

ПОСРЕДСТВЕНОСТ И НЕПОСРЕДСТВЕНОСТ В СЪЖДЕНИЯТА НА ВКУСА

Ясен Захариев

Нов български университет

Abstract. The article examines the problem of the immediacy of taste in the philosophy of the 18th century and in particular in the philosophy of Immanuel Kant. In modern aesthetics, it is taken for granted that the judgment of taste is immediate due to its relation to the feelings of pleasure and displeasure. The main thesis in the text is that the premise of the immediacy of aesthetic taste is false. For this purpose, the article analyses in detail Kant's theory of taste compared to the ideas of other philosophers such as Hume, Hutcheson, Earl Shaftesbury, etc. The article demonstrates through arguments and examples that even the sensory taste is conditioned by preliminary attitudes and expectations. The text also examines the prerequisites that determine the judgment of taste in arts. Finally, the article suggests an open possibility of a critique of foretaste.

Key words: judgement; taste; foretaste; immediacy; aesthetics; Kant; Hume

Темата за вкуса през 18. век

Модерното понятие за естетически вкус се появява плахо още през 17. в., но се превръща в централна тема за философски изследвания и спорове през 18-ото столетие. Понятието „добър вкус“ (*bon gusto*) се използва за пръв път в модерния му смисъл от испанския йезуит Балтазар Грасиан-и-Моралес в неговия „Джобен оракул“ (*Oráculo manual y arte de prudentia*), който е издаден през 1647 г. Субективният вкус трябва да е съгласуван с добрите нрави, за да може да претендира да е „добър“. Според Моралес не е достатъчно човек да е разумен и чувствителен, за да избира добре какво да харесва и как да се показва в обществото. Освен природната интелигентност е необходим още и добър вкус (Gracián y Morales, 1991, гл. 51), който е подчинен не на случайни субективни прищевки, а на външна за човека мяра, зададена от добрите нрави в обществото. Добрият вкус регулира естетическите предпочитания на човека, така както моралните норми регулират поведението му. През целия 18. в. темата за динамичното отношение между субективното удоволствие от красивото и обективната мяра на вкуса заема централно място в естетическите мъдрувания на философите от Просвещението.

Изследванията върху естетическия вкус се основават на една обща за почти всички философи от този период предпоставка за красивото като естетическа категория. Красивото не може да се мисли независимо от ума и неговите възприятия, т.е. то нито съществува като особено качество на предметите, нито е отвъдна идея, към която конкретните красиви предмети са по някакъв начин „причастни“. Това положение е в контраст с възгледите на схоластиците, според които красотата е трансцендентно понятие (Еко 2018, pp. 40 – 48; pp. 201 – 225). За философите на Просвещението красивите неща са красиви само доколкото има някой, който да ги възприема като такива, само доколкото някой притежава естетически вкус. По такъв начин става невъзможно да се проблематизира красивото без предварително да се реши въпросът за вкуса, защото той е субективното условие красивото да съществува изобщо.

Позиционирането на красивото в сферата на човешките преживявания и способности още не означава, че вкусът сам създава своите обекти, нито че красотата е произволен продукт на ума, така както сетивността не сътворява възприятията си *ex nihilo*. „Зад“ сетивата и вкуса би трябвало да стои нещо външно – предмет с определени качества, които да предизвикват съответните възприятия и усещания за красиво. Други качества и предмети могат да ни оставят безразлични или напротив – да ни отвращават, защото ги намираме за грозни. Разбира се, обективната независимост на предметите от ума, макар да е очевидна във всекидневната интуиция, се оказва трудно доказуемо положение. Дж. Бъркли добре демонстрира трудностите, пред които се изправяме, при опитите да докажем съществуването на обективна същност „вън“ и независимо от ума, която стои „зад“ усещанията. В естетиката представителите на шотландското Просвещение Александър Джерард (1728 – 1795), а по-късно и Арчибалд Алисън (1792 – 1867) свеждат усещането за красиво до произволна субективна асоциация между идеи, при която се оказва невъзможно да се намери каквото и да било правило, позволяващо да се различат добрите от лошите асоциации, респективно добрият от лошия вкус. Подобно радикално затваряне на красивото и вкуса в психологията на субективните впечатления и техните асоциации обезсмислят напълно въпроса за добрия вкус като обективна мяра, поради което и повечето автори се дистанцират от подобна крайна позиция.

Ако се проследи развитието на темата до Кант, може да се открие една линия на постепенно субективизиране на вкуса, която тръгва от идеите на третия граф Шафтсбъри (1671 – 1713), за когото вкусът е усет, улавящ красивото благодарение на обективни качества като единство, мяра, хармония и пропорция. Подобен подход по-късно се открива и при Е. Бърк, който се фокусира върху красивите „качества“ на предметите. При Шафтсбъри красотата се очертава общо и неопределено като категория, приложима еднакво добре както към сетивните предмети, така и към морала и познанието: „Преди всич-

ко красотата е истина“ (Shaftesbury 1999, p. 65). Красивото и доброто обаче са разпознаваеми по-скоро чрез култивирана чувствителност, а не чрез мислене.

