

Научная статья

УДК 101.1: 316.77 + 141.319.8

DOI 10.25205/2541-7517-2023-21-3-69-87

Алиментарная проблематика в философии: основные линии тематизации*

Иван Сергеевич Кудряшов

Новосибирский государственный университет
Новосибирск, Россия

Новосибирский государственный медицинский университет
Новосибирск, Россия

i.kudriashov@g.nsu.ru, <https://orcid.org/0000-0003-3877-8953>

Аннотация

Статья вводит в философское рассмотрение представление об алиментарной проблематике. Выделение этого круга проблем представляется решением не только для нехватки философских разработок по теме еды и питания, но прежде для преодоления предрассудков и стереотипов о том, что эти вопросы недостаточно теоретичны. Алиментарную проблематику в философии предлагается понять как образованную широким кругом онтологических, антропологических, культурологических, этических и социально-философских вопросов, а именно потреблением пищи во всех его аспектах, её производством, включая кулинарию и хранение, и способами репрезентации этих тем в дискурсе. В качестве важного ориентира для развития подобных исследований в статье предлагается детальная экспликация четырёх тематических разворотов алиментарной проблематики, касающихся истории философии, онтологии, анализа языка теорий, антропологии, этики, социальной философии и футурологии. На наш взгляд, если провести такое обобщение («алиментарная проблематика»), то в итоге мы получим более чёткое представление о новом классе изучаемых предметов, сможем выделить его операциональные и даже сущностные признаки, что, в свою очередь, станет новым импульсом для развития исследований в этой области.

Ключевые слова

алиментарная проблематика, антропология еды, философская антропология, история философии, эпикурейство, социальный ритуал, кулинария, футурология

Для цитирования

Кудряшов И. С. Алиментарная проблематика в философии: основные линии тематизации // Сибирский философский журнал. 2023. Т. 21, № 2. С. 69–87. DOI 10.25205/2541-7517-2023-21-3-69-87

*Статья представляет собой расширенную версию доклада, прочитанного на Пленарном заседании Всероссийской научной конференции с международным участием, посвященной 30-летию профессионального философского образования в НГУ «Наука. Философия. Университет» (Новосибирск, НГУ, 11–14 мая 2023).

Alimentary Problems in Philosophy: Key aspects of Thematization

Ivan S. Kudryashov

Novosibirsk State University
Novosibirsk, Russian Federation

Novosibirsk State Medical University
Novosibirsk, Russian Federation

i.kudryashov@g.nsu.ru, <https://orcid.org/0000-0003-3877-8953>

Abstract

The article introduces the idea of alimentary problems into philosophical consideration. Highlighting this range of problems seems to be a solution not only to the lack of philosophical developments on the topic of food and nutrition, but also to overcoming prejudices and stereotypes that philosophy studies of food are not sufficiently theoretical. Alimentary problems in philosophy are proposed to be understood as formed by a wide range of ontological, anthropological, cultural, ethical and social philosophy issues, namely food consumption in all its aspects, its production, including cooking and storage, and ways of representing these topics in discourse. As an important guideline for the development of such research, the article offers a detailed explication of four thematic fields of alimentary issues relating to the history of philosophy, ontology, analysis of the language of theories, anthropology, ethics, social philosophy and futurology. In our opinion, if we carry out such a generalization ("alimentary problems"), then in the end we will get a clearer idea of the new class of objects under study and will be able to identify its operational or even essential features. Which, in turn, will become a new stimulus for the development of research in this area.

Keywords

alimentary problems, anthropology of food, history of philosophy, epicureanism, social rituals, culinary, futurology

For citation

Kudryashov I. S. Alimentary Problems in Philosophy: Key aspects of Thematization. *Siberian Journal of Philosophy*, 2023, vol. 21, no. 2, p. 69–87. (In Russ.) DOI 10.25205/2541-7517-2023-21-3-69-87

На первый взгляд может показаться, что философы нечасто обращались к теме еды и кулинарии. В качестве «законных» – комплексных, изменчивых и крайне значимых – предметов философия издавна рассматривает общество и государство, сознание и тело, любовь, искусство и технику, но повседневной нужде питаться приходится скрываться под масками обезличенных потребностей, экономического производства или культурных особенностей. Однако можем ли мы выделить в философии рассуждение о пище как самостоятельную область?

На наш взгляд, это необходимо сделать. В первую очередь это поможет преодолеть предубеждение ряда исследователей в отношении темы еды. Философы в прошлом неоднократно прибегали к пищевым метафорам, но часто связанным с критикой оппонентов или снижающим тоном. Тема еды как будто безошибочно опознаётся интеллектуалами как нечто бесхитрое и вульгарное. Например, Жан-Поль Сартр презрительно называет философию духа до феноменологии «пищеварительной философией»¹, а Зигмунд Фрейд иронизирует о «логике супа с аргументами фрикаделек»². Однако сегодня тема пища и её приготовления – уже

¹ В статье «Основная идея феноменологии Гуссерля: интенциональность» (1939).

² В работе «Заметки о любви в переносе» (1915).

не просто риторический эпизод, а значимая тема философии, разворачивающаяся в нескольких направлениях.

Искусственное ограничение темы еды или отказ видеть сложные связи между питанием, производством пищи, социальными и культурными нормами, формированием образа жизни и представлений о человеке уже в значительной мере навредило и обществу, и теоретическим исследованиям. Взять хотя бы то, что многие современные проблемы людей – от лишнего веса и нездорового питания до отчуждения и одиночества – наконец признаны комплексными, а поиск их решений невозможно представить без антропологического знания, объединяющего в себе науку и философию. На этом фоне активное развитие получили такие дисциплины как антропология еды и социология еды, философия же с включением в эту тематику явно запаздывает. О чём красноречиво говорит и крайне малое количество работ на тему философского осмысления питания (хоть в истории философии, хоть в отдельных философских дисциплинах), особенно на русском языке. Однако, изучая влияние пищи на формирование реальной и символической ценности в обществах, конструирование образа человека и социально-исторической памяти, изменение распределения благ и социальных статусов, антропологи еды всё ещё нуждаются в поддержке философии как в части методологии (что очевидно), так и в части более общих, концептуальных моделей понимания питания (что по ряду причин долгое время оставалось в тени).

Конечно, готовить или есть пищу само по себе – это не философские проблемы, а очевидная необходимость, которой почти не избежать. В Западной культуре сохраняется своеобразная дистанция ко всей пищевой и гастрономической тематике: еда остаётся чуждой сфере мысли, словно интеллектуалу положено разделять мифологемы о том, что человек – не тело, а разум, независимый от условий и быта. Эта вытесняющая дистанция как раз и создаёт сложное полотно тематизации питания в философии: не только высокомерие и предвзятость у одних, но и искренний, почти трансгрессивный интерес у других. В конце концов наряду с теми, кто живут и воспринимают себя словно «дух в машине» или «мозг в банке», всегда были другие философы, что провозглашали максимум «ты то, что ты ешь»³.

