[7]. В условиях городской цивилизации эта граница размыта и неэксплицирована, в традиционных же культурах она может быть задана в явном виде.

На представление о съедобности пищи может влиять: способ забоя животного[8], способ приготовления пиши, сочетания с другими продуктами (разделение мясного и молочного по правилам кашрута, молока и селедки в русской культуре, молока и вишни на Украине и т.д.) и другие факторы, диктуемые той или иной культурой. Точно выявить, какие обстоятельства являются причиной квалификации чего-то питательного как

---

6 Видимо, это следствие предписаний Втор 14:10 и сложившихся на его основе правил кашрута.

7 Этномикология — наука о роли грибов в мифологии и культуре. См. Топоров В.Н. *Семантика мифологических представлений о грибах.* В кн.: Balcanica. М., 1979. С. 234-279.

8 См., например, правила шхиты в кашруте, законодательно запреты в Швейцарии, Швеции, Дании и Нидерландах, связанные с негуманным методом забоя скота, критерии халяльности мяса в исламе

съедобного или несъедобного весьма сложно. Но некоторые тенденции можно наметить.

Так, уже упоминалась о зернах хлебных злаков и сочных крупных плодах – питательность того и другого очевидна[9]. При этом плоды могут употребляться и в сыром, и в вареном виде[10]. Съедобен и широкий спектр высших растений, в первую очередь, культурных, притом, что еще больший набор высших цветковых растений квалифицируется как «съедобные» при некоторых дополнительных обстоятельствах (социальных, терапевтических, субкультурных и т.д.).

Далее по степени распространенности в разных культурах квалификации продуктов как «съедобных» следует молоко, яйца птиц и икра рыб (причем определенных видов), а затем – мясо (мышцы) определенных (различных для разных культур) видов рыб, птицы и млекопитающих, которое принято употреблять в вареном виде. Эти две группы продуктов характеризуются тем, что они хорошо известны как селянам, так и горожанам, причем, в определенном смысле, люди и указанные организмы соприродны (формировались в одну геологическую эпоху).

Расширение этого круга источников нутриентов свойственно (за некоторыми исключениями) более или менее редким (экзотическим) культурам или приверженцам каких-то особых диетологических исканий. Это касается в первую очередь беспозвоночных, грибов, водорослей и лишайников и др.

Второй куст критериев съедобности связан с тем, какие части организмов идут в пищу.

Если речь идет о растениях, то это, в первую очередь, сочные, мясистые части растения – плоды, клубни, листья (капуста, шпинат, щавель), а также семена, обладающие богатым запасом большого набора нутриентов. Сухие, жесткие, отмирающие части растений в пищу не идут. Из животной

---

9 Обычно мы не воспринимаем как причинение боли или калечение подготовку злаков и подов к употреблению в пищу или поедание. Однако, об этом сузествуют исследования, см. например, работы К. Бакстера, напр., Backster C. *Primary Perception. Biocommunication with Plants, Living Foods, and Human Cells.* Anza, CA, White Rose Millennium Press, 2003, о чувствительности растений и их осмысление в контексте развития нейрофизиологии растений – *Communication in Plants – Neuronal Aspects of Plant Life.* Berlin, Heidelberg, New York, 2006.

10 Возможность потреблять пищу, прошедшую термическую обработку, появляется после овладения человеком огнем, т.е. около 790 000 лет назад, что привело к сокращению времени на жевание примерно в пять раз (до одного часа в день) – Gibbons A. *Food for thought.* In: Science, 2007, V. 316, p. 1558-1560. См. также: Добровольская М.В. *Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза.* М, Научный Мир, 2005, Леви-Стросс К. *Сырое и приготовленное.* В кн.: Леви-Стросс К. *Мифологики.* В 4-х тт. Том 1. М.-СПб. 1999.

пищи чаще как съедобные оцениваются мясо (мышцы) и жир, а также икра рыб и яйца птицы (тоже из-за их исключительно высокой питательности и вкусовых качеств). Заметно реже как съедобные квалифицируется «ливер» – кровь, кишечник и органы пищеварения, почки и мочеполовые органы, а также части морды животного, которые квалифицируются как субпродукты[11]. Сомнительность их съедобности определяется разными обстоятельствами.

Во-первых, это микробиологически и паразитологически высоко загрязненные (а поэтому же и скоропортящиеся) части туши, которые могут стать источником отравлений и инвазий. Это обстоятельство может быть компенсировано только срочностью их использования после разделки туши, что и определяет «съедобность» этих продуктов преимущественно в крестьянской среде.

Во-вторых, они соприкасаются с тем, что расценивается как физиологические нечистоты (почки, желудок, кишечник, язык, губы и т.д.). В индивидуалистически ориентированной городской культуре существует установка на избегание таких соприкосновений – физических и символических. Вместе с тем, в традиционной общинной культуре отношение к таким частям туши значительно проще[12], а близость туши к потребителю позволяет оперативно использовать их в пищу. В результате ливер и блюда из него могут пользоваться большим успехом у крестьян и фермеров.

Однако в некоторых ситуациях такие продукты приобретают статус съедобных и даже престижных. Так, например, в качестве деликатесного продукта выступает сычужный творог, особенности исходной технологии которого могут быть не известны горожанам. Еще более примечательна ситуация с медом – отрыжкой, рвотой пчел. Сознание обывателя, не знакомого с физиологией насекомых, контрастно отличающейся от позвоночных, не воспринимает мед как рвоту. Даже в кашруте, не смотря на категорический запрет употреблять в пищу насекомых (как и земноводных и пресмыкающихся), мед трактуется как растительный продукт и считается кошерным. Аналогичная ситуация имеет место с ласточкиными (точнее, стрижиными) гнездами, которые построены из икры и мальков рыб и скреплены слюной стрижей, и из которых готовится императорский суп.

---

[11] Похлебкин В. В. *Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В. В. Похлебкина.* М., Центрполиграф, 2009.

[12] Напр., у разных народов в простом быту встречается кормление младенцев разжеванной пищей.

В-третьих, как несъедобные часто квалифицируются органы, сильно затрагивающие эмоциональную сферу человека – глаза, половые органы, язык, губы и т.п. Но и здесь есть исключения. Так, семенники домашних животных часто воспринимаются как деликатес среди тех, кто их холостит, а бычьи глаза являются деликатесом в Юго-Восточной Азии, т.е. здесь опять же идет речь о культурных и субкультурных различиях представления о съедобности. Таким образом, съедобность или несъедобность тех иных продуктов определяется не только культурными, но и социальными различиями – то, что съедобно для одной социальной группы несъедобно для другой[13].

Есть обстоятельства, при которых границы социокультурных представлений о съедобности контрастно изменяются. Здесь можно выделить два типа ситуаций.

Во-первых, какой-нибудь субпродукт, употребляемый простолюдинами, соленье или маринад, может войти в моду и стать высокопрестижным. Например, в России только в начале XX в. осетровая икра (с возникновением ее дефицита из-за сокращения запасов осетровых) превратилась из пищи простолюдинов и монахов в деликатес аристократов, в то время как в Московской Руси значительно выше ценилась щучья икра. То же и с копчеными колбасами и окороками[14].

Во-вторых, в ситуациях массового социального неблагополучия – войн, катастроф, голода – происходит резкое расширение того, что считается съедобным. Тогда становятся съедобными не только лебеда, одуванчики и сныть, но корневище кубышки может идти для получения хлеба, желуди дуба – для получения крупы, мокрица (звездчатки средней) — для приготовления салата. При этом надо учитывать, что эти растения не подвергались тысячелетней селекции и по вкусовым качествам уступают культурным растениям[15].

Итак, можно утверждать, что представление о съедобности/несъедобности не только культурное, но и социальное: то, что

[13] Ср. у Е. Молоховец указание того, что отдается прислуге: Молоховец Е. *Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве*. СПб., Тип. Н.Н. Клобукова, 1901. Отдел I-15.

