

Мир науки. Педагогика и психология / World of Science. Pedagogy and psychology <https://mir-nauki.com>

2022, №2, Том 10 / 2022, No 2, Vol 10 <https://mir-nauki.com/issue-2-2022.html>

URL статьи: <https://mir-nauki.com/PDF/13PDMN222.pdf>

Ссылка для цитирования этой статьи:

Мусийчук, С. В. Вкус как «ощущение и действие духа» в дидактической и гастрономической рефлексии / С. В. Мусийчук // Мир науки. Педагогика и психология. — 2022. — Т. 10. — № 2. — URL:

<https://mir-nauki.com/PDF/13PDMN222.pdf>

For citation:

Musiichuk S.V. Taste as "sensation and action of the spirit" in didactic and gastronomic reflection. *World of Science. Pedagogy and psychology*, 10(2): 13PDMN222. Available at: <https://mir-nauki.com/PDF/13PDMN222.pdf>. (In Russ., abstract in Eng.).

Мусийчук Сергей Васильевич¹

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»

Филиал в г. Анапа, Анапа, Россия

Доцент кафедры «Управления, экономики и социально-гуманитарных дисциплин»

Кандидат философских наук, доцент

E-mail: sv-mus@mail.ru

РИНЦ: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=390248

Researcher ID: <https://www.researcherid.com/rid/AAB-8500-2020>

Вкус как «ощущение и действие духа» в дидактической и гастрономической рефлексии

Аннотация. Актуальность осмысления концепта «вкус» через призму гастрономически-духовного вызывается потребностью в понимании сущности самого концепта и потенци концепта «вкус» в педагогической рефлексии над подготовкой специалистов сервисной реальности как общественного питания и ресторанного сервиса в современных требованиях к результату в сформированных компетенциях.

Философско-методологические основания исследования заключаются в обращении к философскому наследию в этой области. Так, вкус как форма удовольствия рассматривался в учении Эпикура, в частности о вкусе. Человек, согласно его учению, должен следовать своим физическим желаниям, до того момента пока они не будут удовлетворены в достаточной степени. исследование вкуса, как фактора гастрономически-духовного. Представлен анализ сочинений о вкусе Вольтера, рассуждения английских эстетиков XVIII в., «золотого» века в истории британской эстетики. Так же в качестве методологического основания концепта «вкус», в гастрономически-духовном контексте, анализируются отдельные фрагменты произведений Г.Р. Державина, В.С. Филимонова, В.Ф. Одоевского и др. Подобного рода «истории» придают значительный интерес в подготовке специалистов ресторанного сервиса и общественного питания.

Представлено также рассмотрение гастрономических работ других авторов, включающих проблемы дидактики подготовки поваров. Отметим отличие произведений И.М. Радецкого от предшествующих русских кулинарных книг. Весьма показательна фраза из предисловия к книге «Альманах гастронома»: «Гастрономия, или изящество в яствах и напитках, появлялась у всех народов вместе с образованностью и просвещением». Процесс обучения гастрономии, вне всякого сомнения, в значительной степени поддерживается

¹ <http://sv-mus.narod.ru/>

кулинарными словарями, среди которых и «Большой кулинарный словарь» А. Дюма и «Большую энциклопедию кулинарного искусства» нашего соотечественника и современника В.В. Похлебкина. «...вкус — это альфа и омега оценки качества пищевого продукта или кулинарного изделия, блюда», — писал о вкусе В.В. Похлебкин.

Проводятся параллели с современными исследованиями зарубежных и отечественных авторов. Отметим, что наряду с радостями вкуса, Ж.В. Кургузёнка выделяет так же «рады застолья», это свидетельствует об отражении гастрономически-духовной специфики. Отмечено, что исследователи И.Б. Котова и О.С. Канаркевич изучают «Психологию вкусовых ощущений и восприятий», на примере подготовки кадров Зимних Олимпийских игр 2014 г.

Переходя к выводам, отметим, что концепт «вкус» как «ощущение и действие духа» осмысленный в дидактической и гастрономической рефлексии позволяет утверждать, что проблема является актуальной как область трансдисциплинарных исследований, опирающийся на методологическое основание, что гастрономическое, основой какого является вкус, как важнейший институт и инструмент культуры. Концепт «вкус» включенный в образовательную деятельность по подготовке специалистов общественного питания и ресторанного сервиса определяется необходимостью для формирования субъектов культуры, как носителей создателей определенных духовных ценностей и смыслов порождаемых «гастрономически-духовным».

Ключевые слова: вкус; общественное питание; ресторанный сервис; подготовка персонала; гастрономия; гастрономически-духовное; вкус в дидактической и гастрономической рефлексии; сервисная реальность

Для вкуса, как и для ума, необходима культура

*Бальтасар Грасиан (1601–1658)
испанский прозаик-моралист*

Судьба наций зависит от того, как они питаются

*Ж.-А. Бришя-Саварен (1755–1826)
французский философ, кулинар, юрист,
экономист, политический деятель, музыкант,
автор знаменитого трактата «Физиология вкуса»*

*Вкус — это альфа и омега оценки качества
пищевого продукта или кулинарного изделия, блюда*

*В.В. Похлебкин (1923–2000)
специалист по истории
международных отношений и кулинарии,
крупнейший знаток русской кулинарии, автор
«Большая энциклопедия кулинарного искусства»*

Актуальность исследования

Актуальность осмысления концепта «вкус» через призму гастрономически-духовного вызывается потребностью в понимании сущности самого концепта и потенци концепта «вкус» в педагогической рефлексии над подготовкой специалистов сервисной реальности как

общественного питания и ресторанного сервиса в современных требованиях к результату в сформированных компетенциях. Проблема подготовки кадров активно обсуждается мировым сообществом. Так, например, в докладе «Будущее рабочих мест» на Всемирном экономическом форуме [1]. Еще пример, показывающий взаимодействие, взаимопроникновения разных стран в плане освоения процесса обучения «soft skills» студентов университетов в Китае, на возможностях австралийского подхода [2].

Хочется в качестве преамбулы вспомнить слова П. Бурдьё (P. Bourdieu) из работы «Difference: social criticism of taste judgments» (Отличие: социальная критика вкусовых суждений) о том, что не каждому дано быть гурману, поэтому нам нужны гастрономы. Созвучно мнению французского философа, влиятельного социолога, П. Бурдьё обратимся к мнению практиков сервисной реальности, на примере шефа-сомелье ряда ресторанов в России О. Саблина по поводу одной холодной французской закуски — тартар. «Сырой кусок мяса, мелко порубленный с добавками: каперсы, лук, яйцо, горчица, масло, перец — эту компанию очень легко оглушить мощным красным вином. Сразу на ум приходит австралийский шираз, выдержанная Риоха, пинотаж и, кажется, этот путь верный. На самом деле нет. В этом блюде надо очень деликатно подчеркнуть нежную структуру мяса, раскрыть вкус специй и добавок. Нужен баланс вкуса, а не конкуренция на тарелке»². Полностью разделяю мысль О. Саблина о балансе вкусов на тарелке.