Эту проблематику мы предлагаем обозначить словом «алиментарная», от латинского *alimentum* («пища») и французского *alimentaire* («относящийся к съедобному, к продовольствию, содержанию жизни»). Алиментарную проблематику в философии образует широкий круг антропологических, культурологических, этических и социально-философских вопросов, а именно потребление пищи во всех его аспектах, её производство, включая кулинарию и хранение, и способы репрезентации этих тем в дискурсе. Можно было бы назвать эту тематику «трофической» (от греч. *τροφή* (*trophē*) – «еда»), но это слово уже используется в узком смысле в биологических и медицинских науках в отношении обмена веществ. Еда является объектом для рефлексирующей тематизации, причём только в связи с человеком, что и воплощается в переплетающихся проблемах, касающихся разных философских дисциплин.

³Фраза обычно приписывается Гиппократу, однако в разные эпохи и с разным смыслом её приносили и другие мыслители (например, Брийя-Саварен, Фейербах в рецензии на Мошотта и др.).

Выделяя алиментарную проблематику в философии, мы предлагаем рассмотреть её через четыре ракурса или тематических среза. Это поможет увидеть не просто междисциплинарный характер вопроса, но возможности для интеграции разных знаний и методов, которые открывает широкая трактовка пищевой проблематики.

Первый ракурс даёт история философии, а также онтология: философское и даже метафизическое осмысление еды, её первичное схватывание как предмета мысли или необходимого условия для системного и последовательного философствования. Многие оригинальные мыслители обращались к этой теме, так что наше незнание об этом оказывается скорее недостатком реконструкции идей, а не самих философских систем.

Второй ракурс вытекает из лингвистического поворота, обращающего наше внимание на обилие пищевых и кулинарных метафор как в философии и науке, так и в других сферах культуры. Отсутствие анализа подобного языка демонстрирует слабости как историко-философских прочтений, так и исследований, обращённых к современности. Кроме того, философия не ограничивается анализом языка, она сама его создаёт, изобретая новые конкурирующие концептуальные метафоры – и именно кулинария (и шире: химия) остаётся по мнению многих современных философов-материалистов перспективным полем значений для заимствования.

Третий ракурс возникает в рамках антропологических концепций, особенно обращённых в прошлое. Пища и связи, создаваемые едой и посредством неё – один из ключевых факторов в построении антропологических моделей. Изучение древних обществ, а значит, и такие проблемы как антропогенез, культуро-социогенез, появление языка, генезис искусства, ремёсел, морали и философии – не могут игнорировать столь значимую заботу человека. Заботу не только о пропитании, но и об организации отношений и связей с миром, богами и людьми. Даже этологи признают, что пищевое поведение человека сильно отличается от других животных (способность делиться с взрослыми особями, практики приготовления, пищевые табу, страх и вина по поводу добычи и питания), а значит, это важная черта человеческого.

Четвёртый ракурс может предложить социально-политическая философия, особенно та, что ориентирована на будущее. Футурологические прогнозы, анализ трендов и социальных вызовов в силу самих реалий постепенно смещается к двум ключевым вопросам – энергия и пища (абстрактно еда – тоже энергия, но тонкость в том, что питание сопряжено с высокой прихотливостью человеческих существ). Питание, его источники и разнообразие уже можно рассматривать как ключевой вопрос изучения и осмысления общества, особенно общества будущего.

Таким образом, в качестве первого шага в решении целого ряда проблем – от предвзятости к теме до нехватки качественных, интегрирующих знание исследований – мы предлагаем выделение алиментарной проблематики и её четырёх тематических разворотов. Эти четыре ракурса также можно приравнять к четырём «алиментарным» вопросам: «Что такое еда (включая уже существующие в философии проблемы и ответы)?», «Как “работает” пищевой и кулинарный опыт на уровне языка (в том числе на уровне языка теорий)?», «Как соотносятся

человек и его пища (включая само появление / воспроизводство человека как человека)?», «Как соотносятся сообщества и питание (включая его источники и технологии производства)?». В результате мы создаём концептуальные предпосылки для объединения алиментарных вопросов в междисциплинарное исследование нового класса изучаемых предметов, для которого эти четыре тематических разворота дадут отличительные или даже сущностные признаки. Это, в свою очередь, станет новым импульсом для развития исследований в этой области.

1. Философское осмысление еды (история философии и онтология)

Попытка увидеть в еде нечто большее, чем неизбежную необходимость тела, обнаруживается в истории философии на протяжении последних двух тысяч лет. Конечно, античные мыслители не обошли стороной этот вопрос. И если Пифагор в своих пищевых запретах («избегай бобов», «не ешь сердца», «не ломай хлеба»⁴), может быть, занимался иносказаниями или повторял некоторые мистические представления предшественников, а не заботился о здоровье акусматиков, то уже Эпикур видел в еде не только средство тренировки духа в стремлении к атараксии, но и источник мудрости. «*Всё хорошее имеет своё происхождение в удовольствии живота, даже мудрость происходит оттуда*» [цит. по: Hossenfelder, 1996] – учил Эпикур, подробно разрабатывая атомистическую антропологию. В дальнейшем к теме питания будут возвращаться практически все эпикурейские мыслители. В рамках такого подхода рефлексия о том, что и как ты ешь, – часть этического отношения к жизни, в том числе забота об удовольствии (которое и есть благо).

В Средние века тема еды остаётся в плену строго регламентированных порядков: религиозный обряд, в том числе посты и праздники, культурный запрет, социальная кодификация. С эпохи Возрождения пища возвращается в сферу осмысления человека вместе с гедонистической и эпикурейской мыслью. Питание ненадолго возникло и в оптике философов Нового времени, но в основном сводилось к простому источнику энергии для тела как механизма. Яркий пример – «Человек-машина» (1747) Жюльена Офре де Ламетри. По его мысли, пища не только создаёт активность души, но и особенность питания буквально определяет характер человека⁵. Интересен пример и Фрэнсиса Бэкона: в его текстах эмпирический метод часто описывается в терминах кулинарии и алхимии. То есть буквально, чтобы изучать мир, нужно соединять и разъединять компоненты, смешивать их, нагревать или трансформировать в разных сочетаниях. Теме питания уделено внимание в его утопии «Новая Атлантида», где описывается выведение новых видов и сортов полезных растений, животных и насекомых, а также необычный хлеб, поддерживающий здоровье граждан (он сделан из зёрен нескольких злаков, а также из мяса, сушёной рыбы, возбуждающих аппетит приправ). Ну и, конечно, философ известен также как учёный, в том числе своими экспериментами в об-

⁴Формулировки правил взяты из: Рассел Б. История западной философии / Ред. В. Ф. Асмус. М.: Иностр. лит., 1959. Т. 1. С. 50.

