

Социологическая «калорийность»: кулинарное, культурное и пространственное «измерения» еды*

Ирина Троцук

Доктор социологических наук, доцент кафедры социологии
Российского университета дружбы народов
Ведущий научный сотрудник Центра аграрных исследований
Российской академии народного хозяйства и государственной службы
при Президенте Российской Федерации
Адрес: ул. Миклухо-Маклая, д. 6, Москва, Российская Федерация 117198
E-mail: irina.trotsuk@yandex.ru

Статья задумывалась как рецензия на книгу Кэролин Стил «Голодный город: как еда определяет нашу жизнь», однако показавшееся автору необходимым предисловие о причинах и вариациях социологического интереса к феномену еды превратило рецензию в размышление о способах (около)социологического анализа роли еды в современном обществе потребления, которая давно не сводится к простому «топливу», обеспечивающему бесперебойное функционирование человека как существа биологического. В качестве отчетливо сформировавшихся контекстов научного осмысления еды, которые могут быть интересны для социологов, в статье рассмотрены: макроэкономический подход (разнообразные трактовки продовольственной безопасности — от социально-экономической до (гео)политической, в частности, это российский государственный политизированный дискурс импортозамещения, игнорирующий реальные продовольственные практики и возможности населения); гендерно-экономический («феминизированная» версия экономической истории); кулинарно-идеологический (когда за ширмой кулинарных рецептов и моделями развития общепита скрываются идеологически нагруженные дидактические указания об обязательном образе жизни, т. е. «политическая диетология»); историко-культурно-антропологический (попытки реконструировать сокрытые в еде социокультурные коды и роль еды в эпохальных событиях прошлого) и др. Обозначение широчайших границ нынешнего научного разговора о еде позволило автору показать, что книга «Голодный город» — почти идеальный пример социологического анализа социального бытования еды во всем его многообразии (производство и транспортировка продовольствия, урбанизация и продуктовые рынки, трансформации пространства домашних кухонь и развитие системы общественного питания, социальная роль совместной трапезы и утилизация отходов, социальная справедливость и утопизм), хотя в фокусе внимания книги находится всего одна кулинарная культура (английская).

Ключевые слова: еда, продовольственные практики, социальное бытование еды, социологическая концептуализация, урбанизация, система общественного питания, символические коды

© Троцук И. В., 2018

© Центр фундаментальной социологии, 2018

DOI: 10.17323/1728-192X-2018-1-302-324

* В данной научной работе использованы результаты проекта «Реакция, справедливость и прогресс: социальный порядок в перспективе фронетических социальных наук», выполняемого в рамках Программы фундаментальных исследований НИУ ВШЭ в 2018 году.

Пока мы живы, пища нам нужна,
В ней сил исток, дает нам рост она.
Когда же нужной пищи не хватает,
Слабеем мы, и тело наше тает.

Авиценна

Слава вам, идущие обедать миллионы!
И уже успевшие наесться тысячи!
Выдумавшие каши, бифштексы, бульоны
и тысячи блюд всяческой пищи.

В. В. Маяковский

Пир — лучший образ счастья...

Н. Л. Трауберг

Современное общество потребления, создав в развитых странах мощнейшие индустрии питания для самых разных (по уровню доходов и предпочтениям) групп населения, породило и совершенно новое восприятие еды — это не просто «топливо», необходимое для бесперебойной работы нашего организма, но искусный фактор социально-экономической, культурной, религиозной и даже политической дифференциации, причем в различных масштабах, включая глобальный продовольственный рынок. Экономистов это измерение еды, свойственное ей во все эпохи, но особенно отчетливо проявившееся в последние десятилетия, когда вопросы продовольственного импорта/экспорта становятся разменной монетой в геополитических спорах с опорой на общественное мнение, интересует в макроаналитической оптике, поэтому они склонны использовать весьма популярное сегодня понятие «продовольственная безопасность». Это словосочетание поразительно многолико: за ним может стоять и традиционное для международных трактовок состояние гарантированности физического (в месте проживания) и экономического (стоимость продуктов питания) доступа к достаточному количеству безопасной и питательной пищи, необходимой для полноценного удовлетворения своих потребностей и ведения активного и здорового образа жизни (см., напр.: World Bank, 2008; Вегрен, Троцук, 2013); и отсутствие социально-экономического неравенства, этот доступ ограничивающего (см., напр.: Piontak, Schulman, 2014); и стремление к продовольственному самообеспечению и импортозамещению, столь характерное для российского официального протекционистского дискурса последнего времени (см., например: Президент РФ, 2010); и продовольственный суверенитет, в своей критической версии в духе идеологии зарубежных крестьянских движений призывающий к радикальной демократизации сельскохозяйственного производства и к борьбе против Всемирного банка и крупнейших мировых экономик за автономию местного производства и контроль гражданским обществом деятельности агросырьевых и агропродовольственных холдингов (см., напр.: Patel, 2009). И даже продовольственная справедливость, которая подразумевает, что «отдельные люди, сообщества и население могут контроли-

