

---

Н. Н. ЗАРУБИНА

## **ПРАКТИКИ ПИТАНИЯ КАК МАРКЕР И ФАКТОР СОЦИАЛЬНОГО НЕРАВЕНСТВА В РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ \***

*Практики питания всегда социально стратифицированы и отражают сложившиеся в обществе неравенства и социокультурные различия. В статье анализируется влияние экономического неравенства, а также обусловленных им различий в истории формирования социальных групп на присущие им практики питания. В качестве методологической основы исследования используется подход П. Бурдьё. Выбор практики питания обусловлен сформированной у группы стратегией адаптации к условиям ее социального бытия и к имеющимся в ее распоряжении экономическим и культурным ресурсам. В поле социальных различий практики питания формируют маркеры статусов и групповых идентичностей, сохраняющих устойчивость на протяжении длительного времени.*

**Ключевые слова:** социальное неравенство, стратификация, габитус, практики питания, социальные трансформации.

Практики питания всегда социально стратифицированы и отражают сложившиеся в обществе неравенства и социокультурные различия. В данной статье мы сосредоточим внимание на различиях, порожденных экономическим неравенством и обусловленной им историей формирования социальных групп, сознательно отвлекшись от этнических, религиозных, гендерных, образовательных и прочих форм дифференциации.

### **Методология изучения социальной дифференциации и стратификации практик питания**

В древности и в Средние века социальный порядок рассматривался как продолжение космического порядка, а социальные различия наделялись онтологическим статусом. Древние медицинские и философские трактаты предписывали людям, принадлежащим

---

\* Работа выполнена при финансовой поддержке РГНФ, грант № 14-03-00710.

к разным социальным категориям, различные практики питания, причем это онтологическое соответствие считалось настолько фундаментальным, что употребление «чужой» пищи интерпретировалось как угроза для здоровья (Монтанари 2009: 107–111).

В более поздней общественной мысли древняя идея о том, что «человек есть то, что он ест», приобрела социальный и культурный смысл. Практики питания стали рассматриваться как маркеры степени цивилизованности, а значит, употребление «варварской» или просто плохой пищи сопряжено с соответствующими социальными характеристиками. Затем грубая, некачественная пища, употребляемая низшими классами, начинает рассматриваться как одна из причин их отставания в физическом и умственном развитии, приводящего к закреплению низкого статуса. В известном труде П. А. Сорокина «Голод как фактор» приводятся многочисленные ссылки на исследования, свидетельствующие о физиологическом, психологическом и интеллектуальном отставании индивидов – представителей низших классов, испытывающих недостаток питания, от представителей средних и высших классов, а также о негативном влиянии голода на моральные качества (Сорокин 2003).

Современная социология, как и другие социальные науки, далека от проведения прямых причинных связей между социальным положением, уровнем достатка и характером питания. В то же время эти связи не отрицаются, напротив, они подвергаются тщательному анализу, базирующемуся на признании их сложности и неоднозначности. В известном исследовании «Различия: социальная критика суждения» французский социолог П. Бурдьё показал, что потребление продуктов и сами практики питания определяются не столько непосредственно материальным положением, сколько *габитусом* группы – системой предпочтений и предрасположенностей, отражающих историю ее формирования и существования в социальном поле: «Вследствие того, что различные условия существования порождают различные габитусы... практики, порожденные различными габитусами, предстают как организованные конфигурации свойств, выражающих различия, которые объективно вписаны в условия существования в виде схем дифференциальных расхождений» (Бурдьё 2004: 539).

Габитусы формируют *вкусы*, которые становятся «практическими операторами», преобразующими потребляемые предметы в знаки социальных различий (Там же: 543). Поэтому практики питания групп, занимающих разные позиции в социальном простран-

стве, с одной стороны, отражают их исторически сформировавшиеся социокультурные предпочтения, определяемые доступными им способами адаптации к социальным условиям их бытия, в том числе материальными возможностями, родом деятельности и уровнем культуры. С другой стороны, практики питания становятся знаками, интерпретируемыми в контексте конкретных культур в качестве символических маркеров различных социальных позиций.

Действие габитуса проявляется в том, что конкретный стиль питания на уровне повседневной жизни определяется не только рациональным выбором, но и неосознанными «вкусовыми» – в широком смысле слова – предпочтениями, позволяющими, по выражению Бурдьё, «иметь то, что любим, потому что мы любим то, что имеем» (Бурдьё 2004: 543). Благодаря вкусу, сформированному габитусом группы, допустимые практики питания дифференцируются от недопустимых на уровне *бессознательного* выбора того, что «для меня», а что «не для меня». То, что в рамках предпочтений одних социальных групп воспринимается как «вкусное» и «полезное», для других оказывается неприемлемым: как сказал герой Н. В. Гоголя, «мне лягушку хоть сахаром облепи, я ее не возьму в рот». Сходные практики, определяемые сходными вкусами, становятся элементами групповой идентичности, разграничение «своего» и «чужого» осуществляется на основе распознавания практик питания как ее маркеров.