⁵Например, он пишет: «Как велика власть пищи! ... Сырое мясо развивает у животных свирепость, у людей при подобной же пище развивалось бы это же качество» [Ламетри Ж.О. Сочинения. 2-е изд. М.: Мысль, 1983. С. 183].

ласти сохранения продуктов (способом закапывания в землю и обработкой холлом).

Интерес к разным аспектам питания можно найти у Иммануила Канта (о чувстве голода и вкуса, об их влиянии на нравственность), у Людвиг Фейербаха («Ты – то, что ты ешь»), у Георга Гегеля. Для последнего еда тесно сопрягается с темой обладания и присвоения, т.е. с вопросом возникновения сознания и Я – сперва из природы, затем в праве. Хорошо применимы к теме еды и здоровья многие идеи феноменологии Мартина Хайдеггера (в том числе его идеи о *Das Heilen*) и концепция тела и плоти Мориса Мерло-Понти. Рассуждения о питании и ритуале можно найти у русских мыслителей: у Василия Васильевича Розанова (в том числе о связи пищи и ритуала), у Николая Федорова (каннибализм праха отцов) и в «Философии хозяйства» Сергея Николаевича Булгакова.

Немаловажное значение пища приобретает и в рассуждениях современных мыслителей. У Вальтера Беньямина тема еды возникает довольно часто (как в связи с осмыслением быта, так и с религиозными коннотациями – например, тексты «Свежий инжир», «Фалернское вино и вяленая рыба»); голод, производство и трата продовольствия фигурируют в рассуждениях у Жоржа Батая⁶ и Луи Альтюссера. Упомянуть стоит и ныне живущих Роберта Пфаллера и Петера Слотердайка. Первый в работе «Ради чего стоит жить» показывает, насколько значимо оказывается в вопросах формирования взрослого сознания уделять место простым пищевым удовольствиям и ритуалам [Пфаллер, 2018]. Второй же в «Сферах» показывает, что пища – один из ключевых медиумов, формирующих наши личные и культурные связи, начиная с младенчества и первой диады «ребёнок-мать». Общине, питание и причастность к целому – все эти вещи, столь значимые для человеческого бытия, первоначально неразделимо связаны в акте кормления матерью [Слотердаик, 2005].

Конечно, этот историко-философский список должны были открывать такие фигуры как Платон и Аристотель. У Платона в диалоге «Тимей» ситуация трапезы между собеседниками переходит в разговор об устройстве космоса и его души, которая обсуждается через вопрос о дыхании и питании (а попутно предлагается и объяснение пяти чувств, включая запах и вкус)⁷. Что же касается второго, то, как отмечает Ю.М. Романенко, в трактате «О душе» Аристотель вводит понятие растительной (вегетативной) души и в четвёртой главе второй книги проводит предварительную тематизацию вопроса о пище. В конце этой главы он по сути делает анонс возможного отдельного сочинения о пище, которое либо не было написано, либо не сохранилось. Однако по элементам трактатов «О душе», «Метафизика», «Метеорология» и «О возникновении и уничтожении» можно реконструировать его концепцию еды. Жизнь тесно связана с питанием, но для философа здесь возникает логическое затруднение (апория) в связи с вопросом «что есть питание онтологически – это поглощение подобного подобным или противо-

⁶В его проекте «Всеобщей экономии», представленном в работе «Проклятая часть» [Батай, 2006]

⁷Рассуждения Платона резюмируются в объединяющем природу, тела и мысли тезисе: «есть только один способ пестовать что бы то ни было – нужно доставлять этому именно то питание и то движение, которые ему подобают» [Платон. Тимей // Платон. Собр. соч. в 4 т. М.: Мысль, 1994. Т. 3. С. 59]

положного противоположным?». Аристотель обнаруживает диалектичность еды, состоящую в том, что необходимо отличать потенциальное (неассимилированное) и актуальное (потреблённое) состояние пищи. Пища также создаёт парадокс, в котором она поддерживает самотождество живого существа, но одновременно с этим является необходимым условием его изменений (например, роста). В этих работах предвосхищается также идея трофических связей и кругооборота вещества в природе, более того, само время смертных может пониматься как трофическое время (циклы голода-насыщения), ведь сам организм – это своего рода пищевые часы, наполняющие абстрактное количественное время качественными характеристиками конкретных переживаний и целеполаганий. Сам Романенко также проводит довольно интересные связи между противоположностями ума и пищи [Романенко, 2016].

Самые необычные трактовки этой темы встречаются у Фридриха Ницше, видевшего в еде важный инструмент настройки духа и сознания, а также у малоизвестного философа-гурмана Жана Антельма Брилья-Саварена⁸. Первый в «По ту сторону добра и зла» заметил, что если бы приготовлением пищи занимались мыслители, то человечество давно бы совершило знаменательный прорыв в развитии за счёт познания того, какие состояния от каких блюд и сочетаний возникают. Состав продуктов, но также вкус и запах блюд создают настроения и переживания, а они почва, на которой возникает мысль [Ницше, 2015]. Рассуждая о том, «почему я так умён», Ницше снова говорит о пищеварении и кухнях разных стран [Ницше, 2023]. Для некоторых культур прямое влияние пищи (и сопровождающего её ритуала) не только на тело, но и дух очевидно; в отличие от западной цивилизации они видят в питании единую основу жизни. Эти представления можно найти в алхимии даосов, обрядах индейцев и аборигенов, йогических практиках. Второй же провозгласил в трактате «Физиология вкуса», что «животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться». По его мнению, раз люди обречены питаться, то нужно научиться делать это хорошо, что, собственно, и отличает культурное существо [Брилья-Саварен, 2019].

Все эти примеры доказывают, что в философии уже есть огромное идейное наследие, касающееся вопросов онтологии, эстетики и социологии еды, которое ожидает своего активного использования для решения современных проблем.

2. Анализ пищевых метафор (философия языка)

Люди не только едят, но и говорят о еде. Говоря о еде, они используют как современные научные теории, так и древний вокабуляр суеверий и табу. Еда – столь привычный элемент жизни, что обо многих других вещах также говорят в метафорах пищи и готовки. Культурные, этнические, конфессиональные и полоролевые границы часто выражаются через речь о питании, в том числе через размежевания и оскорбления. Еда как метафора фигурирует в целой серии тем: религиозные запреты (чистое / нечистое) и практики (ритуалы, праздники, пост и влияние на дух), семья и социальная иерархия, групповые идентичности, регуляция обще-

⁸В русской историографии фамилия Жана Антельма до сих пор часто дана в неверной транскрипции, как Брилья-Саварен, мы предпочитаем использовать точный вариант, на основе фонетики.

