

# έχει γούστο η γεύση;

Αλβέρτος Αρούχ



Το «γούστο» ήταν πάντα στο επίκεντρο της φιλοσοφίας, ιδιαίτερα τον 18ο αιώνα. Χρησιμοποιήθηκε από φιλοσόφους όπως ο Καντ και ο Χιουμ για να συζητηθεί η έννοια της αισθητικής κρίσης και να διαχωριστεί το όλο θέμα από τον υποκειμενισμό και κυρίως από τη χυδαία γεύση. Τον 18ο αιώνα, όλοι μιλούσαν για υψηλή αισθητική και πολύ περισσότερο για καλό γούστο. Οι μυημένοι της τέχνης και του πνεύματος και οι καλόγουστοι, σχετικά με τη ζωγραφική, μουσική και κηπουρική έχαιραν μεγάλης εκτίμησης, ενώ οι άλλοι, οι κακόγουστοι και ακαλλιέργητοι, οι ηδονιστές και οι ευδαίμονες υλιστές, έστεκαν στο χαμηλότερο σκαλί της κοινωνίας. Αν και στην εποχή μας υπάρχει μια σχετική αντιστροφή αυτού του κλίματος και μορφές τέχνης που παλιότερα θεωρούνταν κατώτερες, όπως το θέατρο, το σινεμά ή τα κόμικς, συζητιούνται πλέον σε επίπεδο φιλοσοφικής αισθητικής και κριτικής τέχνης, η μαγειρική, με ελάχιστες εξαιρέσεις, συνεχίζει να θεωρείται παρακατιανή τέχνη. Η γεύση για τους φιλόσοφους, όπως φαίνεται, δεν έχει γούστο.

Μέχρι τώρα έχουν δημοσιευτεί δύο βιβλία τα οποία συζητούν διεξοδικά το θέμα της φιλοσοφίας και της αισθητικής του φαγητού<sup>1</sup>. Και τα δύο, όμως, παρόλο που επαναφέρουν το φαγητό στο χώρο της φιλοσοφίας καταλήγουν στο ότι η μαγειρική, στην καλύτερη περίπτωση αποτελεί "ελάσσονα τέχνη" (Τέλφερ, op.cit., σελ 41) και στη χειρότερη, «δεν αποτελεί επαρκές έδαφος για να εδραιωθούν αισθητικά χαρακτηριστικά για το φαγητό και τη γεύση» (Κορσμέγιερ, op.cit., σελ. 7).

Οι φιλόσοφοι κατά τη γνώμη μου είναι προκατειλημμένοι εναντίον του φαγητού<sup>2</sup>. Θεωρούν το φαγητό πηγή υλικής απόλαυσης που απομακρύνει τον άνθρωπο από την πνευματική ενόραση. Όχι ότι δεν τους αρέσει το φαγητό, απλώς θεωρούν ότι είναι μια ανάγκη, η οποία, ενώ στο πλαίσιο του μέτρου κάνει καλό στο σώμα, στο πλαίσιο της γαστρονομικής υπερβολής δεν κάνει καλό στο πνεύμα.

Στον *Φαίδωνα*, ο Πλάτων έλεγε ότι το φαγητό είναι ένας περισπασμός από άλλα υψηλότερα πράγματα, ενώ στον Γοργία, συνέκρινε τη μαγειρική με τη ρητορική, με την έννοια ότι η μαγειρική, όπως η ρητορική, παραπλανά εφόσον κολακεύει τις αισθήσεις και δεν γιατρεύει το σώμα. Ο Αριστοτέλης θεωρούσε τη μαγειρική τόσο χαμηλού επιπέδου, που ήθελε να τη βγάλει από την εκπαίδευση των νέων. Έβρισκε ότι το να εκπαιδεύονται οι νέοι στη μαγειρική είναι τόσο παράλογο όσο να εκπαιδεύονται στη μουσική<sup>3</sup>.

Κακώς, επίσης, οι ηδονές του καλού φαγητού έχουν πάρει τον χαρακτηρισμό "επικούρειες", διότι ακόμα κι αυτός, ο κατ'εξοχήν ευδαιμονιστής φιλόσοφος, ο Επίκουρος, υπεραμυνόταν του μέτρου στο φαγητό και της ασκητικής ζωής εν γένει<sup>4</sup>. Παρόμοια αρνητική στάση για το φαγητό είχαν αργότερα και οι σχολαστικοί φιλόσοφοι. Ο Αυγουστίνος και ο Ακινάτης κήρυτταν την *vita contemplativa*, τη ζωή δηλαδή μακριά από τις ηδονές του σώματος. Γι'αυτούς το φαγητό οδηγεί στη λαίμαργια η οποία ως γνωστό είναι θανάσιμη αμαρτία.

Αλλά και οι νεότεροι φιλόσοφοι τα ίδια έλεγαν. Ο Καντ θεωρούσε ότι το σεξ και το φαγητό αποτελούν σωματικές ηδονές που πρέπει να καταπιεστούν για να απελευθερωθεί το πνεύμα του ανθρώπου<sup>5</sup>. Ο Χέγκελ έβλεπε την τέχνη ως έκφραση του Απόλυτου Πνεύματος, απορρίπτοντας τις «αισθήσεις [γεύση και όσφρηση] οι οποίες έχουν να κάνουν με την ύλη ... Αυτό που είναι ευχάριστο σ'αυτές δεν έχει να κάνει τίποτα με την ομορφιά της τέχνης.»<sup>6</sup> Ο Σοπενάουερ ήθελε να αποβάλει το φαγητό (μαζί με τις γυναίκες), όχι μόνο έξω από τη φιλοσοφία αλλά κι από τη ζωγραφική. Πίστευε ότι οι νεκρές φύσεις στη ζωγραφική που αναπαριστούν φαγητό δεν θα έπρεπε να λογίζονται ως τέχνη διότι

ξυπνούν την επιθυμία. Ο Τ.Σ. Μίλλ χαρακτήρισε τις ηδονές του φαγητού ως χαμηλές και τις ηδονές του πνεύματος ως υψηλές (ο Πλάτων βέβαια θεωρούσε ότι οι ηδονές του φαγητού δεν είναι καν ηδονές, αλλά απλά ανακούφιση από την πείνα!). Ο Σαρτρ, παρόλη την προοδευτικότητά του, θεωρούσε το φαγητό μια ενοχλητική καθημερινή ενασχόληση, ενώ μισούσε τόσο πολύ τα θαλασσινά που ο χειρότερός του εφιάλτης ήταν ένας αστακός που τον κυνηγούσε<sup>7</sup>. Η πουριτανική αυτή στάση συνοψίζεται χαρακτηριστικά από τον κατ'εξοχήν (στην πράξη και όχι μόνο στη θεωρία) ασκητή φιλόσοφο, τον Βιτγκενστάιν, ο οποίος φέρεται να έχει πει πως «δεν έχει σημασία τι τρως, αρκεί να τρως το ίδιο»<sup>8</sup>.

Η ιεράρχηση των αισθήσεων, κατά τη γνώμη μου, έχει αποτελέσει τον βασικό λόγο που το φαγητό, ως αντικείμενο της γεύσης, έχει εξοβελιστεί από τη φιλοσοφία. Το φαγητό είναι μεν αναγκαίο για την επιβίωση, αλλά ανάξιο της υψηλής διανόησης. Άλλο είναι να βλέπει κανείς την Καπέλα Σιστίνα ή να ακούει τα τελευταία κουαρτέτα του Μπετόβεν, (ή να ενατενίζει το θείο) και άλλο να τρώει αρνάκι φρικασέ ή μια βελουτέ σούπα από κολοκύθα με φουά γκρα.