ровать, к каким продуктам они имеют доступ, при каких условиях и обстоятельствах» (Ковини, 2016: 122). Две последние трактовки близки, потому что связаны с деятельностью международного движения «Виа Кампесина» («Крестьянский путь»). Оно «зародилось из менее масштабных инициатив, сторонники которых признавали, что фермеры и мелкие товаропроизводители уступали свои земли более крупным корпорациям и мультинациональным предприятиям». Эти движения утверждали, что «в центре продовольственных систем — в их сердце — должны быть люди, которые производят, распространяют и потребляют продукты... Земля, вода, семена и биологическое разнообразие... необходимые, чтобы прокормить людей и сообщества, — все это должно оставаться в распоряжении самих людей» (Ковини, 2016: 131).

Данное макроэкономическое измерение еды сложно назвать увлекательным с социологической точки зрения, хотя и здесь можно обнаружить интересные сюжеты, если, скажем, в критическом ключе констатировать, что в России «при обсуждении продовольственной безопасности на первое место ставятся вопросы производства необходимого объема продовольствия внутри страны, а не обеспечения физического и экономического доступа населения к нему» (Шагайда, Узун, 2015: 6). В российском государственном дискурсе безраздельно доминирует политизированная импортозамещающая трактовка продовольственной безопасности как важнейшего элемента национальной безопасности, что совершенно уводит из фокуса государства проблему физического доступа простого человека к качественным продуктам, которые к тому же должны быть ему по карману (государство статистически замеряет свою продовольственную независимость от импорта, игнорируя реальные продовольственные практики и возможности населения). Другая интересная с социологической точки зрения задача — сопоставление реальных возможностей населения в сфере питания (которые не так радужны, как хочется считать государству, исходя из тех «норм» питания, которое оно населению навязывает через свои структуры административного надзора, апеллируя к медицинским показателям безопасности жизни и здоровья) и «продовольственного национализма», когда население считает отечественную продукцию лучшей по всем показателям, чем импортная (якобы вредная, полная «химии» и генномодифицированных компонентов), и поддерживает протекционистские решения правительства (ограничения импорта, продовольственное эмбарго и пр.), даже если таковые снижают доступность качественных продуктов питания для простого человека.

В целом экономоцентричный макровзгляд на еду не очень интересен социологу, хотя здесь встречаются занимательные аналитические подходы. Так, К. Марсал, задавая весьма прозаичный вопрос «Кто готовил Адаму Смиту?», т. е. «откуда у нас на столе берется ужин» (поскольку «большинство из нас производят лишь толику того, что мы ежедневно потребляем, а остальное покупается»), предлагает «феминизированную» версию экономической истории, чтобы устранить аналитический пробел, связанный с неучетом (мужчинами-экономистами) женского домашнего

труда в экономике. Хотя он не оплачивается и игнорируется (даже «основоположник современной экономической теории Адам Смит... забывал о собственной маме, которая заботилась о его еде каждый вечер» (Марсал, 2017: 4), хотя, видимо, зарабатывал деньги на приобретение продуктов для ее приготовления), но играет огромную роль и добавляет в классические экономические темы — о разделении труда, о невидимой руке рынка, о спросе и предложении — гуманистический акцент, отмечая влияние на экономическое поведение не только личной выгоды, жадности и страха, но также справедливости, доверия и равноправия.

Книга К. Марсал написана с легкими сатирическими нотками, но в целом автор выдерживает заданный в начале повествования фокус на критике классической экономической модели человека как существа расчетливо-эгоистичного:

Экономику называют наукой о том, как законсервировать любовь. Основная идея гласит: любви всегда в обрез. Даже ближнего любить хлопотно, что уж говорить о тех, кто немного дальше. Поэтому любовь следует экономить и не расходовать без толку. Если мы будем использовать ее на нужды общества, то на личную жизнь ничего не останется... Поэтому, решили экономисты, общество должно основываться на чем-нибудь другом. Может быть, на эгоизме? Он, кажется, всегда в избытке. (Там же: 10)

Эта модель работает, только если мы совершенно игнорируем экономический вклад женщин, потому что «экономика — это не про деньги, а про то, как мы смотрим на человека» (Там же: 12).

Адам Смит точно знал — он ужинает не потому, что нравится мяснику и булочнику, а потому что они удовлетворяют свои интересы посредством товарообмена... Чтобы во времена Адама Смита мясник, булочник и пивовар смогли пойти на работу, требовалось, чтобы их жены, матери или сестры час за часом, день за днем следили за детьми, прибирались в доме, готовили еду, стирали одежду, утирали слезы и выясняли отношения с соседями... Рожать и воспитывать детей, сажать сады, готовить еду братьям и сестрам, доить корову, шить одежду или заботиться об Адаме Смита, чтобы он смог сочинить свое «Исследование о природе и причинах богатства народов», — в стандартных экономических моделях «продуктивной работой» все это не считается... Ужин на его столе появлялся в равной степени и потому, что об этом каждый вечер заботилась его мать. Сегодня мы можем сказать, что в основе экономики не только «невидимая рука», но и «невидимое сердце», что, пожалуй, есть слишком идеализированное описание обязанностей, которые общество исторически возлагало на женщин. (Там же: 17–19)

Все же чувства, альтруизм, привязанность и забота о других явно имеют большее отношение к человеку экономическому, чем считали стандартные экономические теории.

