

М. В. Капкан, Л. С. Лихачева

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА: ПОНЯТИЕ, ФУНКЦИИ, ФАКТОРЫ ФОРМИРОВАНИЯ

Дается теоретическое осмысление гастрономической культуры как комплексного феномена, рассматриваются родовые функции гастрономической культуры, факторы ее формирования и особенности проявления в различные историко-культурные эпохи.

В современной культуре наблюдается рост интереса к сфере повседневного питания. Тема еды проникает практически во все области массовой культуры. Издаются многочисленные книги и периодические издания кулинарной тематики. Проходят выставки и конкурсы кулинарного искусства. Активно развивается система общественного питания. На телевидении появляются программы, посвященные тонкостям приготовления пищи. Одним из популярных видов современного туризма становится кулинарный туризм, целью которого является знакомство с кухней разных народов. При этом интерес представляет как приготовление пищи, так и ее употребление. Все это указывает на то, что процессы приготовления и потребления пищи перестают быть просто способами удовлетворения биологической потребности и становятся одной из важных частей повседневной жизни современного человека. А эти вопросы сегодня представляются актуальными с позиций культурологического знания и заслуживают пристального теоретического изучения.

Исследования культуры повседневности, которые охватывают практически все сферы быденной жизни человека, являются одним из наиболее активно развивающихся направлений современного гуманитарного знания. Для характеристики повседневного питания в последнее время чаще всего используется понятие *гастрономической культуры*, которое предполагает комплексное описание данной сферы. Однако гастрономическая культура еще не стала предметом пристального научного интереса. В рамках этнографических исследований традиционно рассматривается обрядовая и ритуальная кулинария, символика пищи, а также еда в контексте праздника. Но повседневное питание остается на периферии гуманитарного знания. Отрывочные сведения о пищевых привычках того или иного народа или сословия встречаются в работах этнографического и исторического характера (И. Забелин, А. Терещенко, Н. Костомаров). Впервые связь повседневного питания с системой культуры намечена в трудах представителей школы «Анналов», в частности Ф. Броделя, предпринявшего попытку рассмотреть гастрономическую культуру в контексте эпохи с учетом экономических, политических и социальных факторов. В последние десятилетия в зарубежной науке появился ряд работ, целиком посвященных данному феномену. В этой связи следует назвать имена Ж.-Ф. Ревеля, Д. Мишель, А. Капатти и М. Монтанари. В отече-

ственном гуманитарном знании подобные попытки предприняты в работах В. Похлебкина. При этом как в нашей стране, так и за рубежом основной акцент сделан на эволюции технологических особенностей приготовления пищи и на анализе тех факторов, которые определили эту эволюцию.

Однако ряд проблем остается за пределами рассмотрения. Прежде всего сохраняется неоднозначность самого понятия «гастрономическая культура». Нет ни одной работы, посвященной осмыслению этого термина. Поэтому приходится выявлять его значение исходя из контекста его употребления, а также из этимологии. Другая проблема связана с отсутствием теоретического осмысления гастрономической культуры. Она изучается преимущественно на эмпирическом уровне и в результате предстает как набор разрозненных правил и феноменов. Не изучены механизмы функционирования гастрономической культуры. Очевидно, что в этой сфере существуют определенные нормы, представления о престижности и уместности блюд, которые разделяются большинством. Однако способы формирования и трансляции этих норм и представлений остаются неосвещенными. Почти не исследована взаимосвязь гастрономической культуры и социокультурного контекста.

Еда — это не только средство и процесс утоления голода как биологической потребности человека, но и феномен культуры. Мера воспитанности, цивилизованности и культуры человека, пожалуй, наиболее полно проявляется в том, как он удовлетворяет свои потребности. Одна из наиболее развитых естественных потребностей человека — потребность в пище. Еда для человека давно перестала быть только способом поддержания жизни в ее биологическом смысле. Принятие пищи — процедура, связанная с социально-культурными формами поведения людей (обрядами, ритуалами, церемониями и т. п.), она сопровождает различные события человеческой жизни, как радостные, праздничные (свадебные застолья, дни рождения и т. п.), так и печальные, трагические (поминальные обряды и т. п.). Совместное принятие пищи — это не только насыщение, удовлетворение голода, но и общение людей, а сама пища (еда) в этом общении становится символом, знаком.

