

УДК 392.8  
ББК 63.5

## Огонь погас. От огня естественного к огню искусственному

**Пьеркарло Гримальди**

(Университет гастрономических наук:

Италия, Бра (CN), 12042, Полленцо, Пьяцца Витторио Эмануэле, д. 9)

**Аннотация.** В основу статьи положена гипотеза о том, что в настоящее время, на рубеже тысячелетий, огонь, который человек начал использовать на заре своей истории, угасает навсегда. Человек, применяя технологии, преобразующие и заменяющие открытый огонь, пришел тем самым к важному поворотному моменту эволюции, меняющему многие фундаментальные элементы его жизни, под знаком которых развивались с первобытных времен общество, культура, мифология.

Резкое исчезновение живого пламени из повседневной (домашней, и не только) жизни знаменует собой великий переход, ведущий в ближайшее время к полной утрате многовековых практик, отмечавших ритм человеческой жизни и деятельности. Отсутствие живого огня или его превращение во все более незаметный, невидимый, нематериальный вызывает у людей чувство опустошенности. Это переломный момент, некоторые следствия которого мы уже начинаем наблюдать и который вызвал к жизни ряд субъективных и коллективных решений (подчас паллиативных), демонстрирующих нам, насколько эта проблема важна для аффективной жизни как отдельного человека, так и человечества в целом. Очевидно, что исчезновение огня из нашей жизни представляет собой важную познавательную проблему, с которой нам придется иметь дело ради преодоления экзистенциального кризиса (материального и нематериального, логического и эмоционального). Исход этого кризиса определит становление культуры будущих поколений.

**Ключевые слова:** сложное общество, эволюционный поворот, естественный огонь, искусственный огонь.

**Дата поступления статьи:** 26 марта 2019 г.

**Дата публикации:** 25 ноября 2020 г.

**Для цитирования:** Гримальди П. Огонь погас. От огня естественного к огню искусственному // Традиционная культура. 2020. Т. 21. № 4. С. 90–102.

**DOI:** <https://doi.org/10.26158/ТК.2020.21.4.007>

### ОГОНЬ, ВЗЯТЫЙ ВЗАЙМЫ

«Дела шли плохо: об этом говорило то, как тщательно соблюдалась умеренность в еде и как экономились дрова; так что всякий раз, когда наша мать доставала деньги и считала их на ладони, прежде чем заплатить, я дрожал, в самом деле дрожал, словно ожидая, что обрушится свод, из которого вынули камень. Дошло до того,

что осенними и зимними вечерами мы посылали Эмилио на соседнюю ферму попросить огня, чтобы сэкономить спичку. Я туда ходил только один раз, как-то вечером, когда у Эмилио был жар, и они дали мне огня, но старуха сказала: «Иди и скажи своим, что в следующий раз мы к ним придем за огнем и спичку придется зажигать вам»» [Fenoglio 1954, 153].

Этот рассказ Фенольо, обрисовывающий жизнь крестьян долины реки Бельбо в Лангах<sup>1</sup> в послевоенный период, — настоящий образец неореализма, лишенный в своем содержательном отношении всяких литературных ухищрений. Штрих трагической бедности затерянных холмов удивительным образом схож, словно ведет с ними глубокий диалог, с мифами далекой Амазонки, собранными К. Леви-Строссом и повествующими о «буре, погасившей все огни, кроме того, что принадлежит бабушке героя, к которой все жители деревни ходят просить немного горящих углей» [Clément 2004, 68].

Брать взаимны огонь, чтобы разжечь собственный очаг, как это делает бедная семья Браида из Сан-Бенедетто в долине Бельбо, — это напоминает о практике совместного выживания, уходящей корнями в первые времена использования человеком огня; таким образом эта деталь оказывается теснее связанной с легендарным доисторическим субстратом, чем с событиями, происходившими несколько десятилетий спустя в современной Ланге. Взятый взаимны огонь тускло горел в печке, топившейся, из экономии, лишь в большие холода и для приготовления жалкой трапезы. Это описание напоминает нам и о рассказанной Гоголем истории бедного петербургского чиновника, который, чтобы сшить себе новую шинель, изыскивал всевозможные способы сократить ежедневные расходы и даже решил «не зажигать по вечерам свечи, а если что понадобится делать, идти в комнату к хозяйке и работать при ее свечке» [Гоголь 1983, 123].

Всего несколько десятилетий спустя наше современное общество начинает замечать (хотя еще до конца и не осознавая) исчезновение огня как центрального элемента, важнейшей материальной и нематериальной основы семейной жизни. В сельской местности дрова заменяются углем, газом и электричеством только во второй половине XX в. Эти большие

изменения, уже ранее постепенно проникшие в повседневную жизнь городов, предвещали радикальную трансформацию роли живого огня, но еще не позволяли вполне увидеть близкий конец явления, под знаком которого прошла значительная часть истории человечества.

Великая революция, означившая начало исчезновения огня из нашей повседневной жизни, происходит с появлением индукционной плиты. Эта новая технология означает, судя по всему, окончательный приговор живому огню как неотъемлемому элементу в жизни человека. Мы сегодня готовим, не имея больше непосредственного представления, что физически происходит, когда мы превращаем сырую пищу в вареную<sup>2</sup>. Открытый огонь для обогрева сегодня является уже в привилегированных обществах «первого мира» удовольствием, доступным лишь немногим, поскольку камин или печь как устройства, несущие не только физическую, но и эстетическую функцию, постепенно исчезают из нашего обихода. Если у истоков используемой нами энергии все еще находится огонь, тепло которого передается, например, в виде горячего водоснабжения, мы уже непосредственно не воспринимаем, что происходит в рамках сложного процесса преобразования тепла, поступающего в наши дома, и не ощущаем его источника.

Со сменой тысячелетий человек благодаря технологическим изменениям встал на путь постепенного, но фундаментального изменения в той сфере, которая наложила свой отпечаток на первобытную жизнь, мифологию и историю человечества. Если дело обстоит так, необходимо и полезно будет поразмышлять об этом.

Цель данного предварительного рассмотрения — осмыслить некоторые эволюционные этапы и поворотные моменты, когда огонь выступал элементом единения, фундаментальным и нематериальным объектом для создания культуры [Wrangham 2014], и высказать некоторые

<sup>1</sup> Ланга (Ланги) — холмистая местность в Пьемонте, на границе провинций Кунео и Асти, расположенная в долинах рек Танаро, Бельбо и Бормиды. В 2014 г. объявлена объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО. — Прим. пер.

