

Человек и аромат: почему мы любим духи.

Почему мы любим духи? Любим и не задумываемся о том, какая это странная идея — собирать различные одоранты в одну композицию и создавать запахи, которых не существует в природе. И о том, какая это сложная идея. Ведь то, что получится в результате, должно понравиться не только автору духов, его друзьям и родственникам, но и — в эпоху глобализации — как можно большему числу людей на планете.



Мечта парфюмерного производителя — привлечь всех покупателей мира. Тут можно вспомнить идеал безумного Гренюя, созданного воображением сочинителя, — духи, которые приводят в сексуальный экстаз абсолютно всех. Возможно ли это? И почему вообще мы считаем какие-то запахи приятными, а какие-то — отвратительными? Что за сигналы подает нам природа? Зачем она задействует наше обоняние?

Начнем с неприятного — это проще. Сложные эволюционные механизмы сработали так, что у нас появилась высокая чувствительность к запахам, предупреждающим об опасности. Впрочем, довольно трудно провести грань между генетическими и приобретенными реакциями на эти сигналы. Одна из опасностей — испорченная пища. Тухлые яйца пахнут отвратительным для нас сероводородом.

Триметиламин — запах гниющей рыбы и разложения — кажется нам особенно отталкивающим. Возможно, те наши потенциальные предки, которые не пугались этого запаха смерти и ели сгнившее мясо или рыбу, травились трупными ядами и не оставляли потомства.

Метилмеркаптан имеет запах гниющей капусты, образуется при гниении белковых веществ, содержащих серу. Мы к нему чувствительны настолько, что он используется в качестве маркера для природного газа, чтобы можно было заметить утечку. Вместе со скатолом меркаптан отвечает за неприятный запах человеческих испражнений.

От отвратительного к прекрасному.

Скатол образуется в кишечнике при разложении триптофана. В малых количествах так же, как и его гомолог индол, содержится в цветочных эссенциях. В высокой концентрации пахнет фекалиями, в низкой концентрации — белыми цветами. Да! Вот эта зловонная субстанция, если ее хорошенько развести, приятно пахнет и используется в парфюмерии и флейвористике. Все есть яд, и все есть лекарство, как говорил Парацельс.

А цибетин, он же цивет? Секрет желез представительницы подотряда кошкообразных виверры или циветты, важный ингредиент в парфюмерии (сейчас цивет натурального происхождения почти не используется, но имеются синтетические аналоги). В нем содержатся и индол, и скатол, и масляная кислота с отвратительным запахом прогоркшего масла, и цибетон. Но при высоком разведении цивет приобретает запах цветов и меда и придает особую теплоту парфюмерным композициям, а также используется как фиксатор.

То же и с хирацеумом, или африканским камнем. Это вещество — продукт многолетней (и даже многовековой) ферментации экскрементов африканского скалистого дамана. Состоит он из редкого минерала ватерита, восков и сложной комбинации ароматических соединений, спиртов и кислот. Абсолют хирацеума используют в духах, в разведении он имеет теплые мускусные, табачные, камфарные, смолистые оттенки.

Попробуй, это вкусно!

И это мы еще не говорили о запахах еды. В разных местах планеты люди все-таки ухитряются есть пищу, которая пахнет аммиаком (сыры с белой плесенью, китайские тухлые яйца, японские соевые бобы, исландский хакарл), триметиламином (азиатские рыбные соусы), сероводородом (шведский сюрстрёмминг), меркаптаном (дуриан). И снова отметим, что не до конца известно, где заканчиваются генетические механизмы распознавания запаха как отвратительного и опасного или, наоборот, сигнализирующего о пище, а где начинаются социокультурные.

С приятными запахами еще сложнее, но начинается все тоже с еды. В истории жизни первоначально возник вкусовой рецептор, который Иван Павлов назвал ротовым анализатором.

Он стоял на службе основного пищевого обмена организма с окружающей средой. И лишь когда животные вышли из воды на сушу, сформировался анализатор обонятельный, помогающий распознавать пищевые вещества на расстоянии. И только с дальнейшим развитием мозга обоняние стало выполнять работу, не связанную с пищевым обменом, — по пространственной ориентации и сигнализации, связанной с размножением.

А в современном арсенале парфюмеров есть огромное количество ингредиентов, связанных с едой прямо или косвенно. Это натуральные эфирные масла цитрусовых и пряных растений-эфироносителей — ванили, перца, корицы, кардамона, гвоздики, мускатного ореха, аниса, тмина, кофе, какао. Это синтезированные душистые вещества с ароматами фруктов, ягод, карамели, мороженого, шоколада, печенья, пралине, орехов, благодаря которым классификация духов в последние двадцать пять лет пополнилась строкой «гурманские ароматы».

Среди конвенционально приятных для человечества запахов — ароматы большинства цветов, деревьев, смол деревьев и кустарников. Ладан, мирра, сандал — древнейшие храмовые благовония, цветы — оружие соблазна (вспомним Марка Антония и Клеопатру, которая приплыла к нему на усыпанном лепестками роз корабле с алыми парусами, пропитанными розовым маслом). Китовая амбра, мускус кабарги, камфара, удовое дерево, шафран — ароматические идеалы арабского Востока.

Запах времени.

Ольфакторные конвенции зависят от страны и времени. Если в эпоху Наполеона аромат животного мускуса, который обожала Жозефина, был популярен, то в викторианскую эпоху он был изгнан из обихода, как и все, что было связано с плотью и напоминало о размножении. В арсенале дам были только легкие цветочные воды с ароматами фиалки, вербены, лаванды, акации, жонкиля.

А какие ароматы считались прекрасными две тысячи лет назад? Не так давно Версальская омотека воссоздала духи парфянского царя, относящиеся к первому веку нашей эры. Их рецепт, найденный в рукописях Плиния Старшего, включал 27 ингредиентов: три растворителя (масло, вино и мед) и 24 душистых вещества, среди которых были корица, шафран, мирра, акация, стиракс, сенна, ладанум, аспалатус, опопонакс, земляной орех, орегано, лотос и пр. И хотя половина этих ингредиентов и сейчас используется в парфюмерии, для нас эти духи пахнут скорее ведьминским зельем, чем парфюмом.

Интересны и современные обонятельные различия, связанные с культурными кодами. Так, для европейцев аромат лимона, например, парфюмерный, а для жителей североамериканского континента — традиционная отдушка для чистящих и моющих средств: добавление лимонного масла в композицию духов «удешевляет» их, выводит в категорию функциональной парфюмерии. Жители северной Европы любят лакрицу и анис, а для нашей страны эти ольфакторные профили связаны скорее с лекарствами, чем с едой или парфюмерией. Глобальные корпорации

старательно изучают национальные особенности рынков, адаптируя свои отдушки для разных стран.

Но, может, внутри одной культуры одной эпохи можно создать универсальный аромат? И снова нет. Не меньшую роль, чем генетические и социокультурные предпосылки, в выборе запахов играют личные предпочтения, связанные с жизненным опытом и условными рефлексамии. Так, если ребенок резал апельсин острым ножом и сильно поранился, запах апельсинового масла может в будущем ассоциироваться у него с тревогой. А количество ольфакторных якорей, связанных с половым созреванием и половым поведением, бесконечно. У общекультурных обонятельных предпочтений неизменно будет противовес в виде индивидуального уникального обонятельного опыта. Все мы разные. И потому у парфюмеров всегда будет много работы.

Статья «Человек и аромат» опубликована в журнале «Популярная механика» (№3, Март 2019).