В связи с этим представляется актуальным и перспективным исследование гастрономической культуры с позиций культурологии. Культурологический подход к данной проблеме предполагает анализ взаимодействия гастрономической культуры с социокультурным контекстом бытия того или иного общества. Он направлен на выявление преломленных в ней смыслов определенной культурной эпохи и на обнаружение влияния норм и принципов гастрономической культуры на субъектов культуры. Это позволяет создать целостный образ гастрономической культуры, определить ее место и роль в системе культуры.

Понятие «гастрономическая культура» получило в последние годы широкое распространение. Данное понятие употребляется в двух основных значениях. С одной стороны, достаточно широко распространено понимание гастрономической культуры как национальной кулинарной традиции, как корпуса блюд, типичных для данного народа. Это значение зачастую используется в публикациях, посвященных кулинарным традициям того или иного народа. Так,

говорят о гастрономической культуре итальянцев, русских, китайцев и т. д. В этом случае данное понятие служит для обобщенной характеристики некой эмпирической данности. Расширительная трактовка может включать в себя любую относительно замкнутую в пространственном или временном отношении с и с т е м у п и т а н и я.

Вместе с тем в разнообразных изданиях последних лет (как научных, так и публицистических) выражение «гастрономическая культура» используется в качестве оценочной и сравнительной характеристики, как маркер уровня развития общества и индивида. Так, существует представление о странах «высокой» и «низкой» гастрономической культуры, о необходимости повышать уровень гастрономической культуры индивидов и т. д. Таким образом, гастрономическая культура становится знаком некой нормативности в сфере питания и, шире, потребления, знаком приобщенности к культуре.

Итак, понятие «гастрономическая культура» используется, с одной стороны, как родовая характеристика некой совокупности правил и привычек в приготовлении и потреблении пищи, а с другой — как обозначение степени соответствия некоему идеальному образцу питания. Однако эти значения находятся между собой в отношениях не столько исключения, сколько дополнения. Нетрудно заметить, что в обоих случаях мы имеем дело с некой конструируемой нормой или сконструированной совокупностью, границы и характер которой не предопределены объективно и с необходимостью. Поэтому можно предположить, что гастрономическая культура есть не столько объективная данность, сколько определенная ментальная структура, регулирующая сферу повседневного питания человека. Таким образом, гастрономия и, следовательно, гастрономическая культура, включает в себя не только собственно кулинарную составляющую, но и элемент рефлексии над процессами приготовления и потребления пищи, т. е. является комплексным феноменом.

Итак, гастрономическая культура — это система правил, предписаний и образцов, определяющих способ приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, практики потребления пищи, а также рефлексия над вышеперечисленными феноменами.

Рассмотрим несколько понятий, традиционно используемых для характеристики сферы питания, и выявим их соотношенность с понятием гастрономической культуры.

Прежде всего, это понятие культуры питания. Данный термин имеет давнюю историю употребления и характеризует систему пищевых привычек определенной культурной общности. Однако очевидно, что сами эти привычки имеют разную природу. Можно выделить ряд подсистем в зависимости от того, какой критерий лежит в основе их формирования. Так, можно говорить о религиозной системе питания, основанной на религиозных требованиях и подкрепленной развитой системой догматов и практик. На основе физиологического критерия выделяется диетическое питание, базирующееся на принятых в данной культуре представлениях о здоровье.

Близко к культуре питания и понятие системы питания этноса, введенное С. А. Арутюновым. Система питания этноса включает в себя «набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных дополнительных компонентов (приправ и специй), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приемом пищи» [Арутюнов, 2001, 10—11]. Таким образом, это понятие во многом перекликается с данным нами определением гастрономической культуры. Однако С. А. Арутюнов использует данный термин для характеристики наличной, эмпирически наблюдаемой реальности, в то время как мы применяем термин «гастрономическая культура» при анализе представлений носителей той или иной культуры о том, какой должна быть эта реальность.

Еще одним понятием, характеризующим сферу питания, является *кулинарная культура*. Данное понятие характеризует сферу приготовления пищи и является синонимом культуры приготовления пищи. В кулинарную культуру входят представления о пригодных в пищу продуктах, практики приготовления пищи, основные способы обработки продуктов, правила их сочетания. Понятия «кулинарная культура» и «гастрономическая культура» во многом пересекаются, однако кулинарная культура является более узким понятием. Она определяет технологическую сторону приготовления пищи, тот арсенал средств, который существует в данной культуре применительно к пищевым продуктам. Это формальная часть сферы питания. Вместе с тем в кулинарной культуре можно различить два уровня: эмпирический уровень артефактов (конкретных блюд) и теоретический уровень, включающий в себя общие принципы создания блюд. Для гастрономической культуры более значимым оказывается теоретический уровень.

