

СОЦИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Ю.В. Веселов

СОВРЕМЕННАЯ СОЦИАЛЬНАЯ СИСТЕМА ПИТАНИЯ

Статья посвящена социологии питания. В западной социологии это направление активно развивается в 80-е и 90-е гг. XX в., отечественная социология делает лишь первые шаги в этой области, хотя социологический фундамент этого направления был заложен в России П.А. Сорокиным еще в 20-е гг. Сегодня появляются разнообразные прикладные исследования, но не хватает теоретического анализа практик питания как социальной проблемы. В статье разрабатывается системный подход в социальном исследовании питания. Рассматриваются как повседневные социальные практики потребления продуктов питания, так и производство, распределение и обмен продовольствия. Применяется сравнительный подход в анализе традиционной и современной систем питания и вкуса. Во введении дается определение социологии питания, ее предмета и основных характеристик. Далее питание рассматривается с точки зрения теории социальной системы. Показан сдвиг современной системы питания в сторону публичного пространства потребления. Питание характеризуется с точки зрения потребления еды различными социальными классами в зависимости от экономического и культурного капитала. В статье проанализирована система вкуса, соответствующая современным социальным практикам питания. Современная система вкуса к продуктам питания основана на общих процессах рационализации, заложенных в век Просвещения. Мы все больше и больше отделяем друг от друга различные вкусы в отдельные классы и подклассы и предпочитаем не смешивать их (например, сладкое и острое). В заключении дается общая характеристика современной социальной системы питания и ее основные отличия от традиционной системы питания.

Ключевые слова: социология питания, социальная система питания, еда и напитки, вкус, потребление.

Веселов Юрий Витальевич — доктор социологических наук, профессор и заведующий кафедрой экономической социологии факультета социологии Санкт-Петербургского государственного университета (yurivitalievichveselov@yahoo.com)

Yuri Veselov — Ph.D. (Sociology), Professor, Head of the Department of Economic Sociology, Faculty of Sociology, St. Petersburg State University (yurivitalievichveselov@yahoo.com)

**Введение. Социология питания, ее предмет,
методология и основные характеристики**

Социология питания занимается исследованием общественных отношений в процессе производства, распределения, обмена и потребления продуктов питания. Ограничить ее только лишь собственно потреблением пищи было бы не правильным и не полным. Потребление еды никак нельзя оторвать от ее приготовления, а приготовление пищи — от производства продуктов питания. А между ними, как правило, стоит обмен (торговля) или распределение, так что в фокусе внимания социологии питания — целая цепочка общественных отношений. Почему именно социология должна заниматься изучением питания? Во-первых, потому что питание, как производство продуктов питания, так и собственно их приготовление и потребление, — общественная деятельность. Питается не только индивид, в его (скромном) лице также питается все общество. Вкусы определены не только индивидуально, но и социально, и сама процедура питания строго социально нормирована и структурирована. Обед — это не просто некоторая процедура, но и целый социальный институт (так же, как и сами продукты питания — вино, сахар, кофе — ничуть не меньше общественные институты, чем разделение труда или классы). Во-вторых, питание не только обеспечивает воспроизводство социальной группы, но и формирует ее социальные границы. В питании каждая общественная группа формирует свою идентичность — как отличает себя от других, так и образует внутреннее единство. В-третьих, процесс питания — типичное социальное действие в веберовском смысле слова: продукты питания всегда наделяются неким особым смыслом и значением, а их потребление всегда ориентировано не только на себя, но и на других, хотя, как говорил Поль Рикер, я сам вполне могу выступать как другой (см. Рикер 2008). Питание оперирует не только продуктами, но и символами, это символическая деятельность, где часто не просто символ относится к продукту, а один символ ссылается на другой. Так получается, что потребление еды (как и напитков) — это символическое потребление, которое питает не только «тело» класса, но и его душу.

В рамках социологии питания сформировались следующие методологические направления исследования: позитивизм — самый явный его представитель П. Сорокин; функционализм — О. Ричардс; структурализм — К. Леви-Стросс, Р. Барт, М. Дуглас; материализм — Дж. Гуди; генетический структурализм — П. Бурдьё (более подробно о методологии социологии питания см. Веселов 2014: 168–199). Нельзя не отметить и методологическое значение исследований историков питания — Ф. Бродель (структурный и системный анализ); М. Монтанари, А. Капатти и др. (Бродель 1986: 1; Монтанари 2008; Капатти, Монтанари 2006). Среди современных авторов, работающих в области социологии, истории и антропологии питания, я бы выделил следующих: П. Фридман, Дж. Гуди, К. Кауфман, К.Ф. Кипл, О. Кони Орнелас, А. Уорд, С. Менелл (см.: Freedman 2007; Goody 1982; Kaufman 2006; Kiple, Ornelas 2000; Warde 1997; Mennell 1996). В этой статье я хотел бы обратить внимание на материалистический метод и системный подход в социологии питания, опираясь как на структурно-функциональный анализ Талкотта Парсонса (методология

структурно-функционального анализа уже применялась в социологии питания, см.: Coughenour 1972), так и на миросистемный подход Ф. Броделя.

