

УДК 37.036

DOI <https://doi.org/10.32782/2522-4077-2023-205-19>

СМАК У ТЕКСТІ Й ПОЗА ТЕКСТОМ: ЕСТЕТИЧНИЙ ТА ЛІТЕРАТУРОЗНАВЧИЙ АСПЕКТИ

TASTE IN AND OUT OF THE TEXT: AESTHETIC AND LITERARY ASPECTS

Михида С.П.,

orcid.org/0000-0002-0921-0819

доктор філологічних наук, професор,

професор кафедри української філології та журналістики

Центральноукраїнського державного університету імені Володимира Винниченка

Кобзей Н.В.,

orcid.org/0000-0001-8288-7079

кандидат філологічних наук, доцент,

доцент кафедри філології та перекладу

Івано-Франківського національного технічного університету нафти і газу

Стаття присвячена вивченню поняття естетичного смаку, що є беззаперечним і вагогим чинником формування людської культури. Зважаючи на багатогранність і складність його прояву, розглянуто взаємозв'язок між їжею, культурою та суспільством. Звернено увагу на те, що їжа є потужною ознакою соціального становища і етнічної приналежності людини, може багато «розказати» про її сімейні стосунки, гендер, міграцію, засвоєння чи опір культурним феноменам. Розглянуто історичні аспекти формування та функціонування смаку, проаналізовано найбільш знакові та еволюційні уявлення про смак в контексті філософії та мистецтва. Акцентовано увагу на теоріях Ф. Хатчесона, О. Джерарда, А. Елісона, І. Канта. Окремо виділено працю Д. Юма «Про норми смаку», у якій прописані рекомендації як абстрагуватися від «тиску» обставин, середовища, моральності, релігійності, раціоналізму, скептицизму, моди і заздрості та систематизувати мистецькі смаки. Проведено паралелі між смаком і красою, красою і користю, потворним і красивим. Проаналізовано основні тези «Теорії естетики» Т. Адорно та «Естетики потворного» К. Розенкранца. З'ясовано, що основним критерієм аналізу мистецького твору виступає не естетичний смак, а його особлива модифікація – художній смак. Доведено, що людські смаки суттєво змінює історія, контекст і світогляд. Так у XVIII ст. смако-естетичні теорії знаходилися на піку популярності, пізніше авторитет Ніцше з його заклик до переоцінки всіх цінностей відкинув питання смаку на маргінальні позиції, а постмодерн зробив смак потужним важелем споживчого маніпулювання і переніс його у область нейромаркетингу. Проте, як і колись, так і тепер смак залишається важливим культуроформуєчим фактором людства, дзеркалом епохи і показником індивідуального рівня осягнення дійсності. Зроблено висновок, що естетичний смак – це чуттєва та розумова оцінка навколишнього світу й мистецтва, продиктована потребами, інтересами і світоглядом людини. Він залежить від цілого комплексу культурних цінностей, духовних орієнтирів, рівня соціалізації та індивідуального вибору особистості.

Ключові слова: смак, естетика, літературознавство, Д. Юм, В. Винниченко, мистецтво.

The article is devoted to the study of the concept of aesthetic taste, which is an undeniable and significant factor in the formation of human culture. Given the versatility and complexity of its manifestation, the relationship between food, culture and society is considered. It is emphasized that food is a powerful sign of a person's social status and ethnicity, and can tell a lot about their family relationships, gender, migration, assimilation or resistance to cultural phenomena. The historical aspects of the formation and functioning of taste are considered, the most significant and evolutionary ideas about taste in the context of philosophy and art are analysed. Attention is focused on the teachings of F. Hutcheson, O. Gerard, A. Allison, and I. Kant. The work of D. Hume "On the Norms of Taste" is singled out separately, which contains recommendations on how to abstract from the "pressure" of circumstances, environment, morality, religion, rationalism, scepticism, fashion and envy and to systematize artistic tastes. Parallels are drawn between taste and beauty, beauty and usefulness, the ugly and the beautiful. The main theses of T. Adorno's "Theory of Aesthetics" and K. Rosenkrantz's "Aesthetics of the Ugly" are analysed. It is found

that the main criterion for analysing a work of art is not aesthetic taste, but its special modification – artistic taste. It is proved that human tastes are significantly changed by history, context and worldview. Thus, in the eighteenth century, taste and aesthetic theories were at the peak of popularity, later Nietzsche's authority with his call for a reassessment of all values relegated the issue of taste to the margins, and postmodernism made taste a powerful lever of consumer manipulation and moved it into the field of neuromarketing. Nevertheless, as in the past, so now, taste remains an important culture-forming factor of humanity, a mirror of the era and an indicator of the individual level of comprehension of reality. It is concluded that aesthetic taste is a sensual and mental assessment of the world and art, dictated by the needs, interests and worldview of a person. It depends on a whole range of cultural values, spiritual guidelines, level of socialization and individual choice of the personality.

Key words: taste, aesthetics, literary criticism, D. Hume, V. Vynnychenko, art.

Постановка та обґрунтування актуальності проблеми. Як відомо, будь-яка їжа, яку споживає людина, апріорі поділяється на солону, гірку, солодку і кислу. Принаймні, так вважали до 1907 року, поки співробітник Токайського університету Ікеда Кікунае не виділив у чистому вигляді білий кристалічний порошок мононатрієвої солі глютамінової кислоти – глумат натрію (харчову добавку E 621), який перевернув наші уявлення про смакову ієрархію. Через два роки Японія запустила серійне виробництво препарату під назвою «аджіномото»/Ajinomoto – «сутність смаку». Однак недосконалість перекладу зіграла з ученими злий жарт і вони майже століття помилково вважали глумат натрію не окремим, п'ятим смаком, а підсилювачем чотирьох попередніх. Насправді ж, людський язик, окрім відомих, має ще й L-глютаматові рецептори, які дозволяють розпізнати унікальний смак – *умамі* (Umami). Словами описати його дуже важко. Він може бути «нікантний», «ситний» або «насичений». Але найчастіше – «приємний», «гармонійний». Той, що викликає задоволення, втіху, радість. У царині філософії та естетики схожі відчуття провокує споглядання краси. «Енциклопедія сучасної України» рекомендує розуміти її (красу) як категорію, що виражає сприйняття й творення людиною гармонії власного буття і довкілля; як щось досконале, виразне і завершене» [5, с. 528].