Φυσικά, η θεώρηση ότι κάποιες αισθήσεις, όπως η όραση και η ακοή, σε αντίθεση με τις υπόλοιπες αισθήσεις, είναι πιο κοντά στο νου και τις ιδέες, ή πιο επιρρεπείς σε υψηλές και ευγενείς αισθητικές σκέψεις και εμπειρίες, δεν είναι παρά μια προκατάληψη. Η Κορσμέγιερ λέει ότι είναι ένα "βαθιά ριζωμένο σφάλμα" (op.cit., σελ.2). Δεν υπάρχει κάτι εγγενές και αναγκαστικό στην όραση που την φέρνει πιο κοντά στο νου, σε σχέση με τη γεύση. Τα αισθητηριακά δεδομένα της γεύσης συνδέονται με τη νοητική διαδικασία όσο και τα δεδομένα της όρασης. Απλώς τα δεδομένα της όρασης ερμηνεύονται ως πνευματικότερα από αυτά της γεύσης. Η ερμηνεία αυτή, όμως, είναι περισσότερο προκατάληψη παρά μια λειτουργία εγγενής στην ανθρώπινη φύση<sup>9</sup>.

Ένας πίνακας ζωγραφικής, όμως, είναι όπως ένα πιάτο φαγητού. Όπως οι γραμμές, οι καμπύλες και τα χρώματα συνθέτουν ένα θέμα σε ένα πίνακα ζωγραφικής, το οποίο όταν το βλέπουμε έχει νόημα, έτσι οι γεύσεις, τα αρώματα και οι υφές, συνθέτουν ένα πιάτο φαγητού το οποίο όταν το γευόμαστε έχει επίσης νόημα. Το θέμα είναι ότι, ενώ το νόημα που δίνουμε στον πίνακα ζωγραφικής μπορεί να είναι γεμάτο υψηλές ιδέες, ευγενείς σκέψεις και αισθητική έκσταση, το νόημα που δίνουμε συνήθως σε ένα πιάτο φαγητού είναι γεμάτο υλική ηδονή, χαμηλά ένστικτα και γευστική απόλαυση. Το ένα νοηματοδοτείται πνευματικά, το άλλο υλικά. Είναι ακόμα και σήμερα απόλυτα *de rigueur*, μια σύγχρονη

μαντάμ Βερντυρέν όπως αυτή του Προυστ, να λιποθυμεί από αισθητική έκσταση έμπροσθεν ενός πίνακα του Πουσέν, αλλά δεν θα της επέτρεπε ποτέ η καλή κοινωνία να λιποθυμήσει από αισθητική έκσταση στην γεύση ενός Chateau d'Yquem, ή μιας πουλάδας από τη Βρέστη γεμισμένης με τρούφα. Αν πούμε ότι μια γεύση είναι ωραία, εννοούμε απολαυστική και ηδονική. Αν πούμε ότι ένας πίνακας είναι ωραίος, εννοούμε μια πιο εξευγενισμένη, πιο πνευματική διάσταση. Μια γεύση είναι νόστιμη, αλλά δεν είναι όμορφη. Ηδονική ναι, ιδανική όχι. Η γλυπτική επί βουτύρου μπορεί να προκαλεί αισθητική έκσταση, το ίδιο το βούτυρο, όμως, ποτέ.

Το φαγητό σύμφωνα με την κλασική φιλοσοφική αισθητική δεν μπορεί να προκαλέσει την ίδια αισθητική εμπειρία που μπορεί να προκαλέσει ένας πίνακας ζωγραφικής, ένα άγαλμα, ή ένα ποίημα, για τρεις βασικούς λόγους: πρώτον, διότι δεν επιτρέπει απόσταση, άρα ενατένιση και στοχασμό των αισθητικών χαρακτηριστικών του αντικειμένου. Δεύτερον, διότι σχετίζεται με επιθυμία και κίνηση προς εκπλήρωσή της, άρα δεν υποβάλλει την απαραίτητη καθήλωση και στοχαστική διάθεση, ενώ, επιπλέον, λόγω της επιθυμίας αυτής, η κρίση για το φαγητό δεν αποτελεί ελεύθερη και ανιδιοτελή κρίση, η οποία είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την αντίληψη της ομορφιάς. Τρίτον, διότι το φαγητό δεν γίνεται αντιληπτό με την όραση αλλά με τη γεύση, και άρα, σύμφωνα με την ιεράρχηση των αισθήσεων, δεν έχει πνευματικό περιεχόμενο.

Υπάρχει, όμως, και ένας τέταρτος λόγος, ο οποίος απασχόλησε αρκετά τους φιλόσοφους, ιδιαίτερα αυτούς του 18ου αιώνα, ο οποίος κατέστησε στη συνείδηση του κόσμου τη γεύση, όπως και το χρώμα, κατηγορίες παντελώς ακατάλληλες για αισθητικές κρίσεις και φιλοσοφική θεώρηση. Ο λόγος αυτός έχει να κάνει με τον υποκειμενισμό και τη σχετικότητα των πραγμάτων και συνοψίζεται στο περίφημο ρητό: *de gustibus et de coloribus disputandum non est*. Στα ελληνικά, περί ορέξεως, κολοκυθόπιτα.

Το δίλημμα τέθηκε ξεκάθαρα από τον Ντέιβιντ Χιουμ<sup>10</sup>. Η ομορφιά είναι θέμα υποκειμένου όχι αντικειμένου. Για κάποιον που βρίσκεται στην παραλία, η φουρτουνιασμένη θάλασσα το σούρουπο προκαλεί το αίσθημα της άγριας ομορφιάς, γι'αυτόν που βρίσκεται σε μία βάρκα, προκαλεί το αίσθημα του άγριου τρόμου. Η αισθητική εμπειρία, επομένως, είναι υποκειμενική: μας αρέσει δεν μας αρέσει, ακριβώς όπως όταν γευόμαστε ένα φαγητό. Η αίσθηση της ομορφιάς είναι ακριβώς όπως η αίσθηση της γεύσης: περί ορέξεως δηλαδή, κολοκυθόπιτα.

Αν όμως οι απόψεις που έχουμε για την

τέχνη είναι όπως οι απόψεις που έχουμε για το φαγητό, τότε πώς είναι δυνατόν ποτέ να συμφωνήσουμε αν ένας πίνακας είναι ωραίος ή όχι, αν ένας μουσικός συνθέτης είναι σπουδαίος ή όχι, αν κάτι εντάσσεται στην υψηλή τέχνη ή όχι. Ο Χιουμ πρόβαλε την εξής λύση: σε αντίθεση με τη γεύση (taste), όπου τα πάντα είναι απόλυτα υποκειμενικά και θέμα γούστου, στην περίπτωση της τέχνης είναι δυνατόν να διαμορφωθεί μια κοινή γνώμη, ένας σταθερός «κανόνας Γούστου» (standard of Taste, με τον οποίο όρο ο Χιουμ εννοεί κανόνα καλού γούστου και όχι γεύσης), ο οποίος καθορίζει το τι είναι όμορφο και τι όχι, το τι είναι τέχνη και τι όχι.