По-късно Ф. Хътчесън продължава да разглежда вкуса като вътрешен усет, който улавя обективно съществуващото „единообразие в разнообразието“ в красивите предмети (Hume, Hutcheson, Montesquieu 2017, p. 119). За разлика от Шафтсбъри той не посочва конкретни обективни качества като хармония и пропорция, а задава общия принцип, на който тези качества трябва да се подчиняват, за да породят усещането за красиво. След него Д. Хюм също изследва субективната природа на естетическото преживяване. Според него съществуват определени принципи, приложими към вкуса, но техните обективни основания не са универсални и не могат да се посочат. Вместо това нормата на добрия вкус се задава от ... вкус, но не какъв да е, а вкусът на ценителите. Така привилегированите мнения и оценки на ценителите се превръщат в еталон и гарант на добрия вкус, посочващ „правилно“ красивото.

Преди Кант вкусът се разглежда от представителите на Просвещението по начин, който ще нарека тук съвсем условно „есеистичен“. Това важи не само за споменатите по-горе автори. С това нямам предвид, че за вкуса се пишат непременно есета, а по-скоро, че той обичайно се подлага на анализ в свободна и необвързана експлицитно с определена систематична философия форма. Това важи с еднаква сила за Дидро, който е автор на статията за красивото в Енциклопедията както и на прочутите критически есета, т.нар. „Салони“, посветени на ежегодните артистични изложения в Париж. Същото важи за Волтер, Монтескьо и Д'Аламбер, които са работили върху статията за вкуса в Енциклопедията.

За разлика от всички тях вкусът при Кант се разглежда не чувствено-сентиментално като особен вид усет, а като способност за много специфичен вид съждение, съждение на вкуса, на което е отделено централно място в цялата първа част от „Критика на способността за съждение“. Във философията на Кант вкусът излиза от току-що оформилата се естетика и художествена критика и се озовава в центъра на теорията на познанието и трансценденталната философия. Съждението на вкуса, така както е поставено във философията на Кант, е на пръв поглед противоречиво, дори парадоксално. Макар и съждение, то няма познавателна сила. То преценява нещо, без да познава нищо. В контраст с описаната по-горе линия на разсъждения, при която философите се опитват да намерят допирни точки между субективния усет и обективните норми на добрия вкус, Кант настоява за неговата априорно изведена „субективна“ всеобщност. Това е изключително интересен, типично Кантиански обрат, който ще проследя по-подробно след малко. Ако изобщо можем да поставим тези положения в рамките на описания дебат за вкуса, то без съмнение естетиката на Кант представлява върхова точка – предел, след който през следващия, 19. в. темата за вкуса постепенно замира.

Кант и формализирането на вкуса

Още в предговора към третата „Критика“ Кант отбелязва изрично, че **изследването му няма отношение към формирането и културата на вкуса, а е с трансцендентално намерение** (Kant 1980, р. 38). Въпреки това ясно поставено условие в началото, се оказва трудно авторът и неговата книга напълно да се разграничат от „формирането и културата“ на вкуса. Самият Кант на много места смесва трансценденталния аспект на съждението на вкуса с този, който има отношение към културата на вкуса. На много места той говори за погрешност на вкуса. Как е възможно обаче да има грешка там, където няма познание? Как изобщо е възможно да има съждение без познание? За да се разгледа понятието за вкус при Кант и да се отговори на тези и други въпроси, е необходимо преди това да се очертае проблемът в контекста на Кантовия трансцендентализъм.

Кант най-общо определя вкуса като способност за преценка на красивото, но това определение, само по себе си, не би имало смисъл извън контекста на трансценденталната философия на Кант, който разглежда познавателните способности като едно голямо йерархично семейство. В „Критика на чистия разум“ той започва от **сетивността**, която е способност за нагледи. След нея идва **разсъдъкът**, който е способност за мислене чрез понятия. Накрая е **разумът** – най-висшата познавателна способност за принципи. Наред с тях в познавателното семейство има и други способности, които са междинни, като **способността за въображение**, която стои между сетивността и разсъдъка и позволява те да се свържат. Друга междинна способност е **способността за съждение**. Това са само най-забележимите топоси в епистемологичната карта на Кант, които са свързани по изключително сложен начин, предмет на разглеждане и анализ в целия критически проект на философа. Къде на тази карта се намира вкусът?

В третата „Критика“ – „Критика на способността за съждение“, **вкусът се определя като особен вид способност за съждение**. Способността за съждение тук се мисли като посредник между разсъдъка и разума: „Но в семейството на висшите познавателни способности има едно междинно звено между разсъдъка и разума. Това е способността за съждение...“ (Kant 1980, р. 47). Тази способност се определя в първата „Критика“ като способност да се мисли особеното, подчинено на нещо общо, и Кант я нарича „определяща“ или „субсумираща“. При нея е дадено общо правило, като тя открива особените случаи, които спадат към него. В третата „Критика“ за Кант е по-интересен един друг аспект на способността за съждение. Какво се случва тогава, когато е дадено само особеното и способността за съждение трябва да го подчини към правило, което не е известно? Когато е дадено само особеното, но нямаме общото, тогава способността за съждение се нарича от Кант „рефлектираща“ и тя сама трябва да си създаде правило, за да се ориентира, без да разчита на предварително