Потенційно, всі люди можуть відчувати умамі, але справжніми знавцями смаку стають одиниці. На наші харчові звички впливає сім'я, в якій ми виростили, наше оточення, країна, регіон, релігія і ще величезний перелік різноманітних зовнішніх впливів. «Унікальний серед почуттів, смак є водночас біологічно похідним відчуттям, приватним, особистим та індивідуальним, але також чуттєвістю, яку можна набутися і передати» [15, с. 3], – пише Девід Хоуз у передмові до англійського перекладу книги італійського дослідника і практикуючого маркетолога Луки Верчеллоні «Винахід смаку: культурний опис бажання, насолоди та відрази в моді, їжі та мистецтві»/«The Invention of Taste: A Cultural Account of Desire, Delight and Disgust in Fashion, Food and Art». Ми формуємо свій смак на симбіозі індивідуального і колективного досвіду людства. І мова йде не лише про їжу. Поняття «смак» стало настільки звичним для нашого повсякденного життя, що вийшло далеко за рамки свого первісного значення: «відчуття піднебіння, або сприйняття аромату певної їжі чи делікатесу. Смак остаточно прийшов до того, щоб охопити всесвіт» [15, с. 5]. Ми часто впевнені, що можемо відчуваємо смак дитинства, рідного дому, мами, нашої Батьківщини. В одному із своїх інтерв'ю Мар'яна Гапоненко, українська письменниця, що пише іноземною мовою, зізналася, що для неї німецька на смак, як осінь: «горіхи, лавровий лист, стиглі яблука. Є такі дуже тверді сорти яблук. І часом чути щось свіже – м'яту. А смак самої Німеччини залежить від місцевості. На півночі рибою й мулом пахне, і пісок на зубах. На півдні чути металічний звук дзвонів. А там, де я живу – у Майнці – пахне виноградом» [6]. Дуже метафорично і дуже влучно. Доказ того, що смак – це органічна взаємодія почуттєвої насолоди, насолоди нашої уяви та висновків розуму.

Вже давно нормою нашого життя стало ділити предмети і явища за принципом подобається/не подобається. Вираз «мати смак» без прив'язки до їжі так само добре прижився у сфері естетики, де важливо виявляти (відчувати) прекрасне. Прихистком краси стало мистецтво – література, живопис, графіка, архітектура, скульптура, музика, театр, балет, кіно, танець, цирк тощо.

Відповідно, у кожній з цих галузей з'явилось багато умільців, які «таврували» окремі об'єкти чи явища за принципом власного сприйняття/несприйняття і часто видавали свої суб'єктивні судження за експертні. Так тимчасову популярність здобували примітивні шедеври, а їх «чарівність» зникала з плином часу. І лише геніальні творіння з роками укріплювали свою славу і загальне визнання. Щоб уникати таких помилок, людство почало шукати норми смаку, які б примирили індивідуальні відчуття реципієнтів і не робили історію суддею в питаннях естетичної краси/не краси. І хоч багато критеріїв було знайдено, діалектика смаку ще й досі приховує в собі глибокий дослідницький потенціал, а складна система взаємозв'язку між їжею, культурою та суспільством так само актуальна і перспективна.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Зважаючи на багатогранність і складність прояву смакового феномену, теоретичну та методологічну основу нашої роботи склали дослідження зарубіжних та вітчизняних філософів, культурологів, психологів та антропологів. Усі вони доводять, що культурні та соціальні норми, людські ідеали, модні тенденції та епоха суттєво впливають на вибір смаків. У цьому переконаний, скажімо, італійський дослідник Лука Верчеллоні. Анна Манн, антропологиня Копенгагенського університету, експериментуючи зі смаком у лабораторіях Західної Європи, показує його як тілесну реакцію організму, що залежить від різних суспільних проблем і групових інтересів. Звертають увагу на суспільну зумовленість смаків Мері Дуглас, П'єр Бурдьє, Пол Блум, Марвін Харріс тощо. Смак у мистецтві – одна з найпопулярніших дослідницьких тем, яка виникла завдяки численним працям видатних європейських філософів та естетів. Вікторія фон Гофман у книзі «Від обжерливості до просвітництва: світ смаку в ранньомодерній Європі» наголошує, що останні спричинили кардинальні зміни у сприйнятті та мисленні і перемістили смак «із нижнього царства язика до ефірних висот естетики» [16]. Українські вчені (Т. Бабенко, Д. Джола, А. Щербо та інші) численними науковими працями доводять, що естетичний смак є маркером розвиненої естетичної культури особистості, показником її освіченості, інтелігентності та цивілізованості.

Постановка завдання. У своєму дослідженні ми ставимо перед собою амбітну мету розглянути поняття смаку в естетичному та літературознавчому аспектах, простежити еволюцію смакових тенденцій в культурі та мистецтві, дати сутнісну характеристику естетичному та художньому смаку.

Застосування структурно-функціонального підходу дозволило нам говорити про смак як вагомий чинник формування людської культури. Системний підхід допоміг встановити взаємозв'язки і взаємовпливи між естетичним і художнім смаком. Використовуючи діалектичний метод, ми спробували простежити найбільш знакові та еволюційні уявлення про смак в контексті філософії та мистецтва, провели паралелі між смаком і красою, красою і користю, потворним і красивим. Не останню роль у дослідженні специфіки смаку відіграв порівняльно-історичний метод. Без нього було б неможливо провести часові аналогії та проаналізувати середньовічні, модерні та постмодерні уявлення про смак.

Виклад основного матеріалу дослідження.

1. Соціальний індекс естетичного смаку

Український модерніст початку ХХ століття В. Винниченко розпочинає оповідання «Контрасти» детальним описом справжнісінького світського заходу для багатіїв – пікніка. Все проходить елегантно і чинно, як того вимагає європейська традиція, без відкритого вогню і смажених страв, з пишним сервіруванням та прислугою. Їжа приготована заздалегідь, в пріоритеті балики, шинки, книші, багети і французькі булки. Обов'язковий атрибут – ножі для сиру, чарки для лікеру і келихи для шампанського. Смакують їжу і напої неквапливо, насолоджуючись кожним шматком і ковтком, бо лише так, вважають психологи, можна досягнути вершини задоволення. Після міцного лікеру головній героїні «так любо, так затишно сидіти, спершись спиною на дерево, і лїниво прислухатись до цих згуків, змішаних з балачок спільників пікніка, з лопотіння листя, з щебетання пташок, з дзвону пляшок, виделок, ножів, тарілок. По всьому