Таким образом, стратификация практик питания, основанная на экономическом неравенстве, должна быть дополнена сложной дифференциацией этих практик на основе различных габитусов, сформировавших предпочтения разных групп и отражающих условия их становления и социального бытия. Эти предпочтения оказываются весьма устойчивыми и воспроизводятся даже тогда, когда имущественное положение изменяется. Исследования Бурдьё показали, что с ростом достатка у представителей рабочего класса и мелкой и средней буржуазии во Франции меняется не характер питания, а его стоимость, отражающая повышение количества и качества потребляемой пищи при сохранении вкусов и привычек.

Для современной России проблема влияния социальной стратификации и дифференциации общества на практики питания стоит весьма остро, поскольку в последние десятилетия принципиально изменились условия бытия большинства социальных групп. В то же время сформировавшиеся в советский период габитусы продолжают сохранять инерцию жизненных стилей, что проявля-

ется в специфических вкусах и практиках как «новых богатых», так и «новых бедных», в особенностях трансформаций практик питания в современной России.

### **Практики питания в традиционной и советской России: формирование основных габитусов**

Наиболее традиционные и фундаментальные различия габитусов и практик питания богатых и бедных обусловлены его естественной функцией обеспечивать энергию, работоспособность, физическую силу, а также доставлять удовольствие самим ощущением насыщения: «большому куску рот радуется». Хорошо известно, что в большинстве архаичных обществ хороший аппетит, *количество* поглощаемой пищи и ассортимент доступных продуктов символизировали высокое социальное положение. Историки русской повседневности (Забелин 2014; Костомаров 2011) свидетельствуют о том, что в допетровскую эпоху питание богатых отличалось от бедного стола прежде всего обилием блюд и количеством подаваемой пищи. Сорокин, обобщив статистические и этнографические данные рубежа XIX–XX веков, писал: «Богатство в современном обществе равносильно большому простору в выборе продуктов питания, большей возможности удовлетворять свои пищевые запросы согласно желанию... Сравнивая его с пищевым режимом более бедных классов, мы видим, что питание более богатых слоев количественно больше, что процент продуктов животного происхождения в нем гораздо больше, чем в пищевой диете бедняков» (Сорокин 2003: 87).

Для социальных групп, габитус которых сформировался в условиях недостатка, недоедания и голода, именно количество пищи и ее «сытность» воспринимались как главный признак благополучия. П. Бурдьё на примере Франции показал, что низшие социальные группы, занятые тяжелым физическим трудом и сформировавшиеся в условиях бедности, предпочитают «сытную» тяжелую пищу, способную быстро утолить голод и восстановить работоспособность, и в самом процессе еды ценят прежде всего удовлетворение от насыщения. Представители этих групп сохраняют свои вкусы и при условии повышения статуса, обретения экономического благосостояния и полного отсутствия угрозы голода (Бурдьё 2004: 553–559).

Выводы Бурдьё подтверждает анализ габитусов питания и социальных различий в России. Вкусы и практики групп, занятых

тяжелым физическим трудом, всегда были ориентированы на насыщение и «энергоёмкость» пищи. Известный публицист и исследователь русского крестьянства XIX века А. Н. Энгельгардт подробно описал организацию питания в артели землекопов. Когда предстояла тяжелая и напряженная работа, они готовили «плотную» пищу (кашу с солониной), когда же предстояла работа менее напряженная, ели «легкую» пищу (картошку): «Люди точно знают, на какой пище сколько сработаешь, какая пища к какой работе подходит» (Энгельгардт 1987: 150). Среди небогатых групп формировались основы среднерусского повседневного меню, базой которого, по определению историка кулинарии В. В. Похлебкина (2004), служило «жидкое горячее хлебово» – похлебки, каши, супы в сезонном и региональном ассортименте, наиболее быстро и эффективно утоляющие голод. В то же время проблема вкуса и разнообразия пищи, а также совершенствования ее кулинарной обработки для этих классов не стояла.

Обилие сытной еды, в особенности жиров и мяса, ассоциировалось с высоким статусом, а также с праздничными днями, с хорошим угощением и т. д. Обильные застолья, имеющие целью продемонстрировать окружающим богатство, получили распространение именно среди зажиточного крестьянства, а также купечества, мещанства, мелких помещиков, не относящихся к высшему слою дворянства, – т. е. социальных групп, габитус которых включает вкус к сытости. «Народные» вкусы буржуазии вкупе с высокими финансовыми возможностями сделали ее наряду с дворянством основным носителем русской кулинарной культуры на рубеже XIX–XX веков.