Проблема вкуса имеет весьма давнюю историю, приведем свидетельство итальянского врача, гигиениста, доктора медицины (1860) П. Мантегацца (1831–1910) из книги «Физиология наслаждений», вышедшей на русском языке в 1890 г. «Хороший обед — это концерт, составленный из гармонии и мелодий и основанный на непреложных законах вкуса, чуть ли не математически определенных и доводимых гениальностью кулинарного артиста до апогея своего совершенства» [3].

Философско-методологические основания исследования

Проблема вкуса как «ощущение и действие духа» в гастрономической и педагогической рефлексии требует обращения к философскому наследию в этой области. Так, вкус как форма удовольствия рассматривался в учении Эпикура (341/42–270 до н.э.). На воротах школы, располагавшейся в саду Эпикура, была надпись, обращенная к гостю, повествующая о том, что гостю здесь будет хорошо, здесь удовольствие — высшее благо. Эпикур придерживался в своей концепции ряда убеждений о физических удовольствиях: вкусе, половых удовольствиях и др. Эпикур развивал мысль о том, что человек не должен заниматься обжорством и посвящать свою жизнь поиску только физических удовольствий. Человек, согласно его учению, должен следовать своим физическим желаниям, до того момента пока они не будут удовлетворены в достаточной степени.

В настоящее время продолжают традиции философов из садов. Так, например, Ричард М. Райан и Эдвард Л. Деси (Richard M. Ryan and Edward L. Deci) исследуют проблему, связанную со счастьем и человеческими возможностями, через анализ гедонистического и эвдемонического благополучия [4]. Авторы отмечают, что в современных исследованиях при гедонистическом подходе, акцент делается на счастье, и благополучие определяется, исходя из факторов получения удовольствия и избегания боли; при эвдемоническом подходе, основными факторами являются смысл и самореализация, определяющая благополучие как полное функционирование человека. Эти подходы могут быть в полной мере приложены к гастрономической рефлексии.

² <https://myhoreca.wordpress.com/2016/12/16/kak-podobrat-vino-k-steiku/> (Дата доступа 23.02.2022).

Удовольствие от еды привлекает внимание и современных исследований, так, например Ж.В. Кургузёноква пишет: «Тот факт, что процесс еды — это удовольствие для француза, подтверждают следующие ФЕ³: «curiosités de bouche» (удовольствия для рта); «les plaisirs de la table» (радости застолья); «aimer les bons morceaux» (любить хорошие куски)» [5]. Обратим внимание, что в представленном фрагменте две ФЕ отражают скорее физиологическое отношение к вкусу, как-то, удовольствие для рта и любовь к хорошим кускам. Вспоминается русская пословица: «Большому куску и рот радуется». Наряду с радостями вкуса, Ж.В. Кургузёноква выделяет так же «радости застолья». Отметим, что таким образом можно прийти к мысли об отражении гастрономически-духовной специфики.

Продолжая исследование вкуса, как фактора гастрономически-духовного, обратим внимание на «Философские сочинения» Вольтера (имя при рождении Франсуа-Мари Аруэ, 1694–1711). В разделе «Теология» Вольтер описывает значение поваров, через призму титула теолога, столь высокого, что святые отцы Тридентского собора⁴ давали его своим поварам *suos coeleste, gran teologo* (итал. Небесный повар, великий теолог) [6]. Рассмотрим статью «Вкус», вышедшую из-под пера Вольтера (1757), которая была написана им для «Энциклопедии», через некоторое время была размещена в авторском «Карманном философском словаре» (1764) и обратимся к определению вкуса Вольтером: «Вкус, т. е. чутьё, дар различать свойства пищи, породил во всех известных нам языках метафору, где словом «вкус» обозначается чувствительность к прекрасному и уродливому в искусствах: художественный вкус столь же скор на разбор, предваряющий размышление, как язык и небо, столь же чувствен и падок на хорошее, столь же нетерпим к дурному...» [7]. В данном определении представлен художественный вкус через сравнительную метафору выявления вкуса посредством языка и неба, предназначенных для различения вкуса пищи.

Продолжим осмысление концепта «вкус» через призму истории английских и шотландских эстетиков XVIII в., «золотого» века в истории британской эстетики. Приведем одно из суждений о вкусе: «...не просто ощущение, а действие духа, в котором имеется суждение и убежденность в том, что в предмете есть нечто рассчитанное на то, чтобы произвести это ощущение» [8]. В этом сборнике содержатся так же знаменитые статьи Дж. Аддисона, печатавшиеся в свое время в журнале «Спектейтор»⁵. Исследователи высоко оценивают содержание статей эстетиков XVIII в. Так, Генри Уотсон Кент, пишет, что вместе с ранее изданными в этой же серии трактатами английских эстетиков представленные в настоящем сборнике тексты дают полную картину основных трудов по эстетике как теоретиков позднего классицизма в Англии, так и пропагандистов реалистических принципов в искусстве и литературе предромантического периода [9].

Так же в качестве методологического основания концепта «вкус», в гастрономически-духовном контексте, вспомним фрагмент одного из стихотворений Гавриила (Гаврила) Романовича Державина (1743–1816) отечественного поэта эпохи Просвещения, государственного деятеля Российской империи, сенатора, действительного тайного советника. И так, фрагмент стихотворения «Приглашение к обеду» (1795)

³ ФЕ — фразеологические единицы.

⁴ Тридентский собор — XIX Вселенский собор Католической церкви, открывшийся по инициативе Папы Павла III 13 декабря 1545 года в Тренте (или Триденте, лат. Tridentum), в соборном комплексе, и закрывшийся там же 4 декабря 1563 года. Был одним из важнейших соборов в истории Католической церкви, так как он собрался для того, чтобы дать ответ движению Реформации. Считается отправной точкой Контрреформации.

⁵ «Спектейтор» (англ. The Spectator — «Наблюдатель», «Зритель») — общественно-политический и сатирический журнал, издававшийся в Лондоне Дж. Аддисоном и Р. Стилом в 1711–1714 годах.

Доколе не пришли морозы,
В саду благоухают розы,
Мы поспешим их обонять.
Так! будем жизнью наслаждаться
И тем, чем можем, утешаться,
По платью ноги протягать.
А если ты или кто другие
Из званых милых мне гостей,
Чертоги предпочтя златые
И яствы сахарны царей,
Ко мне не срядитесь откушать, —
Извольте мой вы толк послушать;
Блаженство не в лучах порфир,
Не в вкусе яств, не в неге слуха,
Но в здравье и спокойстве духа, —
Умеренность есть лучший пир.