Социология питания соединяет материальное и социальное в единую систему, она рассматривает основные материальные структуры повседневности, в которые включен человек и которые он воспринимает как данное вне рефлексии и тематизирования. В марксизме была сделана попытка создания материалистической социологии, но она не была до конца последовательной. Например, Карл Маркс всегда подчеркивал, что капитал — это не вещь, а общественное отношение; товар — тоже не вещь, а общественное отношение и т. д. А куда же делись вещи, материальные предметы, техника и технология из социальных наук? Капитал в своей вещественной или денежной форме? Фабрики, заводы или банки? Почему исчез мир товаров и их предметное обращение? Дьёрдь Лукач подчеркивал в работе «К онтологии общественного бытия: пролегомены», что материализм в марксизме не имеет ничего общего с физическим материализмом: это *исторический* (то есть социальный) материализм, который лишь подчеркивает связь социальных отношений с экономическими (Лукач 1991). Так попытка марксизма в создании материалистической социологии не увенчалась успехом. Позитивистская социология со времен Эмиля Дюркгейма также исключала все предметные, вещественные, материальные отношения из социологии, концентрируя социологию только на социальных отношениях людей. Для Дюркгейма разделение труда в обществе — социальный процесс возрастания органической солидарности, процесс создания социально-профессиональной структуры в обществе, а технические средства этого разделения труда (техника и технология) за пределами внимания социологии. В понимающей социологии Макса Вебера социальные отношения — это такие отношения, которые наполнены смыслом и ориентированы на других. Они также почему-то разворачиваются в нематериальном, неземном пространстве, в каком-то вакууме. Задача Талкотта Парсонса как раз и заключалась в синтезировании веберовского и дюркгеймовского подходов в социологии с точки зрения помещения социального действия в систему действия, где присутствует не только социальная среда действия, но и физическая, и биологическая среда. Там человек выступает не только как социальная роль, но и как организм (*behavioral organism*), т. е. как материальное биологическое существо. Но дальше системная социология, например, Никласа Лумана, вовсе «изгоняет» человека из социологии и сводит все к миру коммуникации, которому не очень-то необходимы живые люди (читая переписку Канта и Моисея Мендельсона, пишет Луман, мы видим разворачивание социальных отношений как коммуникации). Социология повседневности Гарольда Гарфинкеля вращается вокруг рутинных речевых практик, фоновых значений и скрытых смыслов в общении, а в феноменологической социологии реальный мир только конструируется в сознании человека и общества. Все это понятно и правильно с позиции нематериалистической социологии, но куда из повседневности исчезли материальные структуры, которые определяют действие человека? Где то наличное общественное бытие, которое если не определяет, то уж точно воздействует на сознание индивида и общества? Ведь всякое действие происходит и в физической среде, и в определенном физическом (а не только социальном)

пространстве. В последнее время только Бруно Латур возвращает внимание социологии к материальным объектам. Вещи как следует «дают сдачи» в его «материалистической» социологии. Вещи, объясняет он, сами являются, так же, как и отношения, социальными конструкциями. Социология питания, как и социология вещей, возвращает социологию к самым важным материальным потребностям и процессам жизнедеятельности человека и общества, к тем материальным структурам повседневности, в которых и разворачивается социальное действие. Фернан Бродель, как представитель как теории материализма (но не марксизма), так и системного подхода, в своих замечательных работах «Материальная цивилизация, экономика и капитализм», в первом томе «Структуры повседневности» (Бродель 1986) и «Что такое Франция: Люди и вещи» (Бродель 1995) лучше всех показал, как структуры повседневности — структуры обитания (города и деревни, дома и квартиры), структуры производства (дом или работа), структуры питания (еда и напитки) формируют поведение людей и их общественные отношения. Именно эту методологию (но и не только ее) я применяю в описании современной социальной системы питания.

Материалистический метод также связывает социологию питания с экономикой питания. Бессмысленно говорить о питании (потреблении еды) вне его связи с экономическим способом хозяйствования, утверждал Джек Гуди (Goody 1982). В обществах, основанных на присвоении продуктов природы (это общества охотников и собирателей), своя система питания, она, в отличие от производящего хозяйства, малоэффективна, в том смысле, что может прокормить наименьшее число людей на единицу территории, но зато довольно сбалансированна — позволяет не разрушать серьезным образом экосистемы и сохранять биоразнообразие видов. В этом плане присваивающее хозяйство наименьшим способом воздействует на окружающую природную среду. Производящее хозяйство, которое сформировалось примерно 10 тыс. лет назад, основано на активном преобразовании человеком окружающей природной среды, гораздо более экономически эффективно (может прокормить в десятки раз больше людей, чем хозяйство охотников и собирателей), но отрицательно воздействует на окружающую среду. Как правило, несбалансированное сельское хозяйство (использование земли под пашни) ведет к истощению почвы и впоследствии к образованию пустыни. Так, Испания когда-то была покрыта лесами и лугами, но козы съели всю растительность, леса были вырублены под пашни, и теперь иберийский пейзаж все больше напоминает лунный. Однако наибольшую эффективность имеет современная индустриальная система сельскохозяйственного производства. Не более 5 % всех трудовых ресурсов развитых стран заняты в сельском хозяйстве, но они могут гарантировать устойчивое и разнообразное обеспечение продовольствием. Подчеркну, что только современная система способна вне зависимости от погодных условий и природных катастроф стабильно обеспечивать поставки еды, все предыдущие системы питания были крайне неустойчивы, а голод был частым гостем во всех странах. Но современная экономическая система питания все же сильно зависит от социальных потрясений — революции, войны, кризисы опять, как и в прежние времена, ставят целые народы на грань голодной смерти.