У социальных групп, длительное время занимающих высокое положение в обществе и не знающих нужды, формируется *вкус как умение различать тонкое и изысканное* на уровне жизненных навыков, воспитанных во многих поколениях (Кириленко 2001: 99–101). Пользуясь терминологией Бурдьё, для них социальный капитал как изначальная принадлежность к элите конвертируется в специфический культурный капитал гурманства, когда становится значимым не количество, а особое качество пищи. «Прививка» европейской, в основном французской, кулинарии в XVIII–XIX веках обусловила обогащение вкусового разнообразия в питании высших классов и привела к формированию русско-французской классической кухни. Однако пополнение буржуазии за счет разбогатевших крестьян и мелких торговцев уже в пореформенные десятилетия

XIX века привело, по мнению Похлебкина (2004), к экспансии «плебейских» вкусов в элитную кулинарную культуру.

Для высших классов приобрели большое значение ритуальные, этикетные нормы приема пищи, позволяющие перенести акцент с насыщения как *результата* на сам *процесс* наслаждения вкусом и трапезой как коммуникативным актом. Эти смысловые акценты отражает известная всем с детства норма «когда я ем, я глух и нем», и ее почти забытое в советское время продолжение «когда я кушаю, я говорю и слушаю». Здесь проводится весьма четкое разграничение между полной сосредоточенностью на насыщении, утолении голода как прямой функции трапезы, и ее социальным и коммуникативным содержанием в более высоком и престижном смысле. Для высших социальных групп этикетные нормы выступают как неотъемлемый атрибут цивилизованного питания, а для низших они являются обременительными излишними «церемониями», мешающими получению удовольствия от еды<sup>1</sup>.

Особенностью габитуса питания высших классов общества, маркирующей их финансовые возможности, являлась независимость питания от сезонной и региональной специфики используемого сырья. В средневековой России употребление «иноземных» продуктов и напитков было одним из наиболее значимых маркеров социальной позиции в практиках питания высших классов. Продуктами-символами для русской элиты XIX века были фрукты из собственных оранжерей, европейские деликатесы, а также продукты, доставка которых была дорога и сложна, например гигантские осетры и белуги (Лотман, Погосян 2006: 74–75, 80–81).

После Октябрьской революции 1917 года повседневная жизнь всех социальных групп подверглась глубочайшим трансформациям. С одной стороны, происходила преднамеренная деконструкция старого быта как борьба с «буржуазными пережитками», с другой – конструктивистские попытки «строительства нового быта». И те и другие тенденции глубоко затронули сложившиеся практики питания.

В обществе, провозгласившем идеалом и целью социальное равенство, практики питания остались глубоко дифференцированными и стратифицированными, однако стратификация приобрела вы-

---

<sup>1</sup> В связи с этим можно вспомнить сегования булгаковского Шарикова на требования соблюдать за столом элементарные правила поведения: «Вот все у вас, как на параде, салфетку – туда, галстук – сюда, да “извините”, да “пожалуйста – мерси”, а так, чтобы понастоящему, – это нет. Мучаете сами себя, как при царском режиме» (Булгаков 1991: 235).

раженный политический характер (Кондратьева 2006; Орлов 2010). Под предлогом обеспечения высокой работоспособности партийной и советской номенклатуры в 1920-х годах сложились нормы «усиленного» и «лечебного» питания, обеспеченного особыми и «литерными» пайками, прикреплением к специальным столовым и распределителям: «народ и партия едины, но только разное едим мы»<sup>2</sup>. Вплоть до конца советской эпохи сохранялся общий принцип дифференциации снабжения различных групп населения с помощью определения категории снабжения региона, прикрепления к специальным магазинам, продовольственным заказам на предприятиях, распределения продуктовых наборов и т. д.

Характерно, что «кормление» партийной и советской элиты и тех групп, которые рассматривались как особо значимые, изначально предполагало *увеличение объема* предоставляемых по карточкам основных продуктов – хлеба, мяса, жиров, круп, макарон и т. д. Этот принцип соответствовал главной цели и ценности голодных времен – насыщению. Впоследствии ассортимент элитных спецраспределителей, столовых и «заказов» расширился, а его специфическим маркером стал доступ к дефицитным, редким продуктам и продуктам более высокого качества. В годы застоя, например, маркером престижа стала импортная сырокопченая колбаса, практически недоступная в обычных магазинах даже в городах первой категории снабжения. Одна из респондентов вспоминала о «странностях» сельских родственников, которые, постоянно имея в 1980-х годах качественные и свежие продукты со своего подворья, завидовали возможности москвичей «доставать» колбасу – для них она была не столько источником белка, сколько атрибутом престижного стола<sup>3</sup>.