[14] См. подробнее: Чебанов С.В. *Культурный статус колбасных изделий* // Знание-сила, № 8, 1995, С. 23-24.

[15] Показателен случай с известным ботаником, педагогом и писателем Н.М. Верзилиным (1903-1984 гг.), который в своей книге *По следам Робинзона* (М.-Л., Детгиз, 1953) собрал рецепты приготовления еды из дикорастущих растений. Однажды, сотрудники кафедры Педагогического института им. А.И. Герцена, где он был профессором, приготовили обед по рецептам этой книги. Не зная, что это за блюда, испробовав их, Николай Михайлович резко критически отозвался о каждом из них.

съедобно для одной социальной группы, несъедобно для другой. При этом существует различие в представлениях о съедобности в группах, занимающих разное место в социальной иерархии, проживающих в разных типах поселений (городских и сельских), разного возраста (так, молоко и молочные продукты – еда, прежде всего, детей и стариков; число градаций возраста и их границы, для которых предполагаются разные гастрономические предписания, различаются в разных культурах) и пола (мясо как обязательный компонент мужского рациона) и т.д.

То, что является пищей и съедобно (содержит нутриенты), мы называем едой. Представление о еде[16] предполагает определенный способ приготовления продуктов, определенную их сочетаемость (хотя степень свободы при этом высока и число запретов невелико) и некоторые общие принципы их использования (тяжелая еда днем и в холодное время года для взрослых здоровых людей, сырые овощи в жаркую погоду и т.п.).

Характерной особенностью питания современного и исторического человека (в противоположность доисторическому) является то, что еда употребляется (за исключением сугубо окказиональных ситуаций: спонтанных перекусов, питание во время осуществления какой-либо иной деятельности, в экстремальных ситуациях и т.д.) определенным способом — в приготовленном виде[17], в определенных сочетаниях продуктов и определенным способом (отламывая, откусывая, используя ложку, вилку нож), т.е. в виде кушаний, блюд.

Блюдо — это нормативно-культурный способ не только оформления еды, сочетания ее разных видов, но и приготовления, сервировки, потребления и ритуала поедания[18]. По типологии блюда подразделяются на повседневные, праздничные и сакральные.

Повседневные блюда могут быть как довольно сложными, многокомпонентными, так и очень простыми (напр., бутер-

---

[16] Полностью аналогичным представлениям о еде человека является представление о корме для домашних животным. При этом граница того, что может быть, а что не может быть кормом столь же затейлива.

[17] Элементы ритуализации питания свойственны и высшим животным (Гиппенрейтер Ю.Б. *Введение в общую психологию.* М., 1996. Гл. «Происхождение и развитие психики»).

[18] Литература, посвященная этой теме, необозрима. Скажем, в особой трапезе – тантристском ритуале панкамакара – объединяется пользование мясом, рыбой, жареным зерном, вином и соитие (Shaktismo. Б.г. – http://epo.wikitrans.net/Shaktismo?eng=Shaktism). Анализ подобного рода материала требует совершенно иного формата исследования. Поэтому в настоящей работе даже не ставится вопрос описания или какого-либо обобщения эмпирических данных, а обсуждаются только некоторые общие проблемы культурного оформления еды в виде блюд.

брод, каша, вареное яйцо, нарезанный арбуз). Но для того, чтобы быть блюдом они должны быть выложены в определенную посуду и сервированы определенным образом. Так, сваренное яйцо, чтобы стать блюдом, должно быть подано в специальной подставке с ложкой и солью, каша должна быть выложена из кастрюли на определенную индивидуальную посуду и снабжена ложкой и т.д. Сваренное яйцо в кастрюле среди других яиц или каша в кастрюле блюдом не являются. Даже самые изысканные сыры и колбасы в магазинной упаковке случайным образом размещенные во время поедания на стульях или подоконниках, несмотря на то, что обладают превосходным вкусом, еще не блюдо.

Праздничные блюда отличаются многокомпонентным составам, сложным многостадийным процессом приготовления, изысканной сервировкой и сложным ритуалом потребления (напр., сопровождаются тостами, музыкой, застольными разговорами и т.д.), причем обычно в большей или меньшей компании. При этом ритуал определяется традициями, принятыми в данной группе – семье, коллективе, народе и т.д. Для приготовления праздничных блюд иногда выращивают специальные растения или животные (напр., специальный откорм гусей и уток, идущих на приготовление фуа-гра).

Сакральные блюда являются частью сакральных ритуалов (в том числе, таинств). В полной мере сакральными являются хлеб и вино причастия. Наглядна сакральность пасхальных яиц, куличей и пасхи. В известной мере всякая освященная пища и трапеза, начатая с молитвы, священны[19]. Ритуал потребления сакральных блюд воспринимается не только как надличностный, но и как надчеловеческий. В определенной степени можно говорить о том, что все блюда, а, соответственно, их приготовление и потребление, сакральны, только у одних сакральность актуальна, явно выражена, а у других – стерта, незамечаема. При этом возникает еще одна проблема – различение подлинной сакральности и генерализованной пищевой тревоги[20] или других ситуаций отождествления высокой социальной значимости блюда и сакральности.

В современной практике массового питания блюда разного статуса могут быть перепутаны. Так, повседневный рацион ресторанов состоит в большой мере из праздничных блюд кухонь разных народов. При этом есть блюда, которые предполагают

[19] Не случайно предупреждение апостола Павла: Все, что продается на торгу, ешьте без всякого исследования, для спокойствия совести; ибо Господня земля, и что наполняет ее (1 Кор 25:28).

[20] Чеснов Я. В. *Экзистенции: пища*. Философия и культура. №11, 2008. С. 110-124.

только домашнее употребление (напр., тюря из булки с яйцами всмятку). Такие блюда устойчиво на протяжении десятилетий (и, видимо, столетий) готовятся дома, их не принято предлагать гостям или выставлять на продажу. Но в некоторых странах налажено промышленное производство подобных блюд (например, молочной сыворотки).

Представление о блюде включает в себя ряд компонентов.

— Продукты, из которых готовится блюдо. Значимыми могут быть самые разные характеристики – сорт растений и порода животных, часть туши, место происхождения сырья (вплоть до конкретного ущелья или фермы), время сбора (урожай определенного года, время суток заготовки), способа откорма и т.д. К особо торжественным событиям (свадьбы, юбилеи, коронации) сырье для трапезы может выращиваться на протяжении нескольких лет. Особенно важными оказываются такие характеристики для определенных видов блюд – например, вин и сыров. Сюда же относятся особенности забоя животных (правила холяльности и кашрута, статус резника и надзирателя за кошерностью и т.д.), заготовки растений и т.д.

— Процесс (технологии) приготовления и используемого для этого оборудования (посуды, кастрюль, сковородок, форм и т.д.). При этом может быть важным источник тепла, вид топлива, посуда для приготовления пищи, способ ее мытья и т.д. Речь идет не только о традиционализме, новые технологии и оборудование (микроволновки, аэрогрили, морозилки и т.д.) открывают новые технологические возможности (напр., молекулярная кулинария). При этом процесс приготовления блюда может быть частью его потребления. Так, обычно все едоки барбекю вовлечены в процесс его приготовления. Этим объясняется и распространение мест питания, в которых можно наблюдать процесс приготовления блюд (блинных, пивных, пиццерий и т.д.).

— Повар (повара) и их помощники – значимость их кулинарного мастерства, внешнего вида, манеры поведения (что особенно важно при приготовлении в присутствии клиента). В некоторых случаях значимы пол, возраст, социальное положение человека, который может готовить определенное блюдо. При этом принципиально то, что деятельность хорошего повара является реализацией личностного знания[21], и не может быть полностью формализована, а соответственно воспроизведена.[22] Важно подчеркнуть, что в нашем контек-

[21] Полани М. *Личностное знание. На пути к посткритической философии.* М., Прогресс, 1985. Примечательно, что М. Полани – химик по базовому образованию, а деятельности химика и кулинара принципиально весьма сходна.