ственной жизни. Так, жители Папуа – Новой Гвинеи понимают еду как средство циркуляции энергии от отцов, выращивающих ямс, через кормящих матерей к детям; эта схема объясняет логику социальных связей (мужчины собирают урожай и отдают своим матерям, сёстрам или жёнам). Более того, это не просто метафора как оборот речи, она буквально уподобляет полив садов кормлению молоком, поэтому мужчины, занятые такой работой, подчиняются тем же пищевым табу, что и беременные, кормящие матери и занимающиеся уходом за больными⁹.

Философия языка позволяет не только высвечивать и анализировать подобные метафоры, но и признать их важность в осмыслении реальности. В 1991 году Ричард Рорти высказался об интеллектуальной истории человечества как об истории метафор. Ещё ранее вышедшая в 1983 году работа «Метафоры, которыми мы живём» Лакоффа и Джонсона спровоцировала всплеск исследований языка и культуры через призму «концептуальной метафоры». Развивая этот подход, они указывали, что многие наши метафоры коренятся в телесном опыте, а также в культурной привычке, что значительно привязаны к нашему рациону. Как заметила писательница Маргарет Этвуд, питание – это самая ранняя наша метафора, предшествующая осознанию полового различия, расы, национальности и языка, ведь мы едим задолго до того, как научились говорить. Подобные концептуальные метафоры организуют паттерны для мыслей, образов и действий, поэтому даже философы (особенно мало рефлекслирующие по поводу своего языка) зависят от них. И неудивительно, что в области мышления можно найти множество метафор, связанных с жеванием, питанием и приготовлением пищи (*chew on an idea*, «хорошо бы не жевать одну мысль целый час», «проглатывать книги», «сварганить текст» и т.п.).

Невнимательность к подобным метафорам может лишить нас более глубокого и точного понимания прежних текстов. Яркий пример подобной глубины можно найти у Гегеля, который, говоря о возвышенной тематике духа, вдруг использует неочевидную, но внутренне сложную метафору брожения. Речь идёт об этом фрагменте из «Философии религии»: *«Существование общины есть ее продолжающееся, вечное становление, основанное на том, что дух есть вечное познание себя, он рассыпается на конечные искры отдельных сознаний и вновь собирает себя и постигает себя из этой конечности по мере того, как в конечном сознании рождается знание о его сущности и, таким образом, божественное самосознание. Из брожения конечности, превращающейся в пену, рождается благоухание духа»* [Гегель, 1977, с. 312]. Брожение и ферментация представляют более точно логику гегелевского снятия (*Das Aufhebung*): нечто конкретное, порождает своё противоречие, которое отрицается и превосходится, чтобы из него вышло что-то новое (тоже конкретное и невозможное без негации старого). «Брожение» здесь – не прямолинейная закономерность или склонность материала, а вызов, в котором важны история и жизнь, создающая фермент, позволяющий трансформацию.

Важно отметить, что философия не только анализирует, она сама активно создаёт метафоры, по крайней мере способна к этому. Очевидно, что переос-

⁹Подробнее см.: Messer E. Anthropological Perspectives on Diet // Annual Review of Anthropology. 1984. Vol. 13. P. 205–249.

мыслие привычных концепций часто начинается с конкурирующей метафоры. Простой пример: долгое время в описании социальных процессов полиэтничных обществ в широком употреблении была метафора *melting pot*. Критические возражения на эту теорию зарождались как буквально применение новых пищевых метафор – чаши с салатом (*salad bowl* или *tossed salad*) и пиццы¹⁰. Кухня прямо подсказывает, что многие общности являются сложными сборками элементов, а не однородным сплавом. Более глубокий пример предлагают сторонники современного материализма: философский журнал «Коллапс» в 2011 году выпустил под редакцией Робина Маккея и Резы Негарестани тематический номер, озаглавленный «Кулинарный материализм». В нём целый ряд авторов обратили внимание на сложные и перспективные примеры, связывающие приготовление еды, химические процессы и важные изменения в мире и обществе, которые в свою очередь дают пищу для нередуктивного взгляда на материальные процессы (в том числе заимствуя метафоры из кулинарии). В статьях этого номера звучат провокационные, но эвристически ценные идеи о том, что питание и готовку следует рассматривать как часть истории Земли и геофактор, а также о том, что еда используется для производства субъекта и чужого (буквально, *Coquo, ergo cogito* – «я готовлю, следовательно думаю») [Collapse, 2011].

Метафоры – форма реакции на современные изменения в нашем питании, что также следует анализировать, в том числе в рамках социальной философии и философии телесности. Например, для ГМО часто используется метафора Франкенштейна, высококалорийная жареная еда получила название джанк-фуд (от англ. *junk* – мусор), а самая распространенная метафора еды сегодня пришла из области техники: еда как топливо для наших тел (тела описывают как машины ещё с Нового времени). Кроме того, в современности довольно резко расходятся дискурсы пользы и здоровья (обычно это нутрициологи, диетологи, врачи) и дискурс удовольствия (фуд-порн, телешоу, реклама). Здесь можно также заметить, что метафоры еды в принципе всегда тесно сплетены с доминирующими метафорами тела и удовольствия. Мы до сих пор наследники картезианского дуализма (пища для ума и тела, еда полезная, буквально разумная, и еда, дающая удовольствие). И по сути концепцию тела или удовольствия сложно понять и реконструировать, говоря лишь об абстрактных потребностях. Ни один человек не нуждается в еде вообще, люди голодают, желают, предпочитают или даже требуют конкретной еды. Более того, если уж говорить о здоровье, то, как это ни удивительно, люди нуждаются не только в калориях и нутриентах, но и в удовольствии. Об этом свидетельствует широкое распространение таких явлений, как фуд-порн, мокпан и др. [Кудряшов, 2021]. Кроме того, ряд современных исследований в области психонейроиммунологии свидетельствуют о том, что удовольствие – важный фактор здоровья (в том числе весьма вероятно допущение, что люди, балу-

¹⁰Мы опираемся здесь на критическое ревью Berray M. A Critical Literary Review of the Melting Pot and Salad Bowl Assimilation and Integration Theories // Journal of Ethnic and Cultural Studies. 2019. Vol. 6. № 1. P. 142–151.

ющие себя вкусной едой и удовлетворенные своим обедом, чаще обладают более сильной иммунной системой)¹¹.

В силу этого стоит вспомнить о том, что питание (продукты, блюда, приготовление, ритуалы) очень тесно соприкасаются и с этической проблематикой: от классического гедонизма до современной дискуссии об экологичном потреблении. И речь не только об удовольствии, но и о цене выбора. Многие этические дилеммы звучат совсем иначе, если они касаются голода¹², пищевых табу или необходимости радикально и насильственно вмешиваться в чужие диетарные привычки (стабилизирующие наши представления о том, кто мы есть). В этом плане некоторые современные люди, не знающие опыта настоящего голода, вероятно, испытывают сложности с пониманием не только некоторых гипотетических ситуаций, но и огромной доли опыта жителей других стран и эпох.

