

Глава первая

ЖИВАЯ КУХНЯ

I.

Опыт живой кухни переворачивает все кулинарные традиции.

Живая кухня не ставит своей целью обогатить нас новыми вкусами, привнести новшество в обработку пищи или в технику приготовления коктейлей. Если хороший вкус – это переменная совершенства, то, говоря о совершенстве, мы должны исходить из целостной природы человека. Нельзя говорить о совершенстве, если человеческое существо пребывает в состоянии «так себе». Древние справедливо говорили – «De gustibus non est sermo», что означает бесполезно говорить о вкусе, когда нет основы, рациональности, а беспорядок стал повседневной практикой.

Переход от онтопсихологического воззрения к опыту живой кухни влечет за собой вознаграждение, основанное на целостном гуманизме, поскольку с самого начала онтопсихология устанавливает целостного человека на основе критерия онто Ин-се. Поскольку человек призван воплощать основной проект в мире жизни, то научный подход онтопсихологии определяет человека как индивидуальный результат этого проекта, становящийся чистой феноменологией.

Для совпадения с природной эстетикой нужно изменить сознание. Объективность никогда не будет эстетичной, если субъект не способен к пропорциональности.

Когда мы были в утробе матери, сама природа устанавливала для нас идеальную пищу. Сегодня мы, так называемые взрослые, едим много такого, чего не знаем, поэтому в питании существует взаимная чуждость: пища чужда нам, а мы чужды ей. Так мы и живем, считая, что важно утолить голод для данного народа способом. Но что же такое пища?

В конечном счете можно сказать, что это то самое действие, которое превращает контекст в синтетическую редукцию, метанол, который переводится в иные биологические и энергетические формы организма³.

³ См. Менегетти А. *Образ как алфавит энергии*. – М.; НФ «Антонио Менегетти», 2014

Вхождение в концепцию живой кухни означает нахождение формального Ицо, которое устанавливает идентичность между органической потребностью онто Ин-се, то есть организмического Ин-се, и спецификой соотношения химических и физических пропорций, которые можно назвать также художественными пропорциями. Нашему организму присуще внутреннее искусство, врожденный отбор: некоторые вещи для него неприемлемы, а некоторые — терпимы, какие-то — эстетичны, а какие-то -превосходны.

Не следует забывать, что во всех религиях и трактатах мудрецов рождение в трансцендентном всегда ассоциируется с застольем, с богом, духом природы, с метафизическим, дарующим счастье, удовольствие, реализацию, встречу. Застолье означает нахождение средней посылки, задаваемой Единым: я и внешний объект, я и питающий меня потенциал, то есть жизнь с жизнью, свет со светом, потребности одного онто Ин-се, равнозначно отвечающие другому, более широкому и устремленному ввысь онто Ин-се. Застолье означает пребывание с жизнью. Поэтому мудрецы всегда восхваляли и прославляли этот брачный момент застолья, в котором Бог мог сказать: *«Возьми и ешь, ибо сие есть плоть моя, возьми и пей, ибо сие есть кровь моя»*.

Так осуществляется переход от физической гастрономии к теологической очевидности искусства потребления пищи. У многих из вас была возможность обедать со мной, и вы знаете, что когда я готовлю, это праздник, необыкновенное событие. В те моменты, когда я могу готовить то, что мне нравится, я становлюсь поэтом, изысканным гурманом, немного мистиком и эпикурейцем, то есть подчеркиваю весь вкус и красоту вещей со столь глубинным эротизмом, что четко обозначившаяся потребность превращается в чистую метаболизацию. Я становлюсь тем, что ем, а то, что я ем, становится мной. Все служит питанию, превознесению ума и души. Желудок, горло, кишки восхваляют ум, ликуют, а не трудятся, становятся формой ясного эфирного поля, что приносит наслаждение.

Я не буду возвращаться к содержанию книг этрусков и древних римлян или говорить об изысканной, живой и естественной китайской кухне северных народов или кухне пастухов среднеазиатских пустынь, которые готовили пищу на раскаленных камнях. У каждой земли свои вкусы

и радости, но отличительная черта живой кухни — это высший, разумный человек. Блюда сведущего мудреца будут отличаться от блюд любых других людей — повара, шеф-повара, служащего, — которые никогда не готовят; так, как мастер. Это похоже на работу с камнем. Истинный художник извлекает из камня определенную духовную форму и являет ее другим как феномен. Строитель из того же камня сделает булыжники и выложит стену, то есть создаст прочную структуру.