Другим понятием, тесно связанным с понятием кулинарной культуры, является *культура принятия пищи*. Это частный случай культуры потребления. В нее входят правила столового этикета, представления об уместности тех или иных блюд, о способах организации трапезы. Это набор правил, моделей поведения за столом. В отличие от кулинарной культуры, культура принятия пищи определяет способы обращения с продуктами питания и приготовленными блюдами. Гастрономическая культура также включает в себя представления о способах потребления пищи, однако в рамках гастрономической культуры эти нормы и принципы не изолированы, а тесно связаны с культурой приготовления пищи и с общекультурным контекстом. В этом смысле культура принятия пищи предстает как прагматика гастрономической культуры.

Гастрономическая культура представляет собой систему, включающую три основных элемента: 1) культура приготовления пищи (кулинарная культура), 2) культура принятия пищи и 3) рефлексия над процессами приготовления и потребления. Культура приготовления пищи представлена в составе гастрономической культуры как совокупность принципов отбора продуктов и их обработки. Культура принятия пищи входит в состав гастрономической культуры в виде набора правил поведения за столом и представлений о способах организации трапезы. При этом культура приготовления и культура принятия пищи являются обязатель-

ными частями гастрономической культуры, в то время как элемент рефлексии в системе гастрономической культуры может отсутствовать. Он появляется на более поздних этапах развития гастрономической культуры и свидетельствует о ее зрелости и о высоком уровне усвоения норм этой культуры. Формы этой рефлексии могут быть различными. Это и произведения искусства, затрагивающие тему еды, и особый «кулинарный» жанр, находящийся на границе литературы и публицистики (примерами произведений «кулинарного» жанра служат «Большой кулинарный словарь» А. Дюма и статья Ф. Булгарина «Обед»). Специфической формой рефлексии являются поваренные книги.

Гастрономическая культура, будучи комплексным феноменом, выполняет в обществе ряд разнообразных функций — регулятивную, нормативную, ценностно-ориентационную, дисциплинирующую и др. Причем в разные исторические эпохи ведущими становились различные функции гастрономической культуры, через которые наиболее полно и осуществлялось ее социально-культурное назначение. Но родовыми для нее являются две функции: 1) регуляция системы питания и 2) маркирование социального и культурного статуса индивида.

Регулятивная функция является первичной функцией гастрономической культуры. Здесь на первый план выходит нормативный аспект гастрономической культуры. Регулятивный элемент присутствует в любой системе питания, но строгость контроля при этом носит разный характер. Так, табу на поедание мяса тотемного животного четко очерчивало границы допустимого, выход за которые карался санкциями, но допускало полную и неупорядоченную свободу действий (способов приготовления) внутри разрешенного перечня. Аналогичная ситуация складывается и в системе религиозных запретов.

Говоря о регулятивной функции, следует отметить дисциплинарный характер гастрономической культуры. О дисциплинарном и подавляющем характере культуры писали М. Фуко и Ж. Бодрийяр. «Наша свобода выбора заставляет нас волей-неволей вступать в систему культуры. Таким образом, выбор лишь кажущийся: мы переживаем его как свободу, но гораздо меньше ощущаем, что он нам навязывается, а через его посредство и целое общество навязывает нам свою власть» [Бодрийяр, 1995, 116]. Культура диктует человеку, вписанному в ее систему, нормы и способы потребления. Степень усвоения культурных норм определяет поведение человека как в общественных, так и в частных ситуациях. Подобную функцию берет на себя и гастрономия. В действительности всегда существуют границы, которые невозможно перейти, не утратив идентичности с сообществом. Тем самым гастрономическая культура поддерживает существующий порядок и подтверждает социальную структуру.