3. Пища как фактор в построении социальных и антропологических моделей (философская антропология и этика)

Без еды сложно представить какой-либо социум, тем более самый древний. Любые попытки изучать древние общества, а значит и такие важные проблемы как антропогенез, культуросоциогенез, глоттогенез, генезис искусства, ремёсел и морали, а может и философии – не могут игнорировать столь значимую заботу человека. Заботу не только о пропитании, но и организации отношений и связей с миром, богами и людьми. Развитие и формирование человека, культуры и языка – многоступенчатые процессы, которые неизбежно протекают на фоне таких значимых факторов как условия и ресурсы питания, кулинария и ритуал.

Не учитывать в понимании древних людей факт голода и то, как с ним справляются, столь же странно, как и представлять на месте первобытного охотника сытого и уверенного в наличии еды в ближайшем магазине современника. Между тем что-то подобное регулярно можно найти в философских рассуждениях о зарождении языка или культуры. Философии пора открыть и признать, что в ряду классических дефиниций человека должна появиться и такая, как *cooking animal*, живое существо, не просто готовящее еду, но нуждающееся в этом.

Мы вряд ли узнаем в точных деталях, как ели наши доисторические предки (это бы ответило на многие вопросы), однако мы предполагаем, что весомая часть ритуалов, правил (основы культуры) и человеческой речи зародились именно в этой точке – там, где голодное племя не просто питается, а решает десятки задач. Мало добыть, важно решить кто и как готовит, как и кем свершится раздел пищи и, что немаловажно, как справиться с голодом и стрессом, пока еда готовится. Мне кажется, то, что люди говорят и рассказывают друг другу истории, а также ритуализируют подобные вещи, следовало бы рассмотреть в том числе как наш чисто человеческий способ справляться с напряжением и конфликтами. И этому нас научили очаг и стол. Как отмечают этологи, способность делиться пищей со

¹¹См. Bitzer-Quintero O.K. et. al. Psycho-Neuro-Endocrine-Immunology: A Role for Melatonin in This New Paradigm // *Molecules*. 2022. Vol. 27(15).

¹²Например, классический пример из многих этических дискуссий о краже ради выгоды и краже, чтобы прокормить своих голодающих детей.

взрослыми особями (а не только с чужими детёнышами) – практически исключительная черта человека. Конечно, описываются эпизодические случаи пищевого альтруизма у многих других животных, но всё-таки, кажется, один из ключевых признаков человека культуры – это жест, протягивающий гостю кусок пищи, ритуал гостеприимства, открывающий возможность к диалогу с кем-то вне твоего клана.

Еда – один из важнейших посредников, базовый медиум, наряду со словом, жестом, письменным знаком. Возможно, питание и кормление – самая первая форма медиации, собиравшая в единый мир людей, животных, вещи, прежние поколения и богов. Поделиться своей едой – для всех народов означает что-то вроде социального договора, который включает ограничение в адрес обоих участников. Еда объединяет не только семейство или племя, но и этнос или разные поколения (именно поэтому любой праздник, особенно похороны и поминки, символизирующий причастность к чему-то большему, сопровождается групповой трапезой, часто со специальной пищей). Сотрапезник – это соучастник, на таком фундаменте и возникает общность. Более того, способность поделиться пищей – важнейшая предпосылка для доместикации животных, без которых человеческая цивилизация вряд ли когда-нибудь вышла из колыбели. Охотники и собиратели же до сих пор, как и тысячи лет назад, не просто убивают добычу, но испытывают вину за свой способ питаться и страх навлечь гнев или истощение природы. Питание древних пронизано религиозностью без культа и богов, но реализованную через вербальную магию и ритуал.

Каждая личность в значительной степени формируется благодаря другим людям, а значит, влияет и то, где, когда и с кем она питалась. Люди всегда угадывали социальный статус по возможности человека питаться в кругу семьи и по способности устроить угощение гостям. Более того, как показывает антрополог Сидни Минц, еда в широком контексте – это не банальный источник энергии и удовольствия, но ещё и судьбоносные выборы в системе преимуществ и издержек всего социального устройства. На примере сахара он выдвигает любопытную гипотезу о том, что рост популярности этого продукта в Европе и его приход в рацион бедных были важнейшими факторами в становлении западного индустриального общества (ведь оно создаётся не только энергией машинного производства, но и энергией тысяч работников, вписанных в определённый рацион и образ жизни). Дешёвый и быстрый источник пустых калорий, часто вместе со стимуляторами (кофе, чай, алкоголь, табак), а также его производные (сахар как сырьё, консервант, компонент десертов) со временем формирует совершенно новый антропологический тип и иное общество, которые не объяснить ссылками только на доминирующие в эпохе идеи [Mintz, 1979].

Изучение еды в антропологической перспективе позволяет идти не только от точки зарождения культуры в сторону современных сложных социумов, но и в обратном направлении – к проблемам антропогенеза. Например, одна из ключевых проблем в понимании появления человека – вопрос о том, где вышедшему в саванну гоминиду добыть достаточное количество энергии (сахара), чтобы развить и поддерживать большой и энергозатратный мозг? Антропологи сперва попросту не видели эту проблему, а когда обнаружили – создали дилем-

му «мясо или корнеплоды?». И те, и другие при обработке огнём (реакция Майяра) дают нужный ресурс, но это ещё не ответ, ведь есть и другой вопрос: откуда их брать в достаточном количестве в саванне? Если бы среди антропологов были алиментарные философы, хоть немного знающие о флоре и фауне Африки, они бы сразу отметили, что исследователи забыли альтернативы. Такая альтернатива, играющая огромную роль в периоды засухи или при неудачных охотах, – мёд, ведь в Африке очень много медоносов и разных видов медоносных пчёл (в том числе безжалых). Но сделать это открытие ученые-антропологи смогли только в конце XX века, тщательно изучая племя хадза, живущее в наиболее близких условиях тем, что считаются началом антропогенеза. Исследователь Алиса Криттенден не просто доказала, что в некоторые периоды мёд даёт хадза до 80 % всех калорий, но также сделала много других открытий, касающихся питания наших предков¹³. И чем больше мы знаем про человека со всех ракурсов, тем понятнее становятся нам другие вопросы – об обществе, культуре, искусстве, философии.

4. Питание как ключевой вопрос осмысления общества, особенно будущего (социальная философия и футурология)

На обыденном уровне состояние цивилизации от жестокой дикости отделяет всего несколько пропущенных приёмов пищи. Этот фактор серьёзно недооценивают многие, кто занимается социальной философией, предпочитая рассуждать лишь про то, какое устройство государства более разумно. Мы можем обдумывать эту перспективу гипотетически, однако в XX–XXI веке было предостаточно примеров коллапсирующих без продовольствия и электричества городов, в которых обычные жители на третий день голода демонстрировали готовность пойти на многое ради еды, вплоть до каннибализма, который, казалось, остался в далёком доисторическом прошлом.