[22] Примером может служить деятельность главного пивовара Жигулевского завода Александра Николаевича Касьянова, окончание работы которого

сте интересны не только профессиональные повара (скажем, ресторанов), но и просто хозяйки (хозяева), умеющие мастерски готовить хотя бы одно-два блюда, именно они являются носителями подлинно народной кухни.

— Внешний вид блюда, который складывается из характерной формы (котлеты, фрикадельки, клецки, баранки, бабы, пасхи и т.д.), размера (основа предварительной ориентации в сортах сосисок, пельменей), цвета (что позволяет говорить об особом цветовом оформлении трапезы, учитывать цвет при сервировке и т.д.), запаха и других органолептических характеристик[23]. Все это должно обеспечить распознавание блюда на столе и правильную «стратегию и тактику» обращения с ним. При этом с внешним видом блюда связаны особые семиотические игры. С одной стороны, блюдо должно быть узнаваемо как блюдо (как пожарские котлеты, окорок или заливная рыба), с другой – каждый хозяин и повар желает сделать свои блюда уникальными и неповторимыми, с третьей – гость должен продемонстрировать, что он является знатоком и ценителем поданных блюд (что особенно важно на званных обедах). Одним словом, здесь открывается широкое поле для семиотической игры с ее загадками и разгадками[24], переобозначениями, конфликтом интерпретаций и т.д.[25]

— Посуда и столовые приборы (напр., подставки для вилок и ножей, салфетки и кольца для них, щипцов для раскалывания крабов, ножей для сыра, какелонов для фондю и т.д.). С чисто функциональной точки зрения некоторые из них могут заменять друг друга (напр., чайные чашки – кофейные), но идентичность еды как блюда определяется набором соответствующих предметов.

— Сервировка стола, включающая в себя наличие полного набора принадлежностей для потребления данного блюда, их подобающее расположение на столе, надлежащее декорирование стола (цветами, свечами, вазами и т.д.) и т.п. При этом

(при сохранении технологии) было четко зафиксировано ценителями пива по ухудшению его качества.

23 Это то, что можно назвать фигурой блюда в противоположность его форме. См. Чебанов С.В *Представления о форме в естествознании и основания общей морфологии*. Orgaanilise vormi teoria.X teoreetilise bioloogia kevadkool. Tartu. Tartu Riiklik Ulikool, 1984. С. 25-40.

24 Санников В.З. *Русский язык в зеркале языковой игры*. М., 1999. Рикер П. *Конфликт интерпретаций*. М., КАНОН-пресс-Ц, Кучково поле, 2002.

25 Определить, где проходит грань такой игры и соблюдения застольного этикета бывает сложно. Так, например, на обедах в Зимнем дворце в начале XX в. при некоторых переменах стола подавали фруктовую воду для освежения рта. Некоторые из приглашенных принимали ее за напиток, что приводило к конфузам и светским пересудам.

в разных культурах существуют контрастно разные традиции сервировки стола («art de la table» во Франции, китайский фэн-шуй, японский бэнто и т.д.). Надлежащая сервировка стола предполагает и наличие определенного числа сотрапезников (на одну персону, tete-a-tete, семьи с детьми и т.д.) подходящего социального статуса и возраста (имеются в виду ограничения на детей и немощных взрослых, присутствие которых требует помощи им, а также особо почетных гостей).

— Интерьер, обстановка и убранство помещения, в котором потребляется блюдо. Традиционная простонародная практика часто предполагает вкушение повседневной пищи у очага, являющегося со времен архаики центром жилища. Эта практика распространена и ныне в организации в квартире (доме) кухни-столовой или демонстративного приготовления блюда в специализированных ресторанах. В зажиточной, а тем более, аристократической среде, напротив, принято не только отделять столовую от кухни в виде отдельного помещения, но и разносить их по разным концам дома или даже по разным постройкам с тем, чтобы запахи кухни не попадали в столовую. При этом предполагается наличие определенной мебели или ее альтернатив (напр., ковров и подушек), убранства интерьера и его декора, включая цветы и растения (напр., вербы на Пасху и березы на Троицу[26]), ароматов (курение благовоний, подбор живых растений, использование духóв) и т.д. В некоторых случаях потребление определенных блюд сопряжено с пребыванием в специальных сооружениях[27].

— Ритуал поедания блюда, который предполагает соблюдение большого количества самых разнообразных требований и учета многообразных обстоятельств.

[26] Это национально-региональные варианты реализации сакральных символов. Так, ранней весной верба с барашками в центральной и северной России – единственное растение, по которому видно весеннее пробуждение жизни. Поэтому она и может символизировать ветви пальмы, которыми приветствовали Христа при его вступлении в Иерусалим (Мф 21:8, Ин 12:13). Береза же, используемая на Троицу для украшения дома, символически осмысливается как источник того несущегося сильного ветра, который наполнил весь дом где собрались апостолы при наступлении дня Пятидесятницы (Деян 2:2). Выбор березы при этом определяется как ее распространенностью в центральной и северной России (в других регионах могут использоваться дуб, клен), так и ролью березы в дохристианских языческих культах. В целом о символике растений см. *Золотницкий Н.Ф. Цветы в преданиях и легендах.* СПб., изд-во А.Ф. Девриен, 1914.

[27] Так, правоверный еврей на Суккот обязан если не жить в сукке, то, по крайней мере, иногда пребывать в ней, молясь и вкушая ячменный суп, золотистую курочку, фаршированные овощи и грушево-миндальный пирог с шоколадным соусом; ср. чайные и кофейные домики в Летнем саду Санкт-Петербурга для соответствующих церемоний.

— Время суток: есть блюда утренние, дневные (обеденные), вечерние, ночные[28] (напр. блюда Рождественского и Пасхального стола, которыми принято разговляться). При этом важно иметь, что обычно вечернее время психологически наиболее располагает к задушевному общению, в то время как большая нагрузка на пищеварительную систему в вечернее время, перед сном явно физиологически не оптимальна. Например, в русской традиции принято употреблять как довольно легкие молоко и молочные продукты (например, творог) утром, притом, что в них содержится значительное количество кальция, недостаток которого определяет развитие остеопороза. В то же время, усвоение кальция идет преимущественно во второй половине дня, т.е. использование молочных продуктов как источника кальция в утренние часы бессмысленно. Число таких примеров можно увеличивать. Однако, так или иначе, при распределении блюд по часам суток социально-культурные факторы явно перевешивают физиологические (напр., формулируемые в виде диетологических предписаний), что особенно очевидно в отношении праздничных и сакральных блюд.

— Время недели; так во многих культурах есть выделенный праздничный день (суббота у иудеев, воскресенье у христиан, пятницы у мусульман), в который могут потребляться особые блюда.

— Время года, которое оказывается важным при выборе блюд в нескольких аспектах: разной доступности одних и тех же продуктов в разные сезоны; разных пищевых предписаний в разное время года (напр., постов, в том числе многодневных); приуроченности индивидуальны праздников (дней рождения, именин, годовщин свадеб и т.д.) к определенным датам календаря; типичными погодными условиями (жара, холод, метель, дождь), определяющими разные пищевые предпочтения.

— Состав, количество и социальный статус сотрапезников (только члены семьи, члены семьи и родственники, друзья, коллеги, покровители и т.д.).

— Музыка, пение и танцы[29], сопровождающие трапезу, которые могут включать в себя как обязательные (если речь идет о каких-то праздничных или сакральных блюдах), так и факультативные произведения.

— Застольный этикет, касающийся общего поведения за столом, знания застольный обычаев, умения пользоваться всей

[28] При этом имеется ввиду культурное, а не астрономическое время суток, при том, что они могут довольно сильно различаться (вопрос о соотношении этих времен весьма не прост и многоаспектен).

