



БУРГЕР ДЛЯ МАРКСА

Кулинарный
взгляд
на историю
философии

**Эдуардо Инфанте
Кристина Масия**

**Бургер для Маркса:
Кулинарный взгляд на
историю философии**

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74217911

*Бургер для Маркса: Кулинарный взгляд на историю философии:
ISBN 9785006321144*

Аннотация

Эта книга – не просто про историю философии. Она про гастрософию: философию наслаждения, науку хорошего вкуса, а также про отношение известных философов к еде. Знаете ли вы, что употребление бобов в пищу считалось страшным грехом для пифагорейца? Или что средневековые христиане бросали свинью в реку, а затем вылавливали ее несколькими метрами ниже по течению? Так она становилась пищей, пригодной для Великого поста. А если бы Маркс готовил бургер, с чем бы он был? Философ Эдуардо Инфанте и литературовед Кристина Масия собрали философские анекдоты и шутки, а также рецепты, по которым могли бы готовить философы древности, и приглашают в увлекательное кулинарное путешествие по страницам истории.

Для кого

Для тех, кто интересуется историей философии и кулинарией.

Содержание

Введение	10
Так с чем же это едят?	11
1	17
Конец ознакомительного фрагмента.	23

**Эдуардо Инфанте,
Кристина Масия
Бургер для Маркса:
Кулинарный взгляд на
историю философии**

Знак информационной продукции (Федеральный закон
№ 436–ФЗ от 29.12.2010 г.)



Переводчик: *Полина Елисеева*

Редактор: *Елена Горлова*

Главный редактор: *Сергей Турко*

Руководитель проекта: *Елена Кунина*

Арт-директор: *Юрий Буга*

Дизайн обложки: *Денис Изотов*

Корректоры: *Марина Угальская, Ольга Уланتيкова*

Верстка: *Максим Поташкин*

Иллюстрации: *Morphart Creation/Shutterstock (3); Hein Nouwens/Shutterstock; Velvet/Wikimedia/CC BY-SA 3.0; Melissa Jooste/Alamy Stock Photo/Legion-Media; Ana Maria Ciobanu/Shutterstock; Svintage Archive/Alamy Stock Photo/Legion-Media; Museo del Prado; University of Houston Libraries; Wellcome Collection; Prachaya Roekdeethaweesab/Shutterstock; Vladi333/iStockphoto/GettyImages; wantanddo/Shutterstock; Bibliothèque nationale de France; chrisdorney/ Shutterstock; CTHOE/Wikimedia/CC BY-SA 3.0; A. Zhuravleva/Shutterstock; zabanski/Shutterstock*

© Cristina Macía and Eduardo Infante, 2022

This book was primary published in Spanish by Editorial Rosamerón in 2022. Russian edition published by arrangement with Oh!Books Literary Agency and Synopsis Literary Agency

© Издание на русском языке, перевод, оформление.
ООО «Альпина Паблишер», 2026

* * *

Эдуардо Инфанте, Кристина Масия

БУРГЕР ДЛЯ МАРКСА

Кулинарный
ВЗГЛЯД
на историю
философии

Перевод с испанского

Все права защищены. Данная электронная книга предназначена исключительно для частного использования в личных (некоммерческих) целях. Электронная книга, ее части, фрагменты и элементы, включая текст, изображения и иное, не подлежат копированию и любому другому использованию без разрешения правообладателя. В частности, запрещено такое использование, в результате которого электронная книга, ее часть, фрагмент или элемент станут доступными ограниченному или неопределенному кругу лиц, в том числе посредством сети интернет, независимо от того, будет предоставляться доступ за плату или безвозмездно.

Копирование, воспроизведение и иное использование электронной книги, ее частей, фрагментов и элементов, выходящее за пределы частного использования в личных (некоммерческих) целях, без согласия правообладателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.



Введение

Так с чем же это едят?

А случалось ли вам видеть собаку, нашедшую мозговую кость? (Платон <...> утверждает, что собака – самое философское животное в мире.) Если видели, то могли заметить, с каким благоговением она сторожит эту кость, как ревниво ее охраняет, как крепко держит, как осторожно берет в рот, с каким смаком разгрызает, как старательно высасывает. Что ее к этому понуждает? На что она надеется? Каких благ себе ожидает? Решительно никаких, кроме капельки мозгу.

