

*Кириленко С.А.*

(научный руководитель – Б.В. Марков)

**КУЛЬТУРНАЯ УНИФИКАЦИЯ В СФЕРЕ ПИТАНИЯ  
КАК ОТРАЖЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛИЗАЦИИ  
ТЕЛЕСНОГО ОПЫТА**

В первом выпуске альманаха *Studia culturae* мы обращались к проблеме взаимосвязи между стратегиями удовольствия и формируемым культурой телесным опытом, рассматривая с этих позиций интериоризацию цивилизационного императива «наслаждения вкусом». В заключение опубликованной статьи мы постулировали, что ценности индустриальной модернистской эпохи, культивировавшей заботу о вкусе, уходят в прошлое по мере того как сдаёт свои позиции прежняя элита, представленная индустриальной буржуазией [1]. В данной статье мы хотели бы показать, как трансформировались стратегии удовольствия вследствие снижения роли «вкуса» в символическом противостоянии классов. Сегодня мы видим, что новая элита, представленная специалистами по управлению, подходит к проблеме вкуса сугубо утилитарно, признавая в нём только способ повышения привлекательности товара. Критерии «вкуса» поддерживаются там, где они могут быть использованы в рекламном дискурсе, и стираются в тех случаях, когда, с точки зрения маркетинга, представляется более эффективным поощрение интереса к питательным свойствам продукции. Восприятие вкуса перестаёт быть определяющим при решении вопроса о телесной приемлемости той или иной категории пищи, на первый план выдвигаются критерии рационального питания и этот процесс сопровождается переходом от культивирования чувств к внедрению представлений о норме. В рамках новой стратегии удовольствие тесно связывается с пользой и его переживание, таким образом, ставится в зависимость от соответствующих умозаключений. Процесс цивилизации, проходивший в пространстве воспитания чувств, парадоксальным образом завершается отказом от эстетизации в пользу дисциплины, основанной на рассудочных принципах.

Распространение цивилизации привело к тому, что навыки обращения со столовыми приборами и умение оценивать вкус, подразумевающие адекватность определённому эмоциональному

стандарту, стали рассматриваться как неотъемлемые свойства телесности полноценного человека. Право на признание достигается демонстрацией особой телесной дисциплины, свидетельствующей об инкорпорации императивов «цивилизации» и претворении их в индивидуальные склонности. Вместе с тем по мере интериоризации требований культуры, следование им всё более относится на счёт природы и расценивается не только на языке приличий, но на языке биологии и медицины. Стратегия питания получает новую интерпретацию на основании объективистского видения тела, отмеченного исключительным значением категории «нормы», которая вытесняет прочие позитивные понятия; как следствие, индивидуальные образы удовольствия и неприязни утрачивают абсолютную значимость, неоспоримую в экзистенциальном контексте, и начинают рассматриваться как отклонения от некоторого абстрагированного эталона. Как отмечает М. Фуко, на протяжении последних столетий все «науки о человеке [...] были скрыто биологизированными и медикализированными [...], сам объект, на который они направлены (человек, его поведение, его индивидуальное и социальное воплощение), реализуется [...] в поле, разделённом по принципу нормы и патологии» [2]. Одним из эффектов реструктуриции дискурса о человеке под влиянием медицинских схем стало переосмысление в контексте медицинской биполярности нормы и патологии гастрономии и застольного этикета.

Сам вкус перестаёт быть эстетическим каноном и подчиняется диктату нормы: с широким распространением цивилизации присущая ей забота о вкусовых сочетаниях в такой мере отождествляется с естественностью, что к началу XX в. её дифференцирующее значение переносится из пространства классового противостояния в пространство биологизированного нормирования. Неспособность к цивилизованному поведению трактуется как аномальность, как признак нездоровья, что позволяет писателю прибегнуть к её описанию для того, чтобы создать образ душевной болезни: «Галеас чувствовал себя спокойно, жена теперь совсем не замечала его, ему повезло: она вычеркнула его из своей жизни. Поэтому только он один [...] мог безнаказанно исполнять свои прихоти «делать бурду» (наливать вино в суп), изобретать всякого рода смеси «мешанину», как он говорил. Он крошил, раздавливал, разминал каждое кушанье, размазывал его по тарелке, и баронессе стоило большого труда удерживать Гийома от