[29] Ср. специальный раздел о прохладительном питье во время танцах в кн. Молоховец Е. Указ. соч. С. 92.

предлагаемой посудой и столовыми приборами, знакомство с особенностями поедания отдельных блюд и т.д. Похвала блюду и повару. В известной мере блюдо настолько хорошо, насколько его хвалят, так что похвала блюду оказывается частью застольного этикета.

— Тосты, которые практически обязательны, если имеется компания и используются алкогольные напитки[30]. Интересные сами по себе как произведения особого жанра речи, тосты, позволяющие[31] высказать сотрапезнику то, что невозможно сказать в обыденном общении.

Строго говоря, только еда, приготовленная и съеденная в соответствии с социоэтнокультурными нормами, определяющими характер всех перечисленных компонентов, может рассматриваться в качестве блюда.

Разумеется, что далеко не всегда еда предстает в виде оформленных блюд[32]. Эта форма может размываться за счет различных обстоятельств – использования продуктов неизвестного происхождения, упрощенного их приготовления и сервировки (скажем, использования чайника вместо кофейника, одних и тех же ножей для мяса и рыбы и т.д.), искажения ритуала поедания блюда и т.д. Однако в упрощенном, свернутом, усеченном виде сохраняются общие принципы оформления блюда в той или иной культуре. Так, мало кто из славянского населения России будет есть борщ рано утром, сидя на корточках в коридоре или лежа в ванной (если это не исключительный случай). Еще сложнее допустить, что это будет делать несколько человек из разных семей или нескольких замкнутых коллективов (экспедиционных отрядов, соседей по общежитию и т.д.). Именно соблюдение общих принципов организации трапезы, оформления блюд при их дискретном наборе позволяет распознавать определенные блюда в большинстве случаев употребления пищи.

Полнота реализации так понимаемого блюда как определенной аристотелевской формы (эйдоса) определяется, прежде всего, четырьмя обстоятельствами:

1. Знанием кулинарных традиций определенной культуры. (Предполагается, что профессиональный повар или ресторатор знает эти традиции лучше, чем обыватель, хотя именного среди

---

[30] *Этикет. Искусство изысканных манер.* М., АСТ, 2005.

[31] Серль Дж. Р. *Косвенные речевые акты. Новое в зарубежной лингвистике.* Вып. 17. *Теория речевых актов.* М., 1986.

[32] Говоря о блюде действительно уместно трактовать блюдо как форму (а не только геометрическую фигуру) еды – форму, в традициях морфологии Аристотеля – Гете – Тролля – Ремане – Мейена (Чебанов, 1984), но это предмет, требующий отдельного обсуждения.

последних и может встретиться истинный знаток и ценитель тех или иных кулинарных традиций и традиций застолья.)

2. Типом блюда – наибольший произвол и упрощение допустимы в отношении повседневных блюд, а значительно меньший – в отношении праздничных и сакральных[33]. Благодаря этому пасхальное яйцо оказывается полноценным, в высшей степени семантически нагруженным блюдом (крашение, освящение, катание яиц на Пасху)[34].

3. Характером трапезы, во время которой потребляется блюда. Наибольшее упрощение имеет место, когда одинокий не очень состоятельный человек (чаще – мужчина) самостоятельно готовит себе и ест повседневную пищу, которую надо поглотить в условиях дефицита времени, наиболее полно реализуются особенности блюда в официальных ситуациях – на деловых или дипломатических завтраках, обедах, ужинах, коктейлях и т.д. При этом все особенности подачи и употребления тех или иных блюд регулируются дипломатическим протоколом[35].

4. Материальными возможностями того, кому предназначено блюдо (экономия идет, прежде всего, за счет выбора возможно более простых блюд, упрощения сервировки, занижения требований к спецификации продуктов[36]).

Обычно еда воспринимается в виде дискретного набора блюд, но существует ряд ситуаций, несколько размывающих эту общую тенденцию.

Во-первых, не вполне определена ситуация с приправами, соусами, хлебом, винами и т.д. Все они могут быть отдельно – и порою весьма изыскано – сервированы и во многом напоминают блюда. Но они входят в сочетание со многими блюдами и поэтому постоянно или значительное время трапезы присутствуют на столе. При этом в некоторых ситуациях (обычно несколько девиантных с точки зрения культуры питания) они

[33] Так, в 1990-е в России даже в тех семьях, в которых время от времени голодали, старались во чтобы то ни стало приготовить полноценный Рождественский и Пасхальный стол (вопрос о том, какое это имеет отношение к обрядоверию или подлинной религиозности сейчас не обсуждается).

[34] См. Солодянкина Е.В. *Искусство росписи пасхальных яиц.* Дипломная работа. Екатеринбург, Уральск. гос. профессионально-педагогический ун-т, 2000.

[35] Вуд Дж., Серре Ж. *Дипломатический церемониал и протокол. Принципы, процедура, практика.* М., 2003.

[36] В настоящее время выявился новый аспект– ориентация на экологически чистые продукты. См. подробнее Каганский В.Л. *Культурный ландшафт и советское обитаемое пространство.* М., НЛО, 2001. С. 515-528. Несмотря на сомнительность самой этой идеи, производство экологически чистых продуктов оказалось из самых доходных видов бизнеса – в одном ряду с торговлей наркотиками и нелегальной торговлей оружием.

могут выступать в виде отдельного блюда (напр., хлеб, соус). Оправдано ли считать такие компоненты меню блюдами или нет, не вполне ясно.

Во-вторых, как указанные компоненты меню, так и сыры, колбасы, гарниры могут выступать как части других блюд. Таковы будут мясные и рыбные блюда и блюда из птицы с гарнирами (простыми и сложными), бутерброды, блины, оладьи и т.д. Такие блюда включают в себя принципиально разные компоненты – кусок мяса (разных сортов) или изделие из него, блин и наполнитель к нему (мясо, рыба, овощи, варенье, сметана и т.д.), определенный сорт хлеба и масло с сыром, колбасой, копченостями к нему и т.д. В зависимости от принятых правил застольного этикета и ситуации (дома, в ресторане, в гостях и т.д.) такое составное блюдо либо готовиться заранее и подается к столу в готовом виде, либо готовиться участником застолья самостоятельно и по своему усмотрению в ходе застолья (напр., бутерброд или блин с начинкой). В системе «шведского стола» такой принцип приготовления блюд получает широкое применение, хотя он регулярно используется и в традиционных системах питания (комбинирование главной части блюда с разными гарнирами). Можно сказать, что при формировании блюд используется модульный принцип их построения[37]. Однако возникает вопрос: считать ли блюдом только составленную композицию (котлету с гарниром, бутерброд, суп со сметаной) или и отдельные ее компоненты тоже считать блюдами (котлету, гарнир, хлеб, масло, сыр, суп, сметану)? Безусловно, встречаются ситуации, когда такие отдельные компоненты выступают в качестве самостоятельных блюд – скажем, в диетическом питании или при индивидуальных пищевых предпочтениях[38].

---

[37] Вообще модульный принцип довольно широко работает в кулинарии. Так, съедобные продукты являются минимальными модулями, из которых строятся все блюда данной кухни. Одним из путей использования этих продуктов является производство универсальных заготовок – скажем, из зерна готовится мука, которая потом используется для приготовления самых разных блюд, из молока – масло, также безгранично используемое в самых разных ситуациях, из туш животных – жир, необходимый для всевозможных рецептов и т.д. Далее, из блюд составляются меню самых разных трапез, эти меню используют для того, что составить рацион на данный день, из дневных рационов – недельные и т.д.