Характер трансформации практик питания в советском обществе определялся тем, что не только политическая, но и символическая власть, т. е. возможность навязывать другим свою картину мира, перешла к социальным группам, габитус и вкусы которых

---

<sup>2</sup> Один из пожилых респондентов вспомнил анекдот конца 1940-х годов о том, что «Советские люди по их питанию делятся на «спецсеньоров, спецмайоров, литерАторов (т. е. снабжающихся по литере А, хотя здесь явный намек на «кормление» властью лояльных «инженеров человеческих душ». – Н. З.), литерБеторов (соответственно, снабжающихся по литере Б. – Н. З.), и кое-какеров (т. е. питающихся кое-как, чем придется. – Н. З.)» – здесь и далее интервью из коллекции автора.

<sup>3</sup> Публицисты, исследующие советскую кухню, пишут о колбасе как о «политической величине», а также как о «средстве удовлетворения либидо», а не голода, сквозь которую «просвечивает и искрит метафизика» (Клех 2007: 128).

как раз предполагали ценность насыщения при отказе от излишних кулинарных, ритуальных и этикетных усложнений. Доступ к высоким категориям снабжения и редким, дефицитным для большинства населения продуктам не изменил габитуса в отношении питания – наслаждения сытостью, обуславливавшего вкус обильной тяжелой пищи. Проявления этого габитуса хорошо прослеживаются по ассортименту любимых блюд, и поныне составляющих основу нашего праздничного стола: запеченные и жареные мясо и куры, пироги, щедро заправленные майонезом салаты, и т. д. Этому же габитусу соответствовала и семантика *изобилия*, отличавшая изображения пищи и питания в советских произведениях искусства (культовый фильм «Кубанские казаки» и т. д.) и дизайне.

Вторичность вкуса и разнообразия пищи в габитусе большинства социальных групп советского общества проявлялась в сложившемся у многих обыкновении экономить на питании в пользу приобретения одежды, дорогостоящих предметов длительного пользования, развлечений. Экономия предполагала, как правило, не жизнь «впроголодь», а отказ от разнообразной и деликатесной пищи в пользу однообразной и дешевой, но сытной. Одна из респондентов вспоминала, как *«полгода просидела на оладьях из блинной муки, зато скопила на поездку во Францию...»* (И. Ю., 50 лет).

Установка идеологов советской власти на «строительство нового быта», «освобождение женщины от кухонного рабства» реализовывалась через развитие системы общественного питания и производства полуфабрикатов. Уже в 20-х годах начали складываться структуры питания на производстве (рабочие столовые, буфеты, столы заказов и т. д.), что стало несомненным позитивным изменением повседневности работающего населения. Несколько позже получила развитие продажа полуфабрикатов через сеть «домовых кухонь» и «кулинарий». При этом, по мнению Похлебкина (2004), в основе меню и ассортимента советского массового общепита лежали сложившиеся к началу XX века простонародные пищевые привычки. Они и стали основой стандартизации практик питания массовых социальных групп, на которой формировался советский габитус.

Важнейшее предназначение системы общепита в СССР состояло в превращении питания из частной, семейной практики в общественную. Эта цель, однако, не реализовалась по двум причинам.



Во-первых, не удалось полностью ликвидировать семейные традиции питания и культуру домашнего хозяйства, уже к концу 20-х годов стало очевидно, что оно сохраняет принципиальную роль в повседневности советских людей. Во-вторых, возникло противоречие между конструктивистскими и деконструктивистскими стратегиями в отношении повседневности на уровне верхнего сегмента общественного питания, т. е. ресторанов, предполагавших сочетание высокой кулинарии с поддержанием коммуникативного и эстетического смыслов питания. Активное возрождение ресторанов в годы нэпа было сопряжено с частичной реанимацией мелкой буржуазии как основной целевой аудитории ресторанного питания. Свертывание нэпа сопровождалось минимизацией и частичной маргинализацией этих практик. По существу, в советский период ресторанам отводилась двойственная социокультурная роль. С одной стороны, они служили для особо торжественных трапез, выходящих за рамки повседневности – свадеб, юбилеев и т. д., а также для элитарного времяпрепровождения. С другой – нередко интерпретировались в качестве прибежища богемы и даже маргинальных социальных элементов, проводящих время в бессмысленных удовольствиях и исключенных из общественной жизни: показательное высказывание Ю. Гагарина о том, что «из ресторана в космос не летают».