подражания отцу [...]: «Папа может позволить себе всё, что ему угодно...» А Гийу должен держать себя за столом как благовоспитанный мальчик» [3]. Как мы видим, вопрос о прегрешениях против вкуса не исчезает, а лишь передаётся из ведения социальной элиты в ведение специалистов по душевным и физическим расстройствам. Повторяя старое «о вкусах не спорят», «цивилизованный», и стало быть «нормальный», человек чувствует себя под защитой здравого смысла и статистики, всегда имеющих в виду ту границу, за которой специфичность вкусовых пристрастий и пренебрежение застольным этикетом обязывают заподозрить в человеке потенциального пациента врача или психоаналитика. Биохимия и психология ограничивают сферу воспитательного воздействия «нормальными» людьми и оставляют за собой право говорить о непредвиденных сопротивлениях тела окультуриванию удовольствий.

Кроме того, отождествление заботы о телесном приличии с заботой о здоровье (каковой комплекс имеют в виду, вменяя в обязанность «следить за собой») приводит к подчинению «нормального» полезному с точки зрения медицины. Медикализация сферы питания проявляется, в частности, в том, что распространяющиеся на эту область культуры ограничения получают модернизированное толкование. Так, в свете представлений о болезнетворных микроорганизмах изменяется мотивация заботы о чистоте и формируется новая интерпретация использования отдельных приборов и запрета на прикосновение к пище. Мы видим, как связанные с едой привычки пересматриваются с ориентацией на науку, принимающую на себя рациональное объяснение иррациональной традиции, сложившейся в ходе борьбы за признание. Наследие цивилизации сохраняется, однако его оправданием служат уже иные критерии телесно «приемлемого». Тело в целом объективируется как набор соположенных органов, функционирующих в соответствии с универсальными законами биологии, медикализация телесного опыта приводит и к изменению способа восприятия пищи: еда подчиняется принципу меры и рассматривается как набор микроэлементов, принятие которых может быть необходимо или вредно организму, функционирующему как способ сочетания веществ. На этом фоне гедонистические принципы получают валеологическую интерпретацию, главным требованием, предъявляемым к пище, становится функциональность. При этом вкус либо канонизируется как биологический спо-

соб отделения вредного от полезного («организм сам определяет, в чём он нуждается»), либо игнорируется как не имеющая значения помеха, если полезное не оказывается приятным.

Валеологический подход принимается на вооружение экономическими стратегиями: постольку поскольку «плохая» и «хорошая» пища интерпретируются как «вредная» и «полезная», этикетка помимо функции привлечения наделяется функцией информативности, и – по аналогии с упаковкой медицинских препаратов – на ней в обязательном порядке указывается состав предлагаемого продукта. Переход от иррациональной культуры вкуса к идеологии рационального питания свидетельствует о формировании нового габитуса, в основе которого лежит опыт функциональной телесности. На смену идеологии «незаинтересованности» и соответствующим ей паттернам репрезентативной телесности приходит идеология функциональности, утверждение которой сопровождается отождествлением ценности приёма пищи с функцией поддержания организма в состоянии работоспособности. В нашем веке, обретая себя и своё тело в привычках еды, человек в каком-то роде уже живёт в мире «пищи будущего», синтезированной из элементов, необходимых для поддержания жизнедеятельности, в виде капсул, проглатывание которых предполагает удовлетворение потребностей помимо возможности испытывать удовольствие/неудовольствие. Тело, используемое как инструмент, занятый в производстве материальных благ, не должно давать сбоев. С этой целью оно рассматривается как набор компонентов, деятельность которых подлежит механистическому регулированию для обеспечения максимально эффективных результатов. Этот принцип напоминает о себе в тех случаях, когда речь заходит об организации общественного питания: ниже мы увидим, что специалисты по управлению персоналом откровенно мотивируют необходимость создания системы питания на предприятии заботой о получении исправно функционирующего рабочего тела с максимальным коэффициентом полезного действия.