дадено такова. При това положение рефлектиращата способност за съждение се нуждае от трансцендентален принцип, който няма откъде да вземе и трябва да намери в самата себе си. Това е априорният формален принцип на „целесъобразността на природата в нейното многообразие“ (Kant 1980, p. 52), който ни позволява да мислим природните явления като закономерни, а не случайни дори тогава, когато не познаваме конкретния закон (правило). Този принцип предполага наличието на цел за съществуването на някакво явление или на закономерност при промяната му, дори да не знаем какви точно са те. Представата за постигането на някаква цел изобщо пък се свързва, на свой ред, с **чувството на удоволствие**, което, доколкото не се отнася към конкретна цел, а към целесъобразността като принцип, също се оказва априорно. Чувството за удоволствие се споменава съвсем бегло в първата Критика, а във втората се разглежда като емпирично основание на волята, т.е. като такова, което не може да послужи за конституирането на всеобщ морален закон. В третата Критика то е повишено в основна душевна способност, като с това Кант предлага по-обща карта на човешките способности вече не с оглед на познанието, а с оглед на душевността изобщо: „Защото всички способности на душата могат да се изведат по-нататък от едно общо основание: способността за познание, чувството за удоволствие и неудоволствие и способността за желание“ (Kant 1980, p. 48). Първата и последната способност (познанието и волята) са предмети на анализ съответно в първата и втората „Критика“. В третата идва ред на удоволствието.

Рефлектиращата способност за съждение се разделя по-нататък на още две под-категории – *естетическа* и *телеологическа*, като първата се отнася до формалната целесъобразност чрез чувствата на удоволствие и неудоволствие, докато втората – към същата тази формална целесъобразност, но чрез разсъдъка и разума. **Естетическата способност за съждение, която преценява нещо като красиво или грозно чрез чувствата на удоволствие и неудоволствие, е всъщност това, което Кант нарича „вкус“.**

Сложна е картографията на човешките способности във философията на Кант, но без нея не би било възможно разбирането на проблема за вкуса и неговата погрешно допускана непосредственост. Сега би трябвало да е по-лесно да се маркират и основните положения, свързани с преценката на вкуса.

1. Преценката на красивото от вкуса става с посредничеството на способността за въображение към субекта и неговото чувство за удоволствие:

За да различим дали нещо е красиво, или не, отнасяме представата не чрез разсъдъка към обекта с цел познание, а чрез способността за въображение (може би свързана с разсъдъка) към субекта и неговото чувство на удоволствие или неудоволствие. Съждението на вкуса значи не е познавателно съждение, следователно не е логическо, а естетическо, под което се разбира онова съждение, определителното основание на което не може да бъде друго освен субективно (Kant 1980, p. 78).

2. Съждението на вкуса разпознава красивото в четири момента според добре познатата още от първата „Критика“ таблица на съжденията според *качеството, количеството, отношението* (на целите) и според *модалността* (на удоволствието от предмета). По своето качество то е предмет на **удоволствие без интерес**; по своето количество е **предмет на всеобщо харесване без понятие**; по своето отношение е **форма на целесъобразност без цел**; по своята модалност е предмет на **необходимо удоволствие без понятие**.

Тезата за непосредствеността на вкуса

Изглежда, че непосредствеността на вкуса е една от причините да се вземе понятието от сетивността и да се пренесе в естетиката. На пръв поглед е очевидно, че при вкушването на някаква храна или напитка ние моментално и без посредничеството на други сетива или съждения възприемаме вкусеното, което непосредствено ни причинява приятни или неприятни впечатления. Това предположение ще се окаже погрешно, но изглежда, че то се приема за безспорна истина през 18 в., тъй като почива на предразсъдък, че небцето винаги е в състояние да определи нещо като вкусно или отвратително веднага след вкушването. Това обаче невинаги е така. Едва в следващия, 19. в. този предразсъдък ще се проблематизира, при това не във философията, а в пределно отдалечени от нея области като гастронимията например.

Тезата за непосредствеността на вкуса се появява още при Хътчесън, който пише своето „Изследване върху произхода на нашите идеи за Красиво и Добро“ през 1725 г. – 65 години преди „Критика на способността за съждение“. Там той е уверен, че „идеите за красота и хармония, както и другите сетивновъзприемаеми идеи ни харесват необходимо, и то непосредствено. И никакви наши решения, нито пък никакви очаквания за полза или вреда не са в състояние да променят красотата или грозотата на даден обект“ (Hume, Hutcheson, Montesquieu 2017, p. 114). По нататък Хътчесън продължава по начин, който е твърде сходен с разсъжденията на Кант от третата „Критика“. Никой не може да ни принуди да харесаме нещо, противно на нашия вкус, като в краен случай може да се стигне дотам, че бихме могли само лицемерно да се престорим, за да угодим на другите (виж: Kant 1980, p. 171; §33). При Кант тезата за непосредствеността на вкуса е не по-малко погрешна, но не се приема така интуитивно както при Хътчесън и останалите, а е впечатляващо развита и вътъкана в трансценденталната му система. Ще очертая накратко позицията на Кант, предназначено и доколкото е възможно с дистанция от неговия речник. Това смятам за задължително от уважение към читателите, които не са задължени да познават специфичния Кантов философски жаргон. Давам си сметка за рисковете и трудностите при подобен „превод“, защото това може да означава отклонение от и изкривяване на мисълта на Кант. Но пък колко са тези, които биха имали претенцията да я следват дословно?