В итоге коммуникативная составляющая трапезы в пространстве общественного питания в СССР оказалась сведенной к минимуму в пользу функциональности. В 1970–80-х годах в Москве было достаточно простых столовых или кафе, чтобы получить недорогой стандартный обед, но мало мест, где можно было «посидеть», т. е. провести время за беседой, сопровождаемой кофе или легкой закуской.

Драматичные социокультурные трансформации начала XX века привели к тому, что в советский период был минимизирован габитус утонченного наслаждения вкусом, эстетикой и коммуникативными аспектами трапезы, присущий высшим стратам дореволюционной России. К утрате этого габитуса привела как объективная ситуация длительного голода, так и сама насильственная трансформация социальной структуры, ориентированная на сознательное уничтожение буржуазии и дворянства. Упрощение бытовых условий, идеологический императив отказа от «буржуазных изли-

шество», в разряд которых попадают «высокая кухня», украшение стола и хорошие манеры, привело и к деградации повседневной кулинарной культуры. Как утверждает Похлебкин (2004), деградация проявилась особенно сильно в послевоенные годы, когда ушло поколение кулинаров, подготовленных и обученных еще в дореволюционное время, а вместе с ними и поколение «квалифицированных едоков» с тонким вкусом, гурманов, умевших ценить высокую кухню.

Трудно согласиться с С. А. Кириленко (2001: 122–123) в том, что под унифицирующим влиянием общепита и пищевой промышленности, усвоения через них стандартизированного рационального габитуса питания в СССР вытеснялся традиционный габитус. Представляется, что традиционный габитус, ориентированный на насыщение, лишь трансформировался в соответствии с новыми условиями, например появлением новых продуктов и новых институтов доступа к продовольствию. Широкое и повсеместное распространение таких «универсальных» продуктов, как, например, колбаса, не опровергает, а подтверждает этот факт, поскольку эти продукты по кулинарным и питательным качествам, по своей функциональности и символической значимости вполне соответствуют традиционному габитусу насыщения. Интервью свидетельствуют о том, что и сейчас для старших возрастных групп, помнящих голодные времена и дефицит продуктов, праздник, знаменательные события в жизни неизменно ассоциируются с обильным застольем, в то время как для молодежи уже более значимы общение и развлечения: *«К приезду внуков всегда готовим что-нибудь вкусное, хотя они просят не беспокоиться. Но ведь для нас это праздник»* (Н. Н., 79 лет); *«Не хотим на нашей свадьбе русского обжорства, главное – запоминающиеся впечатления»* (О. К., 25 лет).

Впечатления иностранцев о русских практиках питания в целом подтверждают сделанные нами выводы о преобладании габитуса, ориентированного на насыщение. По мнению гостей России, наши привычные трапезы и подаваемые блюда являются избыточно сытными и калорийными («углеводы с углеводами»), включают недостаточно свежей зелени, овощей и фруктов, а обыкновение сытно и разнообразно завтракать шокирует как «обжорство». Некоторые отмечают недостаточную, по сравнению с другими развитыми странами, приверженность россиян здоровому питанию – «органических» кафе в Москве и других крупных городах меньше, чем

в других развитых странах, и они пользуются меньшей популярностью (Иностранцы... 2014).

### **Стратификация питания в современной России: трансформации традиционных габитусов**

Глубокие социально-экономические трансформации рубежа XX–XXI веков вновь привели к существенным изменениям габитусов и практик питания в России. Если в советское время основные различия между социальными группами определялись институционализированным доступом к распределению продуктов, а уж затем уровнем доходов, то в постсоветской России принципиальную роль стали играть материальные возможности. В 2013 году 73 % россиян назвали «характер питания» («плохое питание») главным признаком бедности: он занял первую позицию из предложенных социологами 13 признаков (Бедность... 2014: 26). Плохое питание означает прежде всего питание *дешевое*: расходы 39 % хронических бедных на питание составляют около 2,5 тыс. рублей в месяц, т. е. менее 100 рублей в день на человека (Там же: 56–57). Такое питание предполагает существенное сужение ассортимента продуктов. По данным Росстата за 2012 год, первая децильная группа (самые бедные) потребили мяса, фруктов и ягод почти в два раза меньше, а рыбы почти в три раза меньше на душу, чем самая богатая – десятая децильная группа. По хлебопродуктам и картофелю разница существенно меньше: 1,3 и 1,4 раза соответственно, что говорит о преобладании в «бедном меню» этих относительно дешевых, но сытных продуктов (Потребление... 2014).