<sup>2</sup> Сырое и вареное — фундаментальное противопоставление понятий в культуре питания, отмеченное К. Леви-Строссом и используемое, в частности, П. Гримальди. В этом контексте смысл понятия «вареное» (*фр.* le cuit, *ит.* il cotto; также переводят как «приготовленное») понимается шире, чем обычно, и означает всякую термическую обработку. — Прим. пер.

предположения о будущем, ожидающем человека вследствие хотя и предсказуемого, но тем не менее резкого исчезновения живого огня из повседневного обихода в его домашней (и не только домашней) жизни. Очевидно, что речь идет о важном переходном моменте, которому суждено уже вскоре завершить многовековую историю форм и практик, которыми был отмечен ритм человеческой жизни, предопределив вместе с тем неизбежную и очевидную утрату, выраженную в отсутствии живого огня, становящегося все более и более незаметным и нематериальным. Это решительный поворот, некоторые следствия которого мы уже начинаем наблюдать и который вызвал к жизни ряд индивидуальных и коллективных решений (подчас паллиативных), демонстрирующих нам, насколько эта проблема важна для аффективной жизни как отдельного человека, так и человечества в целом.

## ПРИРУЧЕНИЕ ОГНЯ

Ю. Н. Харари считает возможным допустить, что некоторые виды людей спорадически использовали огонь уже 800 тысяч лет назад [Harari 2017, 21–22]. Многие факты, однако, позволяют утверждать, что огонь мог применяться гоминидами уже около 1,5 млн лет назад. Медленный и долгий процесс «одомашнивания» потребовался для того, чтобы поставить под контроль дикий огонь, «захваченный» в природе. В этом процессе человеку пришлось находиться с ним в трудном повседневном контакте, чтобы овладеть и суметь контролировать и сохранять этот важнейший ресурс, способствовавший эволюции человека и во многом определивший ее: добывание и поддержание огня представляет собой определяющий поворотный момент для истории человечества [Perlès 1983; Goudsbloem 1996].

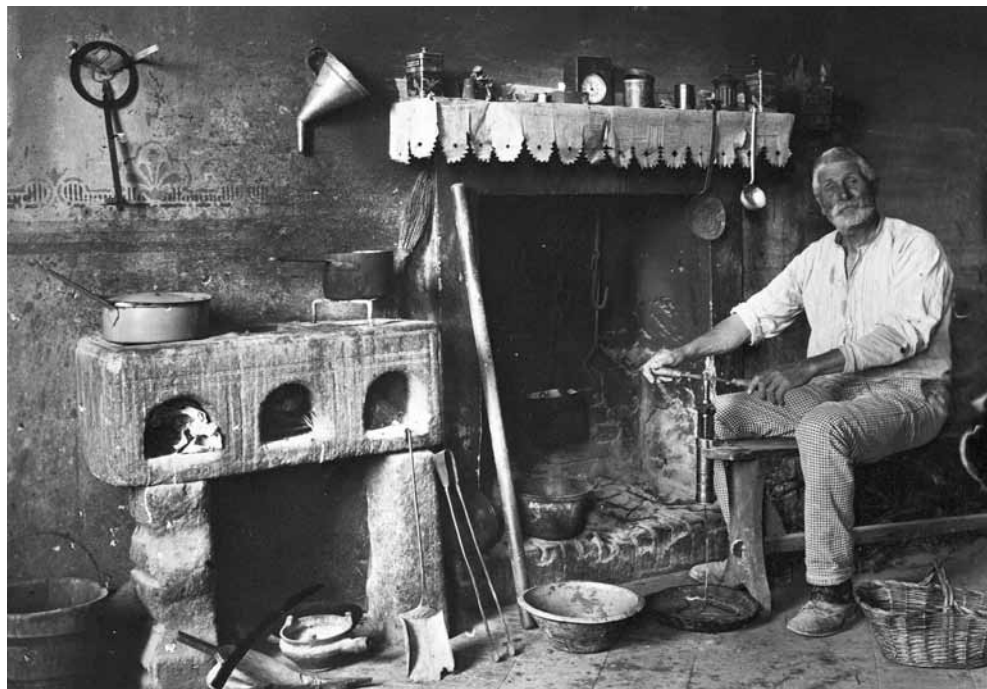
Использование огня становится повседневным, когда 300–400 тысяч лет назад появляются очаги у «человека прямоходящего, неандертальца и предшественников *Homo sapiens*. <...> Люди теперь располагали прекрасным источником света и тепла, а также грозным оружием против хищников. Вскоре человек, по видимому, начал намеренно поджигать окружающие заросли. Огонь при умелом обращении позволял превратить массивы

непроходимых зарослей в поросшее травой пространство, населенное дичью. Более того, как только огонь угасал, предприимчивые люди каменного века могли шествовать по дымящимся головешкам, собирая поджаренные тушки, орехи и корнеплоды» [Harari 2017, 22].

Появление огня стало той искрой, которая не только осветила, согрела и сделала сырое пригодным для потребления в пищу, но и озарила сознание людей, дав начало важной тенденции в развитии культуры, все более отделявшей зарождающийся элемент человеческого от животного. Огонь представлял собой неизвестную, но мощную силу, потенциал которой еще предстояло открыть. Потенциал, связанный, как можно предположить, также с гендерным разделением, поскольку им владели преимущественно женщины. Искусство поддерживать его, вероятно, связано с тонкими способностями женщины, которая, возобновляя жизнь в мире, хранит секрет домашнего благополучия: «Приручив огонь, люди приобрели контроль над силой, вполне управляемой и потенциально неограниченной. <...> Что самое важное — потенциальная сила огня не зависела от формы, строения или силы тела человека. Одна обычная женщина с помощью искры или тлеющего трута могла сжечь целый лес всего за несколько часов. Приручение огня предвещало множество открытий в будущем» [Harari 2017, 23].

## ОГОНЬ И МИФ

К. Леви-Стросс, восстановив в своем исследовании путем критического прочтения мифов предполагаемую линию развития от истоков, приходит к формулировке одной из первых обоснованных теоретических концепций антропологического понимания истории питания, выражаемой кратко в треугольнике «сырое — вареное — гнилое». Огонь стал исключительно значимым элементом, повлиявшим на эволюцию человека, поскольку обеспечил возможность лучшего питания за счет термической обработки пищи. Равным образом он стал важнейшим элементом религиозно-магической картины мира, которую человек постепенно разрабатывает, отделяя животное от противостоящего ему человеческого [Buttitta 2002].



