

УДК 111:641.5

DOI: 10.18384/2310-7227-2022-2-93-99

НЕКОТОРЫЕ ФИЛОСОФСКИЕ АСПЕКТЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ

Ермолаев В. А.*Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия**650056, г. Кемерово, ул. Марковцева, д. 5, Российская Федерация*

Аннотация

Цель. Проанализировать современное состояние гастрономии и определить векторы её дальнейшего развития.

Процедура и методы. В работе рассмотрены причины трансформации гастрономии с философских позиций. При проведении исследования применены методы наблюдения, обобщения, интерпретации результатов и дискурсивный анализ.

Результаты. В ходе исследований выявлены основные причины трансформации гастрономии, рассмотрены векторы её развития. Дано научное обоснование социально-экономическому воздействию гастрономии на культурные взаимосвязи в обществе. Можно сказать, что гастрономия интегрировалась в мир искусства, и в некоторых суждениях она находится в центре процессов, имеющих особое значение в текущих дискуссиях об образовании, о художественных исследованиях и об адаптации творчества к постинституциональной эпохе.

Теоретическая и/или практическая значимость. Результаты исследования вносят вклад в теорию гастрономии в широком понимании данного термина. Векторы развития гастрономического потенциала можно использовать в практической сфере при оценке гастрономических предпочтений.

Ключевые слова: гастрономия, кулинарная эволюция, саттвическая пища, трансформация, тысячелетие

SOME PHILOSOPHICAL ASPECTS OF GASTRONOMIC PREFERENCES

V. Ermolaev*Kuzbass State Agricultural Academy**5 Markovtsev ul., Kemerovo 650056, Russian Federation*

Abstract

Aim. To analyze the current state of gastronomy and determine the vectors of its further development.

Methodology. The article considers the reasons for the transformation of gastronomy from a philosophical standpoint. During the study, methods of observation, generalization, interpretation of the results and discursive analysis were applied.

Results. The research has revealed the main reasons for the transformation of gastronomy. The vectors for gastronomy development are considered. The scientific substantiation of the socio-economic impact of gastronomy on cultural relationships in society is given. It can be said that gastronomy has been integrated into the world of art and, in some judgments, it is at the center of processes that are of particular importance in the current discussions not only about education, but also about artistic research and about creativity adaption to the post-institutional era.

Research implications. The results of the study contribute to the theory of gastronomy in the broadest sense of the term. Vectors of gastronomic potential development can be used in practice when assessing gastronomic preferences.

Keywords: gastronomy, culinary evolution, sattvic food, transformation, millennium

Введение

В современном мире при повсеместной глобализации гастрономия перестала быть прикладной наукой и перешла в плоскость новых способов мышления, что позволило ей стать дискурсивным генератором.

Гастрономия в широком смысле данного слова не имеет абсолютно ничего общего с питанием, но при этом очень тесно сопряжена с удовольствием мыслительного и духовного процесса, как любая творческая картина или стихотворение.

В разных странах отношение к теме еды неодинаковое, хотя игнорировалась она практически повсеместно вплоть до конца XX столетия. Немецкие учёные, тяготеющие к классической научной традиции, медленно и не слишком охотно поворачиваются к подобного рода новым веяниям. Для них понятие «культура» и «народ» слишком сильно связаны с романтическим понятием «дух», чтобы легко отдаться столь приземлённой теме. Французы и итальянцы, издавна считающие еду особым видом искусства жизни, наоборот, активно включились в «пищевые исследования». Научно всеядные англичане и любящие всё новое и актуальное американцы внесли, пожалуй, самый большой вклад в развитие новой науки о еде за последние 30 лет. Что же касается русских, для нас понятие «культура» имеет слишком высокий смысл, а много думать и рассуждать о еде это, с нашей точки зрения, «некультурно», в том числе здесь обратиться с полной силой к проблематике мешает некоторая обывательская стыдливость и не в последнюю очередь научный снобизм [3; 4].