Дешевизна питания сказывается на его качестве, что проявляется в снижении озабоченности бедных «полезностью», в том числе экологической чистотой, продуктах, отсутствием в них консервантов, пищевых добавок и т. д. Предложение магазинов эконом-класса, ориентированных на низкодоходные группы, отличается не только дешевизной продуктов, но и сужением их ассортимента, например отсутствием свежих мяса и рыбы, вместо которых предлагаются замороженные и консервированные. Именно бедные социальные группы остаются социальной базой воспроизводства традиционного габитуса, поддерживаемого необходимостью удовлетворять потребность в насыщении дешевыми, но калорийными продуктами.

У состоятельных социальных групп традиционный габитус трансформируется под влиянием больших экономических возмож-

ностей на фоне роста ассортимента продуктов высоких ценовых диапазонов и уровней качества. Именно качество продуктов – их «натуральность», «экологическая чистота», становится основным маркером, отличающим практики состоятельных групп. Эти практики реализуются в широком диапазоне от внимания к составу продукта, избеганию красителей, консервантов, ГМО, предпочтению продуктов, выращенных на приусадебном участке, «фермерских» продуктов, – до ориентации элиты на собственных производителей экологически чистых продуктов, в том числе и зарубежных.

Именно среди благополучных и состоятельных групп получила наибольшее развитие «медикализация» практик питания, т. е. их формирование с учетом представлений о физиологической «норме» (Фуко 1998: 70). Питание должно быть «здоровым», т. е. способствовать сохранению бодрости и стройности, превратившейся не только в эстетический идеал, но и в важнейший маркер социальной состоятельности. Габитус насыщения и порожденный им вкус к сытной пище становится, напротив, атрибутом социальных низов. Как остроумно отметил М. Монтанари (2009: 208), «мы боимся переедания, как наши предки боялись голода».

Представители среднего класса озабочены поиском *индивидуальных систем питания*, обеспечивающих поддержание здоровья и стройности, однако их практики зачастую складываются стихийно на основе случайной и эклектичной, иногда противоречивой информации из Интернета, телепередач и массовой литературы: «...невозможно понять, что полезно, а что нет, от чего худеешь. То советуют имбирь, то зеленый чай, то зеленый кофе... Помидоры то полезны, то вредны...» (Т. А., 38 лет).

Питание элиты, напротив, поставлено на институционализированную научную основу, контролируется дорогостоящими консультантами-диетологами, и в нем не может быть, как сказала одна из интервьюируемых экспертов, «ни одной лишней калории». При этом большое внимание уделяется сохранению вкусовых качеств потребляемой пищи, поддержанию сложного баланса «вкусного» и «полезного», что для среднего класса представляет трудноразрешимую проблему.

Если бедные вынуждены сокращать ассортимент пищевого сырья и упрощать свой рацион, то состоятельные, напротив, расширяют его, чему способствует не только сам по себе рост возможностей, но и распространение соответствующих знаний. Развивается

гастрономический туризм как целенаправленное изучение кухни, кулинарной культуры разных народов. Знакомство с кулинарными традициями и пищевым сырьем других народов и регионов мира способствовало возникновению такого явления, как *cross-cooking*, т. е. импровизация на темы кулинарного и вкусового опыта, приобретенного в зарубежных поездках, ставших доступными для российского среднего класса. Ассортимент крупных супермаркетов включает предназначенные для подобных кулинарных опытов ранее недоступное и невостребованное пищевое сырье из европейских и азиатских кулинарных традиций – приправы, соусы, водоросли, кокосовое молоко и т. д.

Приверженность заимствованным кулинарным традициям и доступ к привозным продуктам в современном обществе, в отличие от традиционного, перестает быть маркером высокого социального статуса, поскольку получает достаточно широкое распространение. Представляется, что доступность чужих практик питания и их адаптация формируют не только габитус толерантности к чужому телесному опыту (Сохань 2011: 67), но и *мобильный космополитический габитус*, предполагающий *императив* знакомства с многообразием мира и принятия этого многообразия на уровне собственных телесных практик. Поэтому современному габитусу питания присущ *вкус к новому*, в том числе к заимствованию чужого, как к *символическому приобщению к глобальному миру*. А вот отсутствие возможности и способности узнавать и воспринимать новое остается маркером лишения социальных возможностей по причине бедности, отсутствия мобильности или какой-либо другой формы эксклюзии.

В начале 1990-х годов в нашу страну пришел фастфуд, который прочно вошел в практики питания россиян, во всяком случае, в городах. По сравнению со сложившейся в советский период практикой общественного питания, включая питание в столовых, распространение фастфуда стало *еще большей стандартизацией и упрощением*. Однако оно, во-первых, соответствует императиву эффективности и экономии времени в условиях ускоряющегося темпа жизни, во-вторых, привносит в практики питания универсализацию и предсказуемость на фоне растущего разнообразия предложений (Ritzer 2000). Наконец, в-третьих, глобальные сети фастфуда, ставшие привычными в российских городах, позволяют почувствовать включенность в общемировые практики, ту самую *причастность*,

которую социологи рассматривают как один из движущих механизмов распространения глобальной культуры.