Другой важной функцией гастрономической культуры является маркирование статуса индивида. Корни этого обнаруживаются еще в традиционном обществе, когда существовала четкая грань между пищей высшего сословия и крестьянским столом. Однако в этой ситуации речь идет о предзаданности индивиду той или иной пищевой стратегии. Происходит усвоение нормы, но не ее использование. В полном смысле слова о гастрономической культуре можно гово-

речь лишь в том случае, когда она выступает в качестве внутреннего регулятора человеческого поведения. Поэтому функция маркирования статуса выходит на первый план в ситуации, когда стратификация общества становится менее жесткой. Принципиальным отличием гастрономической культуры в этом случае является то, что при относительной подвижности границ разрешенного и запрещенного она имеет четкую внутреннюю структуру. Каждый человек, включенный в эту систему, осознает, что он следует определенной гастрономической традиции либо сознательно нарушает ее, комбинируя с другой. Таким образом, гастрономическая культура предстает как поле пересечения многообразных стратегий и правил игры, разделяемых ее участниками.

В этом отношении гастрономическая культура тесно связана с практиками престижного потребления. Престижное потребление в той или иной степени было свойственно всем культурным эпохам. Во всех культурах так или иначе «стремление принадлежать к “высшему” слою и сохранять такое положение оказывает не менее принудительное воздействие на индивида и не в меньшей степени моделирует его поведение, чем стремление находить средства к существованию, протекающее из простейшей жизненной необходимости» [Элиас, 2001, 271]. Однако с возникновением буржуазного общества подобные практики направлены не на поддержание сословного статуса, пусть даже вопреки реальному экономическому положению индивида, а на подтверждение личного богатства. Механизм формирования подобных феноменов статусного потребления подробно охарактеризовал Т. Веблен в работе «Теория праздного класса»: «Для того чтобы заслужить и сохранить уважение людей, недостаточно лишь обладать богатством и властью. Богатство или власть нужно сделать очевидными, ибо уважение оказывается только по представлению доказательств» [Веблен, 1984, 84]. К числу подобных доказательств относится питание. В этом случае особую роль играет двойственный характер самого питания, которое одновременно является биологической потребностью и культурной практикой. Как пишет Т. Веблен, «самые древние и закоренелые из привычек, управляющих жизнью отдельного человека, — те привычки, которые затрагивают его существование как биологического организма, — являются наиболее живучими и властными» [Там же, 138]. С этой точки зрения многообразие существующих стратегий питания и возможность свободного выбора между ними позволяют выстроить личное потребление пищи как символическое предъявление своего экономического и социального положения.

Возникновение гастрономической культуры обуславливается рядом разнородных факторов, действующих совместно. Статус еды как феномена одновременно биологического и культурного приводит к тому, что на возникновение разных моделей питания оказывают влияние как природные, так и культурные причины. Первичным фактором становится *п р и р о д н о - г е о г р а ф и ч е с к и й*. Различные условия проживания диктуют разный набор продуктов, способов их обработки, а также различное отношение к пище. Другим значимым фактором возникновения гастрономической культуры выступает *т и п ц и в и л и з а ц и и*. Речная, земледельческая и скотоводческая цивилизации обуславливают специфические

пищевые привычки, связанные с базовым источником пищи и основным видом деятельности.

Следующая группа факторов влияет на возникновение представлений о допустимом и должном в сфере еды и связана с социально-экономическими обстоятельствами. Имущественное и последовавшее за ним социальное расслоение общества приводит к различиям в системе питания. Возникает представление о престижных продуктах, которые предназначаются в пищу более уважаемым членам общности. Однако наряду с этим существует потребность в сохранении целостности общности, которая на уровне питания должна поддерживаться коллективными представлениями о справедливости подобного разделения и о тех значениях, которые оно несет.

Особое место в возникновении гастрономической культуры играют культурные факторы, которые первоначально были связаны с необходимостью контроля над биологической потребностью в еде. Регламентация пищи имеет давнюю историю, равную по продолжительности истории человечества. Первой собственно культурной регуляцией сферы питания стала система табу, породившая представления о неравнозначности даже тех продуктов, которые по физиологическим свойствам можно употреблять в пищу. В данном случае источником и способом контроля над соблюдением этих норм служат мифологические представления. Но уже здесь можно заметить зачатки социальной регуляции, поскольку употребление запрещенной пищи не только чревато личным несчастьем, но и ставит человека по ту сторону общества, то есть нарушение принятых норм питания становится маркером изгойства.