Но и в ближайшем будущем многие общества, вероятно, напрямую, а не теоретически заденут проблемы источников питания и его разнообразия. Поэтому они становятся одним из ключевых моментов любых прогнозов и форсайт-аналитики. Когда люди реально столкнутся с однообразным и бедным рационом, им будут по большей части безразличны дебаты на тему наилучшего вида демократии. Ради питания люди поддержат любой авторитаризм, особенно тот, который предложит решения. Причём как мирные, так и агрессивные, вроде захвата чужих плодородных территорий. Подобный суровый реализм в отношении к обществам в наши дни диктуется сложными реалиями трансформирующегося миропорядка. Быть может, через пару десятков лет многие, особенно небольшие, государства будут обсуждать различные меры по переориентации образа жизни своего населения, в том числе в плане диетарных привычек и участия в производстве пищи. Эту тенденцию мы предлагаем назвать «йоменизация», или «новые йомены» (от англ. *yeomen* – мелкий землевладелец). Данное явление в какой-то мере обратно

¹³Подробнее см.: Crittenden A.N. The Importance of Honey Consumption in Human Evolution // Food and Foodways. 2011. Vol. 19(4). P. 257–273; Marlowe F., Berbesque C., Wood B., Crittenden A., Porter C., Mabulla A. Honey, Hadza, hunter-gatherers, and human evolution // Human Evolution. 2014. Vol. 71. P. 119–28.

популярной концепции джентрификации, оно обозначает становление значительного количества граждан производителями продовольствия (у себя дома, коллективно в подвалах или крышах домов, в специальных зданиях-фермах около своих жилищ). По крайней мере, многие технологии активно развивают такую возможность – от домашних устройств для гидро- и аэропоники до технических средств, позволяющих создавать удобрения (из бытовых отходов), выращивать съедобных насекомых и т.п.

И хотя продовольственные перспективы будущего пока неоднозначны, думаю, уже наши поколения застанут реальные, а не теоретические дебаты о том, какой путь предпочтительнее – агрессия и захват территорий или сотрудничество, выращивание живых тканей или искусственная сборка, еда на принтере или выращенная своими силами, традиция или новшества, включая расширение рационов и источников (насекомые, грибы, водоросли и т.п.), борьба за качество или обман чувств. Всё ещё растущее население планеты становится всё более значимым фактором как в политике, так и в нагрузке на экосистемы. Поэтому несложно понять, что речь идёт в первую очередь о еде и питье и только потом о территории для расселения, культурно-исторических притязаниях и т.п.

На этом фоне совершенно неудивительна констатация, что никогда исторически в западной цивилизации гастрокультура не занимала столь обширного места (от гастрешоу и фуд-порн до движения слоу-фуд и идеологического обсуждения этичности еды и её производства) [Collapse, 2011]. Анализ современных алиментарных практик и связанных с ними социальных процессов (например, макдональдизация Джорджа Ритцера) также необходим, поскольку медиатизирующая функция пищи почти целиком проигнорирована социальной философией. Между тем сегодня социальная философия без серьёзного обращения к аспектам медиа немислима, поскольку людям неизвестны сообщества телепатов, и всякая коммуникация в обществе всегда уже организована некоторыми «посредниками».

Однако современные тенденции в еде – не просто предмет изучения некоторых социальных явлений в ряду прочих. Необходимо понимать, что отношение к питанию продолжает быть зависимым от тех метафор, концептуальных схем и идейных направлений, которые существуют и кем-то продвигаются. В этом плане мы считаем, что эпоха постмодерна создала крайне идеалистический взгляд на пищу, закрепив шизофренический её разрыв на образы хорошей и плохой (с проблемной сочетаемостью удовольствия и пользы). По сути, постмодерн продолжает утверждать прежние стереотипы, связанные с неприятием еды как важной темы: просто вместо негласного запрета на «незначимые разговоры о еде» появилось толерантное принятие разговоров, но не темы. То есть теперь про еду можно говорить, но оставляя её незначимой, утверждая через эту незначимость отказ от ценностных иерархий и постмодернистскую иронию.

На деле нам нужна борьба за другие идеи: вместо идеализма постмодерна и нарастающего господства стоических и скептических тенденций необходимо развивать и отстаивать новый эпикуреизм и материализм, которые способны задавать вопрос о еде как важном элементе нашей жизни (не абстрактной, а конкретной жизни, тесно сплетённой с этикой и эстетикой). На фоне моды на стоицизм и бурно цветущих форм скептицизма новые формы эпикуреизма уже появляются. На-

пример, у Роберта Пфаллера, видящего в материализме и эпикуреизме лекарство от многих разрушительных тенденций постмодерна [Пфаллер, 2018]. Или у Мишеля Онфре, продвигающего новый гедонизм в мировоззрении через материалистическую онтологию и левое ницшеанство [Онфре, 2017].

Другое любопытное явление, которое можно считать за возвращение эпикуреизма – движение слоу-фуд (медленная еда). Оно было противопоставлено фаст-фуду и выработало три ключевых принципа: вкусная еда, чистое производство, честная оплата. Карло Петрини организовал это движение в Италии, а затем с подачи Карла Оноре и Гейра Бертелсена появляется более обширное движение за замедление (включающее в себя медленное искусство жить, медленное родительство, медленное чтение, медленный город и мн. др.). Эпикурейский ракурс позволяет также включить в социальный разворот темы элемент психологии / психоанализа, тем более что каждая индивидуальная психика напрямую сталкивается с общественным дискурсом. Наш личный ежедневный опыт тесно переплетён с тем, что мы чувствуем в связи с едой. И судьба многих в наши дни – те или иные расстройства питания или образа жизни (что всегда отзывается и на питании, а затем и здоровье), мучительные поиски связи с другими или её замены едой. Люди часто одиноки и даже не подозревают, что одиночество как опыт тесно связано с едой.

Можно было бы символически это выразить как необходимость питать себя общением, сопричастностью другим, но у этой связи есть и органическое, материальное основание: голод, одиночество и неправильное питание напрямую связаны с выработкой гормонов грелина (отвечает за голод) и серотонина (отвечает за удовлетворенность и стрессоустойчивость). Грелин быстрее вырабатывается у тех, кто ощущает себя одиноким¹⁴. А серотонин в значительной степени вырабатывается в ЖКТ, микробиомом, который живет в симбиозе с нами, если не уничтожать его стрессами, антибиотиками и ужасным питанием. Страдающий и фрустрированный житель города – в значительной степени продукт специфического питания и нерелексивного или неверного отношения к еде и кулинарии. Да и стремительный рост пищевых аллергий и РПП (прежде всего анорексии и булимии), идущий в последние 50 лет, заставляет задуматься.