РАБЛЕ. Гаргантюа¹

Эта книга не о философии и не о гастрономии, а о гастро-софии. Термин «гастрософия» ввел Фридрих Кристиан Ойген, барон фон Ферст (1792–1855), выпустивший в 1851 г. под псевдонимом Шевалье де Лелли книгу «Гастрософия, или Теория радостей стола»², гедонистическую элегию триединства здорового питания, здравомыслия и здорового образа жизни. В память о нем в этом аппетитном труде, который вы держите в руках, представлены размышления о ра-

¹ Рабле Ф. Гаргантюа и Пантагрюэль. – М.: Художественная литература, 1973. – С. 31. – *Здесь и далее, кроме особо оговоренных случаев, прим. пер.*

² Vaerst, Eugen Baron. Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel. – Leipzig: Avenarius & Mendelssohn, 1851.

достях застолья и рецепты философских идей. Философия и кулинарное искусство сливаются воедино, наделяя нас умением добраться до мозга жизни, вкусить его сливочно-ореховых ноток и облизать губы от его легкой минеральной сладости. Костный мозг, словно аристотелевская субстанция³, – привилегированная форма бытия, первосущность, раскрыть которую и получить от этого удовольствие можно, лишь если долгими часами грызть ее, терзать и высасывать. Вероятно, именно костный мозг действительности явился предметом поисков Гуссерля и Хайдеггера, когда они в качестве философского лозунга предложили идти «назад к самим вещам»; или же тем, что вдохновило Генри Дэвида Торо, когда он написал в книге «Уолден, или Жизнь в лесу», что ушел в лес потому, что «хотел жить разумно, <...> хотел погрузиться в самую суть жизни и добраться до ее сердцевины <...>, изгнав из жизни все, что не является настоящей жизнью <...>, чтобы не оказалось перед смертью, что <...> вовсе не жил»⁴.

Костный мозг – насыщенный жирами продукт с высокой пищевой ценностью, который дает нёбу упоительное чувство жирности. Он богат витаминами и минералами, особенно витаминами А, Е, D и К, фосфором, железом, магнием, кальцием, цинком, тиамином и ниацином. Но важнее всего то, что мало найдется вещей вкуснее поджаренного ломтика

³ Аристотель говорил: «Субстанция каждой вещи есть то, что свойственно лишь ей, что не принадлежит чему-либо другому». – *Прим. ред.*

⁴ Торо Генри Дэвид. Уолден, или Жизнь в лесу. – М.: РИПОЛ классик, 2018.

крестьянского хлеба, натертого чесноком, намазанного костным мозгом, политого небольшим количеством оливкового масла и посыпанного хлопьями морской соли, в сопровождении кислого белого вина или кавы, которые помогают нашей слюне смешиваться с жиром и распределять его по нёбу.

Кому приходилось вкусить мозговой косточки, вероятно, знает, сколько труда, терпения и упорства нужно приложить, чтобы выскрести все до последней капельки, поскольку полости кости, словно пещера Платона, не гладкие, а полны углублений, проникнуть в которые не способны ни вилка, ни ложка, ни здравый смысл. Поэтому нам остается лишь высасывать, каким бы непристойным, бесстыдным и некультурным это ни казалось властителям морали. Высасывание, как и мышление, беспокоит и обижает некоторых, особенно тех, кому не хватает решимости погрузиться в самую суть жизни и кто питается предварительно обработанными (конечно же, кем-то другим) продуктами и идеями. Мы же, как гастрософы, или философы, питаемся не только идеями. И мы, как повара, что стремятся дать пищу еще и душе, не приемлем ни хлеба из крупных супермаркетов и заправок, испеченного кем-то из муки мелкого помола, лишенной всякого зерна – кладезя всех основных витаминов и жирных кислот – и оболочки, богатой минералами и волокнами, ни этого медийного цирка, что усыпляет, отупляет и убивает рассудок.

Мы же, гастрософы, любим философию наслаждения, науку хорошего вкуса, в которой сливаются дружба и беседа,

шумный смех и напитки, кулинарное знание и мудрость духа, искусство и эротизм, музыка и ароматы. Нам, гастрософам, невероятно важно, что мы пьем, что едим и о чем размышляем. Нас вдохновляет еда, нам нравятся утонченные блюда, изысканные вкусы и полезные продукты (равно как и те, что таковыми не являются). Ради этого мы превращаем удовольствие в знание и наслаждаемся этой наукой. И упоение настигает нас еще задолго до того, как пища попадет в рот. Действо начинается одновременно с вопросом, что же мы будем есть, за которым следует изыскание и ненасытный поиск ответов: почему этот продукт называется именно так, почему у него именно такой вкус, как его готовили в различных культурах, каковы его свойства, кто и как его получил, почему он удачно сочетается с этими продуктами? И мы читаем, изучаем, думаем и рассуждаем о чечевице, нуте со шпинатом, бобах, пиве, вине, сливочном масле, сыре, свинине с мидиями, запеченных фигах, омлете со спаржей и морскими ежами, маринованном в апельсинах речном угре, треске в белом вине или пироге с устрицами и мясом.