Питание с точки зрения теории социальной системы

Если рассматривать питание как социальное действие — а это типичное социальное действие, поскольку оно обладает смыслом (пище всегда придается некоторое значение) и ориентировано на других — то, согласно теории структурно-функционального анализа, мы можем поместить его в систему координат действия. В системе действия выделяется четыре подсистемы: личностная, биологическая, культурная и социальная. Питание представляет собой действие, которое определенным образом соотносится с этими подсистемами. Индивидуальные предпочтения в питании формируются системой личности, зависят от специфических условий и конкретной истории социализации индивида. Биологическая система объясняет индивида как биологический организм, питание является важнейшей функцией биологического организма и обеспечивает его воспроизводство (адаптацию к физической окружающей среде), питание собственно обеспечивает энергию действия индивида. Культурная система — это система коммуникации, еда и напитки всегда связаны определенным значением, с помощью питания люди обозначают типические социальные ситуации и кодируют социальные отношения. Социальная система определяет питание как социально нормированную и структурированную деятельность, общество незаметно для человека регламентирует практики потребления пищи, с их помощью социальные группы объединяются, интегрируются в единое целое, отделяют себя от других социальных групп (например, нации определяют себя во многом через национальные кухни) и тем самым воспроизводят свою идентичность. Социальные процессы питания не только объединяют, но и разделяют: социальные классы различаются в практиках питания и своих вкусовых предпочтениях.

С точки зрения теории социальной системы (это в методологии структурно-функционального анализа подсистема системы действия) питание рассматривается несколько иным образом. Здесь четыре подсистемы социальной системы: политика, экономика, культура и социетальное сообщество (*societal community*). Рассмотрим теперь современную систему питания с точки зрения теории социальной системы. Питание в обществе всегда связано с политическим регулированием и властными отношениями: государство ставит так называемый продовольственный вопрос, и изначально его главная задача (в эпоху ранних империй) заключается в обеспечении продовольственной безопасности. Конечно, сегодня государства полагаются в основном на рыночный и индустриальный механизм обеспечения продовольствием и не вмешиваются в процессы непосредственного регулирования питания (как было раньше, вспомните только римские законы против роскоши — в них скрупулезно перечислялось, сколько можно было потратить на обед и какое количество гостей допускается приглашать). Но, как и во времена фараонов, сегодня государственный запас (госрезерв) полон продуктами, а правительства в большей или меньшей мере поддерживают сельхозпроизводителя, но также и регулируют или следят за ценами на базовые продовольственные товары (в новейшей российской политической риторике это так называемое обоснованное и необоснованное повышение цен). Но в целом обеспечение питания сегодня

в меньшей мере обеспечивается распределительными механизмами (опять на память приходят «раздачи хлебов» пролетариям, требовавшим хлеба и зрелищ в Древнем Риме) и отдано во власть экономических механизмов.

Питание в современном обществе определяется и обеспечивается экономической подсистемой, которая включает в себя: производство продовольствия (сегодня это массовое индустриальное сельскохозяйственное производство на базе машинной техники и переработка продуктов на базе передовой технологии); мощная система обменов — национальные и международные рынки продовольствия, а также система торговли — где «играют мускулами» крупные сетевые супермаркеты, в которых продаются уже полуфабрикаты (мясо разделано, а молоко разлито в бутылки и пастеризовано, хлеб выпечен, а крупа — гречка, например, уже прожарена и пропарена). За хозяином или хозяйкой остается необременительная функция приготовления уже частично приготовленного продукта — полуфабриката. Современная система питания в экономическом плане связана с развитием капитализма — свободного предпринимательства, рыночного механизма, с эксплуатацией свободной наемной рабочей силы и с глобализацией (Фернан Бродель и Иммануил Валлерстайн, вопреки Ленину и его книге «Империализм как высшая стадия капитализма», в один голос утверждают, что капитализм не заканчивается, а начинается с империализма). Именно капитализм — отдадим ему должное — способствует огромному развитию производительных сил, науки, техники и технологии, он ставит индустрию в первую очередь на службу бизнеса, но вместе с этим, независимо от своих целей, ведет к невиданному ранее развитию потребления для всех классов, в том числе и потреблению продуктов питания. Капитализм невероятно эффективная экономическая система производства, он основан на постоянном сокращении как производственных издержек (трансформационных), так и рыночных (транзакционных). Самый важный показатель здоровья, напрямую связанный с питанием, — средняя продолжительность жизни, по сравнению со Средними веками или Древним миром увеличилась более чем вдвое. Любой работающий гражданин развитого общества сегодня в супермаркете может купить такой набор продуктов (в том числе и экзотических), который и не снился римскому консулу или прокуратору. Технологии распределения (логистики) продуктов питания — на недостижимой высоте (в прямом смысле, особо «нежный» продукт вам доставят на самолете), технологии хранения удивительны — в замороженном виде мясо хранится сколь угодно долго (зададим уместный вопрос — зачем?). Да и уровень обеспечения продуктами питания в развитом мире даже избыточный — это общество пищевого изобилия, что тоже опасно, уже сегодня 1.5 млрд. чел. на планете имеют избыточный вес, а 500 млн. страдают ожирением (Положение дел в области продовольствия и сельского хозяйства, Доклад ООН, 2013).