В общем, приходится констатировать, что книга Марсал будет полезна и увлекательна для представителей гендерной и/или экономической социологии: об-

ращение к проблематике еды в ее названии не свидетельствует о наличии еды в ее содержании, поскольку призвано лишь наглядно подтвердить, что на самом деле люди «не рациональные эгоистические индивиды... Мы часто благодарны, растеряны, самоотверженны, встревожены, нелогичны... Экономическое поведение во многих случаях определяется эмоционально, а не рационально, оно коллективно, а не индивидуально» (Там же: 101). Это не означает, что социологу, интересующемуся социальной «калорийностью» еды, следует впадать в другую крайность и устремляться в книжном магазине к полкам с работами по кулинарии. Впрочем, и здесь могут обнаружиться интереснейшие с социологической точки зрения образцы, например, вышедшая в 1952 году (и неоднократно переиздававшаяся) «Книга о вкусной и здоровой пище» (Молчанова и др., 1952), которая досталась и мне от бабушки и в детстве завораживала волшебными цветными иллюстрациями, которые, конечно, не были фотографиями и не отражали реалии советской жизни. Первоначально книга вышла 500-тысячным тиражом, в последующие два года был допечатан еще 1 миллион экземпляров, что ее авторы восприняли как свидетельство стремления советской домашней хозяйки готовить для семьи вкусную и здоровую пищу из разнообразных продуктов и полуфабрикатов, а нынешние читатели — исследователи книги — как свидетельство ее идеологической нагрузки, скрывающейся за ширмой признаков обычной кулинарной книги (бескомпромиссно дидактические указания, что, когда и как именно готовить, сервировать и есть согласно советскому образу жизни).

В предисловии «Книги о вкусной и здоровой пище» всячески подчеркивается стремление Коммунистической партии и советского правительства к непрерывному улучшению народного питания посредством создания передовой, мощной и технически совершенной пищевой промышленности, о чем рассказывается в другой примечательной работе о советской кухне — «Общепит: Микоян и советская кухня» (Глуценко, 2010). В ней «Книга о вкусной и здоровой пище» рассматривается как важный памятник советской эпохи с эстетической, идеологической и историко-культурной точек зрения. В одной из рецензий книга И. В. Глуценко, посвященная формированию советской кухни (и общепита) благодаря в том числе активной деятельности главы советской промышленности Анастаса Микояна, очень точно была названа «политической диетологией», потому что автор живописует повседневность высшего эшелона советской пищевой промышленности и его влияние на обыденные кулинарно-пищевые практики советского времени, реконструирует историю создания советского общепита и в определенной степени демифологизирует советское прошлое.

Представленный краткий перечень типов литературы, которые могут быть в той или иной мере полезны социологу в изучении социального содержания еды, показывает, что основной пласт почерпываемых здесь сведений имеет исторический характер. Абсолютно волшебный образчик историографического очерка и набор интереснейших кейсов о роли кулинарии (в широком смысле слова) в социально-экономическом, культурном и (гео)политическом развитии — кни-

га Т. Нилона «Битвы за еду и войны культур: тайные двигатели истории» (2017). Это невыразимо красивое издание, богато иллюстрированное изображениями из архива Британской библиотеки, в котором автор с отчетливо сатирическими нотками в описании глупости многих человеческих устремлений пытается восстановить выпавший из учебников истории важнейший аспект нашей жизни — питание. «Многое из того, что происходило на кухне, никогда не записывалось, а свидетельства съедены и забыты. Между тем история всегда была неразрывно связана с пищей: разгорались гвоздичные войны и кондитерские конфликты, в погоне за специями открывались новые континенты, империи рождались и разрушались из-за битв за еду... лимонад спас Париж от чумы, коричневый соус повлиял на поэзию Байрона, разведение карпов могло бы избавить мир от крестовых походов, а каннибализм вдохновил на создание рецепта чили кон карне» (Нилон, 2017: 6).