[38] Эта ситуация примечательна с позиций общей морфологии – член рефрена может быть и частью некоторого объекта и самостоятельным объектом данного класса (например, протон – и ядро атома водорода, и структурная единица ядра всех других атомов); см. Чебанов С.В. *Рефренность мира*. Публичные лекции на Полит.ру 17.09.2009 – http://www.polit.ru/lectures/2009/11/26/chebanov.html

Несмотря на наличие подобных затруднений (во многом терминологического характера) принцип оформления еды в виде блюд не вызывает сомнения. Тем не менее, очевидно, что далеко не все, что является пищей и едой, может стать и становится блюдами. Лица, неспособные в силу тех или иных обстоятельств удержать свой культурный статус, «заезженные» повседневностью, ограниченные приватной жизнью, а тем более, имеющие ощутимые материальные затруднения не претендуют на питание блюдами и довольствуются едой, а иногда даже пищей. Если же речь идет о социально благополучных людях, то нормой для них является питание именно блюдами. Это порождает одно важное следствие: если целостность – нормативы приготовления, подачи и потребления – блюда нарушена, то оно перестает быть блюдом и становится несъедобным. Наиболее наглядно это видно на следующих примерах.

Допустим, упакованный торт падает и сминается. Тогда его уже нельзя подать на праздничный стол. Хотя в приватной ситуации его, скорей всего, съедят. В иных случаях его могут отдать прислуге или собаке. Пищевые достоинства торта при этом никак не меняются. Подобным образом, если будет обнаружено, что в процессе приготовления или подачи были как-то нарушены установления кашрута, то блюдо безнадежно испорчено и не может употребляться в пищу правоверным иудеем. Это закреплено ритуалом и статусом сакральности пищи.

Точно также перестает быть блюдом то, что надкусано, или имеет следы того, что кто-то это пробовал или начинал есть и т.д.

Неправильное выполнение ритуала потребления блюда также разрушает идентичность блюда. В этом случае оно оказывается частично или полностью съеденным, но приводит, например, к изменению статуса съевшего – он может стать объектом иронии или даже насмешек, утратить часть своего авторитета или даже подвергнуться тому или иному взысканию. Показательно, что тайноедение считается одной из разновидностей греха чревоугодия (наряду с чревобесием и гортанобесием), которое заключатся в том, что человек (обычно это относится к монахам) потребляет еду в неположенное время тайно от других, т.е. с явным нарушением ритуала (устава), который в данном случае сакрализован. Очевидна и чисто светская ущербность тайноедения – человек в этом случае не может воспринять блюдо во всем богатстве его компонентов (он лишается, скажем, застольных бесед, специальной сервировки и т.д.)

Однако в повседневной жизни могут быть и некоторые узуальные отступления от ритуала, когда можно незаметно

попробовать кусочек еще неподанного на стол блюда – всегда это делают повар или хозяйка дома, пробуя его, иногда – маленькие дети, которым не дотерпеть или пора спать, т.е. существует норма отклонения от нормы исполнения ритуала. Поскольку подобные нормы являются неписанными, то существуют некоторые семейные, общинные и географические варианты осуществления ритуала, что порождает определенные недоразумения и даже конфликты при соприкосновении представителей разных общин (так, напр., то, что в Центральной России и на Русском Севере называется «куличом», на юге называется «пасхой», а соответствующее творожное блюдо вообще отсутствует в пасхальном столе). Аналогичные явления (вариативность, узуальные отступления от культурных канонов, возможность упрощения некоторых деталей) касаются и других компонентов блюда (технологии приготовления, сервировки и т.д.).

Тем не менее, принципиальным остается главное: фиксация набора (и довольно большого) компонентов, которые должны присутствовать для того, чтобы непрерывное и неопределенное облако еды, допускающей произвольное смешение продуктов[39], превратилось в дискретный упорядоченный набор блюд, свойственных той или иной социо-культурной среде[40].

Очевидно, что способ употребления пищи в виде еды, а тем более, блюд довольно резко ограничивает набор того, что может быть съедено. На первый взгляд это неоправданно расточительное и бессмысленное отношение к пищевым ресурсам[41]. Однако, при более внимательном отношении проблема выглядит совершенно иначе.

Безусловно, потребление пищи в виде блюд является маркером социального и культурного статуса[42]. Аналогичные

---

[39] Примечательно в этом контексте поведение маленьких детей (примерно второго года жизни). Если им предоставляют возможность учиться самостоятельно есть и выставляют перед ними набор приготовленных блюд, то после того, как они попробовали каждое из них и утолили чувство голода, они начинают все смешивать вместе, а потом отказываются есть полученную массу как нечто неопределенное.

[40] Это первое условие, которое необходимо для выявления рефрена (повторяющегося полиморфического множества) блюд (см. Чебанов, Указ. соч. 2009).

[41] Проблема пищевых ресурсов весьма актуальна ввиду того, что по данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН на Земле на апрель 2010 г. имеется 1017000000 голодающих.

[42] Именно поэтому понятно существование множественных маркеров социального статуса практически во всех сферах человеческой жизни. Это относится и к питанию. Наряду с этим известно, что наиболее экономное использование ресурсов (всегда ограниченных) имеет место в ситуациях, когда этот

распределения существуют и в природных системах[43]. Пищевые отношения традиционного и индустриального общества оказываются весьма совершенными, т.к. они предполагают тонкую многоэтапную нарезку ресурсов питания. Представители элиты постоянно (в том числе, и повседневно) питаются блюдами из продуктов высшего качества. После того, как они выбирают эти продукты, более низко расположенным социальным группам остаются (в собственности власти или на рынке) продукты более низкого качества, которые, однако, могут быть вполне пригодны для приготовления даже тех же самых блюд. За ними следуют группы, которые также питаются блюдами, но эти блюда попроще, а репертуар их беднее. Далее идут социальные группы, которые самостоятельно ведут хозяйство, но преимущественно или постоянно питаются едой, а замыкается эта лестница деклассированными элементами, которые потребляют пищу.

Существует и иерархия перераспределения продовольствия внутри домочадцев состоятельных социальных групп. Хозяева дома питаются блюдами, причем может иметь место и перераспределение «лакомых кусков» между хозяином, хозяйкой, детьми или стариками (что определяется семейными традициями, достатком, состоянием здоровья и т.д.). Часть продуктов получает обслуживающий персонал, проживающий в семье, причем, скорее всего, это будут продукты более низкого качества и субпродукты, пригодные для приготовления простых блюд или еды. И хозяева, и обслуживающий персонал может иметь домашних животных – собак, кошек, аквариумных рыб, птиц в клетках и т.д. Эти животные потребляют в качестве пищи остатки (включая и отбросы, например, кости для собак) блюд

ресурс распределяется резко неравномерно. Парето-распределение трудовых ресурсов и капитала – 20% потребителей использует 80% ресурсов, 20% потребителей покупают 80% товаров по объему стоимости и т.п. См. Подиновский В.В., Ногин В.Д. *Парето-оптимальные решения многокритериальных задач*. М., Наука, 1982.

[43] Трубников Б. А. *Закон распределения конкурентов* // Природа. 1993. № 11. С. 3–13. В настоящее время эти гиперболические Н-распределения стали предметом специальных исследований в общей ценологии и в экологии. См. *Техногенная самоорганизация и математический аппарат ценологических исследований. Ценологические исследования*. Вып. 28. М., Центр системных исследований, 2005. Более того, в экологии известны разные стратегии использования тех или иных ресурсов (источников пищи, энергии, отдельных веществ и т.д.). См. Левич А.П. *Структура экологических сообществ*. М., МГУ, 1980. Чернова Н.М., Былова А.М. *Общая экология*. М., Дрофа, 2007, Жерихин В.В. *Основные закономерности филоценогенетических процессов (на примере неморских сообществ мезозоя и кайнозоя)*. Дисс. д-ра биол. н., М., ПИН, 1997.

