

Идея «art de vivre» во французской культуре питания. (На примере передачи «Записи Жюли»)

Научный руководитель – Сидорова Светлана Юрьевна

Штырник Ирина Сергеевна

Аспирант

Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, Факультет журналистики, Кафедра редакционно-издательского дела и информатики, Москва, Россия

E-mail: irina_sh_06@mail.ru

Art de vivre или «искусство жить» - устойчивое французское выражение, смысл которого зависит от сферы его употребления. Литературоведы под концептом art de vivre подразумевают идею удовольствия, наслаждения красотой, которые ярко представлены в творчестве Рабле, Монтеня, Вольтера, Стендаля. Концепцию философии как искусства жизни в начале 1980-х гг. предложил французский историк, переводчик и комментатор античной философии Пьер Адо. Его взгляд близок и современным философам, которые призывают использовать практики поведения великих мыслителей Античности, Средневековья, Возрождения в условиях современной среды. К индустриям искусства жизни представители французской бизнес-структуры относят гастрономию, виноделие, дизайн, люкс, моду, т.е. те сектора экономики, в которых Франция на первом месте или одна из ведущих стран [1]. Для журналистов и авторов путеводителей по Франции art de vivre - это французский стиль жизни, где главный постулат - получение удовольствия из любого каждодневного занятия.

Профессор Тюбингенского университета Шамма Шахадат не рассматривает экстралингвистический фактор при переводе выражения art de vivre. Специалист по славянской филологии отмечает, что «предмет искусства жизни располагается на пересечении литературоведения и социологии и определяется такими понятиями, как поэтика поведения, семиотика поведения, self-fashioning, конструирование личности, жизнетворчество, жизнестроительство, театрализация жизни [2]. Таким образом, в данном контексте искусством, точнее его произведением, является сама жизнь человека. Именно эту идею имел в виду Мишель Фуко, беседуя с преподавателями Калифорнийского университета Хьюбертом Дрейфусом и Полом Робинау: «Меня удивляет, что в нашем обществе искусство оказалось связано исключительно с предметами. Это искусство очень специализировано и делается экспертами, т.е. художниками. Но разве не может произведением искусства стать собственная жизнь? Почему картина или же дом должны быть произведением искусства, а наша жизнь - нет?» [3].

Если же сопоставить точки зрения на art de vivre французских литературоведов, философов, сотрудников бизнес-индустрий, журналистов с отношением к искусству жизни Шахадат и Фуко, то мы можем рассматривать art de vivre как стремление французов превращать каждое занятие их жизни в искусство, которое дарит удовольствие. Как специфическая форма освоения мира, искусство выполняет эстетическую, социальную, компенсаторную, гедонистическую, познавательную, прогностическую, воспитательную функции. Если через призму этих функций посмотреть на процесс приготовления и принятия пищи, то такое каждодневное занятие, как кулинария, может стать искусством.

«Что такое пища? - Писал Ролан Барт. - Это не просто набор продуктов, подлежащих статистическому или диететическому изучению. Это также и в то же время система

коммуникации, собрание образов, свод обычаев, ситуаций и поступков» [4]. Именно такой взгляд на еду предлагает передача «Les carnets de Julie», выходящая на телеканале «France 3» с 2012 года. Анонс программы гласит: «Совместное приготовление блюд - это знакомство с другими людьми, их культурой, их домом, и, конечно же, продуктами наших регионов. Путешествуя из места в место, мы понимаем, что не существует абсолютно одинаковых рецептов популярных французских блюд» [5]. Заметим, что в каждом сезоне программа немного меняет манеру презентации национальной кухни. Наиболее полно, на наш взгляд, французская культура питания представлена в выпусках за 2015 год, каждый из которых был посвящен одному французскому региону.

В гастрономическом коммуникативном акте можно выделить четыре компонента: саму пищу (что есть? как готовить?), место проведения трапезы (где есть?), манеру принятия пищи (как есть?) и круг сотрапезников (с кем есть?). Фабула программы «Записи Жюли» за 2015 год позволяет детально рассмотреть каждый из этих компонентов.

Пища идентифицирует человека не только через выбор продуктов, но и через процесс ее приготовления. Очевидно, что блюда высокой кухни, которые демонстрируются в программе «Записи Жюли», сможет приготовить далеко не каждый. Однако рассказы профессиональных шеф-поваров о своем мастерстве учат зрителей импровизировать и, метафоризируя кухонный ритуал, превращать искусство приготовления в искусство осмысления [6]. Кулинары-любители, делаясь своими семейными рецептами, некоторые из которых передаются из поколения в поколение, на собственном примере показывают, что еда - это культурный код, который хранит в себе память и «вкус» предков.

Трапеза для французов - это «некий неорелигиозный ритуал» [7]. Во время принятия пищи человек встречается с одним из проявлений своего «Я» (голодом) и, насыщаясь «мировым веществом» [8], перерождается. В связи с этим место принятия пищи должно способствовать сакральному действию: у вкушающего должно быть достаточно пространства для осмысления. Большинство финальных ужинов в программе «Записи Жюли» проходит на открытом воздухе. Участники не теснятся на кухне, на фоне природы оказываются в каком-то смысле наедине с собой и с миром.

Идея «искусства жизни» разнообразно проявляется в передаче «Записи Жюли». Во-первых, программа знакомит нас с индустриями art de vivre (гастрономией, люксом, дизайном). Во-вторых, art de vivre показан как стиль жизни французов, зритель наблюдает, каким образом герои черпают удовольствие из каждодневных занятий. И, наконец, кулинария в этой программе подается как один из важных процессов жизнотворчества. Радует своим видом, букетом вкусов и ароматов, еда выполняет эстетическую функцию. Ее приготовление - компенсаторную, а манера принятия пищи реализует важную для французского art de vivre гедонистическую функцию.

Источники и литература

- 1) Paris T. Introduction. Les industries de l'art de vivre// Annales des Mines - Réalités industrielles №4. 2013. P. 5-9.
- 2) Шахадат Шамма. Искусство жизни: Жизнь как предмет эстетического отношения в русской культуре XVI – XX веков. М.: Новое литературное обозрение, 2017.
- 3) Мишель Фуко. О генеалогии этики: обзор текущей работы// Логос №2. 2008. С. 135.
- 4) Барт Р. К психосоциологии питания // Барт Р. Система моды. Статьи по семиотике культуры. – Пер. с фр. С.Н. Зенкина. – М., 2003.
- 5) Видеохостинг «YouTube»: <https://www.youtube.com/watch?v=xМОКВQpe12s>
- 6) Сидорова С.Ю. Метафизика метафоры в художественной культуре. М., 2011.

- 7) Япп Н. и Сиретт М. Эти странные французы. М., 2001.
- 8) Бибихин В.В. Лес. – Спб., 2001.