тілі розлита така хороша, ніжна втома, у грудях дзвенить якесь м'яке, тепле, добре чуття, не хочеться ні рухатись, ні говорити, – хочеться тільки щасливо, радісно усміхатись... Гликерія приплющує трохи очі, і їй здається, що вона тихо-тихо пливе на якихсь оксамитових, теплих хвилях, які м'яко колихають її» [3, с. 221]. Млосність і повільність – головна ознака ідеальної культури споживання їжі для заможних людей. Смакуючи страви, вони здійснюють символічний акт «смакування життя», відчують свою значимість, силу і владу. Але грізний неореалізм оповідання не дозволяє Винниченкові продовжувати розповідь на таких мінорних нотах. Сама назва твору, а ще постійна дратівливість, різкість і прискіпливість героїні явно натякає на існування іншого боку суспільства, для якого їжа – не мистецтво, а боротьба за життя. Без смаку, запаху, насолоди. По дорозі додому панство зустрічає голодних заробітчан і вирішує їх нагодувати. Служниця Дунька: «хутко кваплячись, ламає хліб, соває в купу рук, простягнутих до неї, і в купі зараз же піднімається крик і гам; як вона знов соває їм шматки ковбас, якийсь папір і це знов щезає там, як в безодні. Ось з валки, міцно тримаючи щось біля грудей, випручалась якась дівчина і, розгорнувши притулене, починає їсти з голосним цмаканням балик чи шинку, й очі її бігають на всі боки од страху, щоб хто не одняв. Балика вмент не стає, й вона знову пірнає у валку, її не пускають, але вона чіпляється руками за боки задніх, розгорта їх і всовується всередину, не вважаючи на штовхани, якими наділяють її задні» [3, с. 236]. Невимовний жаль викликає хлопець, який «дрижачими руками починає виймати з коробки і пхати в рот сардинки. Руки йому залиті кров'ю, – видно, порізав їх об бляшану коробку; на підборідді теж кров, на коробці кров... Хлопець, перекинувши високо коробку, одхилив голову назад і жадно смоче з коробки масло, яке змішується з кров'ю й капає йому на сорочку» [3, с. 237]. Після цитованих пасажів напрашується висновок, що харчова насолода та відчуття смаку залежать виключно від соціального статусу. Як доказ, міркування британської антропологині Мері Дуглас про те, що в їжі закодовані «різні ступені ієрархії, включення та виключення, межі та трансакції через кордони. Як і секс, прийом їжі має соціальну складову, а також біологічну. Тому категорії їжі кодують соціальні події» [11, с. 61]. Про те, що люди відчують смаки залежно від рівня їхньої соціалізації і майнового стану, стверджував французький соціолог, філософ і постструктураліст П'єр Бурдьє у своїй знаковій праці «Відмінність. Соціальна критика судження смаку» (1984). Більше того, на думку дослідника, «смаки розкоші» завжди знаходяться в опозиції до «смаків необхідності». Перші можуть гратися зі смаками, останні змушені їсти те, що можуть, однак дбають про смак своїх страв і довго зберігають його в пам'яті, як згадку про кращі часи. Є свідчення, що єврейські жінки, перебуваючи в концентраційному таборі чеського міста Терезін, обмінювалися рецептами улюблених страв і старанно їх записували. Гірко, що смакувати цими наїдками вони могли лише у своїй уяві.

Численні соціальні і гуманітарні дослідження доводять, що їжа може видавати про свого споживача дуже багато корисної інформації: про сімейні стосунки, гендер, міграцію, засвоєння чи опір культурним феноменам тощо. Вона є потужною ознакою соціального становища і етнічної приналежності. Щоправда, перелічені пункти не є першочерговими для неї. Первинно їжа повинна втамовувати голод, однак майже кожен, хто займається її приготуванням, прагне створити довершену страву. Американський психолог Пол Блум (2010) переконує, що їжа формує і структурує людське задоволення, яке в різних суспільствах проявляється по-різному. Скажімо, харчова культура американців та європейців «не передбачає» поїдання комах, м'яса мишей, собак і котів, тоді як для азійської кухні – це звична річ. Цьому існує багато логічних пояснень, починаючи від географічного положення і клімату, закінчуючи процесом так званої оптимізації пошуку їжі. Останній аргумент часто вживають антропологи, зокрема Пол Блум цитує Марвін Харріс, яка переконує, що не вся їжа варта зусиль, витрачених на її приготування. Скажімо, ніхто не заперечує харчової цінності комах, але через їх малі розміри (окрім, можливо, саранчі) та надзвичайну мобільність ловити їх дуже важко і довго. Також ті, хто асоціює котів і собак зі своїми вірними друзями та охоронцями, навряд чи зможуть їх з'їсти. Хоча,

чисто теоретично, кожна м'ясоїдна людина може з насолодою спожити у страві будь-який вид м'яса, навіть, людську плоть. Єдина умова – не знати джерело його походження. У дослідженні «Наука задоволення. Чому ми любимо те, що любимо» Пол Блум описує моторошний випадок, коли злочинця судили за те, що він з'їв людину. Нібито таким вчинком він компенсував собі бажання мати брата, який би завжди був поруч і ніколи його не покинув. Шокує те, що жертва через соцмережі добровільно погодилася на таку страшну смерть. Навіть більше, з'ясувалося, що схожих «добровольців» було близько двохсот. Людській цивілізації ще здавна відомі випадки поїдання людей або окремих частин їх тіла. І вони, нажаль, не герої художньої літератури, як-от у «Дітях капітана Гранта» Жуль Верна, «Записках божевільного» Лу Сіня, «Мовчанні ягнят» і «Червоному драконі» Томаса Гарріса тощо. Під час громадянської війни у Конго (1998–2002) випадки канібалізму носили масовий характер, бо повстанці були переконані, що тіла ворогів просто необхідно з'їдати. Представники деяких культових релігій ще й досі вважають, що людське м'ясо додає сили, спритності, розуму і здоров'я, особливо якщо воно належить альбіносам. Ще задовго до винайдення «Віагри» чоловічу силу «повертали» афродизіаками – специфічними речовинами, що підвищують потенцію і сексуальний потяг. Вони нібито містяться у грибах, креветках, шоколаді, устрицях, равликах, різних видах м'яса та в окремих, часто екстравагантних, частинах тіла тварин і людей. Щоправда доведено, що їх дія без психологічного самонавіювання не має вирішального значення. А ще набирає шаленої популярності тенденція вживання в їжу людської плаценти через її багатий вітамінний вміст і омолоджувальний ефект.