Рассматривая формирование принципов функционального питания, мы хотели бы более подробно остановиться на том, как протекал данный процесс в нашей стране, поскольку изменения, происходившие на заре советской эпохи, представляют уникальный пример целенаправленной трансформации телесного опыта. Мы не хотели бы преувеличивать значение происходивших перемен: и в XVIII в. вве-

дение рационализированных диетических предписаний рассматривалось в политическом ключе как одно из средств формирования новой телесности со структурой удовольствий, отвечающей гражданскому духу нового общества [4], вместе с тем новации XX в. имели много общих черт по обе стороны политического барьера, поскольку мотивировались с помощью сходной фразеологии. Формирование габитуса современного человека, по нашему мнению, происходило во всём мире по одной и той же схеме, включающей унификацию культурного опыта по знакам внедрения рациональных норм. Ситуация в советском обществе в этом плане представляет интерес прежде всего потому, что проект радикального реструктурирования повседневности, вошедший в историю под названием «перестройки быта», вызвал к жизни острую полемику, в ходе которой противоборствующие мнения за короткое время получили яркое и полное выражение. Интенсивные споры, спровоцированные заботой о внедрении новой стратегии питания в первые десятилетия советской власти, позволяют нам чётко проследить, как именно происходила смена идеологии и соответствующего ей габитуса.

Борьба за создание новых форм повседневности велась под знаком реинтеграции частного пространства в пространство публичное. Едва ли не первое место в этом плане отводилось созданию системы общественного питания. В 1923 г. выходит в свет популярная брошюра под названием «Долой частную кухню!», её автор П. Кожаный призывает отказаться от приватной традиции семейного питания, отбросив её как пережиток тёмного прошлого. Сфера питания оказывается средоточием всего того комплекса оппозиций, которыми был отмечен контраст между дореволюционным и постреволюционным обществом: старое и новое, индивидуальное и коллективное, буржуазное и пролетарское. Сторонники общественного питания мотивировали необходимость создания коммунальных столовых взамен частных ресторанов прежде всего потребностью в более эффективном распределении и использовании продуктов, обеспечить которое позволил бы оптимальный расчёт питательной ценности меню, то есть избегание присущих частным заведениям излишеств, сопряжённых с нерациональным использованием продуктов. Другое несомненное преимущество системы общепита усматривали в том, что она должна была способствовать проведению в жизнь принципов здорового питания: как за счёт внедрения еди-

нообразного общественного контроля над качеством продукции, так и за счёт воспитательной работы с посетителями.

С закрытием частных ресторанов забота о принципах питания передаётся из ведения гурманов в ведение учёных. Начало тотальному подчинению гастрономии догмам науки положило основание в 1920 г. Института физиологии питания, вслед за тем между 1929 и 1932 гг. открываются семь новых институтов питания в Ленинграде, Одессе, Харькове, Ростове, Новосибирске, Воронеже и Иваново. Они проводили исследования по изготовлению синтетических продуктов питания (прежде всего, в области синтеза жиров), по определению пищевой ценности продукции и по разработке новых источников белков и заменителей. Система общественного питания служила внедрению научных достижений в быт широких масс. В идеале на смену неграмотным хозяйкам должны были прийти квалифицированные специалисты, знакомые с принципами здорового питания. С этой целью организуются курсы для администраторов, обслуживающего персонала и поваров. Однако не менее важная задача заключалась в том, чтобы побудить посетителей коммунальных столовых усвоить новую стратегию питания, проникшись функциональным пониманием приёма пищи. В общественных столовых доктора вели с обедающими просветительские беседы о том, как правильно организовать питание, рассказывали о питательной ценности тех или иных пищевых продуктов, об их роли в восстановлении сил организма. При том, что идеологи коммунального питания видели в системе общепита также средство приобщения народных масс к культуре цивилизованного застолья и даже средство эстетического воспитания, о чём свидетельствуют проекты художественного оформления столовых, внедрение дисциплинирующих форм застолья, сложившихся в процессе цивилизации, всё же мотивировалось функционалистскими представлениями, в частности, благоприятным влиянием эстетизированной обстановки и воспитанных манер на усвоение пищи.