Крестьянин, делающий макароны с помощью «макаронной машины». Слева видны маленькие печки, в которые кладутся горящие угли из большого очага — архаичный способ, позволяющий одновременно готовить несколько блюд. Оттильо (провинция Алессандрия), 19 июля 1922 г. Фото П. Шейермейера [Scheuermeier 1980, II, 779]

A farmer making pasta using a “macaroni machine.” On the left, you can see small stoves where burning coals from a large hearth are placed. It is an archaic method that allows you to cook several dishes at the same time. Ottilio (Alessandria Province), July 19, 1922. Photo by P. Scheuermeier [Scheuermeier 1980, II, 779]

Огонь, требующий постоянной защиты, сохранения, поддержания и воссоздания, становится также важным элементом культурной эволюции — долгого пути, свидетельства которому мы находим благодаря исследованиям и раскопкам и который можем лучше понять, лишь приблизившись к рассмотрению мифологических времен и ранних этапов истории.

Огонь, как считается, имеет небесное происхождение. Лукреций утверждает, что «смертным огонь принесен на землю впервые молнией был. От нее и расходится всякое пламя». Огонь обладает теми же качествами, что и солнце: «После же пищу варить и смягчать ее пламени жаром солнце наставило их, ибо видели люди, что силой знойно палящих лучей умягчается многое в поле. День ото дня улучшать и пищу, и жизнь научали» [Лукреций, V, 1102–1105]<sup>3</sup>.

Огонь оказывается в центре конфликтов между богами, как, например, между

Зевсом и Прометеем. Ж.-П. Вернан напоминает, что Зевс скрыл небесный огонь — огонь бессмертный, а тот, что был похищен Прометеем и подарен им людям, — это лишь «семя огня», за которым следует ухаживать, семя, которое может умереть, «огонь голодный, который, если его постоянно не питать, гаснет. Люди нуждаются в нем не только, чтобы обогреться, но также чтобы питаться, поскольку, в отличие от животных, они не едят сырое мясо. Их пища предполагает строгие правила приготовления, включающие термическую обработку» [Vernant 2001, 61].

Миф превращается в сказку, а затем вновь появляется в предании о святом Антонии, который спустился в ад с поросянком и похитил огонь с помощью своего посоха. Этот посох «был из ферулы, которая имеет губчатую сердцевину, и если искра или уголек находится внутри, то может незаметно тлеть так, что снаружи ничего не видно <...>. Оказавшись снова

<sup>3</sup> Перевод Ф. А. Петровского.



Большой очаг в стене на древесном угле, позволяющий разжигать несколько огней, и соединенная с ним простая дровяная печь. Изола-Сант-Антонио (провинция Алессандрия), 4 июня 1923 г. Фото П. Шейермейера [Scheuermeier 1980, II, 1699]

A large charcoal hearth in the wall that allows several fires to be lit, and a simple wood-burning stove connected to it. Isola Sant'Antonio (Alessandria Province), June 4, 1923. Photo by P. Scheuermeier [Scheuermeier 1980, II, 1699]

в нашем мире, святой Антоний поднял посох с тлеющим кончиком и покрутил им в воздухе, как бы благословляя, так что посыпались искры» [Calvino 1956, 810].

Из того же растения была ветка, которую взял с собой Прометей, поднимаясь на небо: «Ферула обладает особым свойством, в некотором смысле противоположным другим деревьям. В то время как деревья снаружи, со стороны коры сухие, а внутри, где проходят соки, влажные, ферула, напротив, — влажная и зеленая снаружи, но совершенно сухая внутри. Прометей завладел семенем огня Зевса (*sperma pyros*) и спрятал его в сердцевине своей ветки, которая продолжала тлеть изнутри» [Vernant 2001, 59].

Огонь — это столь фундаментальный элемент в жизни человека, что он пронизывает собой все культурные институты, приобретая амбивалентные свойства, символизируя подчас противоположные начала: рай и ад, очищение и осквернение, смерть и жизнь, как материальную, так и нематериальную. Огонь домашний

и всемирный, пламя духовное и материальное, погибельное и спасительное, священное и мирское — субстанция небесного происхождения, которую человек может производить и воспроизводить, божий дар, порождающий мифы.

В тех кострах, которые еще и в наши дни зажигают по определенным дням, преимущественно во время солнцестояний, и которые служат символом смерти и рождения сменяющих друг друга сезонов, можно наблюдать ритуалы погашения и повторного зажигания огня [Eliade 1949]. Сакральный характер огня, таким образом, является важнейшей символической чертой исторических религий, поскольку он служит материальным и нематериальным источником света, указывающего путь к духовному и телесному спасению. Свет позволяет найти потерянный путь, свет ведет к спасению души. Божество присутствует, когда блистает свет Святого Духа. О символической силе огня говорит и папа Франциск в энциклике *Laudato si'*: «Вода, елей, огонь и цвета взяты со всей их

символической силой и включены в хвалу» [Франциск 2015, 176] — человеческое средство, чтобы привлечь внимание Бога к нуждам и надеждам мира. С этим процессом сакрализации огня связаны и свечи, украшающие накрытый стол, и алтарь для Господней вечери.

В древности дом олицетворялся домашним очагом, так же как отечество воплощалось в символе неугасимого священного пламени. Исидор Севильский отмечает, что «очаг называли так потому, что в нем почитали (лат. *colebantur* — также «заботились, взращивали») огонь»<sup>4</sup>. Огонь преобразует материю, и очаг становится знаковым местом в доме и символом познания [Pont-Humbert 1997, 107]. Неслучайно ночные посиделки, на которых устная традиция передается в бесконечных рассказах, обычно проводились в хлеву или в доме — у огня.

В сказках огонь приобретает важную роль в символике повествования, важную нарративную функцию. Он становится метонимическим представлением дома, кухни, где «горит очаг», возле которого Золушка трудится на золе у огня. Адское пламя и костры инквизиции породили сложные и драматичные нарративы, в то время как в других текстах преобладает возрождающее значение огня [Caprettini et al. 1998, 188–190].