Як ставитися до описаних вище гастрономічних вподобань – справа кожного. Однак численні культурні табу все ж диктують нам харчові вподобання. Те саме і з естетичним смаком. Соціальний статус, рівень інтелекту і авторитети керують нашою здатністю диференційовано сприймати естетичні об'єкти, розрізняти трагічне, комічне, абсурдне, жорстоке, пересічне й прекрасне. Особистість, наділена «добрим» смаком, завжди відчуває потяг до дорогоцінних речей. «Розкіш і багатство, елегантне вбрання і зачіски, вишукані гобелени, картини і скульптури – все це було в моді ще задовго до того, як слово «смак» з'явилося для позначення розбірливості. Ті, хто вмів, читали вірші, слухали музику і ходили до театру. Вони довго і глибоко розмовляли про піднесене і навіть витрачали статки на купівлю вишуканих продуктів і спецій» [15, с. 17]. Цитований уривок Луки Верчеллоні, вирваний нами з контексту його дослідження, має для нас важливе ілюстративне значення. Мода, про яку пише автор – це нетривале панування певного смаку в окремій культурній сфері. Ще І. Кант називав її «непостійним способом життя». Нічого поганого в її існуванні, безперечно, нема. Однак це лише зовнішня форма естетичного смаку, його, так би мовити, соціальний вияв. Він спонукає, наприклад, відвідувати популярні концерти, виставки чи театральні постановки і навіть, як би це не банально звучало, модно вдягатися. Та є ще його внутрішня складова – духовне багатство людини. Для естетичного смаку важливо, щоб поєднання цих двох форм було органічне і безкомпромисне. Скажімо, справжній естет ніколи не дозволить, щоби мода «деформувала» його особистість і завжди має сміливість бути нейтральним до неї або старомодним. Як був свого часу Оскар Уайльд – ключова фігура англійського естетизму. Кожна його поява на людях шокувала, привертала увагу й цікавість «вищого світу». Він, справжній денді (соціально-культурний тип, що виник в кінці XVIII століття в Англії і Франції), приділяв особливу увагу тому, як виглядав, говорив і жестикулював, а його манера поведінки буда бездоганна. Щоправда одяг застарів на ціле століття! Так було би доречно вдягатися хіба що на костюмовані вечірки – бриджі до колін і білі шовкові панчохи. Він міг виглядати, як принц Руперт, або кавалерієць часів англійської громадянської війни (1640-і роки), бо саме таким, на думку письменника, був фланер – елітна фігура лондонського суспільства, законодавець мистецької, літературної і суспільної моди.

Можна припустити, що як і у випадку з їжею, естетичний смак «натякає» на класову нерівність і залежить від матеріального достатку окремо взятої особистості. Однак, за теорією соці-

альних відмінностей Бурдье, яку він розробляв на прикладі окремих груп французького суспільства, все виглядає трохи інакше. Іноді стиль життя і характер споживання багатих може мало відрізняється від уподобань простих робітників і навпаки. Такі метаморфози дослідник пояснює існуванням габітусів – сукупності засвоєних звичок, стилів, смаків і тілесних навичок, характерних для певної групи людей. Габітус суспільних низів формується в умовах культурного і економічного дефіциту, тоді як габітус суспільної верхівки – у матеріальній свободі. Спостереження дослідника показали, що представники інтелігенції і творчих професій віддають перевагу культурним потребам – захоплюються скульптурою, живописом, музикою, театром, спортом, читають книжки, тоді як бізнесова сфера акцентує свою увагу переважно на харчуванні. Таким чином, соціальні групи об'єднуються навколо споживчих переваг, продиктованих різними смаками.

Отже, естетичний смак, на відміну від фізіологічного, набуто суспільне явище, що утворилося внаслідок соціального розвитку людства і віддзеркалює загальний духовний рівень особистості. Він є маркером людської соціалізації, здатності сприймати чи відкидати культурні та ціннісні ідеали.

2. Естетичний смак у мистецтві

Латинське прислів'я «De gustibus non est disputandum» стверджує, що про смаки не варто сперечатися, адже кожна людина має власне несвідоме естетичне бачення краси і може самотійно дати оцінку будь-якому предметові. Однак ця аксіома не спрацьовує тоді, коли мова йде про мистецтво. Вольтер, один із найбільших французьких філософів-просвітників, у праці «Смак» стверджував: «Оскільки в мистецтві є справжня краса, то існує і добрий смак, який її вирізняє, і поганий, котрий її не сприймає, а недоліки розуму – джерело зіпсованого смаку – підлягають виправленню» [4, с. 269]. Людина, здатна бачити видиме і приховану красу, наділена естетичним смаком – внутрішнім відчуттям радості і задоволення від споглядання прекрасного, що має кількісні та якісні показники. Кількісна оцінка естетичного смаку коливається в діапазоні «розвиненість»/«нерозвиненість», має протяжність у часі і може вдосконалюватися чи деградувати залежно від глибини осягнення світу. Якісні показники відповідають за «хороший» чи «поганий» смак. Вони накопичують в собі естетичний досвід предків і передаються людині генетично, практично не піддаються зовнішнім впливам, а з їх існуванням нерідко пов'язують виникнення окремих каст, замкнених груп людей, навіть соціальних ієрархій.

Вперше про естетичний смак, як категорію оцінки художніх творів, заговорили ще у сімнадцятому столітті завдяки іспанському мислителю Бальтасару Грасіані, який у «Кишеньковому оракулі» назвав «високим смаком» людську здатність розуміти мистецтво. З того часу смако-естетичні теорії почали масово з'являтися у філософському просторі Англії, Франції, Німеччини та Італії. За ними, людина, наділена естетичним смаком, здатна розрізняти міру довершеності предметного світу чи духовного феномену. Одні дослідники вважали, що смак можна розвивати і вдосконалювати, тому раціональний компонент був визначальним у виявленні красивого і потворного. Інші керувалися відчуттями і віддавали перевагу сенсуалізму. Окремо існувала думка, що не естетичний смак має підкорятися мистецтву, а мистецтво – смаку.