К концу первой пятилетки новой системой питания были охвачены две трети рабочих мест, и эти достижения рассматривались как существенный элемент процесса индустриализации. Поначалу требовалось немало усилий для того, чтобы преломить негативное отношение рабочих к так называемым «обжоркам», однако, как полагают Г. и Р.А. Ротштейн, «несмотря на множество недочётов и

ошибок, благодаря системе общественного питания и производственных кухонь, рядовой рабочий смог освоиться с новыми понятиями и нормами в отношении пищи» [5]. Главным эффектом проведённой кампании, на наш взгляд, было не столько распространение новых представлений о питании, сколько формирование нового телесного опыта, поляризованного оппозицией «рационального» и «традиционного». В действительности, претерпели изменение пищевые привычки населения советской: произошедшие перемены затронули структуру предпочтений, сложилась позитивная установка по отношению новым формам повседневности в противоположность предшествовавшей традиции. Именно это позволяет нам рассматривать систему коммунального питания как средство эффективной трансляции опыта функционализированной телесности, в рамках которого работающее тело представляется как механизм, потребляющий энергию, что получает отражение и в соответствующей раскладке меню, и в организации кулинарных книг. Отличительной особенностью такого телесного опыта является его унифицирующая способность, поскольку функциональное тело рассматривается вне зависимости от национальных и семейных традиций и таким образом становится абсолютно прозрачным в своих интенциях, выступая идеальным коррелятом абстрактной нормы.

Одной из задач индустриализации системы питания было освобождение женщины от домашнего труда, этот проект был тесно связан с общей целью преобразования семьи в коммуны, в ходе которого забота о воспитании детей, поддержании чистоты и приготовлении пищи должна была быть возложена на создаваемый общественный сектор. Наступление на индивидуальное домоводство ведётся с помощью известного журнала «Работница», который на протяжении 1920-х годов претерпел постепенное превращение их революционного политического издания в женский журнал. «Работница» публикует статьи Троцкого и других сторонников общественного питания, настаивающих на необходимости освободить советскую женщину от униженного рабского труда по ведению хозяйства.

Любопытно, что такого рода намерения встречают скептическое отношение, прежде всего, со стороны самих домохозяек, которые ощущают себя хранительницами традиции и видят в системе коммунального питания угрозу единству семьи. В действительности, именно такой проект со временем был претворён в жизнь:

взрослые питались на предприятиях, дети – в школах и яслях, за счёт чего телесный опыт отдельного человека изымался из многозначного контекста индивидуальной истории и трансформировался посредством унифицирующей стратегии питания на основании функционалистских представлений о пище. Однако первоначальное сопротивление подобным нововведениям вызвало к жизни новую тактику, заключающуюся в преобразовании самой семейной традиции. В 1923 г. в «Работнице» появляется особый раздел, посвящённый ведению домашнего хозяйства, и в том же году на его страницах начинают публиковаться кулинарные советы. Рубрику ведёт М. Зарина, специалист по рациональному питанию. Мы должны отметить, что многие из предлагаемых рецептов достаточно трудоёмки и отражают, скорее, традицию «буржуазной», нежели народной кухни: колбасы домашнего приготовления, молочный поросёнок с хреном, клюквенный пудинг с манной крупой и др. Однако радикально изменяется мотивация кулинарных стратегий: забота о вкусе отходит на второй план и на первое место в идеологии цивилизации выступает целесообразность, соответствие рациональным критериям науки о питании.