И в процессе питания есть искусство, дух, изысканность высшего интеллекта. Внутри этого опыта ощутимо присутствие семантического поля⁴! Важно не только что я ем, но и с кем, потому что совместное пребывание означает проживание другого. Семантическое поле осуществляет присутствие другого во мне и, соответственно, мое присутствие в другом. Многие блюда не могут быть вкусными, если их готовит человек в плохом настроении, поскольку нельзя обрести искусство пропорциональности в еде, благодать онто Ин-се и наслаждаться едой в присутствии человека, не облаченного в белые одежды округлости вкуса.

Мы живем именно потому, что с пищей и водой поглощаем эфирное поле, энергию.

Мы непрерывно пребываем в осмосе, в симбиозе, в единстве чувств, которые конкретизируют жизненность нашего ближайшего окружения. Поэтому так часто после рабочего дня я наслаждаюсь прекрасным ужином, чтобы превратить эту материю в образ и подобие, в генератор моей индивидуальности. В результате я не только утоляю жажду и голод, но и приобретаю духовность и открываю для себя земной рай.

Искусство живой кухни возможно как результат целостности человека. Именно целостный человек развивается в сторону совершенства и художественной равноценности, способности соединять различные части в единство специфического смысла данного момента. В действительности, каждое мгновение человек меняется, как вода в реке. И каждым в простоте вечных элементов — муки, воды, зерна и т. д. — он может

⁴ Семантическое поле – базовая коммуникация индивидуаций жизни. Первое открытие онтопсихологии. Более полно о семантическом поле см. в книге: Менегетти А. Семантическое поле. – М.: НФ «Антонио Менегетти», 2016

выплеснуть творческое благородство в «здесь и сейчас» и породить радость существования.

Мои слова кому-то могут показаться поэзией. На самом же деле я говорю о навыке внутренней духовной дегустации, развитом до такой степени, что даже кишки сливаются в своеобразном прозрачном оргазме с рассудком, который достигает симбиоза с природным духом вещей вплоть до встречи с божественным. Пусть даже на день, на минуту, на миг.

Творить живую кухню — значит достигнуть уровня приготовления некоторых питательных элементов для высшего человека, то есть соединять определенный состав элементов в таком синтезе, который обеспечит единицу жизненности. Это позволит субъекту получить высший опыт в конкретный момент времени, в конкретный вечер при свечах, с определенной музыкой, скатертью, хрустальными бокалами, в определенной атмосфере. Человек может быть и один, потому что его душа умеет входить в единение, таинство, близость со всем духом вселенной и через этот хороший вкус приобщаться к мистическому единству. Это не солипсизм, сводимый к пантагрюэлевскому обжорству, и вопрос не в артишоках, мясе или молоке: речь идет о работе ума, дающей затем возможность управлять любовью с помощью возросшего чувства социальной ответственности и внутреннего развития.

Слово «maitre» значит мастер, и этот мастер рождается из внутреннего он раз за разом делает более явным, из которого затем создает внешнюю феноменологию. В итоге совершенный вкус сводится к субъективному выражению и субъективной цели, что приводит к музыкальной встрече со всеохватностью Будды (универсальным висцеротоническим).

Вчера я был приглашен на ужин, который готовили не профессиональные повара. Они создали пять блюд, каждое из которых было великолепным, потому что готовили люди, для которых это было развлечением, а не претензией на звание великих поваров. Все было идеально настолько, сто блюда со вчерашнего ужина стали прекрасным обедом сегодня, потому что их готовили здоровые и веселые люди. Если человек не здоров и таит ненависть, если он страдает, ему больно, или он готовит за деньги, как это делает большинство поваров, то еда в определенной степени несет в себе болезненную семантику, которая некоторым образом

доходит до человека с высшим сознанием. Я бы сказал, что тот, кто достигает измерения превосходного вкуса, достигает внутреннего спокойствия, мира, тотального единства: мудрость и умение хорошо питаться совпадают. Первое порождает второе; одно неотделимо от другого.