Тезата за непосредствеността на вкуса при Кант следва пряко от първите три от посочените по-горе моменти – на качеството, количеството и отношението. Преценката за красиво не се основава нито на интерес, нито на понятия, нито на определена конкретна цел, които да го определят като негови условия. **Тази преценка е резултат от спонтанната, а оттам и непосредствената игра на познавателните способности на въображението и разсъдъка, която води до появата на едно необходимо естетическо удоволствие, тогава когато двете способности са в хармония.** Тук е и един от най-трудните моменти в разбирането на естетиката на Кант, а именно че удоволствието е следствие, а не причина при преценката на красивото: „Съждението се нарича и тъкмо затова естетическо, защото неговото определително основание не е понятие, а чувството (на вътрешното сетиво) за онова съгласуване в играта на способностите на духа, доколкото това съгласуване може само да се почувства“ (Kant 1980, p. 107).

Това е важно, тъй като и тук имаме коперникански преврат по отношение на всекидневните нагласи относно връзката между приятно и красиво. За всекидневното разбиране удоволствието от нещо изглежда, че е основание да го преценим като красиво. При Кант е точно обратното, защото вкусът преценява определен предмет за красив вследствие на хармоничното отношение между познавателните способности на въображението и разсъдъка при възприемането му и едва тогава като следствие се появява специфичното за това възприятие естетическо удоволствие. Непосредствеността на вкуса тук произтича от спонтанността в „играта“ на познавателните способности. Забележителни са страниците в третата критика, посветени на разликите между сетивното удоволствие, предизвикано от приятното, и естетическото удоволствие, предизвикано от красивото! Тази част от критиката ще бъде вечно актуална, доколкото е вечно актуален **погрешният подтик на хората да определят нещо за красиво само защото им е приятно от него.** Нещо повече, тази погрешна нагласа елиминира предварително каквото и да било допускане за съществуването на добър вкус, просто защото красивото се оказва идентично със субективно приятното. При това положение и най-отвратителната причина за приятно преживяване трябва да се приеме за красива.

В рамките на своя трансцендентален формализъм Кант посочва и развива две положения, които са пряко следствие от тезата за непосредствеността на вкуса, които обаче ми се струват погрешни.

Първо положение: естетическата преценка и удоволствието от красивото са независими от преценките на другите хора и техните чувства на удоволствие. Опровергаване на положението с помощта на чаша боза и „Супа „Кембъл“ от Анди Уорхол.

С непосредствеността на вкуса Кант свързва факта, че способността за преценка на красивото (естетическият вкус) получава името си от сетивна-

та способност за вкусане, защото тя е също така непосредствена. Кант не се съмнява в непосредствеността на небцето, за която споменах и по-горе: „опитвам ястието със собствения си език и небцето и след това (а не според общи принципи) изказвам съждението си“ (Kant 1980, p. 173). Това обаче не е вярно. Сетивното вкусане само изглежда непосредствено, но всъщност е сложно обусловено.

Множество изследвания от втората половина на 20. в. до днес, посветени на вкуса и когнитивните процеси, които участват в преценката дали нещо е вкусно на небцето, или не, показват недвусмислено, че сетивният вкус е всичко друго, но не и „непосредствен“. Освен от физиологията и здравословното състояние на конкретния човек „субективният“ вкус зависи от множество обективни и опосредяващи фактори като културния контекст (вкусове и аромати, които са обичайни и се смятат за приятни в една култура, се възприемат за отвратителни в други), установените навици на хранене, цвета, външния вид и аромата на храната, моралните съображения във връзка с храната (например много вегетарианци не харесват месни храни поради морални съображения) и т.н. За всеки от тях могат да се дадат множество примери. Те недвусмислено показват посредствеността на сетивния вкус и сложната обусловеност от множество независещи от индивида и неговото небе фактори, които играят ролята на предразсъдъци по отношение на вкуса (виж: Korsmeyer 2002; Rouby 2002; Wyatt 2022).

Би могло да се повдигне едно възражение към тези аргументи.

Независимо от изброените по-горе условия на вкуса, самото **вкусане** сякаш остава непосредствено. Това, че съм се научил да харесвам боза например заради културата, в която живея, не променя непосредствеността на мигновеното удоволствие, което изпитвам при нейното вкусане. Ще покажа обаче, че това не е вярно, като ще използвам същата тази боза за пример. Могат да се приведат немалко примери за колебания и дори блокиране в преценката на вкуса, които се дължат на нееднозначното „предвкусане“, което го предхожда.