Нилон пытается реконструировать сокрытые в еде социокультурные коды и эпохальные события: «Пища — центральный аспект нашей жизни, однако исторические свидетельства на эту тему весьма обрывочны... Империи рождались и умирали, но ежедневной историей питания хроникеры часто пренебрегали, не смотря на то что открытия, эксплуатация и спекуляция нередко имели прямое отношение к пищевым продуктам; вспомним такие колониальные предприятия, как торговля специями, плантации сахарного тростника и программы по релокации индейцев» (Там же: 16–17). Автор ставит перед собой задачу

не превознести, но возвысить и вернуть пищу на подобающее ей место в истории, заштриховать некоторые огрехи неизвестности. В XXI веке нам кажется, что еда окружила нас, об этом свидетельствуют и рост числа кулинарных программ на телевидении, и движение против фастфуда, и повара-знаменитости, и бесконечные книги рецептов, и капкейки, и непереносимость глютена... Мы проводим время не столько за едой и ее приготовлением, сколько за созерцанием процесса приготовления. Мы не озабочены и не одержимы едой, но она обступила нас со всех сторон, и мы в ней тонем. Мы испытываем к еде тот же страстный и ненасытный интерес, с каким ипохондрик относится к собственному здоровью, потому что от количества просмотренных серий бесконечных кулинарных шоу наши желудки не становятся полнее. (Так же: 26)

В книге автор «представляет эпизоды, которые смогут начать восполнять пустоты и исправлять недоразумения кулинарной истории» (Там же).

Каждый читатель найдет среди этих эпизодов что-то особенно интересное для себя лично, но в целом перед нами социальная история еды, реконструируемая через обыденные и/или табуированные практики. Например, в главе «Все когда-то ели когда-то» автор утверждает, что столетиями Европу увлекал «допустимый каннибализм». Нужно признать, что огромное количество современных кинофильмов и книг в жанре ужасов или психологических триллеров до сих пор ставят в сложной сюжетной линии очень простой вопрос: существуют ли жизненные

обстоятельства, когда можно (конечно, вынужденно, от безысходности) съесть ближнего (или дальнего) своего, чтобы спастись от голода (кстати, нынешнее вегетарианско-веганское движение записывает в разряд табуированного ближнего все живое). Автор видит проблему в том, что «если мы присматриваемся к соседу с мыслью — не приготовить ли его на обед, то социальный контракт между нами и соседом полностью разрывается» (Там же: 88), но в истории человечества, причем не столь отдаленной, таких разрывов множество. Скажем, это одна из великих городских цивилизаций рубежа XVI века — Ацтекская империя: «Балансирующие на грани нищеты горожане с их совершенно несбалансированным питанием (ни коров, ни свиней, ни коз, ни даже морских свинок), строго иерархическое общество и гневающиеся боги, которых нужно задабривать, граждане, вкушающие прелести кукурузной диеты, — в такой ситуации богатые неизбежно должны были начать поедать бедных» (Там же: 95). В XVIII веке табуированная в западном обществе тема каннибализма обрела дозволенное символическое измерение: речь в литературе стала идти о «поедании» людей в социальном смысле (богатые «питаются» бедняками), т. е. кулинария стала служить источником метафор для политики и экономики.

Иногда в истории еда (в своем социально-коммуникативном формате) обрела революционное значение, как во Франции в конце XIX века: «Французская кухня подчеркивала неравенство, но стремление элиты сократить число сидящих за столом дало толчок развитию ресторанного дела и уводило еду в область личного... Короли не учитывали, что небольшие собрания весьма благотворны для проектирования революций — здесь людям позволяет говорить друг с другом. Молчаливые приемы пищи так и не прижились, поэтому, когда на трон взошел Людовик XVI, он получил страну на грани революции, придуманной главным образом за ужином» (Там же: 114–115). Сегодня еда вновь становится способом борьбы человека за собственную жизнь, что автор демонстрирует на примере барбекю (в российских реалиях синонимом, видимо, будет «выезд на шашлыки»):

Корпорации и правительства разрушили культуру барбекю ради иных безобразных начинаний... Все попытки взять его под контроль и превратить в товар доказывают одно — барбекю и человечество нуждаются друг в друге. Вы можете взять ситуацию в свои руки... не заказывайте готовое, а выройте яму, разведите огонь, позовите друзей, знакомых и пару врагов, приготовьте соус, маринад и сухие приправы. Поскольку наша жизнь все более состоит из мерцающих огней, эфемерных звуков и размытых представлений... умение остановить мгновение, сделать вдох и глоток м-е-д-л-е-н-н-о становится все более важным. (Там же: 181)

Нередко в историко-культурно-антропологической литературе еда выступает не столько маркером социального, сколько символом, почти очищенным от своего утилитарного предназначения. Подобные исследования еды как древнейшего культурного архетипа в фольклорно-мифологическом сознании, богословской

и богослужебной традиции, философии и художественной культуре (литературе и изобразительном искусстве), который «возвещает радость и мир, знаменует общность поверх всех человеческих разделений, собирает живых и ушедших, тем самым преодолевая „обреченность времени“», вряд ли важны для социолога, хотя исключительно интересны, как, например, сборник «Пир — это лучший образ счастья» (Панич, Языкова, 2016). Еда его авторов интересует с позиций «символизма, хорошо различимого в культурологической и антропологической перспективе» (связь библейской трапезы с культом с точки зрения системы основополагающих пищевых запретов). Так, в библейском рассказе о Самсоне сюжет «представляет собой ряд попыток кого-то что-то (или кого-то) съесть, и большей частью неудачно; часто роли переворачиваются: „едок становится едою“... если взять ситуацию в несколько расширительном смысле... метафорически» (Там же: 25).