Система образов и магических представлений, ассоциирующихся с огнем, дошла до нас в народной культуре, будучи тесно функционально объединенной с устным знанием. Богатое устное наследие породило, в свою очередь, обширную фольклорно-этнографическую литературу, зафиксировавшую уникальный пласт мифологических представлений, связанных с огнем, сохраненных живой традицией [Rouzel 1996].

Эту устную традицию Чезаре Павезе признает основополагающей частью культуры холмов Ланги, вкладывая в уста своего друга Пиноло Скальоне (Нуто) в книге «Луна и костры» признание магического значения огня:

«Теперь он молчал, выпятив губы, и поднял голову, лишь когда я заговорил об этих кострах на стерне.

— Конечно, от них польза, — сказал он резко. — Они пробуждают землю.

— Да что ты, Нуто, — сказала я, — даже Чинто в это не верит.

— А все же, — возразил он, — верно, что участки, где по краям жгли костры, приносят лучший урожай и плоды там сочнее и растут быстрее. Кто знает, может, жар пробуждает соки земли» [Pavese 1950, 51]<sup>5</sup>.

Таковы мифологические представления в Лангах в XX в., глубокие корни которых Павезе ищет в Древней Греции, где ритуальный огонь отгоняет несчастье, а клубы дыма призывают тучи, несущие оплодотворяющий дождь [Pavese 1947, 95].

Ритуальные костры мы еще сегодня встречаем в традиционных праздниках календарного цикла. Карнавал завершается костром, сжигающим зиму и призывающим свет оживить землю и природу [Buttitta 1999, 2013]. В Сен-Лоран-де-Сердане, в Восточных Пиренеях, карнавальная маска старика с традиционной грелкой для постели, внутри которой глест огонь, нападая, зажимала между ног присутствующих на празднике женщин, которые участвовали в этой игре с очевидным сексуальным подтекстом, что создавало символический и ожидаемый контраст с присущей карнавалу эротической инверсией.

Культурная традиция, связанная с огнем, сохраняется также в пословицах и приметах. Э. Милано приводит характерную народную поговорку-примету, записанную в провинции Кунео: «*A Natale 'l solet, a Pasqua 'l tissonet — a Natal i gieug a Pasqua i feug* (На Рождество солнце, на Пасху огонь, на Рождество игры, на Пасху огни, иными словами: если на Рождество солнечно — на Пасху будет жарко, страда полевых работ будет трудной)» [Milano 2011, 72]. В районе города Биеллы резко вспыхивающего огня боятся как предвестника внезапной смерти: «Да защитят нас святая Варвара и святой Симеон от огня, пламени и внезапной смерти» [Sella 1970, 166]. С самим термином «огонь» возникают устойчивые выражения, обширные в семантическом отношении метонимические формы, что показывает

<sup>4</sup> Ab igne colendo et ligna antiqui appellaverunt focum: φῶς enim Graece, Latine ignis est. (Etymologiae 20.10.1).

<sup>5</sup> Перевод Г. Брейтбурда.

## ОГОНЬ И ТРАДИЦИОННАЯ ГАСТРОНОМИЯ

посредством такого лексического богатства большое символическое значение этого термина в языке.

В европейской крестьянской культуре существовала, кроме того, интересная обрядовая практика так называемого «огня бедствия», о которой упоминает Дж. Фрэзер [Фрэзер 1983, 595–596]. Когда болезни, эпидемии, бедствия преследовали ту или иную местность, общину и особенно когда опасность угрожала жизни домашних животных, обычай требовал потушить все огни в округе и, согласно определенным правилам, зажечь один коллективный огонь (так называемый «дикий» или «живой»). Этот новый огонь, не происходящий от старых источников, использовался для разжигания костров, по углям которых прогоняли скот, а золой из которых обмазывались люди. Угольки использовались также для разжигания домашнего очага — процесса ритуального возобновления жизни, очищающего всю общину.

О ритуальном «изначальном огне» сообщает также П. Себийо, рассказывая о Шотландии начала XIX в. Главы семейств, проживавших между двух рек, гасили все огни, и от нового пламени должны были вновь зажигаться все очаги. «Считалось, что с помощью этого средства козни ведьм уничтожаются» [Sebillot 1990, 141]. Свидетельства такого «огня бедствия» предположительно встречались также в холмистых долинах Южного Пьемонта, например, в то время, когда филлоксера уничтожила виноградники. Еще в начале XX в. крестьяне, ухаживавшие за виноградными лозами, проходили от одной к другой, перепрыгивая через костры, которые, как считалось, должны были очистить работающих [Grimaldi, Nattino 2009; Grimaldi 2012, 177]. Костер должен был разжигаться на сухих лозах прошлого года, искру высекали с использованием «камней молнии», которые каждая семья хранила как амулет небесного происхождения, защищающий от непредсказуемого и опасного гнева небес. Прыгая через костер, крестьяне произносили на диалекте обращения к определенным святым-покровителям. Перед нами ритуально-разработанная практика применения огня, отражающая, возможно, еще более сложный церемониал, регулирующий вечное возвращение к истокам огня.

Ценными источниками для наблюдения и анализа роли огня служат документы и предметы, хранящиеся во многих этнографических музеях по всей территории Италии, живопись, все чаще стремящаяся к отражению, «фотографированию» жизни на кухне, где огонь выступает не только источником света, но и согревает и готовит еду для всей семьи, а также фото- и киноматериалы.

Для проверки гипотезы, которая касается перехода огня из дикой в ту или иную одомашненную форму, существующую до сих пор, мы опираемся на авторитетное исследование Пауля Шейермейера [Scheuermeyer 1980; Canobbio, Telmon 2008; Grimaldi 2008, 345–361].

Кухня в документированной этнографической традиции — это жизненное пространство, человеческое, женское, в котором господствует еда, постоянно горит огонь — дикий, не до конца одомашненный. Все это еще можно было наблюдать в деревне в первой половине прошлого века. Крестьянская кухня начала XX в. мастерски описана Шейермейером. В ходе обстоятельного исследования, проводившегося в Италии в 20–30-х гг. и связанного с подготовкой атласа итальянских диалектов, швейцарский ученый создал систематическую и подробную картину материальной культуры итальянской деревни, уделив особое внимание крестьянской кухне и соответствующей утвари. Он описывает и анализирует сосуды, приборы, а также очаг и печи для обогрева и освещения, которые его первоначально дополняли, а в дальнейшем заменили.