По аналогия със сетивния вкус, ако някой НЕ намира за красиви една сграда, картина или стихотворение, той според Кант няма как да се поддаде на чуждото одобрение, независимо че то може да му се натрапва от „хиляди гласове“. Чуждите преценки на вкуса не могат да бъдат основание за неговата собствена заради нейната непосредственост. Човек може да се престори, казва той, че нещо му харесва, за да не се изложи, но от това собствената му преценка не се променя. Той може да започне да се съмнява дали е развил добър вкус, „но все пак той ясно съзнава, че одобрението на други не дава никакво валидно доказателство за преценката на красота...“, но никога това, което се е харесало на други, не може да служи за основание на едно естетическо съждение“ (Kant 1980, p. 172). След това

Кант продължава, че това може да ни направи „*несигурни* (курсив мой, Я.З.) по отношение на нашето съждение, никога обаче не може да ни убеди в неговата неправилност“ (Kant, 1980, p. 172).

Тези разсъждения не са убедителни. Положението, че мога да се окажа „несигурен“ (по думите на Кант) в съждението си, само по себе си, означава, че то губи с това и своята непосредственост. Сравнението със сетивния вкус при това положение също не е в полза на твърдението, защото несигурността или колебанието биха означавали, че опитвайки нещо на вкус, аз не мога веднага да преценя дали то ми харесва, или не, а това противоречи на казаното по-горе, че вкусът реагира веднага и спонтанно. Всеки, който е вкусвал резлива боза в сладкарница „Пчела“ в София, познава колебанието в преценката, свеждаща се до поредица от важни въпроси, различни по трудност и важност: „Харесва ли ми да е толкова кисела, или не?“, „Прясна ли е, или е тръгнала да вкисва?“, „Ще трябва ли да тичам до вкъщи след нея?“ и т.н. Гледката на множество щастливи хора в сладкарницата, които спокойно пийват от същата боза без никакви притеснения, може да ми подсказва и без нарочна дискусия с тях по въпроса, че всъщност това, което вкусвам, е точно това, **което се очаква да бъде**. По този начин това бързо „проучване“ на контекста може да реши изброените по-горе въпросителни, за които непосредственият ми вкус е бил в колебание и несигурност допреди малко. Нищо непосредствено няма тук в преценката, защото неподправеното и спокойно сетивно удоволствие от допиването на същата тази боза, породила толкова въпроси, ще се дължи на сравнението на собственото ми преживяване с това на другите, противно на твърдението на Кант.

Въпросите за естетическата преценка в изкуството са много по-сложни в сравнение с тези при бозата, като тук посредствеността на вкуса изглежда да е необходима дори в още по-голяма степен. Кант не повдига въпроса за невъзможността да стигнем до съждение на вкуса при среща с произведение на изкуството, което не разбираме. Така неговата теза за непосредствеността на вкуса не позволява да се мисли едно обичайно състояние, често срещано в съзерцанието на модерното изкуството, когато човек не може да стигне нито до естетическо съждение, нито до чувство на удоволствие или неудоволствие. Естетиката на Кант не може да помогне с нищо на зрителя, който често е в **естетически ступор** пред някое авангардно произведение на изкуството и не знае всъщност то харесва ли му, или не; красиво ли е, или е грозно; изтънчено ли е, или е безвкусно. Ситуацията всъщност е доста подобна на тази с бозата и вероятно не трябва да ни изненадва, че поне в България терминът „боза“ е успешно приложим като оценка към произведения на изкуството със съмнителна естетическа стойност.

Разбира се, не е такъв случаят с едно от произведенията на Анди Уойрхол, а именно „Супа Кембъл“ от 1962 г., представляващо инсталация от 32

платна с нарисувани върху тях еднообразни консерви със супа от съответния производител (Warhol 1962). Не можем да определим произведението като „боза“, защото е супа, а освен това изпитваме и страх от мнението на другите, утвърждаващи го като шедьовър не на кулинарното, а на изобразителното изкуство. Страх ни е от собствената ни просташина, която не бихме искали публично да разкриваме, ако отсъдим за произведението например, че това е глупост някаква. Не сме съвсем наясно всъщност дали ни харесва, или не. Има вероятност това да е гениално произведение, независимо дали откриваме в момента асоциирани с гениалността качества, или не.

В такава ситуация, за да стигне до преценка, съзречаващият човек първо трябва да опознае предмета по определен начин в някакъв контекст, който няма как да се появи непосредствено в усета. Очевидно е, че тук разсъдъкът ще е ангажиран познавателно, колкото и Кант да отрича познавателния характер на съждението на вкуса. Очевидно е също така, че произведението не е реклама на супата „Кембъл“, независимо че прилича на такава. Или пък не е толкова очевидно? Не само че не е изключено човек да се допита в този случай до мненията на други наблюдатели, но е дори желателно, и чак след тогава да отсъди за естетическата стойност на предмета и да почувства удоволствие или неудоволствие от съзречаването му. Напълно е възможно, след като веднъж е отсъдил по определен начин, по-късно да ревизира мнението си. Това е само опростен пример за сложните вериги на опосредяване при естетическата преценка в изкуството, които никак не се съгласуват с постулата за непосредствеността на вкуса, споделян от Кант.