И в древнерусской традиции трапеза воспринималась как составная часть религиозных ритуалов и маркер культурной и социальной идентификации — это «пиры князей (по легенде, именно любовь к веселым пиршествам отвратила князя Владимира от принятия ислама), игравшие важную социальную роль, христианские литургические образы трапезы, а в XVI веке мы сталкиваемся уже со стремлением совместить это вместе, представив домашнюю трапезу как некое подобие богослужения (Домострой)» (Там же: 92). Пищевая идентификация имела и более приземленные выражения в социальной дифференциации (на «своих» и «чужих» — не знающих языка), что ярко проявилось в «Лечебнике для иноземцев» начала XVIII века: он явно обращен к русским читателям и предлагает им посмеяться над глупостью «немцев», которым в качестве излечения от недугов предписаны совершенно абсурдные вещи. Вся последующая русская (и не только) литература активно использовала эмоционально-ценностное описание трапезы как «одной из устойчивых форм устройства человеческого бытия... У трапезы есть свое предназначение, цель, смысл; она кем-то создается, имеет свой порядок, или ритуал, проведения, вызывает у человека различные впечатления, мысли, чувства... может быть соотнесена с определенной религиозной, культурной традицией... рассказать о ломке традиционных типов культуры и быта, их существенной трансформации» (Там же: 220). Яркие примеры — поэзия Г. М. Державина, изобилующая образами трапезы агапической (соединяющей хозяина и гостя, поэта и читателя «в благодарном созерцании даров») в тот период, когда русская литература была если не безытной, то «безъедной», поскольку до первой трети XIX века практически не знала гастрономической темы; повсеместное упоминание трапез в «Повестях Белкина» А. С. Пушкина — «не как перечисления некоего набора кулинарных рецептов, а как неотъемлемой части образа жизни русского дворянства», «непрерывного круговорота барской жизни», нарушений которого «не любят и боятся»; внимание А. Н. Островского к застольям и трапезам как части старомосковского быта и «публичным формам поведения людей, отмеченным театральностью»; произведения С. Беккета, который использует образы еды для создания условно-социальных характеристик своих героев, и т. д.

Соотношение еды и культуры можно рассматривать и в ином, более «социологическом» ключе, что делает Дж. Ковини в книге «Гурманистика» (причины такого перевода на русский язык английского слова «Food» не вполне понятны), исследуя еду как «то, что делает человека человеком (еда меняет наше развитие и рост); как идентичность (еда играет роль культурного клея и классового разделителя); как политику (еда определяет нашу совместную жизнь в разных социальных структурах — от микрополитики семьи и местных сообществ до государственного законодательства); как индустрию (пищевая промышленность); как регулирование (формы контроля нашего питания); как окружающую среду (последствия развития пищевой промышленности); и как справедливость (кто получает сколько продуктов питания и какого качества)», т. е. как «феномен, который объединяет биологическое и символическое, эротическое и этическое, эмоциональное и рациональное... стиль жизни, режим питания, моду, маркетинг, рекламу и глобальное политическое управление» (Ковини, 2016: 4, 9). Ссылаясь на работы Ч. Бута, С. Раунтри и П. Бурдые, Ковини показывает, что еда в значительной степени определяет наше место в обществе: «и в переносном, и в прямом смысле социально мы — это то, что мы едим... Еда — не просто нечто инертное на тарелке, она сообщает значение, цель и структуру нашей социальной жизни» (Там же: 29). Важно не только то, какая именно еда нам доступна и в каком объеме (стандартный статистический критерий бедности — доля расходов на продукты питания в семейном бюджете), но и как мы, «культурально-биологические существа», предпочитаем готовить еду, в каких объемах поглощаем ее. Скажем, сегодня «полнота ставит на человеке социальное клеймо... избыточный вес „попирает“, разрушает и игнорирует многие социальные нормы, такие как умеренность в еде, осознанное отношение к здоровому телу и, что важно, проявление силы воли и самоконтроля» (Там же: 37).

Аналитическая фокусировка на еде как индустрии раскрывает три ее новых «измерения» в современной истории (Там же: 79–82): во-первых, это урбанизация — например, в нынешних семьях отсутствует «продуктовый менеджер», роль которого прежде состояла в том, чтобы «преобразовывать сырые ингредиенты в семейные блюда, и делать это регулярно», что повлекло за собой изменение ролей в семье. Во-вторых, это изменение рыночных сил и динамики, поскольку сегодня «производители и поставщики продуктов питания обладают намного меньшей властью, чем розничный сектор» (сети крупных супермаркетов стали основными игроками на этом поле). В-третьих, феноменальное значение обрели маркетинг и реклама продуктов питания, т. е. «производству товаров противопоставлены потребительские стимулы экономики», в результате чего возникает проблема чрезмерного потребления, потому что многие люди и целые семьи не могут контролировать свои пищевые привычки и потребительские практики.