Обеспечение продуктами питания по странам крайне неравномерно. И это, наверное, главный недостаток современной системы производства и потребления продуктов питания. «Золотой миллиард», население самых развитых стран, имеет все, что пожелает, еще миллиард питается удовлетворительно, в самых слабо развитых экономически странах люди просто голодают (согласно ООН,

12.5 % населения планеты недоедает), остальные питаются недостаточно — 2 млрд. людей испытывают дефицит одного или нескольких незаменимых микроэлементов. Я бы выделил также еще одну отрицательную черту капиталистической системы производства и потребления продовольствия — это крайняя расточительность. Система основана, с одной стороны, на максимизации производства, с этим она справляется (но только за счет максимального использования ресурсов, как природных, так и человеческих), но, с другой стороны, эта максимизация производства не связана с потреблением. Система расточительна в принципе, поскольку объективно предполагает перепроизводство (спрос в натуральном виде на продовольствие не совпадает с денежным спросом на него). Система также основана на максимизирующем поведении потребителя (другой модели, кроме как максимизации полезности, капитализм в лице своего адепта — неоклассической экономической науки, даже не предполагает, а все другие экономические направления, такие как «зеленая экономика», остаются маргинальными). А это также связано с расточительностью: мы не только сверх нужного производим (например, как правило, 30 % выращенных овощей остаются на полях в связи с их «нетоварным» видом) и потребляем продовольствия, но еще и выбрасываем в отходы около половины произведенного.

Публичное пространство питания

Говоря о современной системе питания с точки зрения социальной подсистемы, нельзя не сказать о современной практике общественного питания. Современная система питания выносит процесс потребления пищи из частного дома в публичное пространство. Рабочие столовые, кафе и закусочные, рестораны и кейтеринги создают настоящий характер питания как общественного и публичного процесса. Во времена Римской империи закусочные и питьейные заведения были открыты повсеместно, но они предназначены были только для низшего класса (в большей степени для плебса и рабов), то же было и в Константинополе времен Византии. В Средние века постоянные дворы (*auberges* — кабаки), харчевни и гостиницы обеспечивали питание путникам и пилигримам, но скорее опять были для незнатных. Все же благородные господа, даже если путешествовали, то останавливались и питались у родственников или знакомых — ведь таверна представляла недопустимое в то время смешение «подлых» людишек и благородных аристократов. Если надо было организовать банкет в знатном семействе, то, как в свое время на агоре в Афинах, можно было нанять повара и помощников на дом. Но еда вне дома рассматривалась как вынужденная мера, хотя вот разница — вне дома было всегда веселее, с едой связывались и другие удовольствия, музыка, песни и танцы, вместе с едой всегда рядом были ночлег, девушки и отдых.

Теперь, в наше время, общественное питание предназначено для всех — и для бедных, и для богатых. Для состоятельной публики рестораны готовы предоставить отдельный стол, когда-то непозволительная роскошь, и меню, где выбор из множества блюд, теперь, правда, самые лучшие не имеют меню — они мгновенно приготовят все, что вы пожелаете. Первый настоящий ресторан

в мире был основан французом Жаном Ботином в 1725 г. в Мадриде (это в Европе, а в Китае рестораны высокой кухни известны с XIII в.), там также был пансион, но принцип функционирования кухни изменился. С самого начала там обращали внимание на качество блюд, хотя в те времена кухня еще вряд ли могла считаться высокой. Ресторан до сих пор работает по тому же адресу, известен он еще и тем, что в 1763 г. там подрабатывал подавальщиком Франциско Гойя, а недавно туда заглядывал и король Испании Хуан Карлос. В Париже первый настоящий ресторан — ресторан Буланже — открыт в 1765 г. недалеко от Лувра. Отличие ресторанов в том, что они, во-первых, подавали еду высшего качества (кардинальное отличие от таверны, где приходилось закусывать чем попало); во-вторых, они предоставляли комфорт каждому клиенту; в-третьих, каждому предлагали меню, где был выбор из блюд и указаны цены. Рестораны были предназначены для состоятельной публики, и вот новость — даже для вельмож. Там принято было выставлять еду на буфет, и каждый брал сам себе, что хотел, но в XIX в. эта традиция уходит, подавать стали каждому отдельно, оказалось, так легче рассчитывать, кто сколько и чего съел. В целом в XVIII—XIX вв. кулинария на особом счету в обществе, аристократия кухне и еде вдруг стала уделять повышенное внимание, князья и бароны сами вставали к плите (вспомните «бефстроганов» — мясо по рецепту графа А.А. Строганова, или «гурьевскую кашу» министра финансов Д.А. Гурьева). После революции в Париже рестораны растут как грибы, ведь аристократия уже не играет роли, и ее место в системе питания занимает третье сословие — тогда в Париже поселилось много новых людей, и им надо было где-то есть. И во всем мире рестораны стали именовать себя этим названием — в России «ресторации» (один из первых — «Славянский базар» в Москве, открытый в 1874 г.), хотя француз Буланже имел в виду только реставрацию — восстановление сил после еды (так он называл свои знаменитые бульоны). В XX в. рестораны делятся на массовые (рестораны быстрого питания) и рестораны высокой кухни. Самый известный ресторан fastfood — это американская сеть «McDonald's», 32060 ресторанов в 118 странах мира (правда, половина в США), и вот что интересно — 25000 предприятий управляется по франчайзингу, всего занято более 400 тыс. работников. Эти рестораны предлагают, как правило, однотипное меню, все блюда строго стандартизированы (поэтому индекс БигМака у экономистов используется для определения разницы покупательной способности национальной валюты — ведь БигМак везде в натуральном виде одинаков, а вот стоимость различается). Одинаков и стандарт дизайна ресторанов, в основном ориентированный на детей. Что продается в таком ресторане: гамбургеры (в том числе «Биг Мак»), картофель фри, десерты, сладкие напитки (в России почему-то исключено пиво) и т. п. Многие жалуются на меню: оно нездоровое, высококалорийное, содержит консерванты, полуфабрикаты. Но я бы также назвал и положительные стороны фастфуда — в самых разных странах вы получите знакомый продукт, который можно без опасения для здоровья съесть, стандарты санитарии и качества продуктов везде одинаковы. Конечно, не стоит злоупотреблять быстрым питанием, впрочем, как и любой другой пищей. Самая большая сеть ресторанов fastfood — американский «Subway» (название от «Submarine Sandwich» — бутер-