Чем разнообразнее, богаче жизнь человека, тем с большим количеством областей деятельности, различных сторон реальности он соприкасается. Из них люди получают множество ресурсов, но одновременно каждая такая сфера имеет собственную уязвимость и способна создавать угрозы безопасности людей, обществ, государств. Опаснее всего угрозы, которые затрагивают витальную основу человеческого бытия. К ним относятся угрозы продоволь-

ственной безопасности. Они давно уже вышли за биологические или медицинские пределы и получили поистине геополитический размах [5].

Современное состояние гастрономии

С биологической точки зрения нам важно, в каком виде потребляется пища: в сыром, варёном или жаренном. С социальной точки зрения мы замечаем, что одни люди отличаются от других из-за предпочтения различных способов потребления пищи. Различия в потреблении пищи обусловлены не природными и физиологическими, а творческими особенностями человека и условиями его социальной жизни. Зарождению культуры способствовало не только культивирование почвы, возникновение культов, но и появление способов потребления еды – культура еды. Развитие навыков и способов приготовления пищи повлияло на формирование знаний и правил, которые способствовали возникновению гастрономии, науки по производству и приготовлению еды. Гастрономия и её составляющие осуществляют связь между культурой и едой [1].

Известно, что ведущую роль в формировании здоровья нации играет культура питания, особую – национальная специфика и традиции в питании различных стран, кухни которых заслуживают особого внимания в силу широкой популярности в мире¹.

В современном мире в эпоху глобализации рынок насыщен, продукты представлены в широком ассортименте, при всём при этом мы можем потреблять не только традиционные пищевые продукты с теми или иными добавками в большем или меньшем количестве (фастфуд, экопродукты (фермерские)), но и новые виды пищевых продуктов (молекулярная кухня, искусственный белок и т. д.).

¹ См.: [2]; Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: Дашков и К°, 2019. 248 с.; Чередниченко Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов: учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2021. 163 с.

Многие традиционные продукты, если они, конечно, не со своего хозяйства, которые мы потребляем и покупаем в магазине, как правило, в своём составе имеют различные пищевые добавки, которые нужны для увеличения сроков годности, улучшения вкуса, цвета, запаха. Очень часто в продуктах животный жир заменяют растительным, белок заменяют соей. Всё это необходимо, чтобы снизить себестоимость производства пищевых продуктов, обеспечить питанием всё население планеты. При улучшении органолептической составляющей происходит деградация полезности продукта и влияет не лучшим образом на здоровье человека, а в некоторых случаях приводит к серьёзным заболеваниям.

Фастфуд очень популярен среди молодёжи всего мира и в последнее время получил колоссальное распространение и в нашей стране. Популярность данных продуктов банальна и легко объяснима: любой фастфуд имеет в своём составе много жира, углеводов, солей и специй. Углеводы действуют как наркотик на наши вкусовые рецепторы, то же самое можно сказать и о соли. Специи раздражают рецепторы языка, горла и желудка, вызывают чувство голода, ненасытности. Жир тоже приятен нашему мозгу. К большому сожалению, жир, который содержится в данных продуктах, ненатуральный, он является транс-жиром, потребление которого очень вредно для нашего организма. При всём при этом данные продукты не содержат белков, клетчатки, витаминов и микроэлементов. После приёма подобной пищи человек, как правило, запивает её газированной водой с колоссальным содержанием углеводов. Потребление данных продуктов несёт кратковременное чувство удовольствия, но не более того. Проблема ожирения во многих странах напрямую связана с потреблением фастфуда.

