

## МОНТЕН И ДИДРО – ВЪПРОСЪТ ЗА ВКУСА?

Формулирано по този начин, моето изложение неизбежно трябва да започне с няколко уточнения, които са повече от необходими. Първо трябва да се посочи, че въпросът за вкуса в естетиката се появява през 17 век, като най-бурното му развитие е през следващото столетие - века на Дидро и френските енциклопедисти. Понятието „bon gusto” се използва за пръв път в модерния му смисъл от испанския йезуит Балтазар Грасиан-и-Моралес (Baltasar Gracián y Morales) в неговия „Джобен оракул“ (*Oráculo manual y arte de prudentia*), издаден 1647 г. Само поради това от формална гл.т. би било твърде произволно да говорим за какъвто и да е въпрос за вкуса при Монтен (1533-1592). Той няма как да разглежда въпрос, който по негово време изобщо не е бил повдиган. Това не означава обаче, че в неговите „Опити“ няма теми, които впоследствие стоят в центъра на дебатите за естетическия вкус – тъкмо напротив. На някои от тях бих искал да обърна внимание след малко, като ще покажа, че има достатъчно сходства между нагласите на Монтен и някои от основните тези на енциклопедистите относно вкуса. Разбира се порпастта между тях е не по-малка. Ако за енциклопедистите култивирането на добър вкус е не само философски, но и социален проект, то за Монтен вкусът е все още нещо индивидуално и затворено във вътрешния свят на отделната личност.

Второто уточнение се отнася до отношението на Дидро към въпроса за вкуса. Макар Дидро да е автор на раздела за прекрасното (*Beau*) в Енциклопедията, статията, посветена на въпроса за вкуса в том 7, е писана от Волтер, Монтескьо и Д'аламбер. Дидро не взема пряко отношение към въпроса в Енциклопедията. Въпреки това някои от работите му са великолепен пример за това, как култивирането на добрия вкус през Просвещението се възприема като програма, която е колкото теоретична, толкова и практическа. Показателни за това са известните „Салони“ (*Salons, critique d'art*) в периода 1759-1781 г. В течение на повече от 20 години Дидро превръща художествената критика в инструмент за култивиране на добрия вкус.

Логичен би бил въпросът, кое обединява Монтен и Дидро в една тема, която първият не познава, а вторият не адресира директно? За опита да са намери връзка между неща, които принципно не са свързани, в България имаме поговорка, която казва: „Да търсиш под вола теле“. Не бих искал да намирам философски телета сред наследството на двамата философи и затова няма да се опитвам да търся въображаеми връзки между Монтен и Дидро. Дидро е роден в Лангр, а Монтен в Бордо, като комбинацията между сиренето на Лангр с виното от Бордо се смята за не особено подходяща. Бих искал да направя само няколко сравнения между двамата философи, които са продиктувани от моя опит да илюстрирам тук 2 тези:

1. Във Франция и Англия метафората за естетическия вкус през 18 век не се разграничава радикално от сетивната способност за вкусване. Виното и кухнята се естетизират подобно на изкуството – най-вече във Франция. Съвсем различно е отношението по въпроса в Германия, където от Кант до Хегел на вкуса като сетивна способност се гледа враждебно, като на „нетеоретично“ сетиво, неспособно да носи естетическа наслада.

2. Най-големият успех на естетическия проект през 18 век е, че разработва идеята за вкуса, благодарение на която знанието успява да подчини и дисциплинира сетивната наслада. Енциклопедичното знание обаче крие в себе си изначално несъответствие спрямо вкуса. Знанието в Енциклопедията е общодостъпно, усвоява се бързо и е с универсални претенции, т.е. то е всичко онова, което вкусът не е. Смятам, че Дидро е

разбирал добре това. Вероятно затова той не е писал статии за вкуса в Енциклопедията, а е работил по друг начин в продължение на дълги години за неговото издигане. Никоя статия или книга сама по себе си не може да култивира вкус. Тя може само да информира. Оказва се, че това да знаеш, не значи че имаш още и вкус. За него е нужно повече, най-вечер – време и възпитание на чувствата. Той се формира благодарение на многократни и продължителни опити, разбирани както в метафоричен, така и в буквален смисъл – като опитвания. Точно това добре е разбирал Монтен, без да е било нужно да повдига въпроса за природата на вкуса.