брод в форме подводной лодки, сеть насчитывает 40 тыс. ресторанов). Кормят посетителей сэндвичами, и если не желаете хлеба — то же самое, только в виде салата. Здесь нет такой стандартизации, есть даже кошерные Сабвэй, а также особый ресторан в Пентагоне, а самым лучшим признан Сабвэй у нас, на Невском проспекте в Петербурге. Ресторанам быстрого питания помогают множество кафе, закусных, баров, пиццерий и бистро.

Общественное питание развивалось в XIX–XX вв. быстро еще и вследствие расширения наемного труда. Женщины уже не сидели дома, не вели хозяйство и кухню, а так же, как и мужчины, работали. Во время обеденного перерыва теперь надо было найти еду, причем быстро и недорого: так появились первые рабочие столовые, рестораны для менеджеров («бизнес-ланч», хотя первоначально смысл его был другой, бизнес предпочитал сделки вести в ресторанах, отсюда и название), закусные для всех желающих. Их технология питания была сугубо индустриальной: все блюда готовились в большом количестве, и меню не было согласовано с потребителями (на выбор лишь несколько простых блюд). Первые рабочие столовые появились еще на фабрике Роберта Оуэна, но настоящий размах общепит получил в СССР в 20–30-е гг. XX в. Тогда был создан «Всенарпит» — Всесоюзное общество народного питания, по всей стране были спроектированы фабрики-кухни (например, на Васильевском острове в Петербурге, это нынешний торговый центр «Балтийский» на Большом проспекте), которые готовили простую пищу в огромных количествах, и потом она доставлялась в рабочие столовые. В то время теоретики большевизма считали, что домашней кухне в будущем обществе не будет места — даже дома для рабочих строились без кухни, считалось, что все питание станет обычной общественной потребностью и будет удовлетворяться в общественной столовой (а мытье — в общественной бане, только сон коммунисты оставляли индивидуальным). В этом, как и во всем остальном, теоретики коммунизма просчитались. Кухня осталась в доме, хотя стала маленькой (посмотрите историю дизайнера — так называемую Франкфуртскую кухню, по площади не более 8 кв. м.), но продолжала оставаться центром дома, правда, обедать зачастую приходилось в комнате (так было в «хрущевках» в СССР, и в домах ГДР). В СССР в 1970-е гг. услугами общепита пользовалось 100 млн. чел, половина населения страны. Не скажу, что все они были довольны: на мой взгляд, сегодня качество питания гораздо выше (сравните советские «пирожковые» и компанию «Штолле», которая и выросла из советской пирожковой). Сегодня общепит никуда не исчез, просто все больше людей вместо столовых предпочитают питаться в ресторанах быстрого питания, которые с успехом заменяют рабочие столовые, отвечая запросам «тела» класса.

В целом, оценивая этот сдвиг от домашнего, частного питания в сторону общественного, многие исследователи подчеркивают специфичность сегодняшнего момента — еда, ее приготовление, превращается в некоторое хобби, а не профессиональное занятие, как было еще у наших бабушек. Люди готовы доверить общепиту нашу самую важную потребность — потребность в питании, освобождение от «кухонного рабства» (особенно женщин) считается более значимым, чем искусство и ремесло приготовления пищи. С одной стороны,

конечно, очень важно, что питание попадает в сферу разделения труда, коммерциализации, рынка и становится «общественным делом», так повышается общественная эффективность производства и создается свободное время (которое должно бы тратиться на развитие личности и творчество, хотя вряд ли оно используется именно так). С другой стороны, и в этом одно из главных отличий современной системы питания от предыдущих — люди постепенно утрачивают повседневные навыки приготовления пищи, кухня рассматривается как мода, как развлечение, а не как жизненно важная повседневная практика. Также очень важно то, что общепит все больше подчиняет и контролирует практики питания и вкуса: дома мы едим те продукты, которые можно купить в соседнем супермаркете, а на работе — то, что предлагают нам столовые и рестораны. Люди теряют способность к самоидентификации в еде: мы едим, что «положено». И это при том, что возможно и доступно любое разнообразие в приготовлении и потреблении пищи. Но такова экономическая логика массового производства продовольствия и социальная логика общественного потребления продуктов питания.