Мне нравится готовить разные блюда в соответствии со средой, в которой я нахожусь, с данным типом продуктов, трав, запахов, поскольку характер каждой кухни меняется в зависимости от земли.

Первое правило высшей кухни: в идеале нужно обеспечить себя продуктами (от фруктов до мяса, яиц) той местности, где питается человек, иному что плоды этой земли имеют максимальную вот-бытийность, свежесть, жизненность. Любой продукт, привезенный с другой земли, в каком-то смысле уже мертв, он был умерщвлен, заморожен и попадает к нам на стол, претерпев страдания.

Второе правило: есть сезонные продукты, потому что в них больше жизни, больше позитивной энергии. Употребляя в пищу сезонные продукты, человек взаимодействует с тем, что приготовлено природой в соответствии с универсальными циклами. Таким способом наш организм ест жизнь от жизни, он не должен трудиться над перевариванием пищи, поскольку та незамедлительно вступает в метаболизм с внутренними органами, не провоцируя для них стресса. Ясно, что с приходом глобализации люди теряют эти вещи, в особенности жители больших городов. Те же, у кого есть маленький домик в деревне, имеют возможность рая, возможность получения жизненного стимула.

Третье правило: пребывать в одиночестве или быть рядом с приятными людьми. Это должны быть люди, обладающие жизненной автономией и расширяющие свою позицию. Нельзя творить живую кухню с индивидами, у которых выражена потребность в компенсации или с меметизированными роботами.

Четвертое правило: используемые продукты должны соответствовать специфическому проекту данного момента (эта рыба, это мясо, эта белуга, это вино, эти баклажаны, эти улитки, этот цыпленок и т. д.). То есть необходимо, чтобы в дегустируемом блюде содержался вдохновляющий объект. Вокруг основного элемента создается взаимосвязь из других элементов, дополняющих «желаемый объект».

Пятое правило: для реализации дорогого сердцу проекта требуется минимум места и приспособлений. Достаточно иметь стол, место для готовки, дерево, нож, огонь, сковороду, специи, вертел, горячий камень и т. д.

Шестое правило: быть чистым в чистой и приятной одежде.

Этим я не хочу сказать, что крестьяне или те, кто живет в деревне, - хорошее ценители вкуса. В самом начале я сказал, что речь идет о высшем знании. Это все равно что свести желание вернуться к индейской природе, к обращению к одному лишь биологическому первоисточнику. Это равносильно тому, как если бы мы сравнивали Леонардо да Винчи в тот момент, когда он изучал динамику воды для постижения ее отчетливой формы, с любым, кто начал бы смотреть на воду: Леонардо да Винчи он точно не станет. Секрет всегда заключается в развитом уме, во всех вещах, чем бы они ни были.

Даже когда я готовлю или ем один, мне нравится создавать вокруг себя определенное искусство, потому что объект меня волнует, создает близость и нечто такое, что позволяет чувствовать все вокруг меня: определенный тип скатерти, дерева, фарфора. Все это становится для меня высокоразвитой системой знаков.

Что происходит с человеком, начавшим интересоваться кухней? Он становится более умным, более ответственным, более внимательным к самому себе. Практически, он приводит в действие систему защиты, глобального наблюдения за своим существованием. Это тренировка для постоянного поддержания ума на максимальном уровне.

II.

а) На сложном, многообразном, пестром фоне искусственной концепция «живой кухни» может быть неправильно истолкована и даже установлена в ряд многочисленных «цифровых изобретений». Более того, можно подумать, что речь идет об очередной «вымученной фантазии», денной в стремлении показаться оригинальным на свободном рынке идей.

На самом же деле живая кухня — это глубинный организмический мир, где человек и питательная восстанавливающая экосреда выходят на пик изысканных отношений, где дух освобождается от плотского начала чтобы жить в экстазе. Пять чувств сливаются в оркестр, и у каждого есть свой пассаж завершенной ценности.

Глаз постигает формальную эстетику целого и каждой части в отдельности.