Надзвичайно вдалу оцінку подібним судженням здійснив професор філософії Іллінойського університету Джордж Дікі в дослідженні «Століття смаку: Філософська одиссея смаку у вісімнадцятому столітті» (1996). Він проаналізував теорію вроджених смаків Френсіса Хатчесона, за якою людині властиве внутрішнє відчуття смаку, яке, безсумнівно, потребує досвіду і «відточення», щоб перейти в розряд авторитетного. Розкритикував міркування Олександра Джерарда і Арчібальда Елісона про смак як асоціативну категорію, адже не є обов'язковою умовою, щоб сильні емоції від споглядання високого мистецтва базувалися на попередньому досвіді. Дещо незрозумілими, а іноді й невідповідними видаються дослідникові деякі естетичні зауваження Імануїла Канта. Скажімо, його вчення про «антиномії смаку», за якими неможливо заперечити індивідуальність смаку, але через те, що різні смаки мають деякі спільні риси, про них можна спе-

речатися. Найбільш досконалою і повною Дж. Дікі вважає теорію смаків Девіда Юма. Останній називає смак ідеальним суддею у вирішенні суб'єктивних питань краси. У працях «Про норму смаку» та «Про витонченість смаку та афекту» філософ переконує, що у світі не існує універсальної норми, яка б стала мірилом людських почуттів. Що назвати високим, а що відкинути, що схвалити, а що заперечити? Навіть про одну й ту саму річ можна сказати, що вона і гірка, і солодка, якщо у дегустатора порушений стан органів чуття або наявна певна генетична особливість. Останню тезу довів американський хімік Артур Фокс, експериментуючи з фенілтіокарбамідом. Виявляється, залежно від генотипу, люди можуть відчувати або не відчувати гіркоту цієї органічної сполуки. У тестах на батьківство цю здатність почали використовувати ще задовго до появи збігів ДНК. Так-от, Д. Юм вважає, що «прекрасне не є якість, що існує у самих речах; воно існує виключно в душі, який споглядає їх, і дух кожної людини вбачає іншу красу. Один може бачити потворне навіть у тому, в чому інший відчуває прекрасне, і кожен має дотримуватись свого відчуження, не нав'язуючи його іншим» [7, с. 143]. У цьому контексті варто згадати «Естетику потворного» К. Розенкранца (2015) та «Естетичну теорію» Т. Адорно (2002), яку в мистецтві взяли собі на озброєння натуралісти, зображаючи негативні сторони дійсності, щоб шокувати, збуджувати і жахати. Та «красу болю» і «красу страждання» експресіонізму, сюрреалізму, гіперреалізму і театру абсурду, які в прямому сенсі слова «смакували» насильство, жорстокість та садизм і в цих крайнощах шукали естетичне задоволення. Представники зазначених мистецьких явищ виставили на показ старанно приховані до цього часу проблеми і болячки суспільства. Їхній спосіб бачення дійсності, м'яко кажучи, виявляв розбіжності з теорією Гегеля про мистецтво як світ прекрасного, яка априорі заперечувала існування опозиційної до краси категорії в естетиці. Однак, якщо світ такий прекрасний і неповторний, то звідки у ньому береться стільки нечисті, бруду, смороду та антисанітарії, у яких просто потопає суспільне «дно»? Якщо погодитися із гегелівським принципом «поклоніння» красі, то годі й говорити про якусь хоча б мінімальну долю об'єктивності зображуваного. Показати правду життя – означає інстинктивно відмовитися від ідилії. Щоб не стояти на роздоріжжі, потрібно було, не заперечуючи прекрасне, визнати огидне повноцінною естетичною категорією.

Однак у «Теорії естетики» Т. Адорно натрапляємо на зауваження дослідника, що потворне насправді було первинним у відношенні до прекрасного. Воно виникло в процесі розвитку культури і мистецтва у період подолання ним так званої архаїчної фази: «Те, що видається огидним, – це передусім історично давнє, вже відкинуте мистецтвом на своєму шляху до незалежності, а отже, опосередковане в собі. Уявлення про огидне цілком могло зародитись унаслідок відокремлення мистецтва від своєї архаїчної фази; воно позначає перманентне повернення архаїчного, переплетеного з діалектикою просвітництва, в якому бере участь мистецтво. Архаїчна огидність, культові гримаси та обряди, сповнені загрози канібалізму, – це субстантивне наслідування страху, що поширюється навколо нього як спокута» [1, с. 70]. Можемо припустити, що в зазначений період людина не була вільною за своєю природою. Вона жила у постійній напрузі та з жахом спостерігала за численними кривавими розправами, братовбивствами, привселюдними спалюваннями на догоду жорстоким міфологічним обрядам. Із розвитком цивілізації панічний страх у неї почав потроху відступати, а будь-яка згадка про пережите автоматично ставала табуованою і категорично відкидалася як страшна й огидна перед лицем нової ідеї – ідеї краси. На думку вченого, «краса – не платонічно чистий початок, а сформувалась у процесі відмови від того, чого колись боялися, від того, що тільки ретроспективно, як наслідок тієї відмови, так би мовити, відповідно до своєї мети стало огидним. Краса – це чари над чарами, і ці чари формуються на її основі. Багатозначність огидного походить з того, що суб'єкт підпорядковує абстрактній і формальній категорії огидного все засуджене мистецтвом: поліморфну сексуальність, а також знівечене насильством і вбивче» [1, с. 71].

У 1853 році німецький філософ, гегеліанець К. Розенкранц публікує працю під промовистою назвою «Естетика потворного», у якій наголошує, що потворне – це естетично виправдана

і необхідна категорія мистецтва. Навіть більше, огидне становить ніби своєрідну тіньову сторону краси, її вторинне буття. Обидві категорії не можуть існувати поодиноці і постійно знаходяться у своєрідному діалектичному зв'язку. Останній проявляється передовсім у тому, що, з одного боку, не завжди уявлення про прекрасне як певний духовний ідеал залишається таким при його зіткненні із матеріальним світом та матеріальними потребами. А з іншого – краса душі зовні непривабливої, матеріально і морально убогої особистості здатна приховати все те грубе і негарне в ній, що донедавна викликало відразу у реципієнта.

Отож, зберігаючи за мистецтвом право ототожнювати у собі уявлення людства про ідеальну красу, не слід применшувати ролі огидного у створенні естетично гарних образів та ідей. На думку Т. Адорно, «ідея краси привертає увагу до чогось суттєвого в мистецтві, проте не висловлює його безпосередньо. Якби про художні вироби не казали, що вони гарні, цікавість до них була б незрозуміла та сліпа, і ніхто – ні художник, ні глядач – не мав би причини здійснити той вихід із царини практичних цілей, цілей самозбереження та насолоди, якого вимагає мистецтво відповідно до своєї конституції» [1, с. 75]. Однак дослідник звертає нашу увагу на те, що дотримуючись подібної позиції, перед нами неминуче постане певна антиномія: гарне не легше визначити, ніж обійтися без уявлення про нього. Тому без опозиційних категорій прекрасного і потворного «естетика скидалася б на аморфного молюска, була б історико-релятивістським описом того, що розуміли під красою там або там, у різних суспільствах і в різних стилях; будь-яка дистиляція спільних характеристик із тієї суміші неминуче становила б пародію, яка розсипається при першому зіткненні з кожним новим конкретним прикладом» [1, с. 75].

