

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ ПРОЕКТЫ

И. В. Сохань

Трансформации современной гастрономической культуры и тоталитет фастфуда



СОХАНЬ Ирина Владимировна — доцент кафедры прикладной политологии НИУ ВШЭ, Санкт-Петербург, Адрес: 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 14а.

Email: irina.sokhan@gmail.com

Данный текст представляет собой краткое описание исследовательского проекта, выполняемого с 15 января 2013 г. по 15 мая 2014 г. в рамках программы Научного фонда НИУ ВШЭ. В современном мире традиционная гастрономическая культура претерпевает глобальные трансформации. Роль гастрономических практик в формировании человеческой идентичности становится всё более очевидной. Специфика пищи как материального носителя символов и знаков, усваиваемых на уровне наиболее непосредственного телесного опыта, определяет её потребление в качестве сложной системы коммуникативных связей. Многие процессы в этой сфере серьёзны и глобальны: например, новые пищевые страхи; изменение статуса трапезы как постоянного топоса воспроизводства социальной и культурной идентичности. Гастрономическая символика интенсивно используется в рекламе в качестве соблазна. Фастфуд является нейтральной пищей с точки зрения национальных гастрономических культур и становится приоритетным способом питания. Гастрономическая культура производит актуальный сегодня стандарт худого тела. Практика потребления пищи в форме фастфуда регистрирует новые способы не только гастрономических коммуникаций, но и взаимодействия человека и власти, нового гендерного порядка; можно утверждать, что именно в формате фастфуда — «МАК-пищи» — впервые символическое содержание еды преодолело и поглотило её физический и технический аспекты.

Ключевые слова: гастрономическая культура; пища; телесность; фастфуд; власть; идентичность.

Период выполнения проекта: 15 января 2013 г. — 15 мая 2014 г.

Финансирование проекта: индивидуальный исследовательский грант Научного фонда НИУ ВШЭ.

В последние два десятилетия XX века относительно случайные попытки анализа гастрономической культуры и гастрономических практик существования с точки зрения разных областей гуманитарного знания сложились в единое исследовательское направление, получившее название *food studies*¹, что условно можно назвать третьим этапом анализа гастрономи-

¹ Хотя точного аналога термина *food studies* в русском переводе не существует, его можно перевести как «гастрономические исследования» или «исследования пищи». В западной традиции *food studies* — это исследование всех аспектов гастрономических

ческой культуры². В рамках *food studies* объединяются историки, антропологи, этнографы, психологи, социологи, экономисты. Это указывает на то, что пища является феноменом, требующим комплексных исследований, которые стали возможными именно после того, как отдельные сферы знания продемонстрировали ограниченность отдельных узкодисциплинарных подходов к изучению гастрономических практик. Анализ гастрономической культуры возможен на основе максимально общего подхода, задающего междисциплинарные рамки исследования. Этот подход обеспечивается философской рефлексией, которая рассматривает гастрономические практики как с точки зрения их целостной феноменальности, так и в качестве практик, устанавливающих определённый онтологический порядок на основании уникального (как индивидуального, так и коллективного) телесного опыта в ракурсе перманентного коммуницирования Я с Другим.

Если *традиционная* гастрономическая культура гарантировала высокую степень предсказуемости телесного опыта, то в *современной* гастрономической культуре эта степень низкая, что определено пищевыми технологиями, сильно видоизменяющими природный состав пищи. Делается иным и характер гастрономической культуры в качестве практики власти (его традиционная модель проанализирована в работах «Кормить и править» [Кондратьева 2006] и «Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920–1930-х гг.)» [Сохань 2011]). Сегодня властные практики в этой сфере представлены уже не в прежнем жёстком дисциплинарном ключе, а в более мягком варианте соблазна. Фастфуд становится основой нормированного гастрономического поведения и устанавливает новые формы одобряемого телесного опыта. Императив худого тела, особенно актуальный в условиях навязываемого избыточного потребления еды, с одной стороны, конфликтует с нормой тела, какой она вытекает из преобладающих гастрономических стратегий, и, с другой стороны, инициирует развитие альтернативных диетологических практик, его поддерживающих.

Цель исследования состоит в выявлении причин трансформации современной гастрономической культуры, в том числе возникновения и актуализации пищи, претендующей на тоталитет в области гастрономического (несмотря на существование альтернативных гастрономических стратегий³, имеющих

практик: исторических, социальных, культурологических, экономических, то есть всего многообразия характеристик пищи в условиях её нынешних актуальных изменений.