Η διαμόρφωση ενός «κανόνα του Γούστου», κατά τον Χιουμ, είναι δυνατή, κατ' αρχάς, διότι πάνω κάτω όλοι οι άνθρωποι μοιράζονται κάποια κοινά πράγματα στις εμπειρίες τους γύρω από την τέχνη. Κυρίως, όμως ο «κανόνας του Γούστου» διαμορφώνεται από ειδικούς, π.χ. κριτικούς τέχνης, οι οποίοι έχουν εντυφώσει στο θέμα και άρα μπορούν να εκφέρουν μια άποψη η οποία έχει το βάρος της γενικότητας.

Με πολύ δόση ειρωνείας, τη λύση στο πρόβλημα της αντικειμενικής αισθητικής κρίσης, έδωσε η γεύση, ή μάλλον το γούστο. Η λέξη γούστο έλκει την ετυμολογία της από τη γεύση, ενώ και τα δύο ενώνονται στη γαστέρα, δηλαδή στην κοιλιά. Το να πει κανείς ότι η νεότερη αισθητική φιλοσοφία, περνάει –όπως ο έρωτας– από την κοιλιά, ακούγεται παράδοξο, πλην όμως είναι απόλυτα αληθινό. Στα ελληνικά, μιλάμε για καλό γούστο, δηλαδή για φίνες προτιμήσεις, δίχως αυτό να αναφέρεται προφανώς στη γεύση. Ωστόσο, όπως προανέφερα, γεύση και γούστο έχουν ετυμολογικά κοινή ρίζα στην κοιλιά. Στα αγγλικά, όμως, όπως και σε άλλες γλώσσες, γεύση και γούστο εκφράζονται με μία λέξη: taste, goût, gusto, Geschmack. Από τη μια μεριά, taste σημαίνει υποκειμενική γεύση που αναφέρεται στο φαγητό, από την άλλη σημαίνει καλό γούστο, που δεν έχει να κάνει με φαγητό αλλά με τέχνη ή καλλιτεργημένη άποψη η οποία ως τέτοια προβάλλεται ως αντικειμενική. Προφανώς υπάρχει σχέση και προφανώς υπάρχει μια υποδόρια αντίφαση όταν οι φιλόσοφοι χρησιμοποιούν τη λέξη taste.

Την αντίφαση αυτή επεδόμησε η Κορσμέγιερ, η οποία λέει ότι «υπάρχει μια διαρκής

αντίφαση στις αισθητικές θεωρίες ανάμεσα στην ιδέα της γεύσης (taste) ως αίσθηση ηδονής και γευστικού γούστου και στο γούστο (taste) ως αίσθηση καλλιτεχνικής κρίσης και καλού γούστου»<sup>11</sup>. Για την Κορσμέγιερ, η αντίφαση αυτή αντανάκλα μια πραγματική και εγγενή διαφορά ανάμεσα στο φαγητό και την τέχνη: «η αντίθεση ανάμεσα στο αισθητικό γούστο (Taste) και στο γευστικό γούστο (taste) αποκαλύπτει διαφορές ανάμεσα στις τέχνες και το φαγητό»<sup>12</sup>.

Για μένα πάντως η αντίφαση αυτή αντανάκλα μια βαθύτερη σχέση που υπάρχει ανάμεσα στο φαγητό και την αισθητική. Η εκτίμηση για την τέχνη, η αισθητική άποψη που έχουμε για την καλλιτεχνική έκφραση "περνάει" κυρίως από την "κοιλιά", ή πιο σωστά από το στόμα. Κι αυτό είναι λογικό, διότι τις πρώτες εμπειρίες για το τι είναι καλό και κακό, για το τι μας αρέσει ή όχι, τις νιώσαμε σαν μωρά, όταν οι τροφές πέρασαν πρώτα από τα χείλη μας, ακούμπησαν πάνω στους γευστικούς κάλυκες της γλώσσας μας, κατόπιν πέρασαν στο πίσω μέρος του στόματος και κατρακύλησαν στο στομάχι μας αφήνοντας μια ευχάριστη ή δυσάρεστη επίγευση. Η πρώτη μας αισθητική εμπειρία, και η πρώτη μας κρίση για το αν κάτι είναι καλό ή κακό, ήταν αυτή της τροφής. Επομένως η σχέση ανάμεσα στο φαγητό και την αισθητική είναι φυσική και αντανάκλαται ασυνείδητα στον τρόπο με τον οποίο η ίδια λέξη χρησιμοποιείται για να εκφράσει συγχρόνως γεύση και γούστο. Όχι μόνο δεν υπάρχει διαφορά ανάμεσα στο γευστικό και το αισθητικό γούστο, αλλά το δεύτερο προέρχεται από το πρώτο.<sup>13</sup>

Όμως, η σχέση είναι ακόμα βαθύτερη. Η γεύση δεν σχετίζεται μόνο με το αισθητικά καλό ή κακό, σχετίζεται και με τη γνώση του ηθικά καλού και κακού. Ο Auster ισχυρίζεται ότι δεν είναι τυχαίο ότι στα Λατινικά, η λέξη sapere σημαίνει γεύση και συνδέεται με τη λέξη sapere που σημαίνει γνώση και παραπέμπει στην γνώση που απέκτησαν οι πρωτόπλαστοι γευόμενοι τον απαγορευμένο καρπό<sup>14</sup>. Η πρώτη μας αίσθηση περί καλού και κακού προήλθε από τη γεύση ενός μήλου. Επομένως, η αντίφαση ανάμεσα στη γεύση και στο τι είναι καλό ή κακό δεν εκφράζει μία αντίθεση, όπως θεωρεί η Κορσμέγιερ, αλλά μια ταύτιση. Μπορεί οι αρχαίοι να θεωρούσαν την όραση ως την βασική πηγή γνώσης,

αλλά η πρωτογενής πηγή φαίνεται πως είναι η γεύση.

Το παραπάνω σχόλιο είναι σημαντικό, διότι όπως ο Χιουμ πιστεύει ότι υπάρχουν κάποια κοινά χαρακτηριστικά στις ανθρώπινες αισθήσεις που επιτρέπουν δύναμη την αντικειμενικότητα στις αισθητικές κρίσεις, έτσι μπορεί να συμφωνήσει κανείς και για τις γευστικές κρίσεις. Αν κάποιος χαρακτηρίσει συνδυασμούς χρωμάτων και γραμμών ως όμορφους, γιατί όχι και συνδυασμούς γεύσεων και αρωμάτων;

Επιπλέον, δεν αποκλείεται να υπάρχει και ένας γευστικός "κανόνας Γούστου" που να αναφέρεται στο φαγητό, ο οποίος να διαμορφώνεται από γευσισγνώστες, κριτικούς εστιατορίων και ποικίλους άλλους τέτοιους ειδικούς περί την γεύση. Αν δεν υπήρχε κάτι τέτοιο, τότε δεν θα ήταν της μόδας τα σουσι και το φουζόν, ενώ δεν θα κυριαρχούσε στον κόσμο η γαλλική κουζίνα. Δεν θα υπήρχε ένας ελάχιστος κοινός παράγοντας, μία αισθητική συναίνεση, στο τι μας αρέσει κατά καιρούς να τρώμε και τι όχι. Στο κάτω κάτω της γραφής, τον μαγειρικό κανόνα για την υψηλή κουζίνα τη σήμεραν ημέρα, τον διαμορφώνει ο οδηγός Michelin.