Питание и социальные классы

Процесс социальной дифференциации в процессе питания в современном мире связан не только и не столько с классовой дифференциацией и экономическим неравенством, но и с культурным неравенством (так соприкасается социальная и культурная подсистема в социологии питания). Пьер Бурдьё в книге «Различение» (1979) описывает, как разделяется пространство питания в зависимости от объема экономического и культурного капитала (Bourdieu 1984: 186). Он подчеркивает, что при росте доходов у рабочих классов (так называемая рабочая аристократия) их вкусы и предпочтения не изменяются, они питаются так же, как и раньше. А вот те, кто обладают большим запасом культурного капитала при относительно низких доходах (например, профессора или работники культуры), формируют совсем иные предпочтения в питании. При возрастании экономического капитала движение в этом «пространстве еды» (как называет его Бурдьё) идет от комплекса «соленое-жирное-тяжелое-крепкое-тушеное» к «утонченному-нежирному-легкому-деликатесному», от хлеба и зерновых (углеводы) к мясу и рыбе (белки). При росте культурного капитала предпочтения отдаются «культурному потреблению» — блюда этнической кухни, так называемые полезные продукты (свежие овощи, фрукты, соки, йогурт). Из мяса предпочтение отдается говядине и баранине, в отличие от свинины и курицы на столе рабочих классов. Меняется и способ приготовления — от тушеного к жареному на гриле (что Клод Леви-Строс называл аристократическим способом приготовления в противовес плебейскому). К рыбе добавляются морепродукты и другие деликатесы. При одновременном росте культурного и экономического капитала питание переносится в сферу дорогих ресторанов (обладателей мишленовских звезд), ценится так называемое здоровое питание, различные редкие и дорогие продукты, хотя отдадим нынешним богатым должное — их пищевые капризы ни в какое сравнение не идут с экстравагантной кухней римских вельмож (павлиньи языки, молоки мурен, рис с жемчужина-

ми — как на пирах римского императора Гелиогабала, но его пиры — это еще ничего, ведь незадолго до того, как его свергли, он дошел до того, что сам себя объявил императором и одновременно женой императора).

Что касается собственно культурной подсистемы в современной системе питания, то в социологии, особенно структуралистского направления, подчеркивается, что еда сегодня все больше становится знаковой деятельностью и способом коммуникации. Что якобы раньше еда удовлетворяла собственно биологическую потребность в питании, а теперь это больше потребление знаков. Я не соглашусь с этим: как и раньше, даже в первобытном мире, еда обозначала нечто для человека и общества, так и сегодня еда не просто продукт, а символ и знак. Но только означаемое и означающее в ходе истории существенно менялись. Ничто не может переубедить первобытных людей, что мужество и отвага животного передается им при поедании его мяса, ничто не может заставить съесть правоверного «нечистую» пищу, но и современный человек имеет свои строгие убеждения и предубеждения в питании — он (и больше она) заботятся о «правильном» и «здоровом» питании, обеспокоены наличием «химии» и «консервантов» в продуктах (упуская из виду, что соль и сахар такие же консерванты), и стремятся не превышать допустимую норму калорий (передача ведь объявлено вредным). Так что меняются сами мифы в отношении еды и питания, но знаковая их сущность остается без изменений. Кстати, и пищевые табу в современном мире никуда не исчезли — люди спокойно относятся к потреблению мяса домашних животных при одном условии, что это не их домашние животные (повсеместно распространен запрет на питание «другом человека» собакой, за исключением Кореи); существует абсолютный запрет на каннибализм (при том, что у многих первобытных племен каннибализм был, как правило, ритуальным — оказывается, при поедании своей бабушки родственники всего лишь оказывают ей дань принятого уважения). Существенный сдвиг в религиозном отношении к еде как к символу произошел при переходе к христианству: еда перестала вдруг играть роль жертвы богам (что было обязательным в политеизме); в отличие от ислама и иудаизма, христианство отрицает само сакральное отношение к пище (чистая и нечистая) и технологиям ее приготовления (халяль и кашрут), всякая пища всего лишь пища, то есть профанное, в отличие от священного. Сохранились в христианстве лишь посты с их ограничениями в питании. Но и они потом были отвергнуты в протестантизме, Лютер недвусмысленно заявлял: «Богу нет дела, что вы там едите!». Однако очень быстро роль религии в отношениях к пище заменила наука. Возникли представления о «правильном питании», о диетах (широко пропагандируемая так называемая средиземноморская диета, которая отражает давний спор о питании римлян и варваров — сливочное масло против оливкового; свинина против говядины и рыбы; пиво против вина; «тяжелые» овощи против зелени и т. д.). Питание стало научно обоснованной процедурой, в которой решающую роль отдавали медицине: она стала считать калории («математизация» питания), указывать на правильное сочетание продуктов и их полезность для здоровья; способы приготовления пищи (вареное или паровое против жареного или запеченного). Так постепенно все «правильное» и полезное как-то стало

невкусным, как будто полезно только то, что невкусно. Очень скоро роль медицины как науки в обосновании «правильного» питания вытеснила псевдонаука — различные школы и направления немедицинской диетологии. Именно их мифологизированными рецептами и пользуется широкая публика в своем стремлении к научности питания. Эта «диетология» часто объявляет и возросшую среднюю продолжительность жизни людей своим достижением, хотя очевидно, что люди просто стали лучше питаться, ушли в прошлое голод и недостаточное питание. Но на их место встали переедание и, как следствие, — избыточный вес и болезни, с ним связанные. Современная публика теперь не боится голода, но панически боится переедания и лишнего веса, стройность стала навязчивой идеей, которая (как раньше голод) не оставляет сознание и подсознание людей современного общества.