Столь длинное предисловие к собственно рецензии на книгу К. Стил «Голодный город: как еда определяет нашу жизнь» (2016) может утомить читателя, но оно необходимо, чтобы показать, сколь широки сегодня границы наукообразного разговора о еде (помимо медицинско-кулинарного) и как легко можно увлечься

контекстами и тематиками, далекими от социологического дискурса, но способными обогатить его примерами из прошлого и настоящего социального бытования еды. Книга «Голодный город» — почти идеальный пример социологического анализа еды (хотя автор не устоял перед соблазном углубиться в историческую проблематику), потому что описывает, как «еда разграничивает город и деревню, влияет на транспортную инфраструктуру и систему утилизации отходов, создает новые архитектурные типологии и рабочие места, определяет планировки квартир и устройство первых этажей, задает городской ритм и наполняет городское пространство» (Стил, 2016: 4). Речь идет об английском обществе на протяжении всей его истории, однако масштабный очерк о данной кулинарной культуре снабжен развернутыми зарисовками из истории других европейских стран. В книге, кстати, не рассматривается Россия, хотя в предисловии к русскому изданию автор говорит об интересе к нашей кулинарной культуре, к тому, что россияне думают о еде, к русской даче, которая всегда казалась ей «идеальным инструментом для контакта города и горожан с природой», к пониманию того, как оформился в России «страстный интерес к еде и горячее желание перейти к более здоровой, справедливой, устойчивой системе питания» (Там же: 9–10).

Основная тема книги, обозначенная во введении, — взаимосвязь еды и города, поскольку «города, как и люди, — это то, что они едят». «День за днем мы проводим в пространствах, созданных едой, и повторяем в них действия, неизменные с тех пор, как существуют сами города... Рынки и магазины, пивные и кухни, столовые и свалки всегда были фоном городской жизни. Еда влияет на города и через них на нас так же, как и на сельский ландшафт, который нас кормит» (Там же: 13). Последующие семь глав призваны показать логику и эволюцию этого влияния, фокусируясь на том, как именно города едят.

Каждая глава начинается с зарисовки из жизни современного Лондона; в каждой анализируются исторические корни соответствующего этапа «путешествия» еды и возникающие в связи с ним вопросы. Главы посвящены сельскому хозяйству, транспортировке продовольствия, торговле продуктами питания, приготовлению еды, ее поглощению и утилизации отходов — тому, как эти процессы определяют нашу жизнь и меняют нашу планету. В заключительной главе ставится вопрос о том, как еда может помочь нам переосмыслить города, научив нас лучше планировать пространство в них и вокруг них, а следовательно, и лучше жить. (Там же: 16)

Книга читается как увлекательнейший исторический роман, изобилующий неизвестными фактами из путешествия еды по городам, странам и эпохам, поэтому бессмысленно пытаться суммировать содержание глав — обозначим лишь основополагающие идеи каждой из них. Итак, первая глава «Земля» начинается с зарисовки про английский рождественский стол, стоимость индейки на котором зависит от принципиальной позиции его хозяев: либо «счастливая» птица с фермерского рынка за полсотни фунтов (и спокойная совесть), либо индейка за

четверть этой суммы (и хозяева стараются не задумываться о том, какой была ее жизнь и смерть). Впрочем, рост потребления мяса в принципе не допускает возможности обеспечить спрос на него за счет животных, выращенных в естественных условиях — только посредством индустриальных методов. Современная пищевая промышленность в изобилии снабжает население дешевым продовольствием при минимальных видимых издержках, запустив невидимый простому человеку масштабный и сложный процесс производства, транспортировки, хранения, распределения и т. д. В доиндустриальную эпоху горожанин просто «не мог не знать, откуда берется пища: она была вокруг — хрюкала, пахла, путалась под ногами... присутствовала во всем, что бы он ни делал» (Там же: 23). Сегодня «четыре пятых наших продуктов питания мы покупаем в супермаркетах, и сильнее всего на наш выбор влияет их цена — куда больше, чем вкус, качество и польза для здоровья... Мы воспринимаем еду как топливо — бездумно „заправляемся“ чем придется, лишь бы не отвлекаться от дел. Мы привыкли, что еда стоит дешево, и мало кто задается вопросом почему» (Там же: 21). Причину автор видит в городском образе жизни в целом и в том, что британцы первыми пережили промышленную революцию в частности, т. е. очень рано утратили связь с крестьянским укладом.