Оппозицию фастфуду и полуфабрикатам, упрощающим повседневное питание, составляют трудоемкие сложные блюда, приготовление которых требует высокой кулинарной культуры и/или принадлежности к традиции («фамильные рецепты») и которые становятся атрибутом праздничных или элитарных практик. С общим ростом внимания к повседневности в современной России кулинария превращается в популярное хобби, распространению которого способствуют многочисленные печатные издания, специальные телепередачи, интернет-сайты, обучающие искусству готовить и украшать стол. Развивается кулинарный дискурс, формирующий и поддерживающий массовый интерес к самостоятельному приготовлению пищи, который можно рассматривать как альтернативу упрощению массовых практик питания.

Наряду с фастфудом как внедомашним питанием, поддерживающим универсальный стандартизированный габитус предсказуемого насыщения, в постсоветское время стали интенсивно развиваться другие, более специализированные и индивидуализированные внедомашние практики. С начала 1990-х годов быстро увеличивается число ресторанов и кафе во всех ценовых сегментах. Питание стало гораздо быстрее, чем при целенаправленных усилиях советской власти, «уходить из дома»: посещение ресторана превратилось из торжественного и эксклюзивного в повседневное событие, и завсегдатаев уже никто не рассматривает как асоциальных типов. При этом посещение ресторана становится социально полифункциональным, предполагая наряду с едой общение, наслаждение интерьером и оригинальной обстановкой в тематических заведениях, просмотр шоу и концертных программ и т. д. Многие заходят просто почитать или даже поработать за чашечкой кофе, а для молодежи посещение ресторанов становится атрибутом повседневной культуры и символом не только статуса, но и просто причастности к современному образу жизни (Ильин 2007: 315). На молодежный досуг ориентированы появившиеся в последние годы в крупных городах «антикафе», где оплачивается не еда, а проведенное в заведении время, причем плата за час примерно соответствует стоимости «бесплатных» кофе, чая, печенья и т. п. Эти практики свидетельствуют о преобладании для молодежи коммуникативной составляющей внедомашнего питания над собственно гастрономической. В то же время для бедных россиян этот вид

питания остается малодоступным – как форму проведения досуга посещение кафе, баров, ресторанов в 2013 году назвали лишь 5 % бедных респондентов, а среди состоятельных – 12 % (Бедность... 2014: 226–229).

В Москве сейчас около 2000 ресторанов разных ценовых категорий, причем высший ценовой сегмент в этой сфере, по мнению экспертов, на данный момент уже заполнен. Такая ситуация на рынке сложилась не потому, что элитных ресторанов много, а поскольку для них нет целевой аудитории: не так много людей зарабатывают достаточно денег, чтобы посещать московские рестораны *haute cuisine* (высокой кухни) (Кузнецова 2006).

Кроме того, представляется, что для развития в нашей стране элитарной кулинарной культуры, а также и ее приложения в ресторанном бизнесе пока недостаточна и социокультурная база. Габитус изысканного гурманства, тонкого понимания кулинарного искусства, а также культуры трапезы, сформированный высшими слоями дореволюционной России, в советское время был в основном утрачен. Наличие финансовых возможностей не восполняет отсутствие вкуса, воспитанного поколениями гурманов. Характерно, что в России 1990-х – начала 2000-х годов маркером изысканности блюда стала цена, позволяющая нуворишам и «распознать» лучшее, и демонстрировать свои возможности. Характерно, что средний класс воспринимает практики питания элиты как демонстративные: «...они в основном едят то, что поднимает их престиж, а не то, что полезно для их здоровья» (В. И., 59 лет).

Такое утверждение не вполне соответствует реальности, однако отражает сложившуюся сегодня в России культуру богатства (Зарубина 2013: 25–26).

Вместе с тем экономические и политические потрясения последних лет снова создают препятствия для развития габитуса вкуса. Последствия глобального финансово-экономического кризиса, сказавшиеся в России в начале 2010-х годов, проявились в том, что и средний класс начал экономить на питании, переходя на продукты низшего ценового сегмента (Потребительская... 2014). Как ожидают потребители, эмбарго на импорт продуктов из стран ЕС, США и Австралии с августа 2014 года также ударит прежде всего по премиальному сегменту рынка<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Опасения потребителей отчасти отражают публикации в популярной прессе (примерами могут служить статьи типа: Стейнерт, Гнединская 2014; Голубицкая 2014).