Фермерские продукты, или так называемые экопродукты, – это, можно сказать, то самое хорошо забытое старое. В советское время данные продукты были на пике своего распространения, была развита система колхозов и совхозов, многие люди сами

содержали хозяйства, выращивали овощи. Они являются натуральными, имеют в своём составе только ценные и полезные для человеческого организма вещества. В настоящее время колхозов и совхозов практически нет, люди больше урбанизируются, мало кто имеет своё хозяйство или огород. Как следствие, данные продукты стали дефицитными. Спрос на них превышает предложение, вследствие чего продаются они в магазинах по повышенным ценам и доступны далеко не всем.

Новые виды пищевых продуктов (молекулярная кухня, искусственный белок и т. д.). Данные направления современной пищи и её будущее гастрономическое развитие вызывают интерес, и их исследование будет представлено далее. Рассмотрим современные составляющие гастрономии не только с позиции питания, но и с позиций культуры.

Трансформация гастрономических предпочтений

Анализируя гастрономическую корзину среднестатистического человека, живущего в городской среде, можно сделать следующее заключение: в ней преобладают продукты с различными пищевыми добавками и продукты быстрого питания. При этом нас окружает гастрономическое изобилие – нет дефицита, есть продукты на любой вкус и размер кошелька. Очень часто качественная сторона этих продуктов в красиво оформленных упаковках и витринах оставляет желать лучшего. Мы забываем вкус натуральных продуктов. Даже больше, натуральные продукты нам кажутся невкусными, пресными из-за отсутствия усилителей вкуса, излишней «ароматики», которые раздражают наши вкусовые рецепторы и приводят к органолептическому удовольствию. Причём, если оценивать изменения культуры и поведения питания, можно увидеть колоссальные изменения, которые произошли за последние 30 лет.

Рассмотрим причины трансформации гастрономических предпочтений, которые произошли на рубеже тысячелетий.

Жизнь современного человека, особенно в крупных мегаполисах, несравнима по темпам даже с жизнью наших родителей, жизнью середины XX в. Чтобы всё успеть сегодня, необходимо очень бережно относиться ко времени. На приготовление и потребление еды уходит множество часов. Нужно убрать всё ненужное, мешающее. Некогда предаваться удовольствию от потребления пищи. Пища нужна только для того, чтобы утолить голод, готовка – чтобы было съедобно. Удовольствию в еде отводится ничтожная роль, и потребность в красивом, полезном питании становится архаизмом. Тарелки устраиваются рядом с клавиатурой компьютера. Люди едят на бегу. Потерялась культура трапезы, приёма пищи. Данный факт имеет место быть, и такое поведение преобладает в обществе, которому необходимо прививать культуру питания.

Фастфуд не только нарушает режим работы желудочно-кишечного тракта, вызывает у его потребителей определённую зависимость, содержит вредные трансжиры, но и имеет ряд социальных проблем. Данными проблемами являются: вытеснение со стола потребителя традиционных, полезных продуктов питания; изменение социальной составляющей потребления пищи, утрата семейного аспекта: из-за фастфуда еда становится более индивидуальной.

Люди отвыкают от каждодневного приёма пищи за общим столом, утрачивают традицию собираться с родственниками и друзьями на выходных и праздниках. Проблема быстрого питания очень глубоко проникла в нашу жизнь и не является чисто нутрициологической, а уже давно перешла в социальную плоскость.

Дальнейшие трансформации гастрономии должны быть обусловлены не только правильностью питания, но и развитием в обществе культуры потребления пищи.

В современном обществе гастрономия способна заменить творческие замыслы блюд теоретическими исследованиями, которые можно с лёгкостью назвать *пищей для размышлений*, у которой есть своя

историческая витрина (прошлое, настоящее, будущее, в некоторой степени футуристическое). Витрина будущего должна иметь максимум креативности, представлять баланс полезности, доступности и вкуса пищи.