Второ положение: невъзможност за аргументиране на естетическата преценка. Опровергаване на положението с помощта на вино и Дейвид Хюм.

Този, който не одобрява едно произведение на изкуството, не може да бъде убеден и от априорно доказателство. При опит някой да ни **докаже**, че едно или друго е красиво, Кант пише: „аз си запушвам ушите (курсив мой, Я.З.), не желая да слушам никакви основания и умувания и по-скоро ще приема, че онези правила на критиците са погрешни или най-малкото, че тук не е случаят за тяхното приложение, отколкото да изоставям съждението си да бъде определено от априорни доказателствени основания, защото то трябва да бъде съждение на вкуса, а не на разсъдъка или на разума“ (Kant 1980, p. 172). Това положение със сигурност не произтича от ината на Кант, нито от неговото пренебрежение към оценката на другите. То без друго елиминира възможността за съществуването на художествена критика, както и претенциите на ценители и познавачи, че могат с аргументи да защитят „обективните“ си становища за музиката, литературата или художественото творчество на даден автор. С оглед на цялата абсолютно гениална естетическа теория, развита от Кант, това разсъждение обаче е напълно последователно и то не би могло да

бъде оборено или ревизирано, без заедно с него да се отхвърли немалка част от третата „Критика“. Не разполагам с необходимите за това интелект и болни амбиции. Това, което бих искал да покажа тук, е погрешността на допускането за непосредственост, но не във формалната система на Кант, която ми изглежда здрава като диамант, а в сферата на приложение на съжденията на вкуса, в т.нар. от немския философ „култура на вкуса“.

Както и при анализа на първото погрешно положение за непосредствеността на вкуса, ще започна с пример от сетивния вкус. Бих могъл успешно да използвам спомената по-горе боза, но примерът с нея не би бил толкова убедителен в сравнение с виното. Освен това натъртването върху пример с резлива боза би могло да се разчете и като проява на лош вкус в жанра на академичните статии по повод 300-годишнината от раждането на най-великия философ.

Процесът на професионалната винена дегустация през последния половин век е до такава степен обвързан с норми, правила на действие и общоприет език за оценка със специализирани категории на вкуса при виното (тяло, баланс, интензитет, дължина, допир, трайност, вкусов аромат и т.н.), че самата идея за непосредственост на оценката изглежда нелепа. Тя обаче е съвсем на място в случаите, при които се пие и опитва вино във всекидневен контекст и без претенция, че за виното се съди според определени норми. Важно е да се изнесе тук пред скоби, че става дума за експертна дегустация и оценка на вино, а не за обичайното пиене. Показателен за това е още фактът, че дегустаторите НЕ пият виното, което опитват, т.е. те нямат практически интерес и се отнасят към него естетически – не като предмет за употреба, а като произведение на (винарското) изкуство. Последното е напълно в съгласие с първия момент на красивото според категорията на качеството – виното се явява „предмет на удоволствие без интерес“.

По аналогия с Кантовата философия категориите на вкуса при дегустацията на вино играят подобна (не същата) роля, която изпълняват категориите на разсъдъка по отношение на нагледа. Така както не е възможно да съществува познание без синтеза на сетивния наглед с понятията на разсъдъка, така не може да има дегустационна оценка на едно вино без синтеза на гореспоменатите категории с впечатленията на небцето. Без тях небцето би било безчувствено или „сляпо“ за собствените си усещания, а без усещанията пък категориите на виното биха били „празни“ и безсъдържателни метафори. Субективните впечатления на вкуса от виното преднамерено се подчиняват на предварително зададени правила и понятия и едва тогава идва ред на „непосредственото“ чувство на удоволствие или неудоволствие. Сравнението, разбира се, е повърхностно, защото категориите и правилата при дегустация на вино са изцяло изведени от опита и от конвенциите в една тясна общност за разлика от трансценденталния синтез, който е априорен и прави възможен всеки възможен опит изобщо.

Тази сложна посредственост на субективния вкус при винената дегустация дава възможност за демонстрации и доказателства относно правилността или неправилността на една преценка на вкуса – положение, което е напълно отречено от Кант. Други дегустатори могат да ми демонстрират и обяснят нещо, което моето небце първоначално не е уловило. Например поради собствения ми сравнително висок субективен праг на възприятие на 2,4,6-трихлоранизол (ТСА) аз често не усещам по-слабите случаи на дефектен аромат на „тапа“ във виното. Достатъчно е обаче друг дегустатор да го усети и да ме провокира да го потърся. Тогава опитвам повторно с преднамерено насочено внимание и вкус към този познат ми от миналото аромат и вкус (вкусов аромат) и го откривам. Откритието след демонстрацията е несъмнено познавателно и променя вкуса ми, а след него – и чувството ми за удоволствие, което се трансформира в неудоволствие. Това е емпирично доказателство чрез директно посочване към дефекта, който първоначално моят вкус не е забелязал. Така се оказва напълно възможно преценката на вкуса да се насочи към определено обективно качество, което е останало незабелязано при първоначалната ѝ непосредственост, след което преценката да се „поправи“ и промени.