Г.Р. Державин метафорически ассоциирует пир со здоровьем, спокойствием духа и умеренностью, что несомненно отражает гастрономически-духовную составляющую пира (застолья).

В антропологии Л.А. Фейербаха (1804–1872) «человек — существо природы». Более того, отмечает философ: «Человек не есть целью природы — он есть высшее проявление ее жизненной силы» [10, с. 38–39]. И как следствие природной сущности, человек есть живое, телесное, чувствующее существо. В решении нашей проблемы важное значение приобретает определенное Л.А. Фейербахом место человека как высшего природного существа с позиции определения его органического, физиологического и анатомического строения. Философ подчеркивает, что все «его существо отлично от животного». Особое значение в русле проводимого анализа понятия «гастрономическое», имеет мысль автора о том, что «даже желудок у людей, как бы презрительно мы на него не смотрели, не есть животная, а человеческая сущность» [10, с. 36].

Книга «Философия еды» (1895, перевод с пятнадцатого американского издания д-ра А Биллоуса — профессора химии, физиологии и гигиены) в полном варианте названия отражает понимание автором «философии еды» как «науки о сохранении физического здоровья, мышечной силы и умственной деятельности с помощью диеты» [11]. Обратим внимание на то, что автор акцентирует внимание на «философии еды», как науке о физическом здоровье и мышечной силе наряду с умственной деятельностью. Автором акцентируется внимание на взаимосвязи выделенных факторов и диеты (в оригинальном названии книги — диеты).

К.К. Леви-Строс полагал, что кухня — знаковая система, в которой закодированы смыслы, позволяющие обозначить часть того, чем является общество [12; 13].

Отметим, важное положение в определении концепта «вкус». Главное назначение вкусовых ощущений заключается в определении пригодности пищи, а также в формировании

аппетита. Вкус — ощущение полимодальное, так как формируются при обязательном участии не только вкусовых рецепторов, но и тактильных, температурных, болевых, проприорецепторов, а также чувства обоняния. Отсутствие одного из этих видов чувствительности приводит к изменению вкусовых ощущений.

Концепт «вкус» в дидактической рефлексии

Рассмотрим концепт «вкус» в педагогической рефлексии в хронологической последовательности.

Отметим, что кулинарный опыт, сточки зрения вкуса обобщался в рукописях Древнего Рима с начала I в. н.э. Так, например, имя Апиция носит полностью оформившаяся к концу IV — началу V вв. н.э. коллекция рецептов на латинском языке, вбирающая кулинарный опыт. Коллекцию составляют два сборника: «О кулинарном искусстве» (468 рецептов) и «Выписки из Апиция» (31 рецепт; сделаны неким Винидариусом). О форме, в которой существовали Апициевские тексты с I по IV в., точных сведений не имеется. По данным исследователей, деление сборника «О кулинарном искусстве» на десять книг появилось примерно в IV веке. Тогда главам были даны следующие названия:

- I. Epimeles (Рачительный хозяин).
- II. Sarcoptes (Рубленое мясо).
- III. Seruiros (Садовник).
- IV. Pandecter (Из многих ингредиентов).
- V. Ospreon (Бобовые и зерновые).
- VI. Tropetes (Птица).
- VII. Polyteles (Деликатесы).
- VIII. Tetrapus (Четвероногие).
- IX. Thalassa (Море).
- X. Alieus (Рыбак).

Впервые текст Апиция («Десять книг о питании и приправах») был напечатан в Милане в 1498 году, однако тогда издание было неполным, так как в книге не было рецептов десертов и выпечки.

Обратим внимание что сборник «О кулинарном искусстве открывает книга с названием «Рачительный хозяин», всплывают в памяти книги из более поздней истории человечества, это, например, ставшая знаменитой работа, ставшая культурным кулинарным наследием вышедшая в свет в XIX в. Елены Ивановны Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» (1861). Так же две книги касаются профессиональной деятельности, это «Садовник» и «Рыбак». Выделены книги по технологии нарезки «Рубленое мясо» и составу продуктов «Из многих ингредиентов», «Бобовые и зерновые», «Птица», «Четвероногие». Отдельная книга посвящена «Деликатесам».

Особенность рецептов из апициевского собрания, не способствующих оптимизации процесса обучения поваров, заключается в том, что они не содержат точных пропорций или подробных описаний процесса приготовления. Это породило предположение исследователей, что данные рецепты своего рода запись древнеримского повара-раба, исполненная как инструкция для других поваров.

«...могущество гастрономии — могущество, богатое результатами разного рода и которое способно к большому увеличению работами и ответственными, которые занимаются ею», — пишет А. Брилья-Саварен в работе «Физиология вкуса» [14]. Обратим внимание на подзаголовок, сделанный автором: «Гастрономическая Академия». Автор излагает свое мнение касательно будущего гастрономии. «Пройдёт еще немного лет и гастрономия без сомнения будет иметь своих академиков, свои лекции, профессоров и раздачу премий. Сначала богатый и ревностный гастроном устроит у себя периодические собрания, где учёнейшее теоретики соединятся с художниками этого дела и займутся обсуждением вопросов по различным отраслям науки о питании. Счастливы тот министр, который прославит свое имя этим необходимым учреждением. Его имя будет вечно называться на ряду с Ноем, Бахусом, Титруемом и другими благодетелями человечества; он будет между министрами тоже, что Генрих IV между королями, и хвала его будет во всех устах, даже если этого и не предпишет какой-нибудь регламент» [14].

Об обучении поваров писал И.М. Радецкий в «Альманахе гастрономов» [15]. Приведем фрагмент: «Ученики поварские, окончившее учение на Французской кухне, найдут в «Альманахе гастрономов», сверх изученных ими блюд, много нового, и сверхъ того полное наставление, которое в короткое время усовершенствует их, чтобы быть как должно поварами. Часто дорогие учителя слагали вину на неспособности учеников, умалчивая о том, что пред ними все было закрыто.

Для начинающих учеников, «Альманах гастрономов» может служить теорией, по которой они гораздо скорее окончат учение те, потому что, если кто научится изготовить вкусный бульон, тот по руководству «Альманаха гастрономов» в состоянии уже приготовить 180 супов. Им не нужно будет писать для памяти поварских тетрадей, большею частью с ошибочными назвавшими, как это до сих пор делалось и делается, а нужно только отмечать в «Альманахе гастрономов» те блюда, с которыми они ознакомились, и притом каждый, вышедши из ученья, легко может дать отчет о своих успехах» [15].