На кухне — в единственном теплом месте дома, не считая хлева, женщина играет главную роль в акте воспроизводства семьи, приготавливая и перерабатывая продукты собственного крестьянского хозяйства. Сырое становится вареным среди прихотливой игры пламени, свободно стремящегося вверх в очаге, соединяющем дом с небом, мир посюсторонний с потусторонним [Camporesi 1989]. Через эту открытую связь с небом младенец Иисус, святой Николай и Бефана приносят рождественские подарки детям, но также могут проникать ведьмы, маски и фантастические существа, которыми заполняет ночь суеверное воображение крестьян.



«Осуждение» и сожжение чучела из ржаной соломы на Новый год (31 декабря — 1 января). Кастельдельфино (провинция Кунео). Фото автора, 2001 г. "Condemnation" and burning of a rye straw effigy for the New Year (December 31 — January 1). Casteldelfino (Cuneo Province). Photo by the author, 2001

Фотодокументы, которыми исследователь сопровождает свое описание, позволяют уловить важный поворотный момент в эволюции крестьянской культуры, связанный с огнем. Простые печи, становясь все более современными, заменяют очаг, беря в плен и одомашнивая огонь, чтобы дать уже не столь простую и примитивную, а более разнообразную и сложную обработку продуктов. Именно с этого момента, когда огонь на кухне берется под контроль, крестьянская гастрономия обогащается новыми знаниями и умениями, которые деревенские женщины усвоили на службе у знати и буржуа, что приводит к существенной трансформации культуры питания: в деревне знания высокой культуры начинают самостоятельное развитие.

Простые блюда, получаемые в котле, подвешенном к очажной цепи, диверсифицируются, начинают цениться изысканность формы и тонкость вкуса. «Вареное», представляющее собой существенный этап в культурной эволюции от сырого, испытывает в это время — не столь удаленное от наших дней — новые и существенные изменения, настоящий

скачок в гастрономическом качестве, в тот момент, когда печь одомашнивает и ставит под контроль пламя, делая возможными более совершенные приемы приготовления пищи. Благодаря этой инновации закрываются также прямые пути, которыми огонь обеспечивал связь земли и неба, что приводит к исчерпанию богатого, но пугающего пласта образов, связанных с ночью. В целом исследование Шейермейера, проводившееся в начале XX в., словно бы фотографически зафиксировало момент важнейшего перехода в использовании огня в крестьянском хозяйстве.

Ценные фотодокументы позволяют нам бросить взгляд на крестьянскую кухню в пространственном и временном контексте, что представляет большой этнографический и антропологический интерес. Представленные предметы говорят об особом, переходном этапе существования устной и материальной культуры, связанной с практиками кухни. Старый крестьянский очаг, в котором жил огонь в постоянном биении дикого и свободного пламени, порождавшем насыщение и домашнее тепло, подошел в период, зафиксированный швейцарским исследователем, к важному поворотному моменту. Традиционная кухня, сосредоточенная вокруг очага, получает дополнение в виде особых печей — так называемых *пютаже* (*pütage*), в которые хозяйка помещала раскаленные угли, взятые из открытого очага; такой способ приготовления пищи уже ранее использовался в домах дворян и буржуазии. Это простое, но очень полезное сооружение, позволяющее одновременно организовать и следить за приготовлением нескольких блюд, а следовательно, дать начало процессу обновления крестьянской гастрономии, до этого времени обладавшей лишь очень ограниченным набором блюд в силу непригодности очага. Это изменение дополняется в то же время применением чугунной печки. Шейермейер очень хорошо показывает синхронность процессов, приведших к трансформации крестьянской кухни путем обуздания огня и давших начало гастрономической культуре, почерпнувшей многое из традиции высших слоев и утвердившейся вскоре как богатая народная кухня [Grimaldi 2008, 779]. Подобную *пютаже* можно видеть в доме зажиточного крестьянина из селения Чистерна-Д'Асти, входящего



в состав местного Музея старинных народных ремесел.

Лишь с развитием индустриализации и великим исходом из села, отметившим собой послевоенные десятилетия, традиционный огонь, незадолго до этого подвергшийся, как мы уже видели, интенсивному процессу «одомашнивания», испытал новые серьезные изменения: в последующие годы вслед за газовой появляется электрическая плита. Это знак окончательного изменения в устройстве и организации кухни. На рубеже тысячелетий огонь постепенно угасает, а освещение жилища и приготовление пищи основывается на использовании энергии другого происхождения, сопровождающей растущую социальную сложность эпохи постмодерна.

### ПОГАШЕННЫЙ ОГОНЬ: ТРАУР ПОСТМОДЕРНА

С отказом от живого огня кухня времен модерна и постмодерна приобретает характер искусственной, стерилизованной, статичной среды, практически лишённой видимого присутствия человека и пищи, — место, которое не выглядит предназначенным для готовки. Хозяйка, с давних времен строго и любовно управлявшая в этом театре жизни, утрачивает эту незаменимую роль в репродуктивной стратегии, лишается этого пространства творчества и гендерной самостоятельности, заменяемая поваром, шефом, видящими в кухне возможность для повседневного творческого самовыражения, не всегда осуществимого в других профессиях. Это решительное и масштабное вторжение в женскую сферу происходит, не считаясь с элементарными законами преемственности, соблюдения которых требовала бы длительная женская традиция.

Живой огонь, который питал кухню и всегда сопротивлялся попыткам подчинения со стороны человека, кажется, вот-вот будет окончательно побежден. Сначала он подвергся унижительному ограничению своей энергичной непредсказуемости, составлявшей его самую характерную черту, теперь он обречен на окончательное угасание. Сегодня на кухнях больших предприятий общепита, более или менее «звездных» гостиниц и ресторанов с их безусловным мужским господством вводятся все новые системы

приготовления пищи, ничего общего не имеющие с огнем. Индукционная конфорка позволяет с высокой точностью регулировать мощность нагрева, а следовательно, степень прожарки (готовности). Из кухни окончательно исчезают горячие вспышки пламени, благодаря которым она ассоциировалась с тяжелым и опасным трудом. Разумеется, мы имеем дело с очень важным технологическим новшеством, позволившим сделать кухню — как профессиональную, так и домашнюю — местом, приемлемым для пребывания, комфортным. Сегодня индукционная плита заменяет собой все прочие традиционные формы и практики приготовления пищи. Представляется обоснованным сделанный в ходе нашего анализа вывод, что живой огонь окончательно гаснет и тем самым человек вынужден столкнуться с неожиданным структурным и аффективным вакуумом в силу разрыва одной из фундаментальных традиций. Конечно, данное суждение не следует интерпретировать как ностальгическую попытку идеализирующего взгляда на традицию, поскольку проблема повседневного «приручения» живого огня всегда лежала в основе неугасающего конфликта между человеком и материей, между природой и культурой. Если сегодня данный процесс коснулся домашнего очага, конфликт в большей степени заметен в больших кухнях ресторанов, столовых и гостиниц. Здесь когда-то из-за живого огня становилось невозможно дышать, а жар, исходивший от печей, наносил серьезный ущерб здоровью людей.