В эпоху античности мифологический критерий отходит на второй план. Имущественное расслоение и расширение культурного горизонта, наметившиеся в это время, оказывают влияние и на регуляцию питания. Возникает социально-экономический критерий дифференциации питания, который выражается не только в количественных (в увеличении потребления), но и качественных показателях. Появляется иерархия продуктов питания и блюд на основе их высокой стоимости и труднодоступности. После покорения Азии «кулинария становится искусством, а гастрономия входит в моду. Теперь речь идет не просто о том, чтобы искусно приготовить блюдо, но чтобы удивить исходными продуктами» [Робер, 2004, 172]. Именно здесь мы впервые встречаемся с пищей, выступающей знаком о с о б о г о с т а т у с а и н д и в и д а. Наиболее ярко это проявилось в эпоху империи, когда получают распространение показательные обеды. Пиршества носили комплексный характер, поскольку представления о хорошем пире включали в себя не только пищу как таковую, но и особые способы ее оформления, а также музыку и застольную беседу. Однако все эти изменения затрагивали лишь аристократические круги.

Еще более усложненная структура регуляции питания связана с эпохой Средневековья. В это время сосуществуют религиозный и экономический критерии, каждый из которых по-своему маркирует статусные различия. Следование системе постов и других религиозных запретов служит знаком принадлежности к христианскому миру. Роскошь и усложненность еды подтверждает место человека в

сословной структуре. Последнее, т. е. ранжирование проявлений роскоши, согласно данным Н. Элиаса, вообще выступало одним из главных способов поддержания иерархии в средневековом обществе [см.: Элиас, 2002]. Кроме того, не следует упускать из виду и общий символизм средневековой культуры, проявлявшийся в том числе и в сфере питания. Начинает складываться система регуляции правил потребления, которая базируется на символических значениях, приписываемых социальной структуре. Так, в Средние века овощи были пищей исключительно крестьян. Объяснение этому обнаруживается в популярной в то время идеологии, увязывающей социальную иерархию с иерархией природных стихий — огня, воды, воздуха, земли. Соответственно аристократии полагалось питаться птицами и фруктами, растущими в воздухе, а крестьянам — водоплавающими птицами, животными, живущими на земле, и корнеплодами [см.: Глаголева, 2007, 72]. Таким образом, мы вновь сталкиваемся с социальной функцией дифференциации питания, хотя на данном этапе способ потребления пищи скорее предписывается, нежели избирается как стратегия личной репрезентации.

Новый виток в развитии регламентации питания связан с началом Нового времени. Этот период отмечен ростом индивидуального начала в культуре и повышением социальной мобильности человека. В результате статус личности стал определяться не только и не столько рождением, сколько личными достижениями, которые требовали своего символического оформления. Однако в ситуации разрушения сословной структуры прежние способы репрезентации престижа и выработанные ранее модели поведения перестали эффективно функционировать. Возникла необходимость в такой символической системе, которая бы охватывала максимально широкий слой общества и репрезентировала, с одной стороны, богатство, а с другой — вкус индивида, понимаемый как знание культурных кодов и умение оперировать ими.

Как было показано выше, социальный аспект повседневной жизни человека оценивался всегда. Однако такое положение было свойственно главным образом высшим слоям общества. Как пишет Н. Элиас, «каждое жизненное проявление человека... оценивают с пристальным вниманием на предмет того, соблюдает ли оно традиционные границы, положенные его сословию, его положению в социальной иерархии, или же нет. Все принадлежащее человеку сознательно рассматривают с точки зрения его социальной значимости, престижа» [Элиас, 2002, 72—73]. В Новое время приходится фиксировать не статичные, раз навсегда данные статусы, а их динамическое изменение, которое зачастую связано с преодолением границ предписанного поведения.

Изменяется и объект, подлежащий репрезентации. В средневековом обществе все знаки отличия человека (в том числе и в сфере питания) направлены на то, чтобы «выражать именно его принадлежность к той или иной сословной группе, место на определенной ступени в иерархии, причастность к ее привилегиям и ее авторитету. В буржуазном же обществе... подлежит репрезентации прежде всего богатство, причем богатство отдельной семьи» [Элиас, 2002, 78]. В буржуазном обществе человек формируется через многообразие социальных ролей, как реаль-

ных, так и потенциальных, через включенность в сложную сеть взаимодействий и микрогрупп. Таким образом, в Новое время репрезентируется не место в иерархии, а личный статус, вернее, личные достижения, успех, получивший экономическое воплощение в виде капитала. Формирование общества потребления усилило эти процессы и повысило значимость подобных систем регуляции.