Σύμφωνα με τον Καντ, όμως, η χαρά που παίρνουμε από τέτοιου είδους γευστικές εμπειρίες επηρεάζεται από επιθυμίες και ορέξεις οι οποίες είναι ξένες με την ευχάριστη εμπειρία αυτή καθ'εαυτή. Η χαρά του φαγητού επηρεάζεται από την ιδιοτέλεια της επιθυμίας, ενώ η χαρά μιας αισθητικής εμπειρίας (είτε στην τέχνη είτε σε ένα ηλιοβασιλέμα) είναι ανεπηρέαστη από επιθυμίες. Η χαρά στο αντίκρισμα της ομορφιάς είναι στοχαστική, αδιάφορη στην ύπαρξη ενός πράγματος αυτού καθ'εαυτού, ανεξάρτητη από πρακτικές, γνωστικές ή ηθικές διαστάσεις: η χαρά του όμορφου καθαρά για τη χαρά του όμορφου. Η δυνατότητα για μια τέτοια χαρά υπάρχει σε κάθε άνθρωπο και επομένως θα έπρεπε να υπάρχει σχετική συμφωνία ανάμεσα στους ανθρώπους για μια δεδομένη αισθητική κρίση.

Λέει ο Καντ:

*Από τις τρεις χαρές, του ωραίου, του ευχάριστου και του καλού, μόνον εκείνη της καλαισθησίας (του γούστου) για το ωραίο μπορεί να θεωρηθεί πως είναι μία ανιδιοτελής και ελεύθερη χαρά. Διότι αυτή δεν χρειάζεται την*

*επιδοκιμασία του συμφέροντος ούτε των αισθήσεων ούτε του Λόγου.*<sup>15</sup>

Η άποψη αυτή του Καντ είναι μια από τις σημαντικότερες στην αισθητική θεωρία και είναι αυτή που επηρέασε περισσότερο από οποιαδήποτε άλλη τον τρόπο που βλέπουμε την τέχνη. Μια ερμηνεία της ανώφελης τέχνης και της ανιδιοτέλειας (disinterestedness) της αισθητικής κρίσης οδηγεί, για παράδειγμα, στον ακραίο φορμαλισμό και άρα στη μοντέρνα μη αναπαραστατική τέχνη. Δηλαδή, εφόσον η χαρά του ωραίου δεν έχει να κάνει με το αντικείμενο σαν τέτοιο, ούτε καν με την αναπαράστασή του σε ένα πίνακα, αλλά είναι ένα ελεύθερο από οποιαδήποτε παράμετρο συναίσθημα, που δεν ορίζεται καν από κάποια έννοια ή ορισμό που έχουμε στο μυαλό μας a priori για το ωραίο, τότε αυτό που μας αρέσει αισθητικά είναι η μορφή και όχι το περιεχόμενο. Η ομορφιά που αισθανόμαστε προέρχεται από τα μορφολογικά χαρακτηριστικά ενός αντικειμένου (τέχνης ή φύσης), δηλαδή από το σχέδιο ή τη μορφή του. Η φορμαλιστική ερμηνεία της αισθητικής ανιδιοτέλειας είναι σαφής και στον Καντ: «εφόσον είναι καλές τέχνες, το ουσιώδες είναι το σχέδιο».<sup>16</sup>

Η φορμαλιστική ερμηνεία της καντιανής θεωρίας θα μπορούσε να είναι καταδικαστική για τη δυνατότητα "ελεύθερης αισθητικής χαράς" του φαγητού, και σίγουρα πρέπει να είναι ο κύριος λόγος που η μαγειρική δεν έχει συγκαταλεγεί στις καλές τέχνες.

Ωστόσο, η καντιανή θεωρία προϋποθέτει δηλαδή εκ προοιμίου και εξ ορισμού ότι η χαρά του φαγητού είναι μόνο ιδιοτελής. Όμως η χαρά του φαγητού μπορεί να είναι ανεξάρτητη από την ωφελιμιστική του διάσταση. Δεν τρώμε μόνο για να χορτάσουμε αλλά και για την καθαρή χαρά της γεύσης. Δεν πίνουμε κρασί αναγκαστικά και μόνο για να ξεδιψάσουμε ή για να μεθύσουμε, αλλά για να αισθανθούμε αυτόνομα τη χαρά των γευστικών χαρακτηριστικών του. Αντίστοιχα, ένας πίνακας μπορεί να παίζει ρόλο διακοσμητικό, αυτό όμως δεν του αφαιρεί την αισθητική χαρά. Το ίδιο και ένα αρχιτεκτόνημα το οποίο χαιρόμαστε από αισθητική άποψη την ίδια στιγμή που κατοικούμε σ'αυτό. Η επιθυμία, η ιδιοτέλεια και η αισθητική χαρά μπορεί να συνυπάρχουν ανεξάρτητα η μία από την άλλη.

Αν, από την άλλη μεριά, θέλουμε να δούμε

την αισθητική της μαγειρικής με τη ματιά του Καντ, το φαγητό (όπως και το κρασί) έχει τόσα ελεύθερα μορφολογικά χαρακτηριστικά όσα έχει ένας πίνακας ή ένα μουσικό κομμάτι. Η σύνθεση (design) των γεύσεων ή των αρωμάτων μπορεί να προκαλέσει την αίσθηση της αρμονίας, συμμετρίας, πληρότητας, πυκνότητας, ελαφρότητας, λεπτότητας, βαρύτητας, διάρκειας, πολυπλοκότητας, απλότητας, κοντράστ, φινέτσας, αγριάδας, και όποιο άλλο μορφολογικό χαρακτηριστικό μπορούμε να φανταστούμε ότι υπάρχει σε ένα έργο που θεωρούμε ότι ανήκει στις αναγνωρισμένες τέχνες. Το φαγητό έχει ένα design που απαρτίζεται από γεύσεις, υφές υλικών, χρώματα, αρώματα, ακόμα και ήχους (το κελάρυσμα του κρασιού, ο ήχος ενός αστακού που σπάει κ.ο.κ), η σύνθεση των οποίων κάθε φορά μπορεί να δημιουργεί αισθητικές χαρές και εμπειρίες με την ίδια "καθαρότητα" που εννοούσε ο Καντ<sup>17</sup>. Δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι οι γνώστες του καλού φαγητού λένε ότι όσοι θέλουν να χαρούν την καθαρή εμπειρία της υψηλής κουζίνας, πρέπει να πάνε στο εστιατόριο ελαφρώς χορτάτοι.