Говоря о важности приготовления бульонов, при обучении специальным технологиям поваров, невольно мысли обращаются к «Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве» (1845), автором каковых является русский писатель, публицист и издатель ряда журналов, председатель юношеского общества Любомудров (1823–1825) князь Владимир Федорович Одоевский (1803–1869). И так, в Лекции 1, увидевшей свет в 1845 г. читаем: «В нынешнюю лекцию я обращаю ваше внимание на предмет важнейший в кухонном производстве, так сказать, на корень всех кухонных произведений: вы уже угадали, что я говорю — о бульоне. Да, милостивые государи, хороший бульон есть, смело могу сказать, основание хорошего обеда: кто из вас в этом со мною не согласится? Кто без отчаяния не глядел на тарелку, наполненную какой-то бурдою, без вкуса, без питательности?»⁶

В связи с проведением педагогической рефлексии по концепту «вкус», так же отметим, что: «По Одоевскому-Пуфу, то, как человек ест, готовит, принимает гостей, так же важно, как он пишет художественную прозу или философский трактат. Вкус, мы знаем, это совесть в сфере эстетического — но и в сфере гастрономического. Кулинарные пристрастия, сервировка, поведение за столом и прочее — послание человека городу и миру. Послание, написанное в XIX веке, приходит к нам в веке XXI, но, хочется верить, оно ничуть не устарело» (из аннотации к книге) [16]. Одоевский-Пуф подчеркивает, что «вкус» — это совесть в сфере эстетического и гастрономического.

⁶ <https://www.litres.ru/vladimir-odoevskiy/lekicii-gospodina-pufa-doktora-enciklopedii-i-drugih-nau/chitat-onlayn/>.

«Кроме салонных приемов, гурман и кухмистер Одоевский устраивал «специальные обеды», которые литературно обыгрывались. Так, известно, что однажды на «специальный обед» князь пригласил коллег — сотрудников Публичной библиотеки. "Меню, — писал Одоевский О. Корфу 4 мая 1860 г., — будет составлено в виде каталога *raisonne* <систематического — франц.>" {РНБ. ф. 380, ед. хр. 387, л. 4}.

Гости также не оставались в литературном долгу. Как-то князь пригласил Сергея Александровича Соболевского⁷ на приготовленную особым образом утку. Соболевский поддержал литературно-музыкально-кулинарные изыски князя и откликнулся акростихом с названиями нот в гамме:

Ут ку изжарить
Ре дко удастся,
Ми лый кухмистер!
Фа ршу не резать,
Со лью не брызгать
Ла комо будет
Си це творяшу!» [17].

Подобного рода истории придадут значительный интерес в подготовке специалистов ресторанного сервиса.

Продолжим рассмотрение гастрономических работ других авторов, включающих проблемы дидактики подготовки поваров. Рассмотрим отличие произведений И.М. Радецкого⁸ от предшествующих русских кулинарных книг. Весьма показательна фраза из предисловия к книге «Альманах гастронома»: «Гастрономия, или изящество в яствах и напитках, появлялась у всех народов вместе с образованностью и просвещением» [18].

Интересный аспект процесса обучения описан И.В. Радецким, следует еще раз отметить важность «Альманаха гастронома», как источника повышения уровня профессиональных знаний начинающих поваров. Гастрономическая литература XIX в., представлена В.И. Радецким как важная составляющая процесса профессионального обучения поваров. Он подчеркивал в «Альманахе гастрономов» (1877): «В Петербурге поваренные книги издавались книгопродавцами в переводах с французских или при издании новых книг выбирались блюда из других поваренных книг и составляли поварские календари, самоучители поваренного искусства, книги под названием: поваров, приспешников, искусников и т. п., но выходили они редко» [18].

Процесс обучения гастрономии вне всякого сомнения в значительной степени поддерживается кулинарными словарями, среди которых и «Большой кулинарный словарь» А. Дюма, содержащий около 800 новелл на кулинарные темы [19]. Наряду с этим знаменитым словарем, отметим «Большую энциклопедию кулинарного искусства» нашего соотечественника и современника Вильяма Васильевича Похлебкина [20]. Обратимся к оценке

⁷ Соболевский Сергей Александрович (1803–1870), близкий друг Пушкина, известный библиофил и библиограф, автор эпиграмм и других шуточных стихотворений.

⁸ И.М. Радецкий — бывший метрдотель двора Его Императорского Высочества герцога Максимилиана Лейхтенбергского, Санкт-Петербургского дворянского собрания, семей Паскевича и Витгенштейна, автор трехтомной книги «Альманах гастрономов», вышедшей в 1852–1855 годах.

концепта «вкус» В.В. Похлебкиным: «...вкус — это альфа и омега оценки качества пищевого продукта или кулинарного изделия, блюда» [20, с. 87].

Особую значимость приобретает подготовка кадров сервисной реальности, занятых в масштабных мероприятиях, например, в сфере услуг на Олимпийских играх. Этой проблеме посвящена статья И.Б. Котовой и О.С. Канаркевич «Психология вкусовых ощущений и восприятий» о подготовке кадров Зимних Олимпийских игр 2014 г. [21]. Дальнейшие исследования авторов, в частности И.Б. Котовой и Г.Г. Геворкян направлены на выявление психологических векторов ресторанного сервиса и бизнеса [22].

Исследование И.Г. Головцовой, посвященное проблеме «Открытые инновации — стратегическая задача развития менеджмента качества образования» показывает, что: «В России реализация новых подходов к развитию высшего образования идет в русле трансформации традиционных университетов в университеты инновационного типа. Стратегия их развития основана на реализации концепции вуза как учебно-научно-инновационного комплекса. В этом случае они, с одной стороны, готовят специалистов нового поколения для рынка интеллектуального труда, а с другой — становятся полноправными субъектами рыночной экономики как разработчики, поставщики объектов интеллектуальной собственности, продукции и услуг с новым качеством, востребованным потребителями» [23, с. 146].

В плане открытых инноваций в кулинарии представляет интерес такое современное инновационное гастрономическое направление как молекулярная кулинария. На официальном сайте компании «Molecularmeal»⁹ указано, что молекулярная кухня — это апелляция не столько к желудку, сколько к уму и воображению.

«Образование в обществах знания понимается нами, прежде всего, как способ сохранения и преумножения культуры — пространства смыслов, созданного субъектами и порождающего новых субъектов. Задача образования в обществах знания — создать прежде всего субъекта когнитивной деятельности, человека культуры, мыслителя, деятеля, творца» [24]. Полностью разделяю точку зрения авторов на постнеклассическую модель образования.

Концепт «вкус» в гастрономически-духовной рефлексии

Вкус описывается пятью характеристиками, которые выявляются рецепторами, расположенными во рту, в основном на языке и нёбе. Это сладость, соленость, кислотность, горечь и так называемый умами (итаті — аппетитность). Аромат же обнаруживается в основном благодаря обонянию, построенному главным образом на работе обонятельных луковиц. Зажав нос, вы сможете сказать, сладкий или соленый кусочек вам достался, но не сумеете ощутить его аромат. Таким образом, вкус предоставляет нам общую информацию о продукте (ее можно сравнить с наброском, сделанным на обратной стороне конверта), а обоняние заполняет этот набросок деталями. В более общем, широком смысле термин «вкус» (англ. flavor) обычно включает в себя собственно вкус, аромат, а также качества ингредиентов, регистрируемые тройничным нервом — именно он позволяет нам ощущать жжение чили, перца и горчицы, прохладу ментола и вяжущие свойства танинов из красного вина и чая.