Развитие науки и общества в целом создаёт все предпосылки к созданию своего рода кухни идей, которая будет больше похожа не на медицинскую, а на молекулярную лабораторию, посвящённую гастрономическому метаязыку, который предложит большое пространство для выставок творческого процесса. Задачей данной лаборатории будет расшифровка кулинарного процесса (творческого, репродуктивного и эмпирического), результатом решения которой станет его подробное изучение. В футуристическом будущем, а, может, и в реальном, гастрономия будет не предметом революционной кухни, а предметом философии. Гастрономия будет управлять концептуальной логикой, которая является аналитической, диалогической, синтетической и, в конечном счёте, революционной.

Рассмотрим пример трансформации обычного пищевого продукта в сырьё для молекулярной кухни. Морские водоросли – неотъемлемый и высоко ценимый компонент региональных кухонь во всем мире, особенно в Юго-Восточной Азии и Полинезии, где они были частью повседневной еды на протяжении тысячелетий. В Европе и Америке есть много прибрежных районов, которые традиционно потребляли морские водоросли, и в последние годы наблюдается повышенный интерес к возрождению кухни из морских водорослей, а также к использованию водорослей в простых современных блюдах, в молекулярной и модернистской кухнях. В последнем случае развитие стимулировалось плодотворным взаимодействием между поварами и учёными, не в последнюю очередь с акцентом на способность морских водорослей влиять на вкус.

Сотрудничество между поварами и учёными важно для решения проблем современного мира, касающихся устойчивости

наших запасов продовольствия, изменения климата и предоставления большего количества лучшего и более здорового питания для растущего населения мира.

Молекулярная гастрономия стала ключевой темой современности, и провозглашается последнее гастрономическое движение. Однако, похоже, также усугубляется непонимание понятия молекулярной гастрономии и её предназначения.

Молекулярная гастрономия характеризуется следующими четырьмя элементами: креативностью поваров; пониманием и применением широкого круга наук и технологий; приготовлением необычной пищи; использование специальных ингредиентов. Молекулярная гастрономия имеет потенциал для создания новых гастрономических продуктов. В ней такие науки, как физика и химия, очень тесно сопряжены с кулинарией. Существуют современные рестораны, которые используют элементы молекулярной кухни при составлении своих меню. Шеф-повара, работая за гранью своих профессий, создают новые продукты. Именно эти новые концепции ресторанов и инноваторские подходы к кухне являются свидетельством подлинного гастрономического развития. Возможно, ещё слишком рано говорить о процессе кулинарной эволюции, о продолжительном гастрономическом развитии в связи с такими новыми подходами и общепринятым и повсеместным их закреплении в обществе.

Векторы развития гастрономии

Растущее потребление пищи становится частью инновационного решения по поиску источников белка, которые не расходуются впустую при прохождении через другие трофические уровни (например, домашних животных) перед тем, как оказаться на обеденном столе. Однако недостаточно просто положить водоросли на стол – люди не будут их есть, даже если они будут объявлены пищей будущего, иметь широкую рекламу, что они являются съедобными, питательными и полезными. Очень трудно изменить пищевые предпочтения людей.

Необходимо сотрудничество между поварами и учёными. Блюда из морских водорослей должны быть вкусными, чтобы люди начали их есть и продолжали делать это постоянно и регулярно. Это требует новой фикогастрономии. Это новое движение уже началось во многих местах, например, в Австралии, Испании и в некоторых странах Северной Европы. Многие из сегодняшних ведущих поваров, часто в сотрудничестве с учёными, экспериментируют со вкусом, текстурой и цветом различных морских водорослей в уже знакомых блюдах, а также в новых кулинарных творениях. Привлечение знаменитых шеф-поваров может привести к эффекту популяризации, когда люди начнут использовать водоросли на своей домашней кухне. Кроме того, такие программы, как Датский национальный центр «Вкус к жизни», нацеленные на обучение детей и молодёжи к новым пищевым продуктам на примере морских водорослей, могут стать ещё одним шагом в данном направлении.