Резюме

От вопросов о питании невозможно сбежать в конечном счёте, как невозможно сбежать от самих себя. Питаться, не принимая тему еды на уровне рефлексии, – это странный парадокс для мыслящих, в котором нам видится один из источников многих перекосов и уродств современного мира. Теоретики как будто готовы заниматься любыми далёкими от наших реалий проблемами, накапливать ненужные знания и поддерживать нереалистичный образ человека, но обратить внимание на повседневную рутину, играющую столь важную роль в здоровье ума и тела, – им почему-то недосуг.

¹⁴См. например, Jaremkа L.M., Fagundes C.P., Peng J., Belury M.A., Andridge R.R., Malarkey W.B., Kiecolt-Glaser J.K. Loneliness predicts postprandial ghrelin and hunger in women // *Hormones and Behavior*. Vol.70, April 2015, pp. 57-63.

Между тем даже простой список с кратким перечислением теоретических и практических проблем, касающихся еды, занял бы несколько страниц. Широкий ряд теоретических проблем мы предложили в четырёх тематических развотах алиментарной проблематики. Здесь же, не претендуя на полноту списка, мы попытаемся озвучить ряд реальных практических проблем, в решении которых были бы не бесполезны систематические знания об алиментарной проблематике в философии.

Во-первых, это проблемы, касающиеся современных индивидов. Среди таковых не только проблемы со здоровьем, ожирением, расстройствами пищевого поведения, также сюда нужно вписать комплексные проблемы – например, одиночество (трапеза – древнейшая форма коммуникации; чувство одиночества усиливает выделение гормона голода – грелина) или рост психической нагрузки от избытка информации (о диетах и системах питания, о вреде и пользе продуктов, об этических последствиях потребления тех или иных видов пищи и т.д.). Пища напрямую связана с коммуникацией и удовольствием, а не только нехватка, но и другие трудности с любым из этих компонентов жизни неминуемо ведут к психологическим, а затем и социальным последствиям. Рост аллергий, депрессий, хронической усталости также, вероятно, имеет тесную связь с несбалансированным питанием или с плохо выстроенным образом жизни (где питание всегда один из важных элементов, в том числе из-за затрат времени и средств).

Во-вторых, это проблемы, формулируемые на уровне систем и подсистем общества. Например, это поиск решения по обеспечению пищей больших масс людей, в котором сталкиваются экономическая рентабельность и огромный пласт людских привычек, культурных стереотипов и предпочтений, религиозных норм и морально-этических допущений конкретных эпох и сообществ. Сегодня еда – это в значительной степени вопрос о будущем, в котором мы хотели бы жить, а может, придётся существовать. Следовательно, существует необходимость создания ясного запроса или даже стимуляции в области определённых пищевых технологий. Нехватка пищи и питьевой воды, как любого из ключевых ресурсов, в перспективе – всегда война или распад общества, а там, где затронуты вопросы выживания, мы напрямую имеем дело с политикой и идеологией, причём в их самом практическом понимании. Именно идея выживания общества (обеспечение ли это того, что признаётся необходимым, или претензии на обеспеченный ресурсами будущий рост) тесно связана, как показывает Петер Слотердаjk, с национализмами и фашистскими идеологиями [Слотердаjk, 2009, с. 36-39].

Наконец, в-третьих, это проблемы, связанные с самим образом человека и человечества. Организация питания – индивидом или сообществом – это всегда род антропотехники, т.е. одним из последствий оказывается определённый тип человека или убеждение о том, каков он. Осмысление питания, оторванное от почти всех систем воспитания и образования, в свете такого понимания представляется нелепым и безрассудным. Но это и есть наша реальность, в ней мы наивно убеждены, что образованный человек как-то разберётся и со своим отношением к еде. Между тем вдумчивое отношение даже не к еде, а ко времени жизни, которое мы вынуждены затратить на питание, представляется одним из важных импульсов к культурному и интеллектуальному развитию личности. В противном

случае мы должны признать в качестве неизбежного следствия тот факт, что человек не является человеком в полной мере: человеческое как таковое остаётся лишь областью ума, в то время как психическое и телесное бытие человека мы попросту отдаём во власть крупным системам (вроде экономики и политики), которые сводят человека до показателей и объектов манипуляции. То, что гуманитарные науки потворствуют подобным допущениям, – весьма прискорбный факт, требующий исправления.

Глубинная причина того, почему это до сих пор происходит, состоит в том, что теоретики и шире интеллектуальный класс не принимают еду как философский вопрос. У данного предубеждения немало причин, но основных – всего две. Первая причина – ограничения нашего повседневного опыта и отсутствие привычки к его осмыслению, вторая – своего рода родимое пятно философии.

По поводу первой причины можно заметить, что очень немногие люди доводят свои жизненные заботы или приобретённый опыт до рефлексии, чаще им нужны практические ответы, созданные экспертами, а не выработанные ими самими. А в области еды у большей части населения ещё и крайне скудный опыт, как чувственный, так и дискурсивный. Порой человеку попросту не у кого учиться вдумчивому подходу к питанию в детстве, да и негативный опыт, тоже нередко посещающий нас вместе с пищей, у многих вырабатывает не желание разобраться, а устойчивый комплекс вытеснений. Стремление получить всё и побыстрее по-человечески понятно, но ведёт оно обычно к логике таблетки. Многие грезили и грезят о том, чтобы чудесная таблетка освободила их даже от необходимости несколько раз в день жевать пищу. Но таблетки не сделают человека счастливым, еду придётся использовать, если хочешь получать удовольствие и новый опыт, а также чтобы создавать связи и поводы к общению.

Кроме того, приготовление еды – времязатратный процесс. Подготовка и всё, что с ней связано, – это те рутины, которые, может показаться, отнимают очень много времени, особенно если вы хотите потратить его на чтение и размышления. И требование высокого качества и стандарта в питании доступно только тем, кто либо живёт за счёт других, либо имеет прихоть и роскошь заниматься только этим. Именно поэтому даже философия возникает там, где свободные мужи Греции были относительно свободны от многих алиментарных забот (поскольку они легли на рабов и женщин).

Но именно здесь возникает вторая причина. Философия возникла на фоне свободы от пищевых забот, но в своём развитии она движется не только вперёд (новые термины, проблемы, подходы), но и назад – к всё более фундаментальным аспектам бытия человеческого, в том числе тем, что ещё не ассимилированы мыслью. И в этом плане философия просто обречена вернуться к своему «родимому пятну» – к следу того незнания или неозабоченности едой и кулинарией, которые участвовали в её возникновении. Вернуться, чтобы принять или хотя бы сделать несколько шагов в этом направлении. При этом обращение к алиментарной проблематике не требует посвятить себя только гастрономии. В конце концов это означало бы нелепость в духе «Жить чтобы питаться» вместо «Питаться чтобы жить». Но и облегчать задачу ни культура, ни биология нам не планируют: всем, кто оценит значимость этой темы, придётся искать свой уникальный баланс

в пище, который зависит как от социального положения и финансов или вашей генетики и состояния здоровья, так и от философской проницательности, дерзости воображения и развития практических талантов. Еду всё-таки делают руками, а для этого придётся вернуться из высей духа в мир земной.