Кант е напълно последователен, когато твърди, че не е възможен **обективен принцип** на вкуса. В същото време, той допуска възможността за една критика на вкуса не в трансцендентален смисъл, а в смисъл, че е възможно все пак да съществуват критични въпроси за добрия вкус. Това обаче вече не изглежда толкова убедително, както и язвителната му забележка към Хюм в параграф 34, при която от предпоставката за непосредствеността на естетическото удоволствие Кант последователно решава, че „то не може да ми бъде изкопчено с никакви доказателствени основания“. Ето как продължава той: „Значи въпреки че критиците, както Хюм казва, могат, както изглежда, да умуват по-добре, отколкото готвачите, все пак те имат еднаква съдба с тях“ (Kant 1980, p.173). Според него критиците в изкуството имат своето място в обществото, но само ако се преквалифицират във философи епистемолози, за да могат да правят единственото, за което имат основание – „да изследват познавателните способности и тяхната работа в тези съждения (на вкуса, Я.З.) и да изяснят с примери взаимната субективна целесъобразност, за която горе се посочи, че нейната форма в дадена представа е красотата на предмета на същата“ (Kant 1980, p. 174).

Освен че е обидна за готвачите, хапливата забележка към Хюм е неоснователна, тъй като последният няма претенция да дава обективен принцип или обективно правило на вкуса в логическия смисъл, в който го мисли Кант. Нормата на вкуса е експертен консенсус, който е обективен в друг смисъл. Макар и създадени чрез конвенции, дегустационните правила и речник са обективни спрямо отделния дегустатор, който трябва да се съобразява с тях и да ги следва по същия начин както шофьорите трябва да спазват Правилника за движение

по пътищата. Макар и случайно създадени от хора, нормите на добрия вкус според Хюм са не по-малко обективни за отделния човек, от когото обществото очаква да се съобрази с тях. Ето защо поне в тази част възгледите на Кант за вкуса подкопават просветителската идея за „добър вкус“ като обществено приета норма, с която субективното удоволствие може и трябва да се съобразява. Възпитанието на добър вкус, за което пишат също енциклопедистите, е възможно точно заради това, че чувството на удоволствие или неудоволствие може да се промени така, че нещо, което непосредствено не ти е харесвало, да започне да ти харесва посредствено. Формалната естетика на Кант не оставя място за такова взаимодействие между субективно и обективно във вкуса. Може и да е пресилено като заключение, но изглежда, че естетиката на Кант е една от основните причини темата за „добрия вкус“ да бъде постепенно забравена през следващото столетие.

За разлика от Кьонигсбергския мислител позицията на Д. Хюм изглежда доста по-приемлива 300 години по-късно. В сферата на съвременното изкуство художествената критика не само че не е изчезнала, но изглежда, че ще има все по-голямо значение. Във време, в което се говори за края на изкуството, за неразличимост между кич и изкуство, за размити граници между това, което има художествена стойност, и другото, което е само провокация, нуждата от авторитети и критици, които да утвърждават норми на вкуса, изглежда по-голяма. Тези норми са обективни, макар и условно, а условието е, че мненията на критиците се изразяват обективно в тяхното говорене и в текстовете, които пишат. Как става това с всички условности и с цялата преходност на нормите, на този въпрос Хюм отдавна е отговорил не систематично, а есеистично още в далечната 1757 г. в „За нормата на вкуса“.

Не бива да се подценява и възможността за доказване на добрия вкус в изкуството, а не само неговото налагане и утвърждаване чрез авторитета на ценителите. Напълно е възможно, когато вкусът ми се колебае при оценката на определено произведение на изкуството, аз да потърся основания и доказателства за различните възможни преценки с помощта на обективни критерии, приложими към произведенията на отделните изкуства. Ако не съм специалист, мога да се допитам до чуждото мнение, но да искам то да е обосновано и логично изведено от определени принципи, приложени към конкретното произведение, което ме провокира да се колебаю.

Това е възможно, само ако противно на Кант не си запушвам ушите. Няма противоречие в това колебливата преценка на вкуса да се насочи в една или друга посока с помощта на аргументи от страна на художествената критика например, която демонстрира и показва качествата на творбата, позовавайки се не на голия си авторитет, а изтъквайки аргументи и основания, които водят до логични изводи, които задължават разсъдъка, а после и усета. Ако приемем тази възможност, тогава от нея ще следва промяна в още едно при-

ето от Кант положение, а именно, че за вкус, макар и да може да се спори, за него не може да се води диспут с помощта на „определени понятия като доказателствени основания“ (Kant 1980, р. 233). Мисля, че диспутите са напълно възможни и това е едно от нещата, които художествените критици правят.

Заклучение

Смятам, че всичко изложено по-горе дава достатъчно основания, ако не да се отхвърли, то поне да се проблематизира тезата за непосредствеността на вкуса, а от там и някои положения, които произтичат от нея. Споделям наблюдението на Гадамер, че за разлика от всички останали преди него Кант стеснява значително понятието за вкус, като го формализира и отдалечава от дебата за добрия вкус и връзката на последния с нравите (Gadamer 1997, р. 59). Все пак е справедливо да се отбележи, че връзката между красивото и доброто се прави от Кант, и то по един оригинален, дори бих казал **пленителен** начин.