Στο ίδιο πλαίσιο, δεν καταλαβαίνω επίσης την άποψη του φιλόσοφου Ντέιβιντ Κούπερ, ο οποίος λέει πως «αν είναι να βγει η όσφρηση και η γεύση από την αισθητική, αυτό θα γίνει όχι με βάση την ιδιοτέλεια αλλά με το ότι το φαγητό δεν έχει μορφολογική συγκρότηση»<sup>18</sup>. Την άποψη αυτή δεν την καταλαβαίνω διότι δεν βλέπω γιατί πρέπει οπωσδήποτε η γεύση και η όσφρηση να βγουν από την αισθητική και, αφετέρου γιατί λέει ο Κούπερ ότι το φαγητό δεν έχει "μορφολογική συγκρότηση (formal organization)". Και τότε, από τι αποτελείται η απόλαυση ενός καλά συγκερασμένου δείπνου; Δεν είναι όλα αυτά τα αισθητικά χαρακτηριστικά, όπως αρμονία, ισορροπία, κοντράστ, ύψος, κ.ο.κ., που ήδη προανέφερα, τα οποία αποτελούν τη "μορφολογική συγκρότηση" της γεύσης, όρασης, όσφρησης, αφής και ακοής του δείπνου αυτού, τη φόρμα του; Αν υπάρχει κάτι που να ενισχύει την άποψη ότι το φαγητό, ιδιαίτερα αυτό που προκύπτει από τις κουζίνες των μεγάλων σεφ, πρέπει να μπει στην αισθητική και άρα να θεωρηθεί τέχνη, είναι ακριβώς η πλούσια μορφολογική συγκρότηση που το διακρίνει.

Άλλωστε, το αν θα χαρακτηρίσουμε τη μαγειρική, τέχνη, εξαρτάται από τι εννοούμε ακριβώς με τέχνη. Στις ημέρες μας, ο ορισμός της τέχνης δεν είναι και τόσο προφανής όσο παλιότερα. Και γ'αυτό μου κάνει εντύπωση ότι στο πλαίσιο ίσως του πιο σημαντικού βιβλίου που έχει γραφεί πρόσφατα για τη σχέση φαγητού και τέχνης, η Κορσμέγιερ έχει αποφανθεί κατηγορηματικά, δίχως να εξετάσει το θέμα βαθύτερα, ότι το φαγητό δεν είναι τέχνη<sup>19</sup>. Ναι μεν πιστεύει ότι «το φαγητό ... έχει κάποιους

συμβολισμούς, όπως η τέχνη... [αλλά] δεν είναι τέχνη» (Κορσμέγιερ, σελ. 7).

Διαφωνώ με την Κορσμέγιερ για τους εξής δύο λόγους: πρώτον το τι είναι ακριβώς και γενικά τέχνη είναι παντελώς αβέβαιο και δεύτερον το τι είναι τέχνη δεν αποφασίζεται από τον καθένα ατομικά αλλά καθορίζεται κάθε φορά από τον τρόπο που χρησιμοποιούμε τον όρο τέχνη και την ιστορική συγκυρία και κοινωνική στιγμή που διαμορφώνουν τη χρήση του όρου<sup>20</sup>.

Γατί είναι έργο τέχνης, το κουτί σουπας του Ουόρχολ, ενώ η ίδια η σουπά, δεν είναι; Παλιά, μέχρι την άνοδο της μοντέρνας και αφηρημένης τέχνης, το τι ήταν τέχνη και τι δεν ήταν, οριζόταν, και εν πολλοίς ακόμα ορίζεται, από ποικίλα χαρακτηριστικά: ομορφιά, έμπνευση, δημιουργικότητα, δεξιότητα, μίμηση, αναπαράσταση, έκφραση, συναίσθημα, ηθική, σκ, ουσία, φόρμα, περιεχόμενο κ.ο.κ. Κανείς όριζε την τέχνη σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά ενός έργου τα οποία προκαλούν μία αισθητική εμπειρία. Ωστόσο, η μοντέρνα τέχνη και η αναρχία που επικρατεί πλέον στην καλλιτεχνική έκφραση, όπως και η συνειδητοποίηση που ήδη έχει δημιουργηθεί γύρω από την ασάφεια της τέχνης, έχει οδηγήσει σε πλήρη αμφισβήτηση κάθε ορισμού της τέχνης.<sup>21</sup>

Οποιαδήποτε προσπάθεια γίνεται να οριστεί η τέχνη σύμφωνα με ένα ή περισσότερα χαρακτηριστικά λειτουργεί με προκρούστειο τρόπο. Όχι μόνο οι ορισμοί τέχνης και οι γενικεύσεις εξαιρούν, σχεδόν με δογματισμό, μορφές τέχνης που δεν ικανοποιούν τον ορισμό, αλλά πιο σημαντικά αποκλείουν οποιαδήποτε άλλη μορφή που η τέχνη θα μπορούσε να πάρει στο μέλλον. Πολλοί καλλιτέχνες θεωρούν ότι προχωρούν την τέχνη ένα βήμα παραπάνω παραβιάζοντας τον εκάστοτε ορισμό τέχνης.

Η προσπάθεια να βρεθεί ένας ορισμός της τέχνης, ούτως ώστε να μπορούμε να ξεχωρίσουμε τι είναι και τι δεν είναι τέχνη, απηχεί όλη αυτήν την προσπάθεια να ιεραρχηθούν τα πράγματα. Ο Πλάτων, μαζί με τις αισθήσεις, είχε ιεραρχήσει και τα επαγγέλματα (βάζοντας τους ποιητές σε χαμηλή βαθμίδα), οι φιλόσοφοι του 18ου αιώνα, είχαν διαχωρίσει τα καλλιτεχνικά έργα σε "υψηλές" και σε "μηχανικές" τέχνες, όπου η κηπουρική ανήκε στις πρώτες, ενώ το θέατρο στις δεύτερες<sup>22</sup>.

Η παραπάνω διαπίστωση δεν είναι όμως πολύ χρήσιμη για τη μαγειρική και τη σχέση της με την τέχνη. Το να βασίσω τη θέση μου, ότι η μαγειρική μπορεί να είναι τέχνη, πάνω στην παραπάνω αοριστία και πλουραλισμό, θα ήταν λάθος. Το να έλεγα δηλαδή ότι, εφόσον δεν υπάρχει ορισμός τέχνης και επομένως δεν μπορούμε να αποκλείσουμε καμία δραστηριότητα από το προνόμιο να λέγεται



τέχνη, οπότε γιατί όχι να μην βαπτίσουμε και τη μαγειρική, τέχνη, νομίζω ότι θα έκανα ένα βασικό λογικό σφάλμα. Αν όλα είναι τέχνη, τότε δεν υπάρχει κάτι που δεν είναι τέχνη. Κι αν δεν υπάρχει κάτι που δεν είναι τέχνη, τότε ποιο είναι το νόημα να χρησιμοποιούμε τη λέξη τέχνη και επομένως, ποιο είναι το νόημα να θεωρήσουμε τη μαγειρική, τέχνη; Μ'αυτήν τη λογική, θα μπορούσαμε να χαρακτηρίσουμε οποιαδήποτε δραστηριότητα ως τέχνη εφόσον δεν θα είχαμε τρόπο να διαφοροποιήσουμε τη μία δραστηριότητα από την άλλη. Από την ακραία εκδοχή του ρατσιστικού ορισμού της τέχνης, θα πέφταμε στην ακραία εκδοχή του ισοπεδωτικού μη ορισμού.

Συνεπώς, η έλλειψη ορισμού τέχνης δεν ενισχύει την άποψη ότι η μαγειρική είναι τέχνη, διότι έτσι, όλα είναι τέχνη και τίποτα δεν είναι τέχνη ή τίποτα δεν είναι τέχνη και όλα είναι. Βέβαια δεν ενισχύει και την άποψη της Κορσμέγιερ, διότι, εφόσον αποφάσισε ότι το φαγητό δεν είναι τέχνη, θα έπρεπε να ορίσει τι είναι τέχνη, κάτι που όμως δεν έκανε.