Если такова тенденция, определяющая будущее огня на кухне, то верно и то, что нам следует ожидать определенных форм сопротивления ей: действий, поведения, которыми человек стремится вернуть огонь на его место в качестве важнейшего элемента традиционного культурного и аффективного ландшафта, слишком быстро и радикально меняющегося. Так, например, можно предположить, что широкое распространение практики коллективной готовки на гриле (шашлыки, барбекю) связано с растущим осознанием этой нехватки живого огня в нашей жизни. Эстетические стремления ведут к использованию каминов, согревающих помещения в доме, предназначенные для отдыха. Электронные «камины» горят

весь день, создавая виртуальную иллюзию живого огня.

Уже на протяжении ряда лет в Университете гастрономических наук в Полленце действует проект сбора историй жизни поваров, следующих принципам «вкусной, чистой и справедливой» кулинарии — квинтэссенции нашей гастрономической философии, основанной на началах устойчивого развития и научного подхода [Retrini 2016]<sup>6</sup>, которые приглашаются на несколько дней на университетскую кухню. В ходе видеointервью у поваров спрашивали, что они думают о живом огне и его замене новыми технологиями в настоящее время. Хотя многие из них подчеркивали важность наличия в распоряжении повара технологичной, «умной» кухни для того, чтобы быстро и точно воплощать в жизнь его гастрономические проекты, недостижимые без использования контролируемого огня, верно и то, что многие также подтверждали и акцентировали собственное пристрастие к живому огню. Некоторые эмоциональные элементы, носителем которых выступает огонь, являются как бы неотъемлемой частью блюда. Элис Уотерс, авторитетная фигура международного движения «Слоу Фуд», воспроизводя автобиографию в рамках проекта, рассказала о настоящей страсти, которую она как кулинар испытывает к живому огню, добавив, что блюдо, призванное передать любовь, может приготавливаться только на традиционном огне.

В заключение скажем, что, как явствует из происходящего на кухне и вне ее пределов, текущие изменения не пройдут бесследно, напротив, нам придется иметь дело с культурными проблемами как следствием аффективного и идентитарного кризиса, вызываемого крупными технологическими трансформациями. По нашим наблюдениям на протяжении десятилетий полевых исследований, традиции, практики и формы прошлого все чаще предстают в качестве ресурса, необходимого человеку эпохи постмодерна [Bravo 1984]. Человек, жизнь которого протекает в социальных формациях, отмеченных пространственно-временным

ритмом эволюции [Leroi-Gourhan 1977], все сильнее ощущает потребность укоренить свое неустойчивое существование в окружении, связанном с природой и свойственными ей естественными процессами.

Эти его все более интенсивные поиски нацелены на то, чтобы вернуть себе память о прошлом не только как ностальгию об ушедшем, но и как необходимое достояние для построения будущего. Традиции сегодня рассматриваются как итог удачной инновации, поскольку позволяют вновь обрести аффективные, идентитарные элементы — необходимые ресурсы для того, чтобы быть активной частью территориального сообщества, коллектива, в котором мы хотим оставить память, способную пережить естественную смену сезонов, составляющую временной цикл вечного возвращения.

Прометеев огонь, постепенно покидающий печальный горизонт нашего сознания, становится, таким образом, легкой проблемой. Сегодня много говорят о нарративах, и в поисках того наследия, тех ценностей, которые несет в себе пища, воображаемое становится важным инструментом для определения нового «вареного», *поствареного*, которое будет вписано в культурную эволюцию так же, как и первоначальное.

На этом оригинальном пути живой огонь, дающий жизнь кухне, которая парадоксальным образом спешит медленно, сохраняет основополагающую функцию: у очага мы слышим, как пламя потрескивает в ритме собственного языка — языка памяти, мифа, в то же время «одомашнивая» пищу. Виктор Гюго говорил, видя в искрах звездные миры: «Я люблю огонь, дорогой повелитель. Но не по той низменной причине, что он согревает нам ноги или варит нам суп, а за его искры. Иногда я провожу целые часы, глядя на них. Многое мне открывается в этих звездочках, усеивающих черную глубину очага. Эти звезды — тоже целые миры»<sup>7</sup> [Hugo 2013, 449].

Итак, перед человеком встает пока неразрешенная проблема — проблема гаснущего огня и соответствующей

<sup>6</sup> «Вкусно. Чисто. Справедливо» (ит. *Buono. Pulito. Giusto*) — лозунг международного движения «Слоу Фуд», организатора Университета гастрономических наук (см.: [Кабичкий, Калмыкова 2016]). — *Прим. пер.*

<sup>7</sup> Перевод Н. А. Коган.

социокультурной лакуны, с которой нам придется иметь дело, если мы хотим найти способ победить поджидающую нас эмоциональную тьму и холод, исполнить «наш эволюционный долг в отношении огня» [Cavalieri 2014, 80] и найти

тепло в технологиях, которые пока еще не кажутся способными зажечь и напитать наши сердца животных, ищущих человечности.

Перевод с итальянского М.Е. Кабицкого

#### Источники и материалы

Гоголь 1983 — *Гоголь Н.В.* Повести. Драматические произведения. Л.: Худож. лит., 1983.

Франциск 2015 — *Папа Римский Франциск.* Энциклика *Laudato si'*. О заботе об общем доме. М.: Изд-во францисканцев, 2015.

Фрэзер 1983 — *Фрэзер Д.Д.* Золотая ветвь: исследование магии и религии. М.: Политиздат, 1983.

Calvino 1956 — *Calvino I.* (ed.). *Fiabe italiane.* Vol. I, II. Torino: Einaudi, 1956.