Современный человек «нагло обманут», его восприятие окрестностей городов представляет собой «набор тщательно поддерживаемых фантазий» (Там же: 24–25): «сельской местности досталась роль зеленого „второго плана“, и городские власти во все эпохи делали все, чтобы оставаться хозяевами положения, опасаясь голода («синдром осажденной крепости»); нынешние города давно переросли возможности своей сельской округи и зависят от продовольственного импорта из разбросанных по всему миру «сельских окрестностей», поэтому идеализированный пасторальный образ сельской местности не соответствует реальному индустриализированному ландшафту, необходимому для продовольственного снабжения современного мегаполиса (необозримые засеянные поля, парниковые массивы, промышленные корпуса и загоны интенсивного животноводства).

Кроме того, урбанизация изменила наш рацион: в доиндустриальную эпоху в большинстве обществ мясо было привилегией богачей, в основном люди питались зерном и овощами и не воспринимали еду как нечто само собой разумеющееся, поэтому праздники древних городов были неизменно привязаны к сельскохозяйственному календарю. Однако вот уже несколько веков в рейтинге общемирового потребления мяса лидируют страны Запада, а урбанизация, индустриализация и рост благосостояния обуславливают все большее распространение мясной диеты по всему миру (самые ошеломляющие перемены происходят в Китае, который прежде питался преимущественно рисом и овощами, а теперь стал крупнейшим мировым импортером зерновых и сои и потребителем свинины). Проблема в том, что производство мяса связано с высочайшими издержками для окружающей среды: животные потребляют до трети мирового урожая зерновых, на производство килограмма говядины расходуется в тысячу раз больше воды, чем на выращивание килограмма пшеницы, и т. д.

Таким образом, в первой главе представлен исторический обзор развития земледелия/зерноводства и возникновения первых городов (в духе работ Дж. Скотта; см., напр.: Скотт, 2017); отмечено, что крушение феодального строя было предопределено неэффективностью производства продовольствия в большей степени, чем частыми крестьянскими бунтами, — как система землепользования феодализм просто не мог прокормить преимущественно сельское население Европы и обеспечить продовольственное снабжение больших городов. Для Европы всегда была характерна тесная связь города и деревни — не только в форме средневековых итальянских городов-коммун, даже в XIX веке горожане регулярно бывали в деревне и привозили ее с собой (держали в домах птицу и свиней, хранили зерно и сено), а богачи имели поместья, снабжавшие их продуктами питания. В Новое время сохранялось представление о «цивилизованности» городской жизни и «примитивности» сельской, однако в XVII — начале XVIII столетия сельские ландшафты все больше обретали рукотворный характер, чтобы удовлетворить все возрастающую потребность городов в продовольствии (осушались болота, вырубались леса, в Англии было проведено грабительское огораживание общинных земель, которое создало типично английский деревенский пейзаж). Эти тенденции сформировали две разные точки зрения на города, которые сохраняются и сегодня: с одной стороны, города открывают перед фермерами потрясающие возможности для модернизации; с другой стороны, незаслуженно и без благодарности пользуются плодами труда деревенской бедности, т. е. города — «паразитические наросты, поглощавшие все, до чего они могли дотянуться» (Стил, 2016: 52).

В Англии, как и в других странах, «последние пережитки пасторального идеализма были сметены переходом сельского хозяйства на промышленные методы» (Там же: 56). В XVIII веке появились железные плуги и подковы, в XIX — сельскохозяйственная техника; продовольствия производилось больше, а задействовано в производстве было меньше людей, поэтому безработные крестьяне устремились на заработки в города, «и социальные связи, сплотивавшие сельские сообщества, а также привязывавшие город к деревне, начали разрушаться. Дистанция между кормильцами и едоками увеличивалась на глазах... Железные дороги разорвали цепи, приковывавшие города к их сельским окрестностям. Отныне они могли получать продовольствие откуда угодно. Пищевая промышленность начала приобретать глобальный масштаб» (Там же: 56).

В результате «к середине XIX столетия вековая проблема снабжения городов продовольствием, казалось, была наконец решена. Речь шла уже не о самой возможности прокормить городское население, а о том, сколько это будет стоить» (Там же: 63). Например, скотоводство в Британии становится все менее рентабельным, и немалая часть мяса ввозится из Бразилии, Аргентины и Таиланда. Постиндустриальная фаза развития сельского хозяйства, сделавшая его полностью невидимым для общества, началась с внедрения промышленных методов в птицеводстве и животноводстве: животных стали накачивать гормонами и антибиотиками и кормить мукой из останков других животных. Проблемы накапливаются

и становятся все глобальнее: «помимо явной расточительности транспортировки продуктов на большие расстояния, пристрастие горожан к дешевой еде разрушает планету... Современный агробизнес нацелен на краткосрочную выгоду, и забота об окружающей среде ему абсолютно несвойственна» (Там же: 71) (вырубаются амазонские джунгли, пахотные земли приходят в негодность из-за засаливания почв и эрозии). За вторую половину XX века производство продовольствия выросло на 145 % (на четверть на душу населения), но 850 миллионов хронически недоедают.