Από την άλλη μεριά, κι εγώ δεν πρόκειται να υποστηρίξω τη δική μου άποψη προσπαθώντας μάταια να ορίσω τι είναι τέχνη και τι όχι. Το να προσπαθήσουμε να ορίσουμε κάτι με όρους ικανών και αναγκαίων συνθηκών, αποτελεί, σύμφωνα με τον Βιτγκενστάιν, αρρώστια του δυτικού μυαλού. Πάσχουμε κατά κάποιον τρόπο από «τον πόθο» (craving) για γενίκευση<sup>23</sup>. Όταν σε μια συζήτηση μιλάμε για τέχνη σπανίως ορίζουμε με σαφήνεια τι εννοούμε. Όταν αναφερόμαστε σε μια κατηγορία όπως είναι η τέχνη, αναφερόμαστε σε μια δραστηριότητα η οποία χαρακτηρίζεται από στοιχεία που καθορίζονται πολύ χαλαρά και ουδόλως ως ικανές και αναγκαίες συνθήκες. Αναγνωρίζουμε τη δραστηριότητα αυτή όπως αναγνωρίζουμε και μια οικογένεια: κανείς μπορεί να διακρίνει ότι ένα στοιχείο σ'αυτήν τη δραστηριότητα συγγενεύει με ένα άλλο, όπως ένα μέλος μιας οικογένειας συγγενεύει με ένα άλλο. Αν και τίποτα δεν είναι καθοριστικό, με την έννοια της ικανής και αναγκαίας συνθήκης στον χαρακτηρισμό της δραστηριότητας, κανείς καταλαβαίνει περί τίνος πρόκειται. Όπως είπε και ένας σύγχρονος φιλόσοφος της τέχνης, ο Κένικ: «Αν κάποιος μπορεί σε οποιαδήποτε περίπτωση να χρησιμοποιήσει τη λέξη "τέχνη" σωστά, τότε γνωρίζει "τι είναι τέχνη" και κανέναν ορισμό

δεν θα τον διαφώτιζε περισσότερο».<sup>24</sup>

Το ότι όταν χρησιμοποιούμε τη λέξη τέχνη, καταλαβαίνουμε τι λέμε, αυτό φαίνεται από το γεγονός ότι αν βρεθούμε μπροστά στην *Πιετά* του Μικελάντζελο, δεν έχουμε κανένα πρόβλημα να τη χαρακτηρίσουμε ως έργο τέχνης. Από το μυαλό μας δεν περνάει καθόλου η αμφιβολία ότι το άγαλμα αυτό είναι τέχνη, εφόσον έχει έντονες "οικογενειακές συγγένειες" με άλλα αγάλματα, όπως ο *Ερμής* του Πραξιτέλη, τα οποία εκλαμβάνονται αυτόνοτα ως τέχνη. Ίσως στη θέα των άμορφων αγαμάτων του Χένρυ Μουρ να είχαμε μια μικρή ενδόμυχη απορία για το τι είναι τέχνη, αλλά αν βλέπαμε αυτά του Ροντέν, σίγουρα δεν θα είχαμε καμία αμφιβολία. Εν γένει, παρόλη την ασάφεια και την αοριστία που υπάρχει ως προς έναν *sub specie aeternitatis* ορισμό της τέχνης, ο κάθε ένας από μας μετέχει στην καλλιτεχνική ζωή πηγαίνοντας στα μουσεία, σε εκθέσεις ζωγραφικής, διαβάζοντας βιβλία, ακούγοντας μουσική και βλέποντας σινεμά, δίχως να αναρωτιέται συνεχώς αν όλα αυτά είναι τέχνη ή όχι.

Ισχύει αυτό όμως για τη μαγειρική; Παρόλο που πολλές κόσμος ενδεχομένως βλέπει τη μαγειρική ως καλλιτεχνική δραστηριότητα, κυρίως διότι αποδίδει σ'αυτήν δημιουργικότητα<sup>25</sup>, σπανίως θα έλεγε κανείς ότι όταν πηγαίνει σε ένα εστιατόριο, μετέχει στην καλλιτεχνική ζωή. Το να πηγαίνει κανείς σε ένα εστιατόριο δεν εκλαμβάνεται ως αισθητική εμπειρία, όπως όταν πηγαίνει κανείς σε μια γκαλερί ζωγραφικής. Ακόμα σπανιότερα θα έλεγε κανείς ότι η αισθητική εμπειρία που έχει ενώπιον μιας *caillie au Madère* μαγειρεμένη από τον Νίκο Λαδένη είναι του ίδιου μεγέθους ή τάξεως μ'αυτήν της Αφροδίτης ζωγραφισμένη από τον Σάντρο Μποπιτσέλλι. Ίσως να μην αισθανόταν καν ότι υπάρχει αισθητική εμπειρία. Το μόνο που μπορεί να αισθανόταν είναι γευστική ηδονή. Σπανίως, δηλαδή, χρησιμοποιούμε τη λέξη τέχνη, και ακόμα λιγότερο υψηλή τέχνη, για να χαρακτηρίσουμε τη μαγειρική. Η μαγειρική δεν έχει "οικογενειακές συγγένειες" με την ζωγραφική (πέραν ενδεχομένως της εικαστικής διάστασης του πιάτου).

Επομένως, σύμφωνα με την παραπάνω παραδοχή, η μαγειρική δεν συγκαταλέγεται στις τέχνες. Και θα μπορούσαμε να συμφωνήσουμε με την παραπάνω παραδοχή, αρ-

κούμενοι στην γευστική ηδονή, στη συντροφικότητα και στους συμβολισμούς του φαγητού, αν δεν υπήρχαν πολλά παραδείγματα από άλλες δραστηριότητες που, ενώ τώρα πλέον συγκαταλέγονται αναμφισβήτητα ανάμεσα στις τέχνες, παλιότερα βρίσκονταν εκτός. Ένα τρανταχτό παράδειγμα είναι το μυθιστόρημα. Μέχρι το 19ο αιώνα, το μυθιστόρημα δεν εθεωρείτο τίποτα άλλο παρά μια δραστηριότητα που παράγει περισσότερο διασκέδαση, ίσως και σοφία, και λιγότερο αισθητική εμπειρία που θα το συγκατέλεγε ανάμεσα στις υψηλές τέχνες. Ο Ουόλτερ Μπεζάντ, συγγραφέας μυθιστορημάτων και ιστορικός του 19ου αιώνα, με τη συνδρομή του Χένρυ Τζέιμς, πολεμούσε –καλή ώρα– να πείσει το κοινό του σε μια διάλεξη στο Royal Institution με τίτλο «The Art of Fiction», για το γεγονός ότι «το μυθιστόρημα είναι μία από τις υψηλές τέχνες».<sup>26</sup>

Αν κάτι τέτοιο συνέβη με το μυθιστόρημα, για το οποίο πλέον δεν έχουμε καμία αμφιβολία ότι είναι τέχνη· αν κάτι παρόμοιο συνέβη και με τον κινηματογράφο (ποιος αμφισβητεί πλέον πως οι ταινίες του Βισκόντι είναι τέχνη;) και τα κόμικς (αυτά του Λίχτενστάιν πλέον θεωρούνται άξια μεγάλης τέχνης), ή ακόμα και τα αστυνομικά μυθιστορήματα και εν γένει την *ruhr fiction*, γιατί να μη συμβεί το ίδιο, σε κάποιο μελλοντικό χρόνο, με τη μαγειρική; Δηλαδή, να θεωρείται η γαστρονομία ότι προσφέρει υψηλές αισθητικές εμπειρίες και ότι η μαγειρική είναι αυτόνοτη τέχνη; Το γεγονός ότι προς το παρόν δεν έχουμε ούτε τη νοοτροπία για να αισθανθούμε το φαγητό ως αισθητική εμπειρία, ούτε το κατάλληλο λεξιλόγιο για να αποδώσουμε αυτήν την αισθητική εμπειρία, αυτό δεν σημαίνει ότι δυνάμει δεν μπορούμε να αποκτήσουμε μια τέτοια αισθητική συμπεριφορά ως προς το φαγητό.