Предварительный анализ понятия «гастрономия» позволил выявить в качестве одного из ключевых, реализующих семантическую наполненность понятия — термин «вкус». Обратимся к мысли И. Канта о вкусе, изложенной в первом параграфе работы «Критика способности суждения» (1790). Философ предпринимает попытку исследования вкуса как

⁹ URL: <https://molecularmeal.ru/molekulyarnaya-kukhnya/kulinarnyj-master-klass-detey> (Дата обращения 13.03.2022).

эстетической способности суждения [25]. Это положение о вкусе в значительной степени служит основанием для дальнейших наших рассуждений по проблеме определения термина «гастрономически-духовное».

Наряду с философской и эстетической трактовкой понятия вкуса человечество выработало и физиологическую трактовку вкуса. Анализируя гастрономию, как «человеческую сущность», обратимся к работе А.Ж. Брийя-Саварена (1755–1826) — «Физиология вкуса, или трансцендентная кулинария; теоретическая, историческая и тематическая работа, посвященная кулинарии Парижа профессором, членом нескольких литературных и ученых сообществ». Впервые книга вышла в свет в декабре 1825 г. В переводе на русский язык впервые опубликована в 1867 г. в Москве [26].

В главе II «О вкусе» книги «Физиология вкуса» есть раздел «Начала гастрономии». Протицируем фрагмент названного раздела. «Как могли отрицать эту науку, которой поддерживаешь от колыбели до могилы, увеличиваешь наслаждения любви и преданность дружбы, обезоруживаешь ненависть, облегчаешь занятия, которые доставляют нам единственное наслаждение на нашем кратком жизненном поприще, не сопровождаемое утомлением и в то же время, укрепляющее нас для других наслаждений» [26, с. 55].

Значительный интерес нашего исследования представляет определение гастрономии, данное А.Ж. Брийя-Савареном: «Гастрономия есть научное знание всего того, что относится до питания человека. Цель её — заботиться о поддержании человека, доставляя ему наилучшее питание» [26, с. 56]. Автор пишет, что достижение цели обусловлено прочными началами, такими как отыскание, доставка и приготовление всего, что может быть употреблено в пищу. Так же, глубокий интерес представляют рассуждения А.Ж. Брийя-Саварена о принадлежности гастрономии к различным наукам. Так, например, к естественной истории по классификации питательных веществ; к физике по исследованию их свойств; в химии по различным анализам и разложениям каким они подвергаются; к кухне по искусству готовить различные кушанья и придавать им приятный вкус; к торговле по изысканно средств в наивыгоднейшей покупке нужных для неё предметов и к выгоднейшей продаже приготовляемых ею продуктов; наконец к политической экономии по тем источникам дохода, которые она доставляет государству, и по тем средствам обмена, которые она даёт народам.

В главе XI «О гастрономии» в работе «Физиологии вкуса» А.Ж. Брийя-Савареном приводятся его сентенции относительно словарных изысканий в отношении термина «гастрономия». Автор остался недоволен тем, что в словарях наличествует постоянное сравнение гастрономии с обжорством и алчностью. И он приходит к заключению, о том, что «лексикографы, может быть в иных отношениях и весьма почтенные люди, однако не принадлежать к таким любезным учёным, которые с грацией кладут в рот хорошо зажаренное крылышко куропатки и потом заливают его стаканом шато-лафита¹⁰» [26, с. 143].

Обратимся к определению «гастрономии» данному А.В. Брилья-Савареном. «Гастрономия есть страстное, обдуманное влечение к предметам, нравящимся вкусу. Гастрономия враг всех излишеств; кто напивается или объедается, тот вычеркивается из её списков. Гастрономия обнимает еще охоту к лакомствам, которая тоже есть пристрастие к лёгким приятного вкуса вещами, как конфеты, пирожки и пр. С какой точки зрения ни будем

¹⁰ Шато (от фр. Château — принятое во Франции название загородного усадебного дома высшей аристократии и вообще дворянства, часто с парком и винодельческим хозяйством) или Кло-де-Вужо. Лафит (точнее, Шато Лафит, фр. Chateau «Lafite-Rothschild», виноградники Лафит в 1868 г. куплены Ротшильдами) — французское красное вино, получившее широкое распространение в России в последней трети XIX в. как один из основных видов импортного вина. Лафит традиционно подавался подогретым к главному мясному блюду. В дальнейшем термин «лафит» стал употребляться как синоним всякого заграничного дорого вина.

рассматривать гастрономию, она заслуживает всегда только похвалы и одобрения» [26, с. 143–144]. В основу определения гастрономии положено стремление к вкусу, и при этом является эмоционально окрашенным определением предмета через подчеркивание похвалы и одобрения. Автор при этом подчеркивает, что: «Не всякий, кто пожелает, может быть гастрономом» [26, с. 212].

Ряд высказываний предваряет его работу, с обозначением, вынесенным в заголовок «Афоризмы профессора» [26, с. 12]. Представим некоторые из них в значительной степени соответствующие анализу поставленной в нашем исследовании проблемы, сохранив при этом авторскую нумерацию афоризмов:

1. Мир ничто без жизни, а все, что живёт, питается.
2. Животные жрут, человек ест; только образованный человек ест сознательно.
6. Гастрономия есть проявление нашей способности судить, почему мы отдаём предпочтение приятным на вкус веществам пред теми, который не понимают этого свойства.
7. Наслаждение столом принадлежит всем возрастам, всем состояниям, всем странам и всем временам; оно мирится со всеми другими наслаждениям и остается до конца, чтобы утешать нас в потере остальных.
8. Стол есть единственное место, где не скучно в течении первых часов.
9. Открытие нового блюда важнее для счастья человечества, чем открытие нового светила.

Афоризмы в целом достаточно точно представляют подход автора гастрономии. Афоризм, представленный А.Ж. Брилья-Саваренаом под № 8 носит, с нашей точки зрения, легкую ироническую окраску. С афоризмом № 9 вероятнее всего с трудом могут согласиться астрономы. Но в числе принимающих пищу их процентное соотношение не имеет статистической значимости.

Рассмотрим «Альманах гастрономов» (1877) составленный И.М. Радецким, бывшим метрдотелем двора Его Императорского Высочества Герцога Максимилиана Лейхтенбергскаого, с.-петербургского дворянского собрания, князей Паскевича и Витгенштейна [27]. В первую очередь, для углубления понимания термина «гастрономия» обратимся к разделу «Несколько слов о пище».