Ухо расширяется и с любопытством вслушивается в шепот и бормотание сковородок, веселый треск огня, звук ножей, ложек и тарелок в процессе готовки и украшения произведений мастера, которые порождают легкое дуновение и невинное удовольствие в легких, желудке, гениталиях. Тем временем глоток белого вина и припев из оперетты обновляют мозг.

Вслед за зрением и обоняние наблюдает за пропорцией вкусов и ингредиентов, пока процесс и результат не совпадут с проектом ожидаемого и желанного.

Осязание, незначительно проявленное вовне, целостным и округлым образом материализует все модусы встречи и постижения частей и целого.

Непрерывный вездесущий вкус проявляется и разрастается в каждой части тела, концентрируясь в области между ртом и диафрагмой.

И вот, в целостном удовольствии органического пиршества приходит живым опытом художественной абстракции, которая оздоравливает душу, наполняя ее бытием.

Живая кухня — сотворение и наслаждение жизненностью в уваливающемся бытии, в мастерстве ресторации.

В ней можно экспериментировать активизацию удовольствия и здоровья в каждой части соединения «продукт — тело — личность».

Желудок танцует в момент наполнения энергетическим вкусом. И, напротив, могу сказать, что всякий раз, когда я ел в «знаменитых» ресторанах с предельно внимательными шеф-поварами и распорядителями зала, мой желудок всегда утруждался перевариванием пищи, в точности как домработница, которая моет тарелки и кухонную утварь.

Когда пища попадает в наше органическое висцеротоническое пространство, то проходит строго определенные стадии химической обработки. Еда живой кухни оптимально вписывается в нейрофизическую пропорцию нашего организма или физико-психическую целостность нашего тела.

Ресторация в искусстве живой кухни — это удовольствие, гедонистическое восприятие, которое располагает к блаженству. Такое удовольствие есть высшая функциональность всех соединений, которые служат сохранению индивидуальной идентичности, связи с тем, что подобно внутреннему,

с трансцендентальной прозрачностью. Блаженство — это состояние интуиции или восприятия всего целого, превосходного для меня в жизни.

Следовательно, удовольствие приобщает тело и индивида к опыту соединения с духом жизни, располагая к внутренней способности видеть прекрасное.

б) Подделка и «воспитанный» вкус

К сожалению, за последние двадцать лет стало нормой «химичить» в попытке повторить сочетания, гармонизованные природой.

Наибольший интерес для современного рынка представляют вина, алкоголь, мясо, рыба, сигары, шампанское, сыры, вода. Раньше эти знаменитые лакомства являлись результатом сезонной архитектуры природы и великолепной работы изысканных мастеров хорошего вкуса. Сегодня Vjntecristo 2, Don Perignon с указанием года выпуска, Luigi XIII, большой морской карась из «паранцы», июньский лангуст, сыр "fossanova", мясо белой коровы, Montepulciano и т. д., купленные по сумасшедшим ценам, могут быть банальными подделками, которые приводят к патологии. Многие из них противны до тошноты и сопоставимы по запаху с бензином, керосина, углем и т.д.

Процесс производства подделок продолжается и зависит от четырех факторов:

1. Лавинообразное расширение рынка и внедрение копий из других стран;
2. Бесплатное производство копий странами-импортерами (покупают 1 миллион литров воды Evian и продают на собственном рынке 1 миллиард литров);
3. Даже компании-производители делают подделки;
4. Поскольку в мире мало экспертов, разбирающихся в природе, опыте и утонченном вкусе, всем другим, в том числе профессиональным поварам, хватает одного слова, лейбла для того, чтобы полностью в него поверить и приобщить к таинству вкуса своих клиентов.

Характерно, что именно люди в возрасте 30 — 40 лет, в глаза не видевшие, в отличие от дедов, как творит природа, оказываются вне критерия живого искусства ресторации. Отныне все основано на фотороботе памяти, и там, где бог-ребенок жизни должен был бы «лакомиться» здоровьем, господствует реклама и царит антивкус.

Вот так, увы, человек-машина потребляет свое горючее, принимаемое его уплощенными чувствами, однако белая душа мира жизни больше не ведет к нему дороги.