Οι κριτικοί τέχνης και οι φιλόσοφοι δεν μιλάνε πλέον για αισθητική εμπειρία η οποία προκαλείται από ένα έργο τέχνης αλλά για αισθητική στάση (*attitude*) που έχει κάποιος όταν παρατηρεί ή όταν αισθάνεται ένα έργο τέχνης. Η αισθητική εμπειρία δεν προκαλείται μόνο από τις αντικειμενικές ιδιότητες ενός έργου τέχνης αλλά και από τον τρόπο που το "βλέπουμε". Κι ο τρόπος που το "βλέπουμε" είναι συνάρτηση της ιστορικής στιγμής και της κοινωνικής συγκυρίας. Ένας από τους μεγαλύτερους σύγχρονους φιλόσοφους της

τέχνης, ο Άρθουρ Ντάντο, λέει: «ένα αισθητικό αντικείμενο δεν είναι μια αιώνια πλατωνική κατηγορία, μια χαρά πέρα από το χρόνο, το διάστημα και την ιστορία. Οι αισθητικές ιδιότητες ενός έργου είναι συνάρτηση της δικής του ιστορικής ταυτότητας»<sup>27</sup>. Ο Μπουρντιέ προχώρησε αυτή τη διαπίστωση παραπέρα εντάσσοντας το επιχείρημα σε μια ολοκληρωμένη κοινωνιολογική θεώρηση της τέχνης, συνδέοντας τις αντιλήψεις που έχουμε για την αισθητική, για το τι είναι τέχνη και τι δεν είναι, με όλα τα κοινωνικά, μορφωτικά, οικονομικά και ιστορικά στοιχεία που απαρτίζουν αυτό που αποκαλεί *habitus*.

Το σύγχρονο *habitus* δεν "βλέπει" το φαγητό ως τέχνη. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι δεν μπορεί να αλλάξει το *habitus* ώστε η μαγειρική να θεωρείται τέχνη με τρόπο αυτόνοτο. Ο κόσμος για πολύ καιρό δεν μπορούσε να αποδεχτεί ότι η γη περιστρέφεται γύρω από τον ήλιο, μέχρι που άλλαξε το επιστημονικό παράδειγμα και μαζί όλο το εννοιολογικό υπόβαθρο, ώστε να μπορεί να το αποδεχτεί. Με τον ίδιο τρόπο, μπορεί να αλλάξει το καλλιτεχνικό παράδειγμα, να δημιουργηθεί δηλαδή μια νέα γλώσσα και ένα νέο αισθητικό εννοιολογικό πλαίσιο μέσα στο οποίο η μαγειρική θα λογίζεται με τρόπο αυτόνοτο ως τέχνη και το καλό φαγητό θα θεωρείται υψηλή αισθητική εμπειρία. Δεν υπάρχει κάτι εγγενές, μια διάσταση αναγκαία, μια ειδική ιδιότητα που να αποκλείει το ενδεχόμενο το φαγητό να θεωρηθεί τέχνη. Αισθητική εμπειρία υπάρχει, αυτό που δεν μπορεί να αλλάξει.

Το αν θα αλλάξει η αισθητική στάση σχετικά με το φαγητό εξαρτάται από το πόσο θα ισχύει ακόμα η φιλοσοφική προκατάληψη για το φαγητό και για την ιεράρχηση των αισθήσεων. Μπορεί αργότερα στο επίπεδο της ακαδημαϊκής διαμάχης και του φιλοσοφικού προβληματισμού, η ισχύς αυτής της προκατάληψης να μην είναι τόσο έντονη. Προσώφρας και στο επίπεδο της καθημερινής ζωής πέρα από κάποιες παρατηρήσεις για τη δημιουργικότητα του σεφ και για το καλλιτεχνικό μέρος της όψης του φαγητού που συνθέτει ένα πιάτο, η μαγειρική δεν νοείται ως τέχνη. Διαβάζοντας Προυστ, αλλάζει η ζωή σου, όπως λένε, αλλά «τρώγοντας» Ρομπυσόν, δεν υπάρχει τίποτα τόσο σημαντικό, πέρα

από μια απόλαυση (φυσικά σαρκική όχι πνευματική) που να αλλάζει οτιδήποτε. Για όσους φυσικά έχουν «φάει» Λαδένη, Βευρά, Λορκά, Μαρκέζι, Ρομπυσόν, Ντυκάς, Μάρκο Πιερ Ουαίτι, και ιδίως Φεράν Αντριά ή Χέστον Μπλούμμεντολ, έχουν πειστεί ότι η αισθητική έκσταση και η συγκλονιστική εμπειρία είναι ανάλογη μ'αυτήν ενός σπουδαίου έργου τέχνης, οτιδήποτε κι αν σημαίνει αυτό.

Ο Φεράν Αντριά, για παράδειγμα, ο περίφημος καταλανός σεφ του "El Bulli", έχει αναγάγει τη μαγειρική σε εξόχως σουρεαλιστική τέχνη όπου οι γεύσεις, υφές, θερμοκρασίες και υλικά συνθέτονται με τρόπο τέτοιο που πολύ απέχει από το απλώς ευχάριστο. Πρόσφατα, ο Αντριά, σε αποδομητική διάθεση, σέρβιρε μια παέγια φτιαγμένη από φούσκες τηγανητού ρυζιού σε ζωμό από ψάρια μέσα σε πλαστικό σωλήνα γαρνιρισμένο με μια ωμή γαρίδα με καραμελωμένο κεφάλι καρφωμένη με ένα πλαστικό αντικείμενο η διαφανής λαβή του οποίου ήταν γεμάτη με τα ωμά υγρά της γαρίδας. Όσοι έχουν δοκιμάσει την κουζίνα του Αντριά, έχουν νιώσει τον βαθμό στον οποίο το φαγητό έχει ξεφύγει από το απλώς ευχάριστο φτάνοντας πολύ κοντά στη μοντέρνα τέχνη.