«Что значили бы счастье (если оно существует на свете) и роскошь, без вкусного обеда? И в настоящее время, здравомыслящий человек не отказывает прихотям своего вкуса, тем более, что в пище находим единственную роскошь, которая нас не утомляет целую жизнь, но с удовольствием употребляется ежедневно; остальные же черты роскоши могут назваться мелочною прихотью. Пища — потребность природы, необходимая для нашего существования; главное же условие уметь употреблять ее по мере сил как средство к существованию, не следуя римлянам [27, с. 10].

Выделим основное в высказывании И.М. Радецкого:

- человек в выборе пищи следует прихотям своего вкуса;
- пища потребность природы, необходимая для существования человека;
- употреблять пищу следует как средство к существованию, с ироническим уточнением — не следуя римлянам.

Проблема соотношения гастрономии и обжорства (прожорства), интересовала многих исследователей. Обратимся к свидетельству представленному в работе Е.В. Лаврентьевой «Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет». «Приглашайте гастрономов, но не прожор: гастроном — артист, прожора унижает искусство, один делает честь кушаньям, другой только глотает их. Не горестно ли всем гостям видеть, как лучшие куски исчезают в одной и той же пропасти, не произведя в прожоре ни малейшего благодарного ощущения?» [28].

Несомненный интерес, при рассмотрении концепта «вкус» представляют «Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук, о кухонном искусстве», опоминавшееся в данном исследовании выше, а впервые предстали перед читателями в 1884 г. на страницах «Литературной газеты». О том, что автором лекций о кухонном искусстве является князь Владимир Федорович Одоевский (1804–1869) догадывались почти все. В.Ф. Одоевский философ, журналист, редактор, историк науки, литературный и музыкальный критик, композитор изобретатель, педагог, а также знатный кулинар и гурмэ. Через своего литературного героя Пуфа В.Ф. Одоевский высказывает мысли о том, что, то, как человек ест и принимает гостей, так же важно, как он пишет художественную прозу и философский трактат. Вкус позиционируется как совесть не только в сфере эстетического, а и в сфере гастрономического, на основе кулинарных пристрастий, сервировки, поведения за столом.

Особое внимание обратим на тот факт, что В.Ф. Одоевский в лекциях господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве писал: «Чтобы уверить вас, милостивые государи, что я знаю по-гречески, я должен вас уведомить, что гастрономия есть слово греческое, и, собственно, значит «наука о законах желудка». Да, милостивые государи, гастрономия — наука, и не из последних, ибо требует познаний, размышления и тонкого, образованного вкуса — редкого качества, которое почти добродетель в благоустроенном обществе» [29, с. 97]. Мысль В.Ф. Одоевского о гастрономии как о тонком образованном вкусе не теряет актуальность и в наши дни.

Вновь обратимся к сочинениям Г.Р. Державина, в поддержку тезиса об избранности вкуса, в частности к «Приглашению к обеду»: «Сластей и ананасов горы, / И множество других плодов / Прельщают чувства и питают; / Младые девы угощают, / Подносят вина чередой, / И Алиатику с Шампанским, / И пиво Русское с Британским, / И Мозель с Зельцерской водой» [30, с. 159]. Винная карта опосредованно указывает на очень высокий достаток хозяина дома, устраивавшего роскошные пиры «на влажных Невских островах» [30, с. 159]. «Где тысячи различных блюд; / Там славный окорок Вестфальской, / Там звенья рыбы Астраханской, / Там плов и пироги стоят, / Шампанским вафли запиваю; / И всё на свете забываю / Средь вин, сластей и аромат» [30, с. 75].

Гастрономическое так же целесообразно рассмотреть через призму психологии питания. В этой связи ценна работа д-ра зоологии и проф. общей биологии и сравнительной психологии В.А. Вагнера (1928) «Психология питания и её эволюция» (1928) [31]. Так, например, глава II рассматриваемой книги посвящена вопросам поиска пищи, собиранием ее запасов и миграцией в связи с психологией питания у человека. «Прежде всего отмечу, что человек, унаследовав от высших животных конечные достижения их эволюции, не знает периода, предшествующего поискам пищи. На низших ступенях своей эволюции культуры он ищет пищу и не только индивидуально запоминает место ее нахождения, но передает свои знания из поколения в поколение. Этим поиски его отличаются от таковых у животных не только количественно, но и качественно [31, с. 20]. Человечество в процессе эволюции гастрономической культуры проходит стадию, когда дикари «ни сеют, ни жнут, ни в житницы не собирают», «а живут, питаюсь тем, что найдут, — одни в лесу, другие в степи, третьи на берегу моря. Уклад их жизни очень напоминает животных; они проводят свои дни в поисках пищи и в этом смысле стоят в

зависимости от бесчисленных случайностей» [31, с. 20]. В.А. Вагнер приходит к выводу, какой полностью разделяю, о том, что переход дикарей от бродячей жизни к оседлой характеризуется возникновением скотоводства и земледелия. Гастрономическая составляющая этого проявляется в том, что поиски пищи претерпевают значительные изменения. Подчеркнем, что с развитием скотоводства и земледелия, как отмечает В.А. Вагнер приемы сбережения пищи начали формироваться более интенсивно.

Обзор коннотаций термина «гастрономия» приводит нас так же к книгам и статьям В.В. Похлебкина (полное имя Вильям-Август) (1923–2000) — известного историка-международника, основателя российской скандинавистики, автора монографий по новейшей истории, справочников по истории, геральдике и эмблематике. Мировую славу Похлебкину принесло увлечение, ставшее делом жизни, — исследование кулинарного искусства, гастрономической истории, семиотики кухни и кулинарной антропологии. Продолжая исследовать понятийное наполнение одного из важнейших терминов «гастрономии» — вкус, обратимся к кулинарным словарям и в первую очередь к «Кулинарному словарю» В.В. Похлебкина (2002). Автор пишет в словарной статье «Вкус», о том, что вкус — одно из средств познания действительности. Так же отмечает, что вкус — в кулинарном отношении представляет собой одно из четырех качеств, составляющих средство оценки кулинарного изделия, наряду с цветом, ароматом и консистенцией. В.В. Похлебкин подчеркивает тот факт, что вкус — главное свойство любого пищевого изделия — отмечая при этом, что вкус имеет четыре главных направления: горькое, соленое, кислое, сладкое. Не смотря на субъективность вкуса, в кулинарии наличествуют эталоны вкуса. Объективная оценка предоставлена людям, обладающим значительным количеством вкусовых рецепторов — дегустаторам или титестирам (от англ. tea — чай, tester — тот, кто пробует, испытывает — дегустатор чая или чайный сомелье). Его называют чайным сомелье. Отметим, что дегустаторами способны быть не более 15 % людей (к вопросу о вкусе).