Практики питания высшего элитарного уровня в России только формируются, отсутствие укорененности в традиции гурманства пока восполняется развитием габитуса «компетентного гастронома», воспитанного кулинарным дискурсом и ориентированного больше на рациональное знание, чем на интуицию и привычку. Однако доступность зарубежного опыта, развитие жанра ресторанной критики, рост массового интереса к кулинарному искусству превращает вкус и оформление стола в важные атрибуты все более массовых практик питания. В трансформирующемся поле питания складываются новые габитусы как предрасположенность выбирать не «сытное», а полезное и вкусное. Развивающийся в России средний класс с присущим ему сочетанием культурного и экономического капитала, мобильностью и интересом к новому может стать социальной базой для обновления практик питания.

### *Литература*

**Бедность** и бедные в современной России. М.: Весь мир, 2014.

**Булгаков, М.** 1991. Собачье сердце. В: Булгаков, М., *Дьяволиада*. М.: ДЭМ, с. 173–262.

**Бурдые, П.** 2004. Различение: социальная критика суждения. *Западная экономическая социология: Хрестоматия современной классики*. М.: РОССПЭН, с. 537–568.

**Голубицкая, Ж.** 2014. Прощание с пармезаном. *Московский комсомолец* 11 августа.

**Забелин, И. Е.** 2014. *Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях*. М.: Ин-т русской цивилизации.

**Зарубина, Н. Н.** 2013. Культура богатства и особенности ее формирования в современной России. В: Пирогов, С. В. (ред.), *Культура богатства и особенности ее формирования в современной России*. М.: МАКС Пресс, с. 13–41.

**Ильин, В. И.** 2007. *Быт и бытие молодежи российского мегаполиса: социальная структуризация повседневности общества потребления*. СПб.: Интерсоцис.

**Иностранцы** о русской еде. 2014. URL: <http://www.storyroom.ru/misc/story/862-inostrancy-o-russkoy-ed.html>.

**Кириленко, С. А.** 2001. Наслаждение вкусом. *Studia culturae*. Вып. 1. *Альманах кафедры философии культуры и культурологии и Центра изучения культуры философского факультета Санкт-Петербургского государственного университета*. СПб.: СПбГУ, с. 93–106.

**Клех, И.** 2007. *Книга еды*. М.: Анаграмма.



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

**Костомаров, Н. И.** 2011. *Быт и нравы русского народа.* Смоленск: Русич.

**Кравченко, С. А.** 2014. *Социология. Т. 2. Новые и новейшие теории через призму социологического воображения.* М.: Юрайт.

**Кузнецова, Н.** 2006. *Ресторанный бизнес: в борьбе за клиента.* URL: [http://www.restorante.com.ru/index.php?option=com\\_content&task=view&id=123&Itemid=6](http://www.restorante.com.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=123&Itemid=6).

**Лотман, Ю. М., Погосян, Е. А.** 2006. *Великосветские обеды.* СПб.: Былой Петербург.

**Монтанари, М.** 2009. *Голод и изобилие: История питания в Европе.* СПб.: Александрия.

**Орлов, И. Б.** 2010. *Советская повседневность. Исторический и социологический аспекты становления.* М.: ГУ ВШЭ.

**Потребительская** активность россиян резко упала. 2014. URL: <http://www.interfax.ru/business/txt/350815>.

**Потребление** основных продуктов питания по 10-ти процентным группам населения. 2014. URL: [http://www.gks.ru/free\\_doc/new\\_site/population/bednost/tab1/4-4.htm](http://www.gks.ru/free_doc/new_site/population/bednost/tab1/4-4.htm).

**Похлебкин, В. В.** 2004. *Моя кухня и мое меню.* М.: Центрполиграф.

**Сорокин, П. А.** 2003. *Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь.* М.: Academia & LVS.

**Сохань, И. В.** 2011. Особенности русской гастрономической культуры. *Вестник Томского государственного университета. Серия «Философия, социология, политология»* 347: 61–68.

**Стейнерт, А., Гнединская, А.** 2014. День твой последний приходит, буржуй. *Московский комсомолец* 9 августа.

**Фуко, М.** 1998. *Рождение клиники.* М.: Смысл.

**Энгельгардт, А. Н.** 1987. Из деревни. Письмо седьмое. В: Лебедев, Ю. (сост.), *Письма из деревни. Очерки о крестьянстве в России второй половины XIX века.* М.: Современник, с. 146–235.

**Ritzer, J.** 2000. *The Macdonaldization of Society.* Thousand Oaks, CA: Pine Forge Press.