Η αισθητική στάση και συμπεριφορά του κόσμου σχετικά με το φαγητό καθορίζεται δυστυχώς ακόμα από τη φιλοσοφική προκατάληψη και την ιεράρχηση των αισθήσεων κι αυτή καθορίζει με τη σειρά της τον τρόπο με τον οποίο ο κόσμος αντιλαμβάνεται το φαγητό και τη μαγειρική. Τα πράγματα όμως αλλάζουν. Η κοινωνία εξελίσσεται. Οι κοσμογονικές αλλαγές στην τέχνη και στην αισθητική περνάνε στον κόσμο αλλάζοντας τα κλισέ που συνήθως αναπαράγονται δίχως παραπάνω σκέψη για την τέχνη. Ο κόσμος πλέον έρχεται περισσότερο σε επαφή με την υψηλή κουζίνα και τις αισθητικές εμπειρίες που προσφέρει. Η υψηλή κουζίνα από μόνη της αλλάζει επαναπροσδιορίζοντας τα όρια ανάμεσα στο ευχάριστο και το καλλιτεχνικό. Το φαγητό σιγά σιγά μετατρέπεται από ανάγκη και διασκέδαση σε πηγή πρωτόγνωρης αισθητικής έκστασης και πνευματικής ανάτασης. Όλο και περισσότερο, οι ανώνυμοι μάγειρες μετατρέπονται σε επώνυμους σεφ, η λάμψη των οποίων συγκρίνεται μόνο μ'αυτήν των τενόρων της όπερας ή των σπουδαίων ζωγράφων.

Όσο αλλάζει ο κόσμος, τόσο περισσότερο θα συμπλιώνεται με την ιδέα του φαγητού ως τέχνη. Όσο αλλάζει η αισθητική στάση του κόσμου τόσο θα θεωρείται αυτόνοτο το γεγονός ότι η μαγειρική είναι τέχνη και το φαγητό ικανό να προκαλεί συγκλονιστικές αισθητικές εμπειρίες. Δεν είναι, λοιπόν, διόλου απίθανο, στο εγγύς μέλλον, το φαγητό να θεωρηθεί αυτόνοτο, έργο τέχνης και η γεύση να αποκτήσει επιτέλους γούστο. ●

<sup>1</sup> Carolyn Korsmeyer, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, N.Y. 1999, Elizabeth Telfer, *Food for Thought: Philosophy and Food*, Routledge, London, 1996. Υπάρχουν επίσης και κάποια διάσπαρτα άρθρα γύρω από το θέμα, όπως της M.L. Quinet, "Food as Art: The Problem of Function" *British Journal of Aesthetics* 21:2 (Spring 1981) και της Mary Douglas, "Food as an Art Form" στο *In the Active Voice*, Routledge, London, 1982. Επίσης, γύρω από τη σχέση φαγητού -φιλοσοφίας, έχουν γραφεί και κάποια άλλα βιβλία, όπως αυτά του Michel Onfray, *La raison Gourmande* (1995), *Le Ventre des Philosophes* (1985) και η ανθολογία του Deane Curtin, *Cooking, Eating, Thinking* (1992). Τέλος, το αφιέρωμα του φιλοσοφικού περιοδικού *Philosophy Now* (Μάρτιος/Απρίλιος, 2001) στη σχέση φιλοσοφία-φαγητό είναι ενδεικτικό του ενδιαφέροντος που υπάρχει αυτή τη στιγμή στη φιλοσοφία να αναθεωρηθεί η σχέση αυτή.

<sup>2</sup> Υπάρχουν φυσικά και εξαιρέσεις όπως αυτή του Χιουμ ο οποίος, μαζί με τον Αρίστηππο, ήταν οι μόνοι φιλόσοφοι που γνωρίζουμε ότι ήταν καλοί σεφ και τους άρεσε το φαγητό. Για τον Χιούμ, ο οποίος ήταν παχύς, ο ιστορικός Εντουαρν Γκίμπον είχε πει, ότι είναι "το παχύτερο από τα γουρούνια του Επίκουρου" (αναφέρεται στο "Philosophy Regains its Senses", Ray Boisvert, στο *Philosophy Now*, [Μάρτιος/Απρίλιος 2001], σελ. 9.

<sup>3</sup> Boisvert, op.cit., σελ. 9  
<sup>4</sup> "Επίκουρος", Θύραθεν Εκδόσεις, σελ 182-183  
<sup>5</sup> Korsmeyer, op. cit., σελ. 56-57

<sup>6</sup> Ibid., σελ. 61  
<sup>7</sup> Boisvert, op. cit., σελ. 9  
<sup>8</sup> Αναφέρεται στο Norman Malcolm, *A Memoir*, Oxford: Oxford University Press, 1984, p. 69.  
<sup>9</sup> Βλ. επίσης Telfer, op. cit., σελ. 30-31  
<sup>10</sup> Oswald Hanfling, *Philosophical Aesthetics*, Blackwell, 1992, σελ. 47 και Korsmeyer, op. cit., σελ. 44  
<sup>11</sup> Korsmeyer, σελ. 6  
<sup>12</sup> Ibid., σελ. 6

<sup>13</sup> Λέει χαρακτηριστικά ο Ολλανδός συγγραφέας Χάρι Μούλις στο μυθιστόρημά του *Η Διαδικασία*: «Ήταν αρκετά νόστιμα...αν και φυσικά δεν ήταν τίποτα σε σύγκριση με το μπτηκό στήθος, γιατί αυτό είναι κάτι σαν εστιατόριο χιλίων αστέρων».

<sup>14</sup> Paul Auster, *The New Trilogy*, Penguin, p.52  
<sup>15</sup> I. Καντ, *Κριτική της κριτικής δύναμης*, #5  
<sup>16</sup> I. Καντ, *Κριτική της κριτικής δύναμης*, #14  
<sup>17</sup> Βλ. William B. Fritter, "Is Wine an Art Object", *Journal of Aesthetic and Art Criticism*, 30, 1 (Fall 1971): 97-100.  
<sup>18</sup> *A Companion to Aesthetics*, Blackwell, 1992/99, σελ. 251-2

<sup>19</sup> Korsmeyer, σελ. 109  
<sup>20</sup> Η παρακάτω κριτική εναντίον της άποψης της Korsmeyer ότι το φαγητό δεν είναι έργο τέχνης, ισχύει και για την άποψη της Τέλφερ ότι το φαγητό είναι έργο ελάσσονος τέχνης. Μόνο που στην ασάφεια ως προς τον ορισμό της τέχνης, εδώ προστίθεται και η ακόμα μεγαλύτερη ασάφεια ως προς το πώς ορίζεται η μείζων και η ελάσσων τέχνη.

<sup>21</sup> Hamflin, σελ. xi  
<sup>22</sup> Hamflin, σελ. 7  
<sup>23</sup> Ibid., σελ. 14

<sup>24</sup> Αναφέρεται στο Hamflin, σελ. 17  
<sup>25</sup> Η δημιουργικότητα είναι ένας εύκολος χαρακτηρισμός για να οριστεί κάτι ως τέχνη, αλλά μ'αυτόν τον τρόπο, θα λέγαμε επίσης ότι, ασκώντας τα επαγγελματικά μου καθήκοντα ως, π.χ. αστυνομικός, με δημιουργικό τρόπο, παράγω τέχνη. Προφανώς, η δημιουργικότητα μπορεί να είναι αναγκαία συνθήκη της τέχνης, πλην όμως δεν είναι ικανή.

<sup>26</sup> Walter Besant, "The Art of Fiction" στο βιβλίο του Stephen Ryan (Ed), *The 19th Century Novel: A Critical Reader*, Routledge, 2001, σελ. 61-67

<sup>27</sup> Αναφέρεται στο Hamflin, σελ. 36