и еды людей. Если речь идет о сельском доме – часть пищевых отходов может идти свиньям, курам или для изготовления компостов и т.д. Кроме того человек и его жилище окружены ореолом синантропных диких видов, таких как воробьи, голуби или стрижи. Домочадцы – обычно старики и дети – нередко подкармливают их. Наконец, обычно в доме присутствуют и домовые животные – мыши, крысы, тараканы, клопы, невзирая на волю людей, они также живут за счет их ресурсов.

В результате оказывается, что традиционный дом является довольно сложным многовидовым консорцием, между членами которого существуют многообразные трофические отношения. Поэтому можно говорить о том, что для традиционного общества характерна очень тонкая нарезка пищевых ресурсов, а пищевые отходы как таковые практически отсутствуют, т.е. ресурс такого агроантропоценоза используется очень полно. Немаловажную роль в формирование подобного положения дел играет то, что одна часть населения постоянно, а другая хотя бы эпизодически потребляет еду в виде блюд. Весьма примечательно при этом то, что носители традиции питания блюдами даже не подозревают о существование обсуждаемого экологического значения такой практики.

С развитием урбанизации, индустриального и постиндустриального общества, его демократизацией описанная ситуация меняется. Семьи во все большей мере представлены малыми семьями (супруги с несовершеннолетними детьми), количество совместно проживающих домочадцев сокращается, приусадебное хозяйство исчезает, количество домашних животных уменьшается, изменяется и обычно сокращается набор синантропных видов, появляются эффективные средства борьбы с нежелательными домовыми животными[44]. В результате полнота потребления пищевых ресурсов уменьшается и появляется проблема пищевых отходов[45]. Обостряется положение дел и тем, что развитие ветеринарии и индустрии содержания домашних животных приводит к распространению

[44] Наблюдаемая ныне на Западе и намечающаяся в России тенденция дезурбанизации – выезд состоятельных людей за пределы городов и проживание в отдельном доме с земельным участком – отчасти восстанавливает традиционное положение дел. Отличия такого дома от традиционного определяются принципиально урбанистическим типом деятельности хозяев и иным инженерно-техническим оборудованием дома (со всеми вытекающими экологическими последствиями).

[45] Какое-то время ее пытались решать путем отдельного сбора пищевых отходов и последующего их использования на крупных фермах. Однако сложность и дороговизна сбора и утилизации пищевых отходов приводит к тому, что эта практика отмирает и ныне при внедрении раздельного сбора отходов категория «пищевые отходы» даже не выделяется.

специализированных кормов для домашних животных, содержание которых приводит теперь не уменьшению количества объедков, а, напротив, к появлению нового их разряда – объедков кормов домашних животных.

Еще острее эта ситуация в отношении ресторанов, в которых огромное количество несъеденных или недоеденных блюд уходит в отходы. Это является колоссальной экономической и нравственной проблемой, тем более, на фоне более чем миллиарда голодающих в мире[46].

Описанная ситуация отражается и на судьбе блюд. На рынке появляется большое количество продуктов глубокой переработки сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и готовой к употреблению еды и именно этот сектор рынка продуктов питания привлекает большинство населения. В итоге возрастает конкуренция за узкий спектр пищевых ресурсов. С другой стороны, наличие полуфабрикатов и готовой к употреблению еды определяет отсутствие необходимости питания блюдами (можно обойтись и предлагаемой едой) и создает предпосылки для распространения фастфуда.

Прежде всего, фастфуд предлагает, хотя и примитивные, но именно готовые блюда, включающие основные значимые компоненты – цельнооформленность блюда, есть этикетные установления как его можно есть, у молодежи складываются свои ритуалы посещения Макдоналдса, особый стиль одежды, поведения и прочее[47]. Это свидетельствует о том, что блюдо – хорошо сформированный и устойчивый к варьированию внешних условий феномен культуры (причем культуры разных типов, в том числе, и массовой).

Теперь рассмотрим ряд проблем, связанных с культурой питания.

Набор блюд, используемый тем или иным народом, составляет национальную кухню, которая включает в себя повседневные, праздничные и сакральные блюда. Представление о национальных кухнях, которое складывается на основании

[46] Например, в ресторанах Австралии и Гонконга вводятся специальные санкции против тех, кто оставляет много объедков.

[47] К этому можно добавить и то, что Макдоналдс уделяет внимание стандартности используемого сырья, оборудования, сервировки, оформлению интерьера и т.д. См., напр., http://www.mcdonalds.ru/?ver=flash. При этом показателен маркетинговый ход, нацеленный на многолетнее привлечение клиентов, – организация детских праздников (пиров!) – дней рождения (http://www.mcdonalds.ru/kids/birthday/), утренников (http://www.mcdonalds.ru/kids/morningp/), шоу Р. Макдоналда http://www.mcdonalds.ru/kids/ronald/show/). Таким образом, Макдоналдс целенаправленно работает с ритуалом потребления своих блюд как основным средством формирования контингента потребителей на многие годы вперед.

ресторанных меню и расхожих мнений, часто ограничено только праздничными блюдами; об обыденных часто просто нет сведений, а сакральные вызывают почтительно-боязливое отношение, нелишенное элементов ксенофобии (1 Кор 25:28).

Обычно каждая трапеза включает в себя несколько блюд, причем в определенной последовательности и в разном сочетании блюд друг с другом. Логика построения трапезы такова, что в ходе трапезы человек не только насыщается пищей, но и меняет свое психо-функциональное состояние: утром (в завтрак) он должен взбодриться после сна, днем (в обед) несколько отдохнуть, а вечером (в ужин) снять напряжение дня и подготовиться ко сну. Поэтому трапеза начинается с закусок (бодрящих утром и помогающих расслабиться вечером) и аперитивов, далее идет прием основной массы пищи (сообразно обстоятельством) и заканчивается чем-то лакомым, часто сладким, закрепляющим позитивный настрой. Это определяет и характер подач, имеющих место во время той или иной трапезы (меню или реестры разных трапез)[48]. Эта логика свойственна и построению пира.

Пир является торжественной праздничной трапезой, построенной по принципам обеда или ужина (хотя в исключительных случаях может длиться не один день). Как правило, начало пира приурочено к вечеру.

Праздники, в связи с которыми утраиваются пиры, могут быть самые разные, но они должны быть в высшей степени важными для пирующих – это могут быть национальные праздники, празднование окончания войн, дни рождения, коронаций и свадеб монархов, дни рождения и свадьбы близких, важные события профессиональной жизни, тризны и т.д.

Пир важен (более чем повседневная трапеза) для поддержания взаимного доверия и понимания у участвующих в нем людей. Поэтому пир можно устроить ради того, чтобы сблизить людей – познакомить их друг с другом, представить друг другу. Для этого, однако, человек, придумывающий и устраивающий пир, должен придумать и устроить праздник, для чего необходима личная харизма. Поводом для этого могло быть любое важное событие. Значение пира в том, что пир, как и праздника в целом, в преодолении психо-эмоциональной монотонности жизни взрослого человека. Обычно важное дело завершается совместной трапезой, пиром, что позволяет сохранить правильный эмоциональный ритм деятельности человека[49].

---

48 Молоховец Е., Указ. соч. 1901, Отдел II.

49 Лукашевич Н. П., Сингаевская И. В., Бондарчук Е. И. *Психология труда.* Киев, Межрегиональная Академия управления персоналом, 2004.

Важнейшей характеристикой праздника является веселье: «И похвалил я веселье; потому что нет лучшего для человека под солнцем, как есть, пить и веселиться» (Еккл 8:15). Весельем заканчивается даже тризна. Погребальный пир является средством достижения катарсиса как реакции на смерть близкого человека.

На достижение веселья «работают» важнейшие элементы пира. Прежде всего, само поглощение еды приводит к выработке эндорфинов – эндогенных морфинов, гормонов счастья, которые вызывают ощущение восторга. Острота восприятия еды усиливается использованием аперитивов, в качестве которых обычно используются спиртные напитки. Последние, в свою очередь, влияют на обмен эндорфинов.