20-е годы отмечены острой полемикой между теми, кого можно назвать «футуристами в сфере питания» и теми, кто склонялся в сторону традиционной кухни. Если «традиционалисты» полагали, что новая система питания должна ориентироваться на каноны дореволюционной и европейской кухни, то адепты радикального направления отстаивали идеал научно обоснованного питания вплоть до полного отрицания стратегии вкуса. С этих позиций кулинарное искусство расценивалось как один из капиталистических пережитков, угрожающий формированию полноценной телесности советского человека. Автор книги «Здоровая пища и как её готовить», вышедшей в свет в 1929 г., утверждает, что любая изысканная пища неизбежно ведёт к перееданию и таким образом становится причиной патологических изменений в организме. Принципы правильного питания включают употребление «натуральной» пищи, прошедшей минимальную обработку, а также исключение пряных приправ и уксуса, искусственно разогревающих аппетит и тем самым причиняющих ущерб не только органам пищеварения, но и всему организму.

Важнейшим направлением деятельности «кулинарных футуристов», ратовавших за внедрение рациональных критериев



оценки качества приготовленной пищи, стала разработка стратегии питания, основанной на исчислении питательной ценности различных блюд: определяющими факторами при выборе продуктов и составлении меню для них становятся калорийность и химический состав продуктов. Помимо комбинаторных экспериментов с традиционными компонентами ведётся поиск синтетических заменителей привычной пищи. В годы послевоенной разрухи были как никогда актуальны исследования по синтезу искусственных жиров и разработке белковых заменителей мяса. Кулинарный текст переводится на язык калорий и химических компонентов: в популярной литературе описываются методы увеличения питательной ценности повседневных блюд, рассказывается о способах приготовления суррогатного чая, о выпечке хлеба с добавлением картофеля или яблок. Далеко не все рационализаторские нововведения выдерживают столкновение с традицией: так, например, несмотря на все усилия пропагандистов целесообразного питания по внедрению сои, она так и не приживается не только на частной кухне, но и в системе общепита. Однако для нас важна сама перемена стратегии цивилизации, состоявшая в переходе от идеологии вкуса к идеологии рационализированной нормы. Апофеозом этого культурного сдвига стала изданная в 1922 г. брошюра «Как питаться выгодней и целесообразней: общедоступное изложение основ рационального питания» (Тюмень, 1922), автор которой, рисуя будущее искусственных продуктов, говорит о перспективах синтеза аминокислот, вводимых в виде инъекций и тем самым освобождающих человека от привязанности к привычной пище. Новый дискурс о принципах питания свидетельствует о трансформации телесного опыта под знаком функциональности.

Этот фундаментальный сдвиг чувствуется и во времена НЭПа, ознаменованные возвратом к дореволюционным традициям во многих областях жизни. В ту эпоху мы видим бум кулинарной литературы, обращаясь к традиции русской, европейской и кавказской кухни, однако эти издания не только не поколебали стратегии функционального питания, но, напротив, способствовали её распространению. Автор одной из подобных книг, посвящённой, что немало важно, столь «традиционному» угощению как блины, рекомендует себя читателям как «технолог пищевых веществ» [6]. В после-

дующие десятилетия вкус отчасти реабилитируется, так, например у М. Зариной в книге «За общим столом: как организовать общественное питание в колхозе» (М.-Л., 1932) забота о вкусе оправдывается на том основании, что вкусная еда способствует аппетиту и стало быть лучшей усвояемости пищи. Идеология функционального питания подчиняет себе идеологию вкуса, и забота о здоровье играет роль своеобразного алиби для гастрономической традиции. Кульминацией этого процесса, несомненно, становится «Книга о вкусной и здоровой пище», первое издание которой выходит в свет в 1952 г. В названном тексте получила выражение целая серия компромиссов. С одной стороны, это попытка согласовать гастрономическую и валеологическую стратегии, с другой стороны – попытка интегрировать разнородные этнические традиции в единую систему, подчиняющуюся нормативным требованиям.