Наприкінці XIX століття в мистецтві виникла нова тенденція – естетизм як реакція на стриманий стиль вікторіанської доби. Його представники негативно ставилися до навколишньої дійсності і переконували, що лише у відриві від неї можна знайти справжній ідеал краси. У передмові до «Портрета Доріана Грея» Оскар Уайльд пише, що мистецтво є дзеркалом, що відбиває того, хто в нього дивиться, а зовсім не життя. Воно існує заради себе самого, не підлягає моральному осуду і не має жодної суспільної необхідності. Остання дефініція проголошена письменником не випадково. Так він долучився до дискусії стосовно того, чи має бути естетичне мистецтво корисним. Скажімо, Д. Юм вважав, що має і доводив, що люди вважають коней красивими через їх надзвичайну корисність. Не погоджуючись з цією думкою, британський консерватор Едмунд Берк запитував, чому не менш корисну свиню ніхто не називає красивою? В Уайльдівському есе «Мистецтво і ремісник» читаємо: «люди часто говорять, ніби існує опозиція між тим, що є красивим, і тим, що є корисним. Немає жодної опозиції до краси, крім потворності: усі речі або красиві, або потворні, і корисність завжди буде на боці красивих речей, тому що гарне оздоблення завжди є вираженням того, як ви використовуєте річ і яку цінність їй надаєте» [17, с. 173]. Його однодумцю, французу Теофілу Готьє належать слова, що вже давно стали афоризмом: «ніщо не є справді прекрасним, якщо воно не є марним; все корисне є потворним, бо воно виражає потребу, а потреби людини неблагородні й огидні, як і її бідна слабка природа. Найкорисніше місце в будинку – туалет». Натомість Джон Констебл, один з найталановитіших пейзажистів Англії та Західної Європи писав, що «немає нічого потворного; я ніколи в житті не бачив нічого потворного: бо нехай форма предмета буде якою вона є, – світло, тінь і перспектива завжди зроблять його прекрасним» [12, с. 280]. Остання цитата є дуже важлива для нашого дослідження. Її автор – художник. Тобто людина зі спеціальною освітою, безпосередньо обізнана з світом мистецтва, його історією, закономірностями формування жанрів і видів, тенденціями, напрямками, авторськими задумками, критичними міркуваннями і зауваженнями. Вона може мистецтво не лише сприймати, але й аналізувати. А основним критерієм аналізу виступатиме вже не естетичний смак, а його особлива модифікація – художній смак. Він містить в собі деякі специфічні критерії оцінки як-от: значимість, майстерність, правдивість, вплив на людину тощо. Л. Башманівська пропонує під художнім смаком розуміти «здатність особистості як члена суспільства визначати естетичну

цінність художніх творів, виражати своє ставлення до них, сприймати, аналізувати, оцінювати їх, розвиваючи при цьому свої творчі здібності і використовуючи їх у своїй діяльності» [2, с. 230]. Обидва смаки знаходяться в постійній взаємодії і характеризують твори мистецтва з двох боків – художнього та естетичного.

Історія, контекст і світогляд суттєво змінюють художні та естетичні смаки. З легкої подачі Фрідріха Ніцше (1844–1900) ціла епоха розвивалася під гаслом переоцінки всіх цінностей. Так званий естетичний нігілізм, яскравим представником якого був філософ, ставив під питання цінність моральних принципів, кохання, природи і навіть мистецтва. Тому і не дивно, що питання смаку у цей час перейшли на маргінальні позиції і про них, так би мовити, забули. У ХХ столітті процеси глобалізації та індустріалізації стали знаковими для людства, а в ХХІ їх вплив виглядає вже майже загрозливим. В безперервному потоці інформації людина втрачає свою могутність. Вона вже не керує світом, а стає його маленькою частинкою. Ще один міф, тепер вже про антропоцентризм, відходить в минуле і припущення про те, що еволюція людини ще й досі не завершена, виглядає більш ніж реалістично. Розпочинається нова ера з позначкою «ПОСТ» – постмодернізм, постєвропоцентризм, постколоніалізм, постіндустріалізм, постгуманізм. Останній пророкує виникнення нового виду *Homo sapiens* – постлюдини, будову і надлюдські можливості якої значно видозмінять передові технологічні відкриття. Це, безумовно, тішить, але в контексті концепції Мішеля Фуко про «смерть людини» – насторожує. Значні зміни відбулися в духовній сфері людства, а їх наслідки для нас, нажаль, доволі суперечливі. Мова йде про мистецтво, яке завдяки техніці тиражування і репродукування стало надзвичайно доступним, що не може не тішити. З іншого боку – процес споглядання «високого» втратив свою сакральність, став буденним, навіть, побутовим. Тенденційним стало поняття так званої «масової культури», яку пропагують сучасні засоби комунікації. Її професійний рівень часто сумнівний, а якість вимірюється комерційним успіхом. Панівне становище займають *арт-об'єкти*, *-проекти* та *-практики*, *комп'ютерні інсталяції*, *інтернет-арт (віртуал-арт)*, *трансмюзика*, *енвайронменту/Environment* (взаємодія художнього об'єкта з навколишнім середовищем) та *хепенінгу/happening* (мистецтво дії), серед яких *перформанс* руйнує традиційні рамки мистецтва, створює нові смисли, викликає неоднозначні емоції. Ще в кінці 1990-х років всесвітню славу здобула провокаційна виставка південнокорейської художниці Лі Буль під назвою «Кіборги». Вона складалася з підвішених до стелі білих скульптур людських тіл, у яких були відсутні кінцівки – голови, руки, ноги. Головна ідея майстрині – зіштовхнути красу з технікою і показати, що межі між природним і штучним досить умовні. Про те, що краса поступово зникає, життя переходить у смерть, а будь-яке тіло терпить насильство буквально кричала ще одна її інсталяція – сира риба, «одягнена» у вишукані аксесуари і поміщена у пластиковий пакет («Majestic Splendor», Нью-Йоркський музей сучасного мистецтва, 1995 р.). Слід зазначити, що не завжди експонати залишалися на своїх місцях до закінчення виставки. Адже рибні туші починали гнити і виділяти відповідний запах. І таких прикладів в сучасному мистецтві – безліч. Природно, що дихотомія гарний/поганий втратила сенс в епоху постмодерну. Смак став потужним важелем споживчого маніпулювання і плавно перекочував у область *нейромаркетингу*. Його фахівці, працівники «індустрії щастя», вираховують і комерціалізують людські емоції. Відомо, що за почуття задоволення відповідає префронтальна кора головного мозку людини і гіпокамп. Спеціальні томографи допомагають нейромаркетологам визначити подразники, які збуджують ці ділянки нервової системи і саме їх активно «просувають» реципієнтам, використовуючи різноманітні канали комунікації. Саме завдяки таким діям люди обирають ті чи ті вдало прорекламовані концерти, виставки, фільми, книги, дизайни, наряди, страви, напої тощо. Прив'язка смаку до соціального класу слабне, а вплив традиційних уявлень і цінностей нівелюється.