Сошлемся на мнение В.В. Похлебкина, какое, впрочем, полностью разделяем, о том, что: «Еще в древности было замечено, что вкусная пища насыщает, а невкусная — нет, несмотря на то, что она может быть обильной. Вкус имеет и физиологическое значение: вкусная еда, даже если она не полезна, — хорошо усваивается, а невкусная — плохо. Таким образом, вкус — альфа и омега оценки качества пищевого продукта или кулинарного изделия, блюда»¹¹.

Л.И. Зданович (2001) в своем «Кулинарном словаре» описывает вкусовые ощущения и контрасты вкусов. «На явлениях контраста вкусов, их компенсации и следов и зиждется все здание гастрономии, которое имеет ту физиологическую ценность, что хороший, приятный вкус пищи способствует ее перевариванию, усиливая выделение пищеварительных соков и вызывая сочувственно-приятные настроения, столь благоприятные для нормального течения всех телесных процессов в организме»¹². По поводу контрастов вкусов блестяще выразился русский чиновник, писатель, поэт В.С. Филимонов (1787–1858) — автор единственной в истории русской литературы гастрономической поэмы «Обед» (1837), описал это смешение вкусов блюд европейской и русской кухни, ставшее уже обычным для современников:

¹¹ Кулинарный словарь В.В. Похлебкина, 2002. <https://gufo.me/dict/culinary/%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81> (Дата доступа: 03.02.2022).

¹² Зданович Л.И. Кулинарный словарь. 2001. <https://gufo.me/dict/culinary/%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81> (Дата доступа: 03.02.2022).

Тут Кюммель Гданьский разнесли,
За ним с тверскими калачами
Икру зернистую, угрей,
Балык и семгу с колбасами.
Вот устрицы чужих морей,
Форшмак из килек и сельдей,
Подарок кухни нам немецкой,
Fondue швейцарский, Sylta шведский,
Англобританский Welch-Rabet;
Анчоус в соусе голландском,
Салакушка в рагу испанском,
Миноги с луком a l'Abbet,
И кольский лабардан отварный... и т. д. [32].

Подобного рода описания трапез вызывает к мысли об «утраченном кулинарном рае», J.-P. Poulain пишет о вкусе терруара¹³, когда продукты получают ареол особого знания и обычных не элитарных предназначений [33].

Интересно мнение Стил К.: «Через призму еды можно узнать очень многое об обществе, а значит, и о самом себе и своей культуре. По собственному опыту могу сказать: самые сильные, здоровые и счастливые люди — те, кто по-настоящему ценит еду. Такой образ жизни я называю «ситопией» (от греческих слов «ситос» [еда] и «топос» [место]), я убеждена, что те, кто дорожит едой и с радостью делит ее с другими, способны улучшить наш мир» [34].

Автор также считает, что в каждой культуре бытует собственное представление о том, что такое хорошее питание, и, соответственно, о том, как следует вести себя в связи с едой: единого шаблона здесь нет. Существуют, однако, общие для всех базовые принципы, суть которых можно определить, как застольное гостеприимство [34, с. 10–11].

Переходя к выводам отметим, что концепт «вкус» как «ощущение и действие духа», осмысленный в дидактической и гастрономической рефлексии позволяет утверждать, что проблема предстает актуальной как область трансдисциплинарных исследований, опирающаяся на методологическое основание гастрономического (базисом которого является вкус) как одного из важнейших институтов и инструментов культуры. Концепт «вкус», включенный в образовательную деятельность по подготовке специалистов общественного питания и ресторанного сервиса, определяется необходимостью для формирования субъектов культуры, как носителей и создателей определенных духовных ценностей и смыслов, порождаемых «гастрономически-духовным».

¹³ «Виноделы даже придумали специальный термин — “терруар,,,” подчёркивающий, что в создании вкуса участвует сама природа... европейские производители, охраняющие технологию и терруар, скажем, оливкового масла или сыра, надеются только на то, что выверенная технология производства не даст сбой и позволит сделать сыр, ничем не отличающийся от сыра выпуска 1960 года.» Журнал «Вокруг света» № 10(2865), стр. 24–244. декабрь-январь 2022 г. Юбилейный выпуск 160 лет.

ЛИТЕРАТУРА

1. The Future of Jobs Report / preface K. Schwab, S. Zahidi. World Economic Forum, 2020. 163 p.
2. Yan L. Teaching "soft skills" to university students in China: the feasibility of an Australian approach / L. Yan, Y. Yinghong, S.M.C. Lui, M. Whiteside, K. Tsey // Educational Studies. 2019. № 45(2). P. 1–17. Access mode: DOI: 10.1080/03055698.2018.1446328.
3. Мантегацца П. Физиология наслаждений. М., 1890. С. 52–63.
4. Ryan Richard M., Deci Edward L. On Happiness and Human Potentials: A Review of Research on Hedonic and Eudaimonic Well-Being // Annual Review of Psychology. Vol. 52: 141–166 (Volume publication date February 2001). — URL: <https://doi.org/10.1146/annurev.psych.52.1.141> (дата обращения 13.01.2022).
5. Кургузёноква Ж.В. Метафорическая концептуализация неотъемлемых компонентов национальной кухни во французской фразеологии // Вестник российского университета дружбы народов. Серия: Вопросы образования: языки и специальность. 2010. С. 13–16.
6. Вольтер. Философские сочинения / Пер. с фран. С.Я. Шейнман-Топштейн. Отв. редактор, составитель и автор вступительной статьи доктор философских наук В.Н. Кузнецов / Ин-т философии. М.: Наука, 1988. С. 715. (Памятники философской мысли).
7. Вольтер. Эстетика: статьи, письма, предисловия и рассуждения / Пер. с франц. Л. Зониной, Н. Наумова. М.: Искусство, 1974. 390 с. С. 267–268.
8. Из истории английской эстетической мысли XVIII века / Отв. [ред.: Нарский И.С. Переводчики: А.Л. Субботин, Е.С. Лагутин, Н. Витт, Е.Ю. Дементьева. М.: Искусство, 1982. 367 с. Серия: История эстетики в памятниках и документах. С. 305.
9. Henry W., Kent. Spectator // Bibliographical Notes on One Hundred Books Famous in English Literature (англ.). Palala Press. 2016. 250 p.
10. Мир философии: Книга для чтения: В 2 ч. М.: ИПЛ, 1991. ч. 2.
11. Биллоус А. Философия еды. Наука о сохранении физического здоровья, мышечной силы и умственной деятельности с помощью диеты. С.-Петербург. Издание В. С. Эттингера, Казанская, 44, 1895. Перевод с пятнадцатого американского издания д-ра М.А. Раскиной. (Phylosophy of eating, a science of preserving health, muscle strength and mental labour by means of diet.) Д-р А Биллоус — профессор химии, физиологии и гигиены.
12. Леви-Строс К. Мифологии: В 4 т. Т. 2: От меда к пеплу. М.; СПб.: Университетская книга, 2000. 442 с.
13. Леви-Строс К. Мифологии. В 4 т. Т. 3: Происхождение застольных обычаев. М.; СПб.: Университетская книга, 2000. 461 с.
14. Брилья-Саварен А. Физиология вкуса / Пер. на нем. яз. и доп. Карлом Фогтом, с прил. биогр. заметки об авт. и пяти ст. Либиха и одной — Лемана. М.: Из-во тип. А.И. Мамонтова 1867. 454 с. С. 50–61.
15. Радецкий И.М. Альманах гастрономов. 1877. М. — СПб.: Издание книгопродавца-типографа М.О. Вольфа. 300 с. С предисловием. С. VII.