² Условно можно выделить *три этапа* становления гуманитаристской традиции исследований гастрономической культуры и гастрономических практик. На *первом* этапе они не изучались сами по себе, а выполняли, скорее, описательно-иллюстративную функцию в работах историков XIX века, где впервые оказались затронуты повседневные аспекты жизни (см.: [Костомаров 1992; Гиро 1995; Забелин 2008]), и в этнографических исследованиях XX века (см.: [Фрэзер 1980; Мид 1988; Малиновский 2004; Тейлор 2009; Арутюнов 2011: 7–16]). Пища в это время понимается как материальный носитель культурных значений, в связи с ролью которых традиционное общество создаёт и использует собственные кулинарные и гастрономические структуры, устанавливающие порядок воспроизводства реальности на уровне базового телесного опыта. *Второй* этап анализа гастрономической культуры начинается в рамках исследований повседневности (актуализация этой тематики в научном дискурсе начинается приблизительно с 1930-х гг.); гастрономическая культура может быть рассмотрена как носитель ряда символов и значений и проводник закономерных процессов изменения социокультурного, политического и экономического порядков. Так, начало анализа гастрономических практик существования носит более-менее структурированный характер и было положено во французской исторической школе, сформированной вокруг журнала «Анналы социальной и экономической истории». И характерно, что философская методология изучения феномена пищи тоже была сформулирована французским философом Э. Левинасом. Ф. Бродель предпринял попытку систематизированного исследования продуктов (и связанных с ними практик потребления) с точки зрения их географического и исторического перемещения, а также их социальных функций [Бродель 2007]. Исследования разных аспектов современных форм гастрономической культуры представлены достаточно скупой; см.: [Жириленко 2001: 93–106; 2002: 111–125; Капкан 2008: 74–91; 2009: 71–82; Каспэ 2008: 205–218; Mennel 1985; 1987; Gronow 1997; Fernandez-Armesto 2002; Wrangham 2009]. Сегодня можно говорить о том, что наступил *третий* этап исследования гастрономической культуры, и связан он как с появлением *food studies*, так и с возможностью философской концептуализации. Гастрономическая рефлексия, входящая в структуру гастрономической культуры и имеющая своим первичным уровнем кулинарную книгу, получила завершение в философском анализе пищи и практик питания.

³ Альтернативными фастфуду гастрономическими стратегиями допустимо назвать, к примеру, гастрономический туризм, экологичную пищу, практики самостоятельного приготовления пищи. Эти последние возможны через гастрономиче-

вторичный характер ввиду необходимости высокой степени личных усилий), то есть фастфуда, и связанных с этими процессами последствий для практик конструирования идентичности человека.

Цель исследования реализуется через ответы на следующие вопросы:

- Каковы основные изменения, произошедшие в сфере гастрономического, по сравнению с её традиционными формами?
- Что представляют собой предпочтительные гастрономические практики, задаваемые дискурсом массовой культуры?
- В чём состоят гастрономические страхи современного человека?
- Какова амбивалентная взаимосвязь гастрономических риторик и актуальной телесной нормы, представленной двояко: воспетым массовой культурой императивом худого тела и создаваемым фастфудом телом с избыточным весом?
- Какие характеристики гастрономической культуры сегодня актуализируются как преимущественные в конструировании идентичности современного человека?
- Как можно проанализировать соблазн в качестве новой властной практики в области гастрономического?
- Каковы перспективы развития гастрономической культуры в условиях тоталитета фастфуда и ценностей массового общества?

Информационная база исследования включает непрофильные (с точки зрения гастрономической культуры и гастрономических практик) российские гляцевые журналы (2012–2013 гг.), ориентированные на женскую («ELLE») и мужскую («Man's Health») аудитории, а также более гендерно нейтральные и ориентированные на широкую аудиторию журналы («Hello!», «Star»). Все эти издания имеют гастрономическую колонку и в статусе «гастрономической рекомендации» рассказывают о модных стратегиях потребления пищи и о модной, «топовой» пище в целом, стремясь к информированию, превосходящему навязчивость еды «экономкласса». Выбор источников обусловлен их популярностью у широкой аудитории, предложением нормативного потребления для среднего класса, обращением к популярной аналитике питания (психология пищи, её социальные и культурологические аспекты). Таким образом, эти журналы обладают некоей репрезентативной чистотой в отличие, к примеру, от кулинарных блогов, выражающих сугубо авторский гастрономический стиль и представляющих индивидуальный стиль жизни. Используется дискурс-анализ.