Як бачимо, кожне нове мистецьке століття вносило свої корективи в розуміння категорії естетичного смаку, а епоха постмодернізму суттєво розширила це поняття. Проте, як і колись,

так і тепер смак залишається важливим культуроформуючим фактором людства, дзеркалом епохи і показником індивідуального рівня осягнення дійсності.

3. Про норми смаку

Естетичний смак – це складний механізм, що залежить від злагодженої роботи усіх його елементів, а найменша неполадка або зовнішня перешкода його роботі – неприпустима. «Якби ми хотіли зробити такий дослід і перевірити вплив будь-якого прекрасного або потворного предмета, ми повинні були б ретельно вибрати належний час та місце та привести нашу уяву у відповідний стан та розташування. Для цього потрібна повна ясність духу, здатність уявного відтворення та зосередження уваги на об'єкті; якщо якоїсь із цих умов буде бракувати, наш досвід виявиться помилковим і ми не в змозі будемо судити про вселюдську та загальну красу» [7, с. 145], – стверджує Д. Юм. А ще є «тиск» обставин і середовища, моральності, релігійності, раціоналізму, скептицизму і здорового глузду, критицизму, досвіду, моди і стилю, заздрості і невігластва. Ми даємо високу естетичну оцінку мистецькому твору, якщо його споглядання викликає у нас відчуття задоволення. Але ми зовсім не здатні контролювати наші смаки. Принаймні, на це вказує американський психолог Роберт Зайонц, описуючи явище так званого ефекту експозиції, коли повторне сприйняття, смакування чи споглядання об'єкта підсилює наше ставлення до нього. Мова йде як про їжу, так і про мистецтво. Також з плином часу, коли ми дорослішаємо чи старіємо, наші смаки змінюються. Ми любимо слухати казки у дитинстві, а в зрілому віці зачитуємося філософськими романами. І так з усім: одягом, парфумами, музикою, літературою, театром, кіно, живописом. Ми змушені адаптуватися до нових соціальних тенденцій, чи до нових етапів свого життя, щоб не вирізняться на фоні інших і бути сучасними.

Як видно із попередніх розділів, бути володарем витонченого смаку не так уже й легко. Іноді перше враження від побаченого, чи поспішне неуважне поверхневе прочитання твору спонукає нас робити хибні висновки. Ми завжди вивищуємо те, до чого маємо схильність і обираємо те, що розуміємо. І це нормально, вважає Юм, адже у світі не існує двох однакових людей. «Одному більше подобається височина, іншому – ніжність, третьому – зубоскальство. Один дуже чутливий до недоліків і виключно скрупульозно дбає про те, щоб все було правильно, інший з більш живим почуттям прекрасного здатний пробачити двадцять безглуздостей і промахів за одне високе патетичне місце. Вухом однієї людини сприйнятливим до стиснення та енергії, інша насолоджується розмахом, багатством і гармонією виразів. На одного справляє сприятливе враження простота, на іншого – химерність. Комедія, трагедія, сатира, ода – всі вони мають своїх прихильників, які віддають перевагу одному з окремих видів літературної творчості. Схвалювати лише один рід / вид або стиль літературної творчості та відкидати всі інші – це явно помилкова позиція для критика. Але не відчувати схильності до того, що відповідає нашому особовому складу характеру та розташування, майже неможливо. Ці переваги неминучі і не приносять шкоди, і вони ніколи не повинні бути предметом суперечки, бо немає такої норми, виходячи з якої можна було б сперечатися» [7, с. 150]. Однак природно, що людство, попри власні вподобання, увесь час шукає колективні критерії смаку, які б допомогли почуття одних засудити, а інших схвалити і поєднати ідеали мистецької краси з реальністю. Окрему увагу у дослідженні хочемо приділити стандарту естетичної краси Д. Юма, який, попри численні критичні зауваження, все ж має право на існування. З нього випливає, що справжній критик, який прагне «побачити» видиме і приховану красу мистецтва, має напружити усі чуттєві та інтелектуальні структури свого організму і вловити авторську ідею твору. Для цього йому необхідно:

1. *Дбати про належне функціонування розуму і тіла.* Адже здоровий організм, відсутність стресу і виснаження – ідеальні умови для якісної роботи мозку.

2. *Бути володарем витонченого смаку.* Не будемо тут переповідати відому усім історію з оцінкою вина, описану в «Дон Кіхоті» Сервантеса, однак резюмуємо, що алегорична суть мистецького смаку також захована «на дні бочки». А здатність дегустатора розпізнати найтонші

нотки винного аромату рівноцінна можливості виявляти найдрібніші значущі деталі в мистецтві. Можемо припустити, що авторові стандарту була відома концепція *есенціалізму*, за якою речам властива глибинна реальність, їх істинна природа, яку неможливо збагнути напряму, але яка є для нас найважливіша. Вміння побачити її – рідкісне. Однак розвинути його можливо, вважає Юм, якщо постійно практикуватися.

3. *Вміти порівнювати*. Будь-який твір мистецтва не позбавлений цінності. «Практично неможливо займатися спогляданням будь-якого роду прекрасного, якщо не проводити часті порівняння між окремими видами і ступенями прекрасного і не визначати їх співвідношення. Людина, якій ніколи не доводилося порівнювати різні види прекрасного, по суті зовсім не компетентна висловити якусь думку щодо того чи іншого представленого йому об'єкта. Тільки шляхом порівняння ми встановлюємо, що заслуговує на похвалу чи осуд, і дізнаємося, який ступінь цієї оцінки слід вжити. Найбільш груба мазня містить у собі деяку яскравість фарб і точність наслідування, а в рамках цього і відому красу, і вона могла б впливати на душу селянина чи індіанця, викликавши в них величезне захоплення» [7, с. 150].