Canobbio, Telmon 2008 — *Canobbio S., Telmon T.* (ed.). *Paul Scheuermeier. Il Piemonte dei contadini 1921–1932. Rappresentazioni del mondo rurale subalpino nelle fotografie del grande ricercatore svizzero.* Vol. II. Ivrea: Priuli & Verlucca, 2008.

Caprettini et al. 1998 — *Caprettini G.P., Carlevaris C., Perissinotto A.* Dizionario della fiaba: simboli, personaggi, storie delle fiabe regionali italiane. Roma: Meltemi, 1998.

Clément 2004 — *Clément C. Lévi-Strauss.* Roma: Meltemi, 2004.

Eliade 1949 — *Eliade M.* *Le Mythe de l'éternel retour. Archétypes et répétition.* Paris: Gallimard, 1949.

Fenoglio 1954 — *Fenoglio B.* *La malora.* Torino: Einaudi, 1954.

Grimaldi, Nattino 2009 — *Grimaldi P., Nattino L.* (ed.). *Le divinità del vino. Pietre e magia contadina.* Torino: Museo Regionale Scienze Naturali, 2009.

Hugo 2013 — *Hugo V.* *Notre-Dame de Paris.* Roma, 2013.

Isidori *Hispalensis Episcopi Etymologiarum sive Originum libri XX.* Oxford, 1911.

Lucreti de *Rerum Natura libri VI.* Oxford, 1922. Milano 2011 — *Milano E.* *Proverbi, superstizioni e leggende della provincia di Cuneo.* Cuneo, 2011.

Pavese 1947 — *Pavese C.* *Dialoghi con Leucò.* Torino, 1947.

Pavese 1950 — *Pavese C.* *La luna e i falò.* Torino, 1950.

Pont-Humbert 1997 — *Pont-Humbert C.* *Dizionario dei simboli dei riti e delle credenze.* Roma, 1997.

Sella 1970 — *Sella A.* *Raccolta di proverbi e detti popolari biellesi.* Biella, 1970.

#### Исследования

Кабицкий, Калмыкова 2016 — *Кабицкий М.Е., Калмыкова М.В.* Организации «Слоу Фуд» и «Терра Мадре» и их деятельность по защите кулинарных и аграрно-промышленных

традиций // *Традиционная культура.* 2016. № 2. С. 133–138.

Bravo 1984 — *Bravo G.L.* *Festa contadina e società complessa.* Milano: Franco Angeli, 1984.

Buttitta 1999 — *Buttitta I.E.* *Le fiamme dei santi. Usi rituali del fuoco nelle feste siciliane.* Roma: Meltemi, 1999.

Buttitta 2002 — *Buttitta I.E.* *Il fuoco. Simbolismo e pratiche rituali.* Palermo: Sellerio, 2002.

Buttitta 2013 — *Buttitta I.E.* *Continuità delle forme e mutamento dei sensi. Ricerche e analisi sul simbolismo festivo.* Acireale; Roma: Bonanno, 2013.

Camporesi 1989 — *Camporesi P.* *La terra e la luna: alimentazione folclore società.* Milano: Il Saggiatore, 1989.

Cavalieri 2014 — *Cavalieri R.* *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto.* Bologna: Il Mulino, 2014.

Goudsblom 1996 — *Goudsblom J.* *Fuoco e civiltà: dalla preistoria a oggi.* Roma: Donzelli, 1996.

Grimaldi 2008 — *Grimaldi P.* *L'oralità fotografata. La ricerca di Paul Scheuermeier sulla cultura materiale in Piemonte // Paul Scheuermeier. Il Piemonte dei contadini 1921–1932. Rappresentazioni del mondo rurale subalpino nelle fotografie del grande ricercatore svizzero / Ed. S. Canobbio, T. Telmon.* Vol. II. Ivrea: Priuli e Verlucca, 2008. P. 347–361.

Grimaldi 2012 — *Grimaldi P.* *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale.* Palermo: Sellerio, 2012.

Harari 2017 — *Harari Y.N.* *Sapiens. Da animali a dèi.* Milano: Bompiani, 2017.

Leroi-Gourhan 1977 — *Leroi-Gourhan A.* *Il gesto e la parola.* Vol. I, II. Torino: Einaudi, 1977.

Perlès 1983 — *Perlès C.* *Preistoria del fuoco. Alle origini della storia dell'uomo.* Torino: Einaudi, 1983.

Petrini 2016 — *Petrini C.* *Buono, pulito e giusto.* Firenze; Bra: Giunti; Slow Food Editore, 2016. Rouzel 1996 — *Rouzel J.* *Ethnologie du feu. Guérisons populaires et mythologie chrétienne.* Paris; Montréal: L'Harmattan, 1996.

Scheuermeier 1980 — *Scheuermeier P.* *Il lavoro dei contadini.* Vol. I, II. Milano: Longanesi, 1980.

Sebillot 1990 — *Sebillot P.* *Riti precristiani nel folklore europeo.* Milano: Xenia, 1990.

Vernant 2001 — *Vernant J.-P.* *L'universo, gli dèi, gli uomini. Il racconto del mito.* Torino: Einaudi, 2001.

Wrangham 2014 — *Wrangham R.* *L'intelligenza del fuoco. L'invenzione della cottura e l'evoluzione dell'uomo.* Torino: Bollati Boringhieri, 2014.

© П. Гримальди, 2020

---

## СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

**Гримальди П.** <https://orcid.org/0000-0002-9726-4808>

Ординарный профессор, Университет гастрономических наук: Италия, Бра (CN), 12042, Полленцо, Пьяцца Витторио Эмануэле, д. 9; тел.: +39 (0172) 45-85-11; e-mail: p.grimaldi@unisg.it

---

# The Fire Went Out: From Natural to Artificial Fire

**Piercarlo Grimaldi**

(University of Gastronomic Sciences: 9, Piazza Vittorio Emanuele, Pollenzo, 12042, Bra (CN), Italia)

**Summary.** *This article is based on the hypothesis that at the present time, at the turn of the millennium, the fire that man began to use at the dawn of his history is extinguished forever. Man, using technologies that transform and replace open fire, has thus come to an important turning point in evolution, changing many of the fundamental elements of his life under the sign of which society, culture, and mythology have developed since primitive times.*

*The disappearance of living flame from everyday (domestic and other) life marks a great transition, leading in the near future to the complete loss of centuries-old forms and practices that marked the rhythm of human life and activity. The lack of living fire, which becomes more and more unnoticeable, invisible, immaterial, causes desolation. This is a turning point, some consequences of which we are already beginning to observe, and which has brought to light a number of subjective and collective decisions (sometimes palliative) that demonstrate how important this problem is for the affective life of both the individual and for humanity as a whole. The disappearance of fire from our lives is an important cognitive problem that we shall have to deal with in order to overcome an existential crisis (material and non-material, affective and logical), the outcome of which will determine the culture of future generations.*

**Key words:** *complex society, evolutionary turn, natural fire, artificial fire.*

**Received:** March 26, 2019.

**Date of publication:** November 25, 2020.

**For citation:** Grimaldi P. The Fire Went Out: From Natural to Artificial Fire. *Traditional Culture*. 2020. Vol. 21. No. 4. Pp. 90–102. In Russian.