Одним из способов символической репрезентации успешности стала гастрономическая культура. Хотя «история гастрономии — это прежде всего история ученой гастрономии» [Ревель, 2004, 47], однако в Новое время на первый план выходит именно обыденный пласт гастрономии, обусловленный ее применением разными социальными слоями и характеризующийся вариативностью. Впервые возникла ситуация, когда норма питания приобрела вероятностно-рекомендательный, а не императивно-предписывающий характер. В это время происходит переход от пассивного усвоения нормы к ее конструированию в актах коммуникации. Гастрономия начинает пониматься как поле свободной активности индивида (актора) и его самореализации. Возникает развитая система фиксации и трансляции норм и образцов гастрономической культуры. Следование избранной гастрономической стратегии нередко превращается в способ построения личной идентичности.

Другим фактором окончательного оформления системы гастрономической культуры стало складывание национальных государств. Особенно активно этот процесс идет в XVIII—XIX вв. Новое единство потребовало и новых способов его подтверждения, новых механизмов объединения. Б. Андерсон, анализируя процесс складывания представлений о национальном единстве, рассматривает ряд форм конституирования национального единства [см.: Андерсон, 2001]. К числу таких форм он относит государственный язык, печать, систему образования. Постепенно складывается ряд феноменов, подтверждающих легитимность национального государства и существование национальной самобытности. С этим связано введение в актуальную культуру национального эпоса, построение системы личностей, репрезентирующих величие нации. Однако самостоятельное государство потребовало не только национальных гениев и национальных героев, но и национальной кулинарной специфики, выразившейся в понятии *национальной кухни*. Подобная фиксация национальной идентичности на уровне повседневности позволяла закрепить представление об единстве нации и общности ее истоков.

Подведем некоторые итоги. Гастрономическая культура — это система правил, предписаний и образцов, определяющих: а) способы приготовления пищи (кулинарную культуру), б) набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, в) практику потребления пищи (культуру принятия пищи), а также г) рефлексию над вышеперечисленными феноменами и процессами. Гастрономическая культура выполняет ряд функций, среди которых ведущими являются регулятивная функция и функция маркера статуса индивида. Будучи комплексным феноменом, она обуславливается рядом факторов, к числу которых относятся природно-географические, социально-экономические и культурные. В процессе историчес-

кого развития определяющими оказывались разные факторы, что влияло на характер гастрономической культуры в тот или иной период. Формирование полноценной системы гастрономической культуры относится к эпохе Нового времени и происходит под влиянием роста индивидуального начала в культуре и процессов складывания национальных государств.

Андерсон Б. Воображаемые сообщества. М., 2001.

Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001.

Бодрийяр Ж. Система вещей. М., 1995.

Веблен Т. Теория праздного класса. М., 1984.

Глаголева Е. Повседневная жизнь Франции в эпоху Ришелье и Людовика XIII. М., 2007.

Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура: Лит. история гастроном. вкусов от античности до наших дней. Екатеринбург, 2004.

Робер Ж.-Н. Рождение роскоши: Древний Рим в погоне за модой. М., 2004.

Элиас Н. О процессе цивилизации: Социогенетические и психогенетические исследования. М.; СПб., 2001.

Элиас Н. Придворное общество: Исследования по социологии короля и придворной аристократии. М., 2002.

Статья поступила в редакцию 25.09.2007 г.

М. В. Семенова

ПРИРОДА, ОПЫТ И ПАРАДОКС РЕНЕССАНСНОЙ ПАРАДИГМЫ ТВОРЧЕСТВА

Исследуется ренессансная составляющая искусства (живописи) эпохи Возрождения, которая видится автору не в автономии художественного мира, но связывается им с формированием значимых для культуры этого периода концептов «природа» и «опыт». В статье используется понятие идеальной эмпирической модели для характеристики уникальных артефактов данной культуры, представляющих ренессансную составляющую искусства данной эпохи в ее чистом виде.

Творчество — одно из широко употребляемых понятий и одна из любимых тем психологических и философских исследований. Понятие творчества базируется на его определении как деятельности человека, направленной на «создание какого-либо нового и оригинального продукта в сфере идей, науки, искусства, а также в сфере производства и организации» [Петрушин, 2006, 3]. Психологию в творчестве интересует главным образом сам творец, начиная с его биогенетических особенностей, темперамента и акцентуации, причуд, странностей и заканчивая спецификой памяти, мышления, чувств и даже типических психических рас-