Переосмысление целого ряда вопросов и проблем, существующих философских теорий и научных исследований открывает путь к концептуализации нового порядка, которую нельзя провести без собственного, отчётливо представленного класса предметов. Формулировка единого пространства алиментарной проблематики в философии и шире в антропологии (включая не только философский её аспект, но и научно-эмпирический) в дальнейшем открывает две, на наш взгляд, важные для современности перспективы. С одной стороны, это решение практических задач на основе хорошо разработанной теории и методологии. С другой, – создание проработанной классификации философских взглядов на вопросы еды и дискурса о ней – может стать весомым импульсом к развитию и переработке воспитательных и образовательных систем, в том числе в плане выработки индивидуального этического жизненного стиля.

Да, мы считаем, что философское обращение к еде может стать вопросом выработки этики и стиля жизни, вместе с тем не стоит забывать и о социальном аспекте. В этом плане хочется вспомнить о том, что еда очень легко становится политическим и культурным фактором, приводящим к открытости или закрытости, к разобщению или новым контактам. На фоне мировой нестабильности и грядущих проблем с экологией, чистой водой, плодородными почвами и т.п. в России, как мне кажется, есть смысл изучать еду, в том числе её философско-культурологический аспект, потому что наша страна может оказаться одним из центров не только производства продовольствия, но и технологических и гуманитарных разработок в этой области, и даже в сфере мирового гастротуризма. Этому способствуют и разнообразные ресурсы, и очень богатая, многообразная и гибко реагирующая на изменения кулинарная традиция. И это тоже вопрос принятия себя – того, кто ты есть и где живёшь. Но подобное развитие может и должно идти рука об руку с изучением и культурным просвещением.

Список литературы

- Батай Ж.** Проклятая часть. М.: Ладомир, 2006.
- Брилья-Саварен Ж.** Физиология вкуса. М.: Изд-во Секачев В.Ю., 2019.
- Гегель Г. В. Ф.** Философия религии: В 2 т. М.: Мысль, 1977. Т. 2.
- Кудряшов И. С.** Феномен фуд-порн: философский и психоаналитический взгляд на современные алиментарные практики // Сиб. филос. журн. 2021. № 19(4). С. 34–51.
- Ницше Ф.** Ессе Номо. Антихрист. М.: Азбука, 2023.
- Ницше Ф.** По ту сторону добра и зла. М.: Азбука, 2015.
- Онфре М.** Космос. Материалистическая онтология. М.: Кучково Поле, 2017.
- Пфаллер Р.** Ради чего стоит жить. Начала материалистической философии. М.: Дело, 2018.

- Романенко Ю. М.** Метафизика пищи: О реконструкции утраченного Аристотелевского трактата «О пище» // Вестн. русс. христ. гуманист. акад. 2016. Т. 17. Вып. 4. С. 107–117.
- Слотердаjk П.** Критика цинического разума / пер. с нем. А. Перцева. Екатеринбург: У-Фактория, М.: АСТ. МОСКВА, 2009.
- Слотердаjk П.** Сферы. Микросферология. СПб.: Наука, 2005. Т. 1. Пузыри.
- Collapse.** Culinary Materialism / Ed. by Reza Negarestani, Robin Mackay. Falmouth: Urbanomic, 2011.
- Hossenfelder M.** Antike Glückslehren. Kynismus und Kyrenaismus, Stoa, Epikureismus und Skepsis. Quellen in deutscher Übersetzung mit Einführungen. Stuttgart: Kroner, 1996.
- Mintz S.W.** Time, sugar and sweetness // Marxist Perspectives. 1979. Vol. 2. №4. P. 56–73.

References

- Bataille G.** The Cursed Part. M.: Ladomir, 2006. (in Russian)
- Brillat-Savarin J.** Physiology of Taste. M.: Sekachev Publishing, 2019. (in Russian)
- Collapse.** Culinary Materialism / Ed. by Reza Negarestani, Robin Mackay. Falmouth: Urbanomic, 2011.
- Hegel G. W. F.** Philosophy of Religion: In 2 vols. M.: Mysl, 1977. Vol. 2. (in Russian)
- Hossenfelder M.** Antike Glückslehren. Kynismus und Kyrenaismus, Stoa, Epikureismus und Skepsis. Quellen in deutscher Übersetzung mit Einführungen. Stuttgart: Kroner, 1996. (in German)
- Kudryashov I. S.** Food-porn: philosophical and psychoanalytic view on contemporary alimentary practices // Siberian Journal of Philosophy. 2021. Vol. 19. № 4. P. 34–51. (in Russian)
- Mintz S. W.** Time, sugar and sweetness // Marxist Perspectives. 1979. Vol. 2. № 4. P. 56–73.
- Nizche F.** Ecce Homo. Antichrist. M.: Azbooka, 2023. (in Russian)
- Nizche F.** On the other side of good and evil. M.: Azbooka, 2015. (in Russian)
- Onfray M.** Cosmos. Materialistic ontology. M.: Kuchkovo Pole, 2017. (in Russian)
- Pfaller R.** What is worth living for. Principles of materialistic philosophy. M.: Delo, 2018. (in Russian)
- Romanenko U. M.** Metaphysics of Food: About reconstruction of lost Aristoteles's tractatus «About Food» // Herald of the Russian Christian Humanities Academy. 2016. Vol. 17. № 4. P. 107–117. (in Russian)
- Sloterdijk P.** Critics of Cynical Reason. M.: AST, 2009. (in Russian)
- Sloterdijk P.** Spheres. Microspherology. Saint Petersburg: Nauka, 2005. Vol. 1. Bubbles. (in Russian)

Информация об авторе

Иван Сергеевич Кудряшов, кандидат философских наук
доцент кафедры социальной философии Новосибирского государственного университета;
доцент кафедры философии факультета социальной работы и клинической психологии Новосибирского государственного медицинского университета

Information about the Author

Ivan S. Kudryashov, Candidate of Philosophical Sciences
Associate Professor, Department of Social Philosophy, Novosibirsk State University;
Associate Professor, Department of Philosophy, Faculty of Social Work and Clinical Psychology, Novosibirsk State Medical University

*Статья поступила в редколлегию 18.09.2023;
одобрена после рецензирования 27.10.2023; принята к публикации 14.11.2023*
*The article was submitted 18.09.2023;
approved after reviewing 27.10.2023; accepted for publication 14.11.2023*