Расположение материала в «Книге о вкусной и здоровой пище» свидетельствует о формировании единого кулинарного пространства, соответствующего идентичности советского человека. Основной текст книги посвящён «домашней» пище, что напоминает о реабилитации частной жизни в 50-е годы, на поля вынесены мелким шрифтом «маргинальные» по отношению к валеологически-гастрономической норме рецепты национальных и дореволюционных блюд, а также описание малознакомых широкому потребителю продуктов, поставившихся из союзных республик. Однако отличительной особенностью «Книги» является видеоряд, который составляют отнюдь не изображения тех блюд, рецепты которых приводятся в тексте издания, как это обычно бывает в подобного рода литературе. Доминирующие над текстом цветные иллюстрации представляют собой изображение продукции пищевой промышленности, созданные художниками Союзпищепромрекламы. Мы видим разнообразные полуфабрикаты, макаронные изделия, молочные, рыбные, овощные и фруктовые консервы, а также сладкую продукцию московской кондитерской фабрики «Большевик». Таким образом, наряду с формированием навыков приготовления полезной пищи, важной задачей «Книги» было обучение использованию готовой продукции. Из введения мы узнаём, что «приготовление домашнего обеда [...] намного облегчается наличием полуфабрикатов, консервов, богатого ассортимента готовых кулинарных изделий». Демонстрация готовых продуктов государственного производства подра-

зумекает, что миллионная аудитория хозяек, приобретших эту книгу, не только будет готовить по единым принципам, но также вольётся в ряды покупателей, тем самым приобщившись единой культуре потребления. Таким образом, развитие пищевой промышленности даже более содействовало гомогенизации пищевых привычек, чем создание системы общественных столовых, поскольку позволяло подчинить единой стратегии питания семейное застолье, в рамках которого телесное единение сотрапезников опосредовалось стандартом, воплощённым в покупных продуктах.

Индустриализация питания, сопровождавшаяся стандартизацией критериев телесно приемлемого, способствовала культурной унификации и формированию единой телесности на всём пространстве советской страны. Во всех регионах через заботу о детском питании, через систему предприятий общепита, через готовую продукцию транслировалась одна и та же стратегия, служившая формированию единого телесного опыта, – выше мы определили её как гастрономически-валеологическую. Как отмечает Дж. Тумр, при включении традиционных этнических рецептов в кулинарные книги «советские авторы стремились миновать культурные вопросы, сосредотачиваясь на фактах, характеризующих питательную ценность блюд, и псевдонаучном материале». Мы видим в этом попытку игнорировать тот образ мира, с которым были связаны этнические кулинарные стратегии, показывая отдельные блюда, но не диету, поскольку диетарные предписания имели гомогенизирующее значение и потому должны были носить единообразный характер. В данной связи национальные традиции пересматриваются с точки зрения соответствия принципам здорового питания, скрупулезно исследуется пищевая ценность традиционных блюд, вычисляется расход продуктов. Традиционная кулинария переводится на язык энергозатрат и оптимального комбинаторного решения меню. Так в «Сборнике рецептов таджикских национальных блюд и кулинарных изделий» (Душанбе, 1986) мы читаем: «Рецептуры блюд и кулинарных изделий разработаны с учётом требований физиологии питания, достижений науки в области рационального питания и особенностей питания местного населения», а также: «При разработке блюд и кулинарных изделий авторский коллектив стремился, чтобы пищевой рацион при этом имел должную энергетическую ценность, обеспечивающую энергозатраты организма; содержал оптимальное коли-

чество сбалансированных между собой пищевых веществ, обладал хорошей усвояемостью пищи, высокими органолептическими свойствами, зависящими от её состава и способа приготовления».