Важной характеристика пира — его изобилие. Ощущение изобилия, отсутствие беспокойства из-за ограниченности ресурсов, что помогает изжить (хотя бы на время) генерализованную пищевую тревогу. Поэтому пир должен отличаться наличием большого количества еды и это изобилие должны быть зрительно представлено – блюда должны быть большими и разнообразными. Пир включает много подач с большим числом блюд.

В виду того, что пир приурочен к праздникам, значительная часть блюд должна быть праздничными или даже сакральными (в зависимости от того, о каком празднике идет речь). Большая компонентная сложность таких блюд приводит к очень полному насыщению всеми нутриентами[50], что также способствует подъему настроения (не говоря уже о том, что этому способствуют и вкусовые качества таких блюд).

Продолжительность пира, обычно его многолюдность создают условия для формирования среди пирующих небольших компаний, идеально подходящих для задушевных бесед, которые создают атмосферу, способствующую, в свою очередь, общему единению. Наконец, раскрепощению способствует и хмельное питье, которое появляется в самом начале пира. В результате на пире может сложиться атмосфера не только веселья, но и атмосфера задушевности, доверия, взаимопонимания, т.е. именно того, что делает пир важнейшим событием жизни креативного человека[51]. Пир — это действие, в котором

[50] Нужно помнить и о другой стороне использования широкого спектра продуктов во время пира. Если следовать существующему мнению о том, что надо использовать в пищу только местные продукты, то пир может оказаться и опасным. Дело в том, что если речь идет об экологически неблагополучных регионах, то на таком пиру будут сконцентрированы все присутствующие загрязнители.

[51] Это обстоятельство и определяет склонность творческих натур к богемному образу жизни.

переплетаются культурные установления и экологические императивы.

Во многих культурах от тамады, старших (по возрасту и положению) мужчин ожидается очень точное следование ритуалу потребления на пиру того или иного блюда. Более того, они выступают в качестве эталона потребления данного блюда в данной компании. При этом если зрелый мужчина проявит при этом некомпетентность в следовании ритуалу, это может нанести урон его авторитету. Напротив, некоторые нарушения ритуала со стороны юношей может послужить поводом для добродушных шуток. В еще большей мере это относится к женщинам и маленьким детям – ненормативное потребление блюд для них может быть допустимо.

Присутствие женщин и детей на пирах обеспечивает возможность каждому из них есть то, что им нравится (соответственно полу и возрасту). Традиционно[52] на пирах могут быть домашние животные (собаки, кошки), которым тоже достаются лакомства с праздничного стола.

Таким образом, даже узуально допустимые отклонения от ритуала потребления того или иного блюда работают на реализацию того же принципа, в силу которого потребление пищи в виде блюд является экологически целесообразным. При этом из участников пира выстраивается особый фрагмент пищевой пирамиды – возникает несколько специализированных половозрастных ниш и дополнительные звенья цепи в виде домашних (а также домовых[53]) животных, что еще более способствует тонкой нарезке ресурсов.

Такое переплетение культурных норм и экологических императивов и позволяет утверждать, что экология организации трапез – это элемент не экологии примата вида Homo sapiens, а именно экологии человека[54]. Поэтому по экологическим

---

[52] В связи с современной ориентации на стерильность жизни, ее клиницизацию ныне присутствие животных на публичных мероприятиях не принято (хотя мода на той-собак возрождает эту традицию).

[53] Исследования истории повседневной жизни и моды показывают, что время от времени человек создает условия для резкого изменения (увеличения или уменьшения) численности домовых животных. Например, многодневное ношение пышных причесок в 18 веке, которое предполагало использование ночных чепчиков, приводило к тому, что в них заводись вши, блохи и даже мыши (Прически 18 века. Сплетник, 2010 – http://www.spletnik.ru/blogs/krasota/11505_pricheski_18_veka), напротив, обривание – старый способ борьбы с вшами и блохами.

[54] Чебанов С.В. *Что такое экология человека?* // Гуманитарный экологический журнал. Т. 3. Вып. 1. 2001. С. 12-24. Чебанов С.В. *Экология человека или экология Homo sapiens?* Наука и вера. Материалы научных семинаров. Вып. 6. СПб, Высшая религиозно-философская школа, 2003. С. 102-129.

последствиям деятельности некоторой общности людей можно судить о национально-культурной принадлежности и степени духовности ее представителей.

Несколько последних замечаний о духовных аспектах пира и его блюд.

Прежде всего, очевидна вплетенность пира в годовой круг церковных праздников и постов. Для церковного человека пир (кроме поминок) практически исключен в среду и пятницу непраздничных седмиц (притом, что есть некоторые расхождения в определении времени их начала и окончания) и во время многодневных постов. Пасха, Рождество и «Спасы» (медовый, яблочный, ореховый) предполагают особые трапезы с определенным набором блюд[55]. При этом такие блюда как пасха, кулич и крашеные яйца вообще готовятся только один раз в году. Масленица фактически является недельным пиром (со всеми его характерными компонентами) с главное блюдо — блинами.

Многодневные посты также можно превратить в своего рода постные пиры. Яркое описание Великого поста как постного пира и подготовки к нему, увиденного глазами ребенка, мы находим в повести И.С. Шмелева «Лето Господне»[56]. По личным воспоминаниям тех, кто родился в состоятельных семьях в России в конце XIX – начале XX вв., такой «постный пир» был тоже некоторым облегчением (разгрузкой) по сравнению с излишне плотным питанием в остальные периоды года.

Говоря о питании во время поста (ни в коей мере не сводя пост к этому) с экологической точки зрения надо отметить два обстоятельства. Во-первых, отказ от животной пищи во время постов является сокращением пищевой цепи – человек на время или постоянно превращается из вторичного (причем универсального) консумента[57] в первичного, питающегося только растительной пищей. Во-вторых, многодневные посты

[55] Безусловно, трапезы не исчерпают духовного смысла праздников и даже не являются главными в них.

[56] Шмелев И. *Лето Господне*. М., АСТ Олимп, 1996, главы «Великий пост», «Постный Рынок», «Пасха», «Разговины»; см. также «Яблочный Спас», «Рождество», «Святки», «Обед «для разных»», «Масленица».

[57] С точки зрения экологии организмы биоценоза представлены тремя группами: продуценты синтезируют органические вещества из неорганических за счет фотосинтеза растений и хемосинтеза некоторых бактерий, консументы используют готовые органические вещества, поедая другие организмы (причем первичные консументы поедают растения, а вторичные – поедая других консументов), а редуценты разлагают трупы продуцентов и консументов до неорганических веществ (Одум Ю. *Экология*. М., Мир, 1986. Тт. 1, 2).

переплетаются с периодами сезонного перераспределения продовольственных запасов[58].

И, наконец, последнее. Если люди собираются на пир не ради чревоугодия, а ради единения друг с другом, то происходит кардинальное перераспределение соотношений составных частей как пира в целом, так и блюд как его структурных компонентов. В таком случае собственно вкушение вина и пищи становиться не главным, а вспомогательным (хотя и очень важным) компонентом пира как культурного феномена. Главным же оказывается застольное общение и беседа. Примером, конечно же, нарочито назидательным является диалог Платона «Пир»[59]. Такая структура пира была характерна для симпосиев, имевших ярко выраженный ритуализированный характер. Участие в пире-симпосии для Платона была важным средством воспитания юношества[60].

Однако, чтобы это общение и беседа могли состояться, необходима атмосфера пира. Но достигаться это может не просто демонстрацией роскоши и изобилия, а иными средствами. Так, могут использоваться рыба, дичь, мясо, фрукты меньших размеров и более сдержанной цветовой гаммы, упрощена сервировка стола, использоваться повседневная мебель и т.д. Все это может быть компенсировано творческими находками декора, скажем, использованием цветов. Таким образом, для того, чтобы пир состоялся, все его компоненты, как и отдельных блюд, должны присутствовать, но в первую очередь не своей телесной вещественности, а в символической нагруженности.