Даже с развитием техники, электроники, постоянным увеличением темпа жизни пища для многих людей носит духовный характер. Пища, обладающая саттвической энергией, облагораживает человека, дарует ему трезвость ума и здоровье тела. Эта пища для тех людей, которые желают идти по пути совершенствования духа и достичь просветления. Это пища монахов, мудрецов и праведных людей. К саттвическим продуктам относятся фрукты, овощи, орехи, мёд, злаки. В индийской традиции нет строгого деления еды на сырую и переработанную, но все сырые натуральные продукты (за редким исключением) являются саттвическими. Главные два критерия, по которым определяется принадлежность пищи к саттве, это её растительное происхождение и свежесть. Овощи и фрукты непременно должны быть свежими. Рис, хлеб, каши и другие блюда тоже являются саттвическими, но обязательно должны быть свежими, только снятыми с огня и не содержать в своём составе мяса, рыбы и пряностей.

Второй критерий саттвической пищи – она должна быть простой (постной) и не вызывать сильных вкусовых ощущений. Вкусовые ощущения, по мнению индусов, воздействуя на органы чувств, вызывают в теле человека огонь страстей. Страсти же и сильные ощущения – главный враг человека, стремящегося к умиротворению, святости и духовному росту. Поэтому пища с сильным вкусом (горьким, сладким, острым) уже не принадлежит к саттвической. В этом плане лук и чеснок хоть и являются натуральными сырыми продуктами, но из-за своего острого вкуса не относятся к саттвическим. Иногда к категории саттвической пищи относят ещё и молоко [5].

Увеличение числа поваров, удостоенных звезды Мишлен, сегодня демонстрирует, насколько далеко продвинулась гастрономия как уважаемая и признанная профессия, так и доступная для более широкой аудитории. Интересным наблюдением сегодняшнего сообщества шеф-поваров, отмеченных звездой Мишлен, является преобладание взаимосвязанного происхождения: это похоже на то, что у них одна и та же школа.

Заключение

Гастрономия проникает во все аспекты человеческой жизни. Она приносит пользу и может увеличить свой потенциал для индустрии туризма, положительно повлиять на экономические, социальные и экологические аспекты. В сочетании с туризмом гастрономия имеет естественное конку-

рентное преимущество. Очень большое влияние имеют региональные особенности и традиции питания, что очень сильно сказывается на культуре.

Можно сказать, что в мир искусства интегрировалась гастрономия, и в некоторых суждениях она находится в центре процессов, имеющих особое значение в текущих дискуссиях не только об образовании, но и о художественных исследованиях, и о том, как адаптировать творчество к постинституциональной эпохе.

Возникает вопрос о необходимости изменения гастрономии, следует переходить от парадигмы дизайнера к парадигме искусства.

Таким образом, можно сделать вывод, что гастрономия сильно изменилась за последние десятилетия, и можно ожидать, что она будет трансформироваться и в ближайшие годы. Пандемия COVID-19 привела к банкротству значительного количества ресторанов и повысила креативность и новаторство среди оставшихся. Ожидается, что туризм ради высокой кухни будет расти, а цены на меню будут отличаться для разных сегментов клиентов. Будет развиваться направление сегментационного гастрономического туризма [6, 7]. Ещё больше ресторанов высокой кухни откроется в Азии и Америке. Местная еда будет дополнена насекомыми, растительными белками и сложными безалкогольными продуктами. Актуальными станут дизайн ресторана и использование ароматов, более важными – частные и изысканные ужины дома.

Статья поступила в редакцию 04.02.2022.

ЛИТЕРАТУРА

1. Курбатова Л. В. Метафизика еды // Вестник Пермского национального исследовательского политехнического университета. Серия: Культура. История. Философия. Право. 2013. № 7. С. 91–98.
2. Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография. Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018 174 с.
3. Павловская А. В. Традиции и современные тенденции культуры // Вестник Московского университета. Серия: Лингвистика и международная коммуникация. 2015. № 4. С. 23–38.
4. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М.: Пищевая промышленность, 1978. 304 с.
5. Терновая Л. О. Гастрономическая геополитика. М.: ИНФРА-М, 2020. 243 с.
6. Ermolaev V. A., Yashalova N. N., Ruban D. A. Cheese as a Tourism Resource in Russia: The First Report and Relevance to Sustainability [Электронный ресурс] // Sustainability. 2019. № 11. URL: <https://www.mdpi.com/journal/sustainability> (дата обращения: 01.02.2022).