Цитируемый сборник предназначен не для домашнего использования, а для предприятий общественного питания, чем обусловлена предельно точная (до грамма) раскладка на каждое блюдо. Однако потребность в подобного рода изданиях, посвящённых традиционной кухне разных регионов, возникшая в 70-80-х гг., на наш взгляд, свидетельствует о грандиозном успехе проекта постепенного изживания традиции, поскольку уменьшается доля практической передачи телесного опыта, которая отныне опосредуется текстом и заложенными в нём нормативными указаниями. Одним из самых ярких эффектов происходившей унификации стали изменения в языке сферы питания: по мере элиминации семейной традиции кормления спонтанное суффиксальное словообразование уступает место стандартизованным конструкциям, состоящим из существительного и прилагательного. Так в русской традиции на смену заливахе, гороховцу, грибошнице и ершевице приходят, соответственно, суп молочный, суп гороховый, суп грибной и суп рыбный (из ершей) [7]. Устанавливается общеупотребительная кулинарная номенклатура, в основании которой лежит не обременённый неясностью индивидуального чувственного опыта естественный язык, но гастрономическая логика «субстанции» и «акциденций». Наряду с этим блюда традиционной кухни классифицируются в соответствии с типами перемен, сложившимися в процессе цивилизации в европейской гастрономической традиции. Кулинарные книги по этнической кухне содержат разделы, посвящённые закускам, супам, вторым блюдам и десертам, при том, что такое категориальное деление национальным традициям не свойственно. Таким образом, повсеместно в организации застолья традиционные принципы уступают место общекультурным, и, как следствие, появляется сама категория «традиционного».

Несмотря на своё негативное отношение к советским стратегиям в области питания, Дж. Тумр свидетельствует, что информанты склонялись, скорее, к позитивной оценке перемен, произошедших в их национальной кухне благодаря советскому влиянию, поскольку те расценивались как расширение собственных возможностей, не как насаждение чуждых принципов [8]. Успех властных стратегий,

по нашему мнению, был обусловлен тем, что они основывались на трансформации габитуса, включавшей появление новых практик удовольствия. Так, в Армении самым значительным нововведением стало появление в рационе «советских» колбасных изделий промышленного производства, особенно ярко проявившееся после открытия на территории республики завода по переработке мясопродуктов. Они занимают место в категории престижных продуктов и подаются во время праздничного застолья, сопровождающего семейные ритуалы, наряду с икрой и осетриной – другими «советскими» деликатесами. Под влиянием нововведений реструктурируется и национальная гастрономическая система, множество примеров свидетельствуют о том, что стратегии удовольствия советской эпохи очень слабо связаны с предшествующей традицией, поскольку та пища, которая занимает в них престижное место, не обязательно восходит к престижной пище традиционной диеты. «Не престижная пища исключается из пиршества, хотя она может быть и сакральной по своему происхождению (например, кутья), а престижная пища, наоборот, всё больше и больше включается в пиршество, хотя очень часто она может быть сугубо профанной по своему происхождению (в частности шашлык)» [9]. Для нас особенно важно то, что единое советское кулинарное пространство охватывает не только сферу деликатесной продукции, но и область повседневного питания. Складываются целая категория блюд, которые можно с полным правом считать «всемирными»: супы, блины, пельмени, макаронные изделия составляют костяк единой стратегии питания.

Широкое распространение названных блюд даёт основание говорить о научении удовольствию, в ходе которого изменяется граница между «чуждым» и «собственным» и таким образом формируется новая телесная идентичность. Становясь «собственным», унифицированные предпочтения обеспечивают стабильность соответствующего габитуса и служат основанием стратегий управления телами. Мы хотели бы подчеркнуть, что не усматриваем в этом специфики советского политического проекта. Мы полагаем, что единый для всего мира процесс урбанизации, сопровождавшийся индустриализацией сферы питания, повсеместно характеризуется культурной унификацией под знаком проведения в жизнь единых принципов функционального питания. Покупная пища входит в категорию престижной и таким образом способствует

трансформации способа телесной идентификации, позволяя преодолеть этнические и стратификационные дистинкции в усреднённом опыте «цивилизованного» человека. Забота о качестве пищи передаётся в ведение технологов пищевой промышленности, и в итоге формирование критериев телесно приемлемого переносится в сферу игры универсального производителя и универсального потребителя. Как свидетельствует фразеология рекламы, определяющими параметрами становятся экономичность, гигиена и пищевая ценность, в комплексе с которыми «традиционность» превращается в рядовой символ гарантии качества.