Вкусы в современной социальной системе питания

В заключение описания культурной подсистемы питания посмотрим, как изменились вкусы (именно они преобразовались в современном мире более всего). Говорят, что о вкусах не спорят, что вкусы сугубо индивидуальны и отражают личные предпочтения. Все это верно, но только в рамках общей социальной системы вкуса, которая присуща каждой исторической эпохе. Вот пример: известно, что греки или римляне вместе с рыбой предпочитали пить красное вино, а с мясом — белое, а вот мы поступаем наоборот. Почему? Потому что греки и римляне видели правильное питание и хороший вкус в сочетании различных стихий, в единстве противоположного. Древний мир со своим понятием вкусного требовал смешения ингредиентов, стремился к достижению баланса — холодного и горячего, огня и воды, земли и воздуха (именно поэтому к холодной рыбе — которая стихия воды — требовалось для баланса добавить красного или сладкого вина, которое стихия огня). Наше представление о вкусе основано на представлении об анализе, классификации и сочетании подобного. Калорийное мясо, тяжелая пища требует подобного — «тяжелого» красного вина, а к легкой рыбе мы добавляем легкое белое вино. Греки и римляне добавляли в вино воду. Почему? Потому что так стихия огня (вино) сбалансирована стихией воды, в этом достигается гармония и правильный вкус. Мы, наоборот, требуем разделения противоположного: вино отдельно, вода отдельно. Смешение (разбавленное вино) будет даже восприниматься как дурной вкус (а вот с виски с содовой вполне допустимо).

В какое время стала формироваться наша современная система вкусов? Примерно начиная со второй половины восемнадцатого столетия пряности, господствовавшие в Средние века, теряют свое место на пьедестале кухни и вкусов. И не только из-за того, что капиталистическая торговля удешевляет этот продукт и он становится массовым (тогда высший класс, чтобы отличаться от низшего, ищет новые вкусы). В век Просвещения изменилась вся система мышления и чувствования, вся система общих вкусов. Рационализм проникал во все «щели» общественного организма как посредством образования, литературы, так и через церковную реформацию. Рационализм в своей начальной форме был основан не на анализе или синтезе, или, более того, — на диалекти-

ке или критической способности, он был основан на простой классификации. Вещи и предметы, животные и растения просто классифицировались в виды, группы, подвиды, подгруппы, классы и подклассы и т. д. Важно было сначала весь мир осознаваемого (а не чувственного) разделить — так возникло дифференцирующее мышление. Вот тогда вкусы — как казалось, только чувственная категория — попали под власть разума. Средневековый мир как смешивал вкусы и стихии, так и замещал одно другим — пряности не усиливали вкус продукта, они придавали совершенно новый острый вкус блюду. А вот мы, начиная с Нового времени, стремимся выделять (классифицировать как отдельные), отделять и разделять вкусы. Мы мыслим и чувствуем по принципу дополнения вкусов — мы можем сознательно выделить вкус (отделить четко кислое от сладкого) и стремимся не смешивать их. Вот конкретный пример из современной кухни: сладкое мы вообще изгоняем из приготовления основных блюд (что нонсенс для древней кухни), предоставляя сладкому только одно законное пространство заключения трапезы, то есть только десерты. Но чем заменяются специи? Оказывается, повсеместно в Европе с XVIII в. на травы — базилик, укроп, сельдерей, петрушку, кинзу, розмарин и т. д. Травы Прованса или Тосканы лишь подчеркивали, а не преобразовали естественный вкус продукта. Острые соусы заменили на жирные (сметанные, майонез). А технологии хранения XX в. (особенно заморозка) еще более способствовали усилению в системе вкуса натурального вкуса продукта. Задача повара стала гораздо сложнее — не «забить» или преобразовать вкус продукта, а изящно подчеркнуть его, оттенить гарниром, соусом и приправой. Вот так шаг за шагом, постепенно формировался наш рационализированный вкус к продуктам питания, основанный на анализе, классификации и сочетании подобного. К несчастью, несмотря на наше пищевое изобилие, вкусы наши стали массовыми и однообразными. Рационализация питания затронула и подачу блюд: есть строгий порядок смены, и всем подают одно и то же, и одинаковое количество (что немислимо со средневековой точки зрения — даже если блюдо для всех было одинаковым, то знатым всегда, согласно их высокому положению, подавали больше). Рационализм потребовал четкой структуры блюда: мясо невозможно подать с двумя гарнирами, или смешать мясо и рыбу, или подать на обед только гарнир. Первое всегда идет первым, потом второе и только потом десерт — строгая закономерность подачи и распределения блюд. Блюдо отделено и телесно от едока — еда руками считается верхом неприличия, надо уметь держать вилку и нож, вести легкую беседу (темы должны соответствовать ситуации), есть надо неспешно и непринужденно — то есть иметь манеры.