Методология исследования обладает комплексным характером в силу комплексности самого феномена гастрономической культуры, раскрывающего свою целостность только с позиций нескольких областей гуманитарного знания, но не в рамках каждой из них, взятой отдельно. Наиболее значимым поэтому является метод философской концептуализации, благодаря которому и возможен новый уровень анализа гастрономического, преодолевающий разрозненность подходов к гастрономической культуре. Также необходимыми и значимыми являются психоаналитический (актуальный для исследований пищевых девиаций и формируемой ими девиантной нормы тела), феноменологический (раскрывающий

ское информирование посредством кулинарных блогов, телепередач, гастрономических колонок модных журналов, которые способствуют формированию индивидуальных диетических стратегий, базирующихся на ряде дискурсов — медикалистском, духовно-дисциплинарном, дискурсе модной пищи, национальном и т. д.

символические смыслы практик питания) и культурантропологический (связывающий изменения в гастрономической культуре с культурными разломами в целом) подходы.

В результате проведения исследования выявлено следующее:

- характерные черты современной гастрономической культуры в сравнении с её традиционными формами: тоталитет быстрой еды в форме фастфуда, который приводит к разрушению семейных связей, базирующихся на каждодневной общей трапезе и на гастрономическом авторстве, традиционно принадлежащем женщине; актуализируется связь кормимого индивида и кормящей его анонимной социальной и экономической силы, которая присваивает себе гастрономическое авторство (в фастфуде оно принадлежит пищевой промышленности);
- предпочтительные практики гастрономического потребления носят разнообразный характер, в противовес безликости фастфуда популяризируются различные формы индивидуальных диетических стратегий;
- пищевые ужасы современного человека преимущественно связаны с нарушением базового гастрономического нормирования, которое устанавливало границы приемлемого телесного опыта. Пищевая промышленность уничтожила гарантируемую традиционными национальными кухнями связь между исходным содержанием продукта и его конечной репрезентацией в виде того или иного блюда;
- формируемая фастфудом телесная норма — это тело с избыточным весом, в то время как главенствующий идеал современного массового общества — худое тело. Если в традиционной культуре худоба была непосредственно связана с минимальным гастрономическим потреблением, то сегодня худое тело является телом власти, так как репрезентирует независимость человека от пищи. Важно как оставаться худым, так и не отказываться от навязчивости гастрономического потребления. Также худое тело является знаком высокого социального статуса;
- соблазн становится новой властной практикой в сфере гастрономического; репрезентируемое соблазном анонимное кормление оказывается более эффективным по сравнению с прежними, насильственными кормовыми практиками. Таким образом, можно говорить о новом типе тоталитарного.

Публикации автора по теме:

Сохань И. В. 2012. Пища и власть: от насилия до соблазна. В сб.: *Публичная политика*. СПб.: Норма; 84–92.

Сохань И. В. 2013. Гастрономические риторики утопий и антиутопий. *Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение*. 2 (10): 23–34.

Сохань И. В. 2013. Порфирий и Левинас: философский анализ пищи и его возможности для анализа современной гастрономической культуры. *Философские науки*. 10: 140–152.

Сохань И. В. 2013 (готовится к публикации). Гастрономическая культура и производство актуальной телесной нормы. *Журнал социологии и социальной антропологии*.

Сохань И. В. 2013 (готовится к публикации). Императив худого тела в современном массовом обществе и актуальные гастрономические стратегии. В сб.: *XIV Международная научная конференция по проблемам развития экономики и общества*. М.: Изд. дом НИУ ВШЭ.

Сохань И. В. 2014 (готовится к публикации). Производство женской телесности: культ худобы и тирания стройности. *Женщина в российском обществе*.

Литература

Арутюнов С. А. 2011. Карта культуры питания народов мира. *Этнографическое обозрение*. 1: 7–16.

Бродель Ф. 2007. Материальная цивилизация, экономика, капитализм XV–XVIII вв.: В 2 т. Т. 1. *Структуры повседневности: возможное и невозможное*. М.: Весь мир.