4. *Звільнитися від упереджень*. Кожен естетичний об'єкт необхідно розглядати в контексті, епохи, напряму, стилю тощо і робити висновки про нього на основі спостережень. При цьому критик повинен повністю абстрагуватися від зовнішніх впливів (звички, мода, упередження, настрої), щоб його судження не перейшли в розряд суб'єктивних.

5. *Мати здоровий глузд*. Треба завжди бути чесним з собою, з своїм досвідом та з іншими. У цьому контексті доцільно згадати В. Винниченка – унікальну особистість, що беззаперечно відчувала «красу», «біль», «печаль» і «силу» мистецтва, а принцип «чесності з собою» зробила життєвим кредо. В екзистенціалізмі бути чесним означає мати свободу, вільно робити вибір, керуватися внутрішніми відчуттями. Завжди слід пам'ятати, що жоден мистецький твір, навіть попри гучні заяви, не написаний випадково. Він завжди має якусь мету. Роль критика – за допомогою розуму та інтелекту з'ясувати, чи досягнута вона в творі і які засоби допомогли йому втілити в життя основну ідею. Це прості правила, які, безумовно, допоможуть в оцінці.

Звичайно, перелічені норми смаку доволі умовні. Тай сам їх автор сумнівався, що колись-таки знайдеться такий «умілець» який би ідеально вписався в цю схему. Адже будувати теорії значно легше, ніж потім утілювати їх у життя. Як показує наш культурно-історичний досвід, кожне нове століття критикує попереднє, визнає абсурдними окремі думки і системи і цей процес недовіри, ймовірно, триватиме вічно, доки людство матиме змогу вільно мислити. Інша справа з мистецтвом. Якщо сьогодні його несправедливо осудить чи возвеличить критика, то завтра історія розставить все на свої місця. Але людське життя занадто швидкоплинне, щоб пасивно чекати на її законну оцінку, то ж варто вже сьогодні взяти собі на озброєння високі стандарти смаку, дотримуватися яких ми маємо прагнути.

Висновки. Естетичний смак – це чуттєва та розумова оцінка дійсності й мистецтва, продиктована потребами, інтересами і світоглядом людини. Він залежить від цілого комплексу культурних цінностей, духовних орієнтирів, рівня соціалізації та індивідуального вибору особистості і характеризується кількісними та якісними показниками. Естетичний смак проявляється у зовнішній і внутрішній формах. Першу часто пов'язують із наслідуванням модних тенденцій, другу – з душевними відчуттями людини. Їх гармонійне і безкомпромісне поєднання – запорука існування «доброго» смаку. Про нього, як про «здатність судити про красу» (за Кантом) почали говорити наприкінці XVII століття, а XVIII увійшло в історію світової культури під назвою «століття смаку». В цей час у європейському філософському просторі розвивається чимало самко-естетичних теорій, за якими визначальним компонентом у виявленні красивого і потворного визнавався виключно раціоналізм чи сенсуалізм або їх поєднання.

У питаннях оцінки й аналізу мистецьких творів прийнято говорити про існування художнього, а не естетичного смаку. І той і інший мають здатність змінюватися впродовж людського життя, залежать від суспільства і віддзеркалюють в собі культурні цінності і традиції. Тому у

світі не існує єдиного стандарту естетичного смаку, придатного для усіх часів і всіх народів. Однак дотримання п'яти основних норм (за Д. Юмом), як-от: належне функціонування організму, витончений смак, вміння порівнювати, звільнення від упереджень та здоровий глузд значно допоможуть критикові у його непростій роботі.

Глобалізаційні процеси сучасного світу і експериментальні види мистецтва сприяють виникненню нових механізмів смакоутворення. Сьогодні через естетичні вподобання проявляється ідентичність індивіда і його національно-культурна приналежність.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Адорно Т. Теорія естетики. Київ : Основи, 2002.
2. Башманівська Л.А. До проблеми формування художніх смаків студентів. *Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка*. 2003. С. 230–232.
3. Винниченко В. Краса і сила. Київ : Дніпро, 1989.
4. Вольтер. Естетика. Статті. Листи, судження. Упорядкування, вступна стаття та коментар В. Бахмутського. Переклад Л. Зоніної та М. Наумова. Київ, 1974.
5. Енциклопедія сучасної України / за ред. І.М. Дзюби. Київ : Інститут енциклопедичних досліджень НАН України, 2014, Т. 15 : Кот-Кузь.
6. Гапоненко М. Німецька мова має присмак осені. Інтерв'ю з Валерією Радзівською. *Gazeta.ua*, 21 березня 2013. URL: <https://rozmova.wordpress.com/2013/04/12/marana-haponenko/>.
7. Юм Д. Про норму смаку. В кн.: Історія естетики. Пам'ятки світової естетичної думки: у 5 т. Київ : Наук. думка, 1976. Т. 2. естетичні вчення XVII-XVIII ст., за ред. М. Ф. Овсяннікова, 140–158. Москва : Мистецтво, 1964. С. 140–158.
8. Bloom, P. *How pleasure works: The new science of why we like what we like*. W W Norton & Co, 2010.
9. Bourdieu, Pierre. *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Harvard university press, 1984.
10. Dickey, George. *A Century of Taste: A Philosophical Odyssey of Eighteenth-Century Taste*, New York: Oxford University Press, 1996.
11. Douglas, M. «Deciphering a Meal. Source: Daedalus». *Myth, Symbol, and Culture* 101, № 1, (Winter 1972): 61–81. URL: <https://www.jstor.org/stable/20024058>.
12. Leslie, C. R. *Memoirs of the Life of John Constable: Composed Chiefly of His Letters*. Cornell University Press, 1980.
13. Mann, A. «Sensory science research on taste. An ethnography of two laboratory experiments in Western Europe». *Food and Foodways* 26, № 1 (Winter 2018): 1–17. URL: <https://doi.org/10.1080/07409710.2017.1420352>.
14. Rosenkranz, K. *Aesthetics of Ugliness. A Critical Edition. Translated by Andrei Pop and Mechtild Widrich*. Bloomsbury, 2015.
15. Vercelloni, L. *The invention of taste: A cultural account of desire, delight and disgust in fashion, food and art*. Routledge, 2016.
16. Von Hoffmann, V. *From gluttony to enlightenment: the world of taste in early modern europe*. University of Illinois Press, 2016. URL: <http://www.jstor.org/stable/10.5406/j.ctt1kc6hq2>.
17. Wilde, Oscar. *Art and the Handicraftsman. Essays and Lectures*. London : Methuen and Co., 1908.