В “Апология на Реймон Себонд” Монтен твърди, че хората нямаме привилегията нито да бъдем красиви, нито да подчиним красотата на някакви общи закони. Въпреки това в своя опит “За умереността” той показва ясно един от основните принципи, които следва да бъдат спазвани от способността, която впоследствие ще се нарече “добър вкус”. Прекаляването с всяко едно нещо, дори с добродетелта, е освен всичко останало още и грозно. Този естетически акцент обаче не е поставен отделно в есето, а е съчетан с други. Липсата на умереност е колкото нездравословна и протиестествена, толкова и непрактична. Същото разсъждение е развито в есето “Ние не сме способни на чисти наслаждения”, където философът с типичната за него образност показва, че меката и удоволствието са свързани в “естествен възел”. Още по-любопитна, дори вълнуваща, е екстраполоцията, която Монтен прави от удоволствието към добродетелта, за да открие, че “и най-доброто у мене е смесено с известна доза порочност”. Една нагласа у Монтен резонира отчетливо с просветителския патос за вкуса, а именно че „дори наслаждението и щастието не са възможни без сила и разум”. В есето „За неравенството между нас” Монтен твърди, позовавайки се на Платоновите „Закони”, че красотата, както и всичко, което можем да наречем благо „е за неразумния толкова лошо, колкото за разумния е обратното”. В това есе се намира доказателство и за първата ми теза – неразривната връзка между сетивен и естетически вкус: „Каквито и да са даровете на съдбата, необходимо е още способност да усетиш сладкия им вкус” казва Монтен, за да продължи малко след това: „Глупав ли е човек, вкусът му е притъпен и груб”. Тук философът говори в еднаква степен за вкуса както в буквален, така и в метафоричен смисъл.

Изключително интересно е, че във Франция естетическият вкус като метафора никога не губи своята връзка със сетивния вкус. Не е никак случайно, че именно там през първата половина на 18 век се ражда гастрономията, която има очарователната просветителска претенция научно да оразмери полето на сетивния вкус. Трябва само да се посочат две имена, които променят завинаги отношението към храненето – Гримо (Grimod de La Reynière) и Бриа Саварен (Brillat-Savarin).

За Дидро обаче, както и за останалите енциклопедисти, вкусът е колкото естетически, толкова и политически въпрос. Налагането на добрия вкус е част от по-широка културна програма. От тази гледна точка е немислимо да се тематизира въпроса за вкуса извън контекста на общността. Добрият вкус трябва да е не само добър, но и общ за всички просветени люде. Физическите недъзи на индивида не могат да се коригират, но Просвещението може да коригира лошия му вкус, защото последният зависи не само от тялото, но и от определена нагласа на ума, която за разлика от телесния недостатък подлежи на промяна. Естетиката на Просвещението създава общност в най-субективната сфера – тази на индивидуалната чувствителност. Парадоксално и вълнуващо! Така става съвсем логично да говорим за вкуса не само на отделни хора, но и на цели народи. Волтер отбелязва, че има страни, в които добрият вкус никога не е

прониквал. Това са страни, населени с недодялани хора, които не могат да общуват помежду си; страни, в които определени изкуства са забранени от религиозна или авторитарна власт и следователно няма нищо, което да възпитава вкуса.

Тази естетическа програма обаче е твърде амбициозна именно поради опита на енциклопедичното знание да подчини удоволствието и да го ограничи в рамките на един желателен добър вкус. Енциклопедията предлага общодостъпно, валидно и бързо за усвояване знание. Можем да видим с лекота чудовищната трансформация на идеята за енциклопедия в днешната Wikipedia. Мигновено и отвсякъде човек може да се информира почти по всеки въпрос. Достатъчни са няколко минути, за да може всеки профан да прочете, цитира или дори да запомни определена фактическа информация, например кога и къде е роден Дидро, с какво се е занимавал, какво е написал и какви етикети бихме могли да му сложим за целите на един колоквиум например. Знание ли е това? Трябва да приемем, че е знание, но е трудно да се съгласим, че от него следва адекватно разбиране на предмета. За разбирането и различаването се иска контекст, също както при вкуса. По същия начин бързо можем да научим от енциклопедията какво е характерно за едно Шапотие (*Charoutier*), но по никой начин това още няма да означава, че автоматически ще получим вкус, който да ни позволим да различим последното от някой южно-австралийски шираз например. Култивирането на вкус е много по-комплексна и сложна работа от придобиването на знание по енциклопедичен образец, т.е. знанието, разбирано като общодостъпно и еднаква за всички информираност. Смятам, че Дидро е бил чувствителен за тази разлика и както посочих в началото е посветил не конкретен текст, а десетилетия художествена критика и литературни опити в името на добрия вкус.

Жалвайки се за старото си палто (*Regrets sur ma vieille robe de chambre*) Дидро ни връща към онова, с което започнах във връзка с Монтен. Не случайно в това есе Дидро отправя предупреждение към онези, които имат повече вкус и по-малко късмет. Прекаленото изтъняване на вкуса води до собственото му отрицание. Вкусът е преди всичко мяра. Парадоксално е, но се оказва, че когато този стремеж за изтънено оразмеряване на насладата стане прекомерен, той отрича сам себе си. Ще цитирам отново Монтен от неговото есе за умереността: „Можем да опорочим добродетелта, когато пристъпваме към нея с буйно и остро желание”. Тогава вкусът, който е източник на прекрасни неща, става вече според Дидро същевременно и причина за „велики злини”. Великолепна ми се струва идеята, че за да не се случи това е необходим не само здрав разум, но и малко късмет. Така и смятам да завърша.

Благодаря ви за вниманието.