Мы, гастрософы, размышляем о жизни, живем в соответствии со своими мыслями и питаемся так, как хотим жить. Думать об истине для нас не достойнее, чем думать об окороке, разбираться в условиях, необходимых для умения точно определить температуру варки яиц, при которой белок сворачивается до состояния пудинга, а желток остается кремообразным, или разгадывать логические парадоксы о том,

как приготовить ростбиф для застолья, на котором всех объединяет страсть к мясу, но отличаются представления об идеальной степени его прожарки. Все дело в том, что, как точно подметил наш гастрософ Даниэль Иннерарити⁵, «в одном котелке собрано все общество. В одном котелке выясняется место мужчин и женщин, вид социальной справедливости, решаются вопросы глобализации и самодостаточности, определяются общественная солидарность и индивидуализм, закладываются будущее планеты и экологический баланс. Это мощнейшее оружие». А дело все в том, что революция начинается в продуктовой тележке.

Но эта книга не только о гастрософии. Это прежде всего книга о дружбе, написанная в четыре руки. В одном из своих эссе Теодор Адорно⁶ обращается к детскому воспоминанию о том, как его мать со своей сестрой садились вместе играть на фортепиано. Этот образ для Адорно – символ того, как должны сосуществовать представители человечества: вдвоем создавать что-то общее, без необходимости жертвовать своей индивидуальностью. Авторы этого сочинения вместе провели много часов на кухне, испив много бутылок кавы. Дружба наша – искренняя, приносящая удовольствие и глубокая – побудила нас писать в четыре руки. Мы лишь желаем, чтобы читатели посмеялись, вдохновились и развлеклись почти так же, как мы в процессе написания. И пусть знаком-

⁵ Даниэль Иннерарити – современный испанский политический философ.

⁶ Теодор Адорно – немецкий философ, социолог, теоретик музыки.

ство с книгой принесет им почти столько же смеха, вдохновения и удовольствия, сколько нам – ее создание. Потому что мы не претендуем дать на этих страницах решительно ничего, кроме капельки мозгу.



Пифагорейцы. Теорема бобов

Кротон был греческой колонией на месте современной Калабрии, а точнее, «подошвы итальянского сапога». Только вообразите себе омываемые Ионическим морем, освещаемые солнцем полуденные пейзажи этого райского уголка в качестве места, где распространялись мрачные религиозные идеи, основанные на лишении, умеренности, воздержании и, главным образом, отказе от всего, что делает жизнь приятной. Что же привело сюда надменного, закостеневшего философа, любителя запретов и сторонника идеи вернуть власть в руки аристократов, отказавшись от демократических веяний Афин?

Если вдруг все знания читателя о Пифагоре сводятся к сумме квадратов катетов, то будьте готовы к пиршеству. Метафорическому, конечно же, поскольку отношение философа и его учеников к еде было сложным и фактически заключалось в отказе почти от всего. Не больше здравомыслия было и в их отношении к сексу. Стоит только начать лишать себя удовольствия, как уже не можешь остановиться.

Про настоящего Пифагора известно немного, и, что еще хуже, сведения о нем противоречивы. С большой степенью достоверности мы знаем, что Пифагор родился на острове

Самос, что он был сыном торговца (или камнереза) и побывал в Милете, Финикии и Египте. Путешествие в Египет представляет важность, потому что там будущий философ научился геометрии, астрономии и весьма беспокоящим его вещам, связанным с бобами. Многочисленные путешествия закончились на Кротоне, где он основал философскую школу/секту, высказывал определенные политические взгляды, не слишком приемлемые для зарождающейся демократии, но, что неудивительно, охотно принимаемые аристократией, и – самое важное – создал целое религиозное направление со множеством секретов, ритуалов и запретов.

Сильным местом созданной Пифагором секты была вера в архаическую наследственную вину, первородный грех, который надлежит искупить. Так что же является источником зла в человеке?