Интересът към красивото в изкуството според Кант няма връзка с морала, което според мен също е спорно. Кант обаче твърди, че за разлика от изкуството „да се изпитва непосредствен интерес към красотата на природата (не само да имаш вкус, за да я преценяваш), винаги е признак на добра душа“ (Kant 1980, р. 188). В това отношение природната красота за Кант има предимство пред красотата в изкуството. Красивото се свързва с моралното в съзерцанието на природата, като и тук непосредствеността е водеща: „този непосредствен интерес към красивото на природата в действителност не е общ, а свойствен само на ония, чийто начин на мислене е или вече формиран за доброто, или е особено възприемчив за това формиране“ (Kant 1980, р. 191).

Смятам, че разклащането на тезата за непосредствеността на естетическата преценка би могло да отвори съвсем нов хоризонт във философските изследвания на вкуса. Ако вкусът не е непосредствен, а напротив – винаги опосредстван, тогава би следвало да се потърсят условията и предварителните нагласи, които го правят възможен. Това би било едно изследване, а защо не и критика на **предвкушването**, което предхожда и задава предварителния хоризонт, в който стават възможни преценките на вкуса. По аналогия с позитивното понятие за „предразсъдък“, така както го разбира Гадамер, могат да се потърсят и анализират предварителните съждения, нагласи, оценки и цели, които влияят на вкуса и го нагласят по определен начин спрямо предметите още преди да е отсъдил за тяхната красота, още преди да е предизвикал у нас чувството на удоволствие или неудоволствие. Това би отворило и нова страница в позабравения дебат за добрия вкус.

ЛИТЕРАТУРА

- ГАДАМЕР, Х.-Г., 1997. *Истина и метод*. Плевен: ЕА. ISBN 9544500820.
- ЕКО, У., 2018. *Средновековното мислене*. София: Изток-Запад. ISBN 978-619-01-0217-5.
- КАНТ, И., 1980. *Критика на способността за съждение*. София: БАН.
- ХЮМ, Д., ХЪТЧЕСЪН, Ф. и МОНТЕСКЬО, Ш., 2017. *За нормата, шестото чувство и „незнайно-какво“: естетически есета върху вкуса*. София: Нов български университет. ISBN 9789545359965.

REFERENCES

- GADAMER, H.G., 1997. *Istina i metod*, Pleven. EA [in Bulgarian]. ISBN 9544500820
- EKO, U., 2018. *Srednovekovното mislene*. Sofia. „Iztok-Zapad“ [in Bulgarian]. ISBN: 978-619-01-0217-5
- KANT, I., 1980. *Kritika na Sposobnostta za Sazhdenie*. Sofia: BAN [in Bulgarian].
- HUME, D., HUTCHESON F., MONTESQUIEU, C., 2017. *Za normata, shestoto chuvstvo i „neznaino-kakvo“: esteticheski eseta vierkhu vkusa*. Sofia. NBU [in Bulgarian]. ISBN 9789545359965
- GRACIÁN, B., 1992. *The Art of Worldly Wisdom: A Pocket Oracle*. NY: Doubleday.
- SHAFTESBURY, A. A. C., 1999. *Characteristics of Men, Manners, Opinions, Times*. N.Y. Cambridge university press.
- KORSMEYER, C., 2002. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Ithaca, N.Y.: Cornell Univ. Press.
- ROUBY, C. ed., 2002. *Olfaction, Taste, and Cognition*. NY. Cambridge University Press.
- WARHOL, A., 1962. *Campbell's Soup Cans*. Acrylic with metallic enamel paint on canvas, 32 panel, MoMA, New York, <https://www.moma.org/collection/works/79809>. Accessed September 28, 2024.
- WYATT, J., ZAKKOU J., ZEMAN D., eds., 2022. *Perspectives on Taste: Aesthetics, Language, Metaphysics, and Experimental Philosophy*. N.Y. Routledge, Taylor & Francis Group.

MEDIATE AND IMMEDIATE IN THE JUDGEMENT OF TASTE

Abstract. The article examines the problem of the immediacy of taste in the philosophy of the 18th century and in particular in the philosophy of Immanuel Kant. In modern aesthetics, it is taken for granted that the judgment of taste is immediate due to its relation to the feelings of pleasure and displeasure. The main thesis in the text is that the premise of the immediacy of aesthetic taste is false. For this purpose, the article analyses in detail Kant's theory of taste compared to the ideas of other philosophers such as Hume, Hutcheson, Earl Shaftesbury, etc. The article demonstrates through arguments and examples that even the sensory taste is conditioned by preliminary attitudes and expectations. The text also examines the prerequisites that determine the judgment of taste in arts. Finally, the article suggests an open possibility of a critique of foretaste.

Keywords: judgement; taste; foretaste; immediacy; aesthetics; Kant; Hume

✉ **Dr. Iassen Zahariev, Assoc. Prof.**

ORCID iD: 0000-0002-7425-0200

New Bulgarian University

21, Montevideo St.

Sofia, Bulgaria

E-mail: yasska@nbu.bg; yas.zahar@gmail.com