Вспомним эпизод о насыщении Христом пяти тысяч человек пятью хлебами и двумя рыбами (Мф 14:17-21, Мк 16:38-42, Лк 9:16-17) или превращение воды в вино на свадьбе (пире!) в Кане Галилейской (Ин 2:1-11). При этом, несмотря на важность духовного смысла этих событий, они сорняют самостоятельную ценность в своей телесной определенности (что является контрастом к превознесению идеального над телесным в застольных диалогах платоновского «Пира»).

---

58 Вопрос об их взаимосвязи вызывает жаркие дискуссии, пороком которых, однако, является то, что принимается доктрина монокаузальности – объяснения явления какой-то одной причиной. В отношении же любого сколько-либо сложного феномена культуры (а тем более, пережившего несколько тысячелетий) принцип монокаузальности вообще не работает. Но важно то, что духовные, культурные и экологически аспекты одного явления как-то между собою связаны.

59 Платон. *Пир* / Платон. Собр. соч. в 4-х тт. Т.2. М., Мысль, 1993.

60 Из такого рода понимании пира-симпосия вырастает и нынешнее понимание симпозиума как формы научного общения. Платон. *Законы.* Платон. Собр. соч. в 4-х тт. Т. 4. М., Мысль, 1994.

И, наконец, о Святых Дарах как сакральном блюде. Если рассмотреть в интересующем аспекте (никак не ставя под вопрос богословские интерпретации соответствующих деталей) описание установления таинства Евхаристии, которое содержится в Новом Завете (Мф 26:17-35; Мк 14:12-26; Лк 22:7-39; Ин 13-14; 1 Кор 11:23-25), то мы увидим, что речь идет именно об определенной трапезе — пасхальном седере. Так, в Евангелие от Матфея указывается, что это вечер перед Пасхой, отмечается наличие блюда и чаши[61], хлеба и вина. Марк сообщает о том, что для трапезы готовится большая устланная горница и отмечает обмакивание в блюдо. Лука замечает, что трапеза осуществляется за столом, а Иоанн описывает омовение ног и застольные беседы Христа с учениками. Таким образом, перечисляются компоненты существенные для сакральной трапезы, и у всех фигурируют хлеб и вино. Подавая ученикам хлеб и вино как Свое Тело и Кровь, Христос наделяет их абсолютным сакральным статусом, который постигается верующие уже почти две тысячи лет.

В этом аспекте можно говорить не только об экологии Homo sapiens, обсуждаемой в категориях зоологии, или об экологии человека, обсуждаемой в категориях биологии и культурологии, но и об экологии человека духовного, привлекая для этого понятийный аппарат богословия[62].

Потребление Святых Даров как особого блюда выступает как трапеза духовного человека. Это явно голозойный (от греч. *hólos* — весь и *zoon* — животное, свойственный животным, которые в качестве источника питания поедают других живых существ) способ потребления пищи. Однако, это питание не вторичного, а первичного консумента, который особым образом потребляет пищу. При этом он не только обрабатывает ее принятым в данной культуре способом (путем термической обработки, ферментации, механического измельчения и т.д.), но и освящает. Различие в понимании природы духовного определяет разные пищевые предписания и ведет к разным экологическим последствиям их реализации[63]. Став частью

[61] Упоминание этих элементов сервировки (как и обстановки и ритуала их потребления) подчеркивает то, что в данном случае хлеб и вино выступают именно как блюда (при том, что говорилось выше о некоторой недоопределенности их статуса как блюд). Напротив, в притчах о пяти хлебах и двух рыбах и свадьбе в Кане Галилейской таких деталей нет, что дает основания интерпретировать фигурирующие в них хлеб, рыбу и вино скорее как еду..

[62] См. Чебанов, 2001, 2003

[63] Принято считать, что индуизм и буддизм более «экологичны», чем авраамические религии, допускающие поедание животных. это, однако, не вполне справедливое мнение – см. Каганский В.Л. Экологический кризис: феномен

культуры христианского мира, типологически (не исторически) Евхаристия стала прообразом всякой трапезы. Дополнительно усложняют символику Евхаристии то, что два фигурирующие в ней блюда – хлеб и вино – имеют самостоятельный очень сложный символический статус[64]. Не только Евхаристия, но и вся литургия могут рассматриваться как особый пир со Святыми Дарами как особыми блюдами (напр., теплотой и антидором как наследием агап).

Этот контекст позволяет провести более тонкую дифференциацию значений пира и фигурирующих на нем блюд.

Так, можно говорить о пире в его прямом значении как о потреблении большого числа праздничных блюд, которое способствует преодолению генерализованной пищевой тревоги, но часто оборачивается непристойным чревоугодием. Это пиршество плоти. При этом может идти напряженная борьба за точное выполнение всех мелочных процедур ритуала и деталей приготовления блюд. Хотя культурная природа даже такого пира не вызывает сомнений, нечто подобное можно наблюдать и у животных[65].

Пир-симпосий, симпозиум – это, прежде всего, более или менее сложно ритуально оформленное интеллектуальное действие, для которого телесная пища и ее оформление в виде блюд находятся на втором плане. Когда же блюда вообще становятся неважны, а застольная беседа и застольное общение поражает обилием и изысканностью, то принято говорить о пиршестве ума, с чем нельзя согласиться, поскольку психическая, душевная природа такого пира очевидна.

культуры? В кн.: Каганский В. *Культурный ландшафт и советское обитаемое пространство.* М., НЛО, 2001. С. 515-528, Каганский В.Л., Лютикова Г.В. *Биология в культурном измерении.* В кн.: *Культура в современном мире: опыт, проблемы, решения.* Информ. сб. Вып. 6. М., 1991. С. 3-17.

64 См., напр., *Хлеб в народной культуре: этнографические очерки.* М., Наука, 2004. Иванов В.В. *Вино.* В кн.: *Мифы народов мира. Энциклопедия.* М., СЭ, т. 1. С. 236-237, о вине в Библии см. http://www.krotov.info/spravki/temy/v/vino.htm.

65 Это вообще очень «скользкий» вопрос, поскольку современные работы по этологии, зоопсихологии и биосемиотики показывают зыбкость границы, проводимой между природой и культурой. См. Олескин А.В. *Биополитика, Политический потенциал современной биологии.* М., Научный мир. 2007; Фридман В. С. *Новые представления о сигналах и механизмах коммуникации позвоночных (основания знаковой концепции коммуникации). Разумное поведение и язык.* Вып. 1. *Коммуникативные системы животных и язык человека. Проблема происхождения языка.* М., Яз. славян. культур, 2008. С. 367-394; Чебанов С.В. *Биологические основания социального бытия. Очерки социальной философии.* Очерк 8. СПб, СПбГУ, 1998. С. 201-227. При этом борьба за мелочи соблюдения ритуала – проявление жесткой ритуализации, свойственна и животным.

Примером подлинного духовного пира является Евхаристия со Святыми Дарами.

Подводя итог, можно утверждать, что каждый тип пира ориентирован на разные стороны человеческой природы и вовлечен в разные типы экологических отношений. Участником плотского пира в большой мере является универсальный вторичный консумент-полифаг Homo sapiens, довольно расточительно использующий еду. Человеку более свойственно участие в своего рода пирах-симпозиумах, регулируемых большим количеством культурных норм. Приготовление в этом случае блюд обеспечивает более тонкую нарезку ресурсов и обеспечивает их более полное использование. Духовный человек следует, в том числе, и особым пищевым предписаниям, обеспечивающим еще более тонкую нарезку ресурса, что может явно сказываться на экологических последствиях его жизнедеятельности (например, он становится первичным консументом – факультативным или облигатным). Телесность блюда отступает при этом на второй план, хотя и остается принципиально важной.