Заключение

Итак, подведем итог и охарактеризуем современную социальную систему питания. Можно уверенно констатировать факт, что современный человек ест не то, что ел человек древний и средневековый. Существенно изменилась структура еды, первое базовое отличие — если раньше все земледельческие общества предполагали в качестве основы углеводное питание, то теперь основой будет считаться белковое питание. Вот существенная разница — *если раньше ели хлеб, то теперь едят с хлебом*. То есть хлеб, бывший когда-то нашей основной пищей,

стал просто закуской. Мы стали мясоедами за последние 50 лет, мировое производство мяса за тот же срок выросло в 5 раз (зерна в 3 раза — но прирост зерна идет на фуражное зерно, примерно 30 % всего производства), среднее годовое потребление мяса — около 40 кг в год на человека, но, как всегда, отличается по странам — в Индии не более 3 кг, в США — 120 кг. Второе отличие — если раньше человек ел то, что составляло основу питания его региона (японцы питаются не более правильно, чем мы, просто основу питания их региона составляли морепродукты), то теперь питание децентрализовано — мы едим продукты со всего света и часто не по сезону. Теперь уже стало «правильным» (мелкобуржуазным) вкусом — питаться в системе локальных продуктов, то есть кролик от знакомого фермера, молоко из соседнего молочного хозяйства, яблоки из своего сада. Особую популярность среди тех, у кого маловато денег, но большой культурный капитал, получают традиции этнической кухни, так называемые японские, китайские, тайские, кавказские и др. рестораны. Часто вкус продуктов и блюд в них лишь отдаленно напоминает настоящую кухню тех стран, которые они представляют. Третье фундаментальное отличие питания: индустриальное массовое производство продуктов питания создает соответственно массовые одинаковые вкусы. Вот удивительная черта вкусов современных людей — мы питаемся очень и очень однообразно. Как ни странно, несмотря на все обилие продуктов со всего мира, несмотря на множество доступных техник приготовления, мы едим практически одно и то же. Что же? То, к чему привыкли, к чему нас приучили в семье, к чему сложился у нас вкус, что продается в ближайшем супермаркете (Fernandez-Armesto 2004: 132). Как и прежде, социальные классы питаются по-разному, в зависимости от наличия как экономического, так и культурного капитала. Каждый класс формирует свой вкус и свои предпочтения в питании (даже, как утверждает Бурдьё, если это вкус к необходимому). В процессе питания происходит как социальная интеграция группы, так и социальная дифференциация — посредством практик питания группы (как социальные классы, так и возрастные группы) отделяются друг от друга. Еда, как и прежде, для нас многое означает, питание — не только материальное удовлетворение потребности, но и символическое потребление. Хотя символический характер еды постоянно меняется. Еда все больше обозначает и маркирует типичные социальные ситуации (кофе-брейки и бизнес-ланчи). Но еда и кухня, в отличие от прошлого, все больше и больше выходит на страницы журналов и становится темой телевизионных программ, еда — это модно и стильно. Часто теперь приготовление пищи становится не повседневной практикой или домашней работой, а хобби. Как бы нам теперь не потерять в этом процессе символического потребления телевизионной кухни все домашнее искусство, исторически накопленные навыки приготовления еды, которые делали наш мир разнообразнее и, конечно, вкуснее.

Литература

Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV—XVIII вв. М.: Прогресс, 1986. Т. 1 «Структуры повседневности: возможное и невозможное».

Бродель Ф. Что такое Франция? Кн. 2. Люди и вещи. М.: Изд-во им. Сабашниковых, 1995.

Веселов Ю.В. Социология питания: теоретические основания // Проблемы теоретической социологии. Вып. 10, Межвузовский сборник. Отв. ред. А.О. Бороноев. СПб.: Изд. центр экономического факультета СПбГУ, 2014.

Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня: история одной культуры. М.: Новое литературное обозрение, 2006.

Лукач Д. К онтологии общественного бытия: пролегомены. М.: Прогресс, 1991.

Монтанари М. Голод и изобилие: история питания в Европе. СПб.: Alexandria, 2008.

Положение дел в области продовольствия и сельского хозяйства. Доклад ООН, 2013 [<http://www.fao.org/docrep/018/i3301r/i3301r.pdf>]. Дата обращения 10.09.2013.

Рикёр П. Я-сам как другой. М.: Издательство гуманитарной литературы, 2008.

Bourdieu P. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press and Routledge & Kegan Paul, 1984.

Coughenour C.M. Functional Aspects of Food Consumption Activity and Family Life Cycle Stages, *Journal of Marriage and Family*, 1972, 34(4), November, pp. 656-664.

Goody J. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

Fernandez-Armesto F. *Near a Thousand Tables: A History of Food*. NY: Free Press, 2004.

Freedman P.H. (ed.) *Food: The History of Taste*. Berkeley and LA: University of California Press, 2007.

Kaufman C.K. *Cooking in Ancient Civilizations*. Westport: Greenwood Press, 2006.

Kiple K.F., K.C. Ornelas (eds.) *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

Mennell S. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Chicago: University of Illinois Press, 1996.

Warde A. *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. L.: Sage, 1997.