Объяснение того, почему наше тело – источник зла и заразы, чрезвычайно важно. Все началось с мерзких титанов, которые схватили младенца Диониса, разорвали на куски, сварили, поджарили и съели. Узнав об этом, Зевс ударом молнии испепелил титанов. Из пепла возникли мы, люди, противоречивые существа, чье тело вмещает в себя ужасную природу титанов, а душа – крохотную частицу божественной сущности Диониса. Жизнь видится пифагорейцам простой: мы приходим в этот мир оскверненными и нам нужно очиститься любым путем. Бóльшая часть их предписаний была направлена на очищение тела, а это, по-видимому, означало

не допускать ничего, что могло бы доставить ему удовольствие. Еды – мало. Вина – еще меньше. Секса – считанные разы вперемешку с длительными периодами полного воздержания. Дело в том, что в пифагореизме источником спасения является не справедливость, а чистота, поэтому тело должно испытывать не удовольствие и наслаждение, а ощущение греха и наказание. Все это вылилось в нравственный аскетизм, внушающий ужас телу и идущий вразрез с жизнью.

Глядя на жизненные удовольствия пифагорейцев, поражаешься их стремлению сменить после смерти телесную оболочку. При этом новое тело ожидает ничуть не меньше лишений. Еще одной центральной идеей пифагорейского учения является метемпсихоз, или переселение душ. Тело – это тюрьма, в которой душа получает заслуженное наказание за грехи прошлых жизней. Его приверженцы настаивали на существовании некоего «я», более древнего, чем тело, которому суждено пережить его, постоянно перерождаясь, пока оно не достигнет конечной цели: необремененной плотью исключительно духовной жизни. Очевидным следствием этого учения о переселении душ стало вегетарианство: животное, которое ты убиваешь, может быть вместилищем души. При этом стоит отметить, что Эмпедокл воспользовался этим учением с совершенно противоположной целью – категорически отказаться от употребления пищу овощей. Философ из Акраганта испытывал отвращение к овощам, поскольку, по его словам, в прошлой жизни он обитал

в кустарнике (обитал буквально, то есть душа его поселилась там, а вовсе не из-за того, что он не нашел для шалаша лучшего места).

В своем стремлении не загрязнить себя и сохранить состояние чистоты пифагорейская секта руководствовалась большим многообразием не всегда разумных правил: не позволять ласточкам гнездиться под своей крышей, не подбирать ничего с земли, не оставлять следа горшка на золе, не шевелить угли железным прутом... Многие из запретов были связаны с религиозным отвращением к телу: уважающий себя пифагореец не мог смотреться в зеркало, расположенное у огня, а поднявшись с постели, обязан был разгладить постельное белье, чтобы не оставить на нем следов своего пребывания. Другие были более изощренными, но более или менее в том же русле: нельзя было прикасаться к белому петуху (поскольку белый цвет олицетворяет чистоту и петух, как священное животное, – тоже). Но специализировались пифагорейцы на предписаниях, связанных с питанием: хлеб нельзя было ломать (что весьма затрудняло процесс поедания чего-либо крупнее канapé), абсолютно запрещено было проливать хоть каплю крови и совсем-совсем никогда нельзя было отведать барабульки или красного тунца. Запрет на тунца, судя по всему, связан с его окровавленным видом. А вот в случае с барабулькой – с верой в то, что они питаются «всякими зловонными нечистотами» (но, скорее всего, дело в красноватом оттенке их мяса; похоже, у пифагорей-

цев были проблемы с красным). Кровопролитие же было, наверное, одним из строжайших табу. Золотым правилом было «не проливать кровь», поскольку считалось, что пролитой кровью можно запачкаться. Поговаривают, что Пифагор старался не дотрагиваться до плотоядных и хищников не из-за их жестокости, а потому что считал носителями заразы. Поэтому приходилось отправлять за покупками кого-нибудь другого. Пусть каждый сам заботится о своей чистоте.

Однако всем членам секты требовался смертный грех по-серьезнее всего остального, представляющий главный источник нечистоты. Большинство религиозных учений выбирает что-нибудь связанное с сексом, но, хотя Пифагор и наложил на своих учеников (и учениц) определенные ограничения сексуального характера, в его секте любовные прегрешения не считались самыми тяжелыми. В любом случае вступать в любовные отношения надлежало зимой, а никак не летом. Менее строго на них смотрели осенью и весной, но все равно, какая бы ни стояла пора года, они не приветствовались, считались вредными для здоровья, и лучше было вообще от них воздержаться. Если выбирать между решением математической теоремы и играми с Афродитой, то первое гораздо предпочтительнее. Действительно, как-то на вопрос, стоит ли вступать в отношения с женщиной, философ ответил: «Если только хочешь сделать себя слабее». Но Эмпедоклу своей экстравагантностью, кажется, удалось превзойти Пифагора и в этом, поскольку он не только не одобрял, но и

запрещал любой вид сексуальных отношений, включая даже брак.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.