**DOI:** <https://doi.org/10.26158/TK.2020.21.4.007>

## References

**Bravo G. L.** (1984) Festa contadina e società complessa [Peasant Holiday and Complex Society]. Milano: Franco Angeli. In Italian.

**Buttitta I. E.** (1999) Le fiamme dei santi. Usi rituali del fuoco nelle feste siciliane [The Flames of the Saints. Ritual Uses of Fire in Sicilian Festivals]. Roma: Meltemi. In Italian.

**Buttitta I. E.** (2002) Il fuoco. Simbolismo e pratiche rituali [Fire. Symbolism and Ritual Practices]. Palermo: Sellerio. In Italian.

**Buttitta I. E.** (2013) Continuità delle forme e mutamento dei sensi. Ricerche e analisi sul simbolismo festivo [Continuity of Forms and Change of Senses. Research and Analysis on Festive Symbolism]. Acireale; Roma: Bonanno. In Italian.

**Camporesi P.** (1989) La terra e la luna: alimentazione folklore società [The Earth and the Moon: Feeding, Folklore, Society]. Milano: Il Saggiatore. In Italian.

**Cavaliere R.** (2014) E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto [And Man Invented Fla-

vours. The Natural History of Taste]. Bologna: Il Mulino. In Italian.

**Eliade M.** (1949) Le Mythe de l'éternel retour. Archétypes et répétition [The Myth of Eternal Return. Archetypes and Repetition]. Paris: Gallimard. In French.

**Frazer J. G.** (1983) Zolotaya vetv': issledovanie magii i religii [The Golden Bough: A Study in Magic and Religion]. Moscow: Politizdat. In Russian.

**Goudsblom J.** (1996) Fuoco e civiltà: dalla preistoria a oggi [Fire and Civilization: From Prehistoric Times to the Present Day]. Roma: Donzelli. In Italian.

**Grimaldi P.** (2008) L'oralità fotografata. La ricerca di Paul Scheuermeier sulla cultura materiale in Piemonte [Photographed Orality. Paul Scheuermeier's Study of Material Culture in Piedmont]. In: Paul Scheuermeier. Il Piemonte dei contadini 1921–1932. Rappresentazioni del mondo rurale subalpino nelle fotografie del grande ricercatore svizzero [Paul Schermeyer. Peasant Piedmont in 1921–1932. Views of the Subalpine Rural World in the Photos of the

Great Swiss Explorer]. Ed. by S. Canobbio, T. Telmon. Voll. II. Ivrea: Priuli e Verlucca. In Italian.

**Grimaldi P.** (2012) *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale* [Food and Ritual. Gesture and Word in Traditional Food]. Palermo: Sellerio. In Italian.

**Grimaldi P., Nattino L.** (ed.) (2009) *Le divinità del vino. Pietre e magia contadina* [The Deities of Wine. Stones and Peasant Magic]. Torino: Museo Regionale Scienze Naturali. In Italian.

**Harari Y.N.** (2017) *Sapiens. Da animali a dèi* [Sapiens. From Animals into Gods]. Milano: Bompiani. In Italian.

**Kabitskii M. E., Kalmykova M. V.** (2016) *Organizatsii "Slou Fud" i "Terra Madre" i ikh deyatel'nost' po zashchite kulinarnykh i agrarnopromyslovykh traditsii* ["Slow Food" and "Terra Madre" Organizations and Their Activities to Protect Cultural and Agricultural Traditions]. *Traditsionnaya kultura* [Traditional Culture]. 2016. No. 2. Pp. 133–138. In Russian.

**Leroi-Gourhan A.** (1977) *Il gesto e la parola* [The Gesture and the Word]. Voll. I, II. Torino: Einaudi. In Italian.

**Perlès C.** (1983) *Preistoria del fuoco. Alle origini della storia dell'uomo* [The Prehistory of Fire. The Origins of Human History]. Torino: Einaudi. In Italian.

**Petrini C.** (2016) *Buono, pulito e giusto* [Good, Clean and Fair]. Firenze; Bra: Giunti; Slow Food Editore. In Italian.

**Rouzel J.** (1996) *Ethnologie du feu. Guérisons populaires et mythologie chrétienne* [The Ethnology of Fire. Folk Healings and Christian Mythology]. Paris; Montréal: L'Harmattan. In French.

**Scheuermeier P.** (1980) *Il lavoro dei contadini* [The Work of Peasants]. Voll. I, II. Milano: Longanesi. In Italian.

**Sebillot P.** (1990) *Riti precristiani nel folklore europeo* [Pre-Christian Rites in European Folklore]. Milano: Xenia. In Italian.

**Vernant J.-P.** (2001) *L'universo, gli dèi, gli uomini. Il racconto del mito* [The Universe, the Gods, Men. The Telling of the Myth]. Torino: Einaudi. In Italian.

**Wrangham R.** (2014) *L'intelligenza del fuoco. L'invenzione della cottura e l'evoluzione dell'uomo* [Catching Fire: How Cooking Made Us Human]. Torino: Bollati Boringhieri. In Italian.

© P. Grimaldi, 2020

---

## ABOUT THE AUTHOR

**Piercarlo Grimaldi** <https://orcid.org/0000-0002-9726-4808>

E-mail: [p.grimaldi@unisg.it](mailto:p.grimaldi@unisg.it)

Tel.: +39 (0172) 45-85-11

9, Piazza Vittorio Emanuele, Pollenzo, 12042, Bra (CN), Italia

Full Professor, University of Gastronomic Sciences

---



This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY4.0)