В современном мире регуляция питания осуществляется при помощи категории нормы, которая может репрезентироваться как валеологическая или как культурная. Как мы полагаем, унифицированные глобальные системы питания, подобные McDonalds или Pizza Hut, представляют собой эффект того же процесса, что и программы «здорового питания», основанные на концепции биологически полезной и культурно нейтральной пищи. Осуществлённая гомогенизация кулинарного пространства позволяет избежать пугающей встречи с «чуждым». Рекламная стратегия того же McDonalds'а строится на гарантии абсолютной тождественности предлагаемой пищи во всех его отделениях; в любом регионе мира клиент всегда может быть уверен в том, что ему предложат совершенно идентичные блюда, оградив его таким образом от проблематизации собственной идентичности. Унифицирующий потенциал такой системы, как считает А.Я. Сарна, ощущается самими посетителями, что вызывает сопротивление, проявляющееся в неприятии деперсонализованной стратегии питания fastfood, которая воспринимается принудительная форма, мотивированная задачами контроля [10]. Тесная связь стандартизации питания с интересами управления особенно чётко прослеживается в тех случаях, когда заходит речь об организации питания на предприятиях и в учреждениях. Дискуссия на тему «Как мы кормим персонал», организованная журналом для профессионалов в сфере управления кадрами «Персонал-Микс» [11] показала, что менеджеры по управлению персоналом видят в системе питания эффективное средство контроля над телами, позволяющее воспитать в сотрудниках лояльность к компании. На основании представлений о функциональном теле, администрация находит для себя выгодным проявить заботу о создании столовых для работни-

ков, при этом политика компании описывается в терминах удовлетворения запросов персонала, однако в действительности практическая задача анализа предпочтений формулируется с ориентацией на последующую их систематизацию. Индивидуальные склонности должны быть приведены в соответствие со стандартизированной структурой нормативного меню с тем, чтобы, испытывая удовлетворение от практикуемой компанией стратегии питания, сотрудники интериоризировали её как своё «собственное». В этом заключается идентифицирующая функция того усреднённого меню, которое определяется как «европейско-русско-американская еда» [12] и позволяет избежать беспокойства, связанного с сумятицей индивидуальных предпочтений по причине того, что «кто-то хочет борщ с пельменями, а кто-то – гамбургер» [13].

*Примечания:*

1. См. Кириленко С.А. Наслаждение вкусом // *Studia culturae*. Выпуск 1. СПб., 2001.
2. Фуко М. Рождение клиники. М., 1998. С.70.
3. Мориак Ф. Мартышка // Мориак Ф. Тереза Дескейру; Клубок змей; Фарисейка; Мартышка; Подросток былых времён. Кишинёв, 1984. С.380.
4. Фуко М. Рождение клиники. С.67.
5. Rothstein H., Rothstein R.A. The beginnings of Soviet culinary arts // *Food in Russian history and culture*. Ed. Toomre J., Glants M. Indiana University Press, 1997. P. 192.
6. Марков А.В. Блины, блинчики, блинцы и оладьи. М., 1925.
7. Лутовинова И.С. Слово о пище русских. СПб., 1997. С.39-41.
8. Toomre J. Food and national identity in Soviet Armenia // *Food in Russian history and culture*. Ed. Toomre J., Glants M. Indiana University Press, 1997. P. 208.
9. Арутюнов С.А. Кавказское застолье как социальный регулятор // *Одиссей*, 1999. С.71.
10. Сарна А.Я. ПанОптикум «Макдональдс»: кулинария и власть // *Топос* №1, 2000. С.144-151.
11. Персонал-Микс. Начно-практический журнал по вопросам управления персоналом. №1(2), 2001. С.61-73.
12. Там же. С.65.
13. Там же.