Гиро П. 1995. *Частная и общественная жизнь римлян*. СПб.: Алетейя.

Забелин И. Е. 2008. *История русской жизни*. Минск: МФЦП.

Капкан М. В. 2009. Российские поваренные книги: особенности репрезентации норм гастрономической культуры. *Известия Уральского государственного университета. Серия «Гуманитарные науки»*. 3 (65): 71–82.

Капкан М. В., Лихачёва Л. С. 2008. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования. *Известия Уральского государственного университета. Серия «Гуманитарные науки»*. 15 (55): 34–43.

Каспэ И. 2008. «Съесть прошлое»: идеология и повседневность гастрономической ностальгии. В сб.: *Пути России: культура — общество — человек. Материалы Международного симпозиума (26–26 января 2008 г.)*. М.: Логос; 205–218.

Кириленко С. А. 2001. Наслаждение вкусом. *Studiaculturae*. 1: 93–106.

Кириленко С. А. 2002. Культурная унификация в сфере питания как отражение функционализации телесного опыта. *Studiaculturae*. 3: 111–125.

Кондратьева Т. 2006. *Кормить и править. О власти в России XVI–XX вв.* М.: РОССПЭН.

Костомаров Н. И. 1992. *Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях*. М.: Республика.

Малиновский Б. 2004. *Избранное. Динамика культуры*. М.: РОССПЭН.

Мид М. 1988. *Культура и мир детства. Избранные произведения*. М.: Наука.

Сохань И. В. 2011. *Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920–1930-х гг.)*. Томск: ТГУ.

Тэйлор Э. 2009. *Первобытная культура*. М.: Терра.

Фрэзер Д. Д. 1980. *Золотая ветвь. Исследование магии и религии*. М.: Политиздат.

Gronow Y. 1997. *The Sociology of Taste*. London: Routledge.

Fernandez-Armesto F. 2002. *Near a Thousand Tables: A History of Food*. New York: The Free Press.

Mennel S. 1985. *All Manners of Foods. Eating and Taste in England and France from Middle Ages to Present*. Oxford: Basil Blackwell.

Mennel S. 1987. On the Civilizing of Appetite. *Theory, Culture and Society*. 4 (2–3): 373–403.

Wrangham R. 2009. *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. New York: Basic Books.

RESEARCH PROJECTS

I. Sokhan

Transformations of Modern Gastronomic Culture and the Totality of Fast Food

SOKHAN, Irina —
Associate Professor,
Department of Applied
Political Science, National
Research University
Higher School of
Economics Campus in
Saint Petersburg. Address:
14a Promyshlennaya str.,
Saint Petersburg, Russia,
198099.

Email: irina.sokhan@gmail.com

Abstract

The paper presents a short description of the research project carried out within The National Research University Higher School of Economics' Academic Fund Program in January 15, 2013 — May 15, 2014. In the modern world, traditional gastronomic practices and gastronomic culture undergo dramatic transformations. Their role in the formation of human identity is becoming more and more obvious. The specific features of food as the material medium of symbols and signs, that are assimilated at the level of the most direct corporeal experience, determines its consumption as a complex system of communication links. Many processes in the sphere of gastronomic practices are cruel and global. For example, new nutritive horrors, change in the status of feast as permanent topos of human social and cultural identity reproduction. Gastronomic symbols are widely used in advertising as a tool of temptation intensively. Fast food is considered neutral from the perspective of national gastronomic cultures and

therefore has become the foreground way gastronomic behavior. Moreover, modern gastronomic culture has produced the most actual today standard of thin body. The practice of fast food consumption has lead to market appearance of the new practices of gastronomic communication as well as the relationships between man and power and new gender order. It can be claimed that in the form of fast food (MAC-food) the symbolic content of food has overcome and absorbed its physical and technical aspects.

Keywords: gastronomic culture; food; corporeality; fast food; power; identity.