7. Missions of Russian Cheese Producers: Principal Components and Relevance for Rural Communities / V. A. Ermolaev, D. A. Ruban, N. N. Yashalova, N. A. Latushko, A. J. van Loon [Электронный ресурс] // Agriculture. 2020. № 10. URL: <https://www.mdpi.com/journal/agriculture> (дата обращения: 01.02.2022).

REFERENCES

1. Kurbatova L. V. [Metaphysics of Food]. In: *Vestnik Permskogo nacional'nogo issledovatel'skogo politekhnicheskogo universiteta. Seriya: Kul'tura. Istoriya. Filosofiya. Pravo* [Bulletin of Perm National Research Polytechnic University. Series: Culture. History. Philosophy. Law], 2013, no. 7, pp. 91–98.
2. Nikulina E. O., Ivanova G. V., Kol'man O. Ya. *Teoriya, metodologiya, praktika proektirovaniya predpriyatij pitaniya* [Theory, Methodology, Practice of Designing Catering Enterprises]. Krasnoyarsk, Siberian State University Publ., 2018 174 p.
3. Pavlovskaya A. V. [Traditions and Modern Trends in Culture]. In: *Vestnik Moskovskogo universiteta. Seriya: Lingvistika i mezhdunarodnaya kommunikaciya* [Bulletin of Moscow University. Series: Linguistics and International Communication], 2015, no. 4, pp. 23–38.
4. Pohlebkina V. V. *Nacional'nye kuhni nashih narodov* [National Cuisines of Our Peoples]. Moscow, Pishchevaya promyshlennost Publ., 1978. 304 p.
5. Ternovaya L. O. *Gastronomicheskaya geopolitika* [Gastronomic Geopolitics]. Moscow, INFRA-M Publ., 2020. 243 p.
6. Ermolaev V. A., Yashalova N. N., Ruban D. A. Cheese as a Tourism Resource in Russia: The First Report and Relevance to Sustainability. In: Sustainability, 2019, no. 11. Available at: <https://www.mdpi.com/journal/sustainability> (accessed: 01.02.2022).
7. Ermolaev V. A., Ruban D. A., Yashalova N. N., Latushko N. A., A. J. van Loon. Missions of Russian Cheese Producers: Principal Components and Relevance for Rural Communities. In: Agriculture, 2020, no. 10. Available at: <https://www.mdpi.com/journal/agriculture> (accessed: 01.02.2022).

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Ермолаев Владимир Александрович – доктор технических наук, профессор кафедры биотехнологий и производства продуктов питания Кузбасской государственной сельскохозяйственной академии;
e-mail: ermolaevvla@rambler.ru

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

Vladimir A. Ermolaev – Dr. Sci. (Technology), Prof., Department of Biotechnology and Food Production, Kuzbass State Agricultural Academy;
e-mail: ermolaevvla@rambler.ru

ПРАВИЛЬНАЯ ССЫЛКА НА СТАТЬЮ

Ермолаев В. А. Некоторые философские аспекты гастрономических предпочтений // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Философские науки. 2022. № 2. С. 93–99.
DOI: 10.18384/2310-7227-2022-2-93-99

FOR CITATION

Ermolaev V. A. Some Philosophical Aspects of Gastronomic Preferences. In: *Bulletin of Moscow Region State University. Series: Philosophy*, 2022, no. 2, pp. 93–99.
DOI: 10.18384/2310-7227-2022-2-93-99