16. Одоевский В.Ф. Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве. Изд-во: ИД Ивана Лимбаха. 2007.
17. Соболевский С.А. Эпиграммы и экспромпты. М., 1912. с. 73.
18. Радецкий И.М. Альманах гастронома. Санкт-Петербург- Москва. Издание М.О. Вольфа. 1877. 632 с.
19. Дюма А. Большой кулинарный словарь. Изд-во: АСТ, Астрель. 2006. 736 с.
20. Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. М.: Центрполиграф, 2009. 975 с.
21. Котова И.Б., Канаркевич О.С. Психология вкусовых ощущений и восприятий // Гуманизация образования. 2009. С. 26–33.
22. Котова И.Б., Геворкян Г.Г. Психология ресторанного сервиса и бизнеса: поиск исследовательских векторов // Известия ТРТУ. Серия «Педагогика и психология». 2006. № 14. С. 265–270.
23. Головцова И.Г. Открытые инновации — стратегическая задача развития менеджмента качества образования // Известия высших учебных заведений. Поволжский регион. Общественные науки. 2011. № 1(17). С. 144–151.
24. Меськов В.С., Мамченко А.А., 2010. Образование для обществ знания: постнеклассическая модель образовательных процессов.
25. Кант И. Критика способности суждения. Собрание сочинений: В 6 т. Т. 5. М.: Мысль, 1966. 564 с. С.165.
26. Брилья-Саварен А. Физиология вкуса / Пер. на нем. яз. и доп. Карлом Фогтом, с прил. биогр. заметки об авт. и пяти ст. Либиха и одной — Лемана. М.: Из-во тип. А.И. Мамонтова 1867. 454 с.
27. Радецкий И.М. Альманах гастрономов. 1877. М. — СПб.: Издание книгопродавца-типографа М.О. Вольфа. 291 с.
28. Лаврентьева Е.В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М.: Молодая гвардия, 2007. 663 с. Серия: Живая история: Повседневная жизнь человечества. — URL: <https://www.litmir.me/br/?b=145518&p=143> (дата обращения 13.01.2022).
29. Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве / Подгот. текста и вступит. статья С.А. Денисенко, коммент. И.И. Лазерсона. СПб., Изд-во Ивана Лимбаха, 2007. 728 с.
30. Державин Г.Р. Сочинения / Вступит. ст., сост., подгот. текста и примеч. Г.Н. Ионина. СПб: Академический проект, 2002. 712 с.
31. Вагнер В.А. Психология питания и её эволюция. Л.: Культурно-просветительное кооперативное товарищество «Начатки знаний».1928. 72 с.
32. Филимонов В. Обед. Изд-во «Изд. В. Секачев», 2019. 86 с.
33. Poulain J.-P. Goût du terroir et Tourisme vert à l'heure de l'Europe // Ethnologie française. 1997. Т. 27. № 1. pp. 22.
34. Стил К. Голодный город: Как еда определяет нашу жизнь / Пер. с англ. М.: Strelka Press, 2014. — 456 с. С. 11. Из Предисловия к русскому изданию.

Musiichuk Sergey Vacilevich

Sochi State University
Anapa branch, Anapa, Russia
E-mail: sv-mus@mail.ru

RSCI: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=390248

Researcher ID: <https://www.researcherid.com/rid/AAB-8500-2020>

Taste as "sensation and action of the spirit" in didactic and gastronomic reflection

Abstract. The relevance of understanding the concept of "taste" through the prism of gastronomic and spiritual is caused by the need to understand the essence of the concept itself and the potency of the concept "taste" in pedagogical reflection on the training of service reality specialists such as public catering and restaurant service in modern requirements for the result in the formed competencies.

Philosophical and methodological foundations of the study are to refer to the philosophical heritage in this area. So, taste as a form of pleasure was considered in the teachings of Epicurus, in particular about taste. A person, according to his teachings, must follow his physical desires until they are sufficiently satisfied. study of taste as a gastronomic and spiritual factor. The article presents an analysis of the writings about the taste of Voltaire, the reasoning of English aestheticians of the 18th century, the "golden" age in the history of British aesthetics. Also, as a methodological basis for the concept of "taste", in a gastronomic and spiritual context, individual fragments of the works of G.R. Derzhavin, V.S. Filimonov, V.F. Odoevsky and others. This kind of "stories" give considerable interest in the training of specialists in restaurant service and public catering.

There is also a review of the gastronomic works of other authors, including the problems of didactics in the preparation of cooks. Let us note the difference between the works of I.M. Radetsky from previous Russian cookbooks. The phrase from the preface to the book "Gastronomer's Almanac" is very indicative: "Gastronomy, or elegance in dishes and drinks, appeared among all peoples along with education and enlightenment".

The process of teaching gastronomy is undoubtedly largely supported by culinary dictionaries, among which are A. Dumas' Great Culinary Dictionary and the Great Encyclopedia of Culinary Art by our compatriot and contemporary V.V. Pokhlebkin. "... taste is the alpha and omega of assessing the quality of a food product or a culinary product, a dish", wrote V.V. Pokhlebkin.

Parallels are drawn with modern studies of foreign and domestic authors. Note that along with the joys of taste, J.V.

Kurguzenkova also highlights the "joys of the feast", this indicates a reflection of the gastronomic and spiritual specificity. It is noted that the researchers I.B. Kotova and O.S. Kanarkevich study "Psychology of taste sensations and perceptions", on the example of the training of personnel of the Winter Olympic Games 2014.

Turning to the conclusions, we note that the concept of "taste" as a "sensation and action of the spirit", meaningful in didactic and gastronomic reflection, allows us to assert that the problem is relevant as an area of transdisciplinary research, based on a methodological basis, that gastronomic, the basis of which is taste, as the most important institution and instrument of culture. The concept of "taste" included in the educational activities for the training of catering and restaurant service specialists is determined by the need for the formation of cultural subjects as carriers of the creators of certain spiritual values and meanings generated by "gastronomic and spiritual".

Keywords: taste; catering; restaurant service; staff training; gastronomy; gastronomic and spiritual; taste in didactic and gastronomic reflection; service reality