References

- Arutyunov S. A. (2011) Karta kul'tury pitaniya narodov mira [A Map of Food Culture of All Nations in the World]. *Etnograficheskoe obozrenie*, vol. 1, pp. 7–16. (in Russian)
- Braudel F. (2007) Material'naya tsivilizatsiya, ekonomika, kapitalizm XV–XVIII vv. [Civilization and Capitalism, 15th–18th Centuries]. *T. 1. Struktury povsednevnosti: vozmozhnoe i nevozmozhnoe* [The Structures of Everyday Life], Moscow: Ves' mir (in Russian).
- Fernandez-Armesto F. (2002) *Near a Thousand Tables: A History of Food*, New York: The Free Press.
- Frazer J. . 1980. *Zolotaya vetv'. Issledovanie magii i religii* [The Golden Bough: A Study in Magic and Religion], Moscow: Politizdat (in Russian).
- Gronow Y. (1997) *The Sociology of Taste*, London: Routledge.
- Guiraud P. (1995) *Chastnaya i obshchestvennaya zhizn' rimlyan* [The Ancient Romans' Private and Public Life], St. Petersburg: Aleteyya (in Russian).

- Kapkan M. V., Likhacheva L. S. (2008). *Gastronomicheskaya kul'tura: ponyatie, functii, factori formirovaniya* [Gastronomic Culture: Definition, Functions, Factors of Formation]. *Izvestiya Ural'skogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya "Gumanitarnye nauki"*, vol. 15, no 55, pp. 34–43.
- Kapkan M. V. (2009) *Rossiyskie povarennye knigi: osobennosti reprezentatsii norm gastro-nomicheskoy kul'tury* [Russian Cookery Books: Peculiarities of Representations of Norms of Gastronomic Culture]. *Izvestiya Ural'skogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya "Gumanitarnye nauki"*, vol. 3, no 65, pp. 71–82 (in Russian).
- Kaspe I. (2008) "S'est' proshloe": ideologiya i povsednevnost' gastronomicheskoy nostalgii ["Eating the Past": Ideology and Routine of Gastronomic Nostalgia]. *Puti Rossii: kul'tura — obshchestvo — chelovek: Materialy mezhdunarodnogo simpoziuma (26–26 yanvar'a 2008 g.)* [Russia's Ways: Culture — Society — Person: Materials of the International Symposium (January 25–26, 2008)], Moscow: Logos, pp. 205–218 (in Russian).
- Kirilenko S. A. (2001) *Naslazhdenie vkusom* [Enjoying the Taste]. *Studiaculturae*, vol. 1, pp. 93–106 (in Russian).
- Kirilenko S. A. (2002) *Kul'turnaya unifikatsiya v sfere pitaniya kak otrazhenie funktsionalizatsii telesnogo opyta* [Cultural Unification in the Nourishment Sphere as Reflections of Functionalizing of Body Experience]. *Studiaculturae*, vol. 3, pp. 111–125 (in Russian).
- Kondrat'eva T. (2006) *Kormit' i pravit': O vlasti v Rossii XVI–XX vv.* [Feeding and Ruling: On Power in Russia, XVI–XX Centuries], Moscow: ROSSPEN (in Russian).
- Kostomarov N. I. (1992) *Ocherk domashney zhizni i npravov velikorussskogo naroda v XVI i XVII stoletiyakh* [A Study in Domestic Life and Morals of the Great Russian People in XVI and XVII Centuries], Moscow: Respublika (in Russian).
- Malinowski B. (2004) *Izbrannoe: Dinamika kul'tury* [Selected Writings: The Dynamics of Culture Change], Moscow: ROSSPEN (in Russian).
- Mead M. (1988) *Kul'tura i mir detstva. Izbrannye proizvedeniya* [Culture and the World of Childhood. Selected Works], Moscow: Nauka (in Russian).
- Mennel S. (1985) *All Manners of Foods. Eating and Taste in England and France from Middle Ages to Present*, Oxford: Basil Blackwell.
- Mennel S. (1987) On the Civilizing of Appetite. *Theory, Culture and Society*, vol. 4, no 2–3, pp. 373–403.
- Sokhan' I. V. (2011) *Totalitarnyy proekt gastronomicheskoy kul'tury (na primere stalinskoy epokhi 1920–1930-kh gg.)* [Totalitarian Project of Gastronomic Culture: The Case of the Stalin's Period of 1920–1930 Years], Tomsk: TGU (in Russian).
- Tylor E. (2009) *Pervobytnaya kul'tura* [Primitive Culture], Moscow: Terra (in Russian).
- Wrangham R. (2009) *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*, New York: Basic Books.
- Zabelin I. E. (2008) *Istoriya Russkoy zhizni* [The History of Russian Life Course], Minsk: MFTsP.