Завершает первую главу вывод:

Английская аграрная революция и ее последствия — депопуляция деревни, перераспределение земли и экономия за счет масштабов производства — проложили путь к созданию современного агропромышленного комплекса... на смену традиционному смешанному земледелию приходит масштабное монокультурное производство. Крестьянство повсеместно находится на грани исчезновения... Современный агробизнес — это не просто производство продовольствия, но извлечение из него максимальной прибыли. (Там же: 76–77)

Поэтому исчезновение лесов, эрозия почв, истощение водных ресурсов и загрязнение окружающей среды не принимаются в расчет ради того, чтобы наша пища казалась дешевой, не отражала своей реальной стоимости и побочного ущерба от производства.

Представители органического движения страстно агитируют за использование естественных биосистем, а сторонники промышленных методов... настаивают: без современных технологий человечество не прокормить... Надо не гадать о том, как обеспечить себя продовольствием в будущем, а ставить под сомнение наш нынешний характер питания. На промышленно развитом Западе еда — самый девальвированный товар, поскольку мы утратили связь с ее подлинным смыслом. Живя в городах, мы научились вести себя так, будто не принадлежим к природе. (Там же: 80–81)

Вторая глава «Дорога до города» начинается с рассказа о Бродейле, где находится британская национальная фруктовая коллекция, в которой насчитывается 2300 сортов яблок. К сожалению, сегодня сохранить их можно только в искусственных условиях садоводческого коллекционирования, потому что в глобальной продовольственной экономике нет места разнообразию видов, которое порождают местные культуры в ходе многовековой борьбы крестьян за то, чтобы взять у земли самое лучшее.

Громадные бурлящие мегаполисы кормятся отнюдь не местной продукцией... им нужно бесперебойное снабжение дешевой, предсказуемой пищей... наш сегодняшний рацион определяется не местной культурой, а экономией за счет масштаба на всех стадиях производства и доставки продовольствия.

Чтобы попасть на стол горожанам, сельскохозяйственная продукция должна быть не только больше по объему, качественнее и привлекательнее, чем когда-либо, она должна соответствовать требованиям мировой распределительной системы, задача которой — обеспечить поставку все более узкого ассортимента все более широкому кругу потребителей. (Там же: 89)

Вот почему супермаркеты заполнены овощами и фруктами, которые отлично переносят хранение и транспортировку, пригодны для выращивания в разных полушариях, импортируются из стран, где тепло и солнечно круглый год, а зарплаты низки.

В прошлом обеспечением городов продовольствием занимались тысячи людей... Снабжение едой было столь важным вопросом, что в большинстве городов действовали законы, не позволявшие кому-либо монополизировать эту сферу... Сегодня дело обстоит с точностью до наоборот. Большая часть того, что мы едим, производится и распределяется гигантскими многоотраслевыми компаниями... они контролируют продовольственную систему на всем протяжении от генов до полок супермаркета... За счет слияний и поглощений они добиваются так называемой вертикальной интеграции... Конечный результат деятельности пищевых кластеров — супермаркеты. (Там же: 93).

Остается лишь вспоминать, что транспортировка продовольствия в доиндустриальную эпоху определяла устройство сельскохозяйственных окрестностей городов: «изолированный город» И. Г. фон Тюнена (Тюнен, 1926) располагался посреди плодородной земледельческой зоны, представлявшей собой серию концентрических кругов — садоводческие и молочные хозяйства, затем зерновые, в самом дальнем поясе — пастбища. Многие политические союзы древности служили двойной цели — обеспечить безопасность города (и важнейших транспортных путей) и получить доступ к зерновым ресурсам союзников (импорт продовольствия объяснялся не только скудостью почв, но и дешевизной привозных продуктов).

Дальнейшее повествование посвящено рассмотрению ряда кейсов: Рим — как «подлинный первопроходец международной логистики»; храмы Древнего Египта и Месопотамии — как «распределительные центры» (организовывали сбор урожая, хранили запасы зерна и снабжали им население); вступление Англии в колониальную гонку и роль сахара в ее истории (изменил экономическую судьбу Британии и ее социальную структуру, превратил Лондон в первое общество потребления); формирование системы продовольственного обеспечения Лондона в викторианскую эпоху на основе «невидимой руки рынка» (Британия в конце XIX века стала крупнейшим импортером зерна и консервированных и переработанных продуктов); модернизация продовольственного снабжения (железные дороги решили проблему доставки продуктов в города и победили географию) развернула урбанизацию в полную силу — «города растекались пригородами, а те, в свою очередь, сливались в агломерации; их новые жители нуждались в еде, и к тому

же усваивали привычку к безудержному потреблению» (Стил, 2016: 131). В итоге «к концу XIX века продовольствия в Лондоне было вдосталь, но не у всех лондонцев хватало денег, чтобы есть досыта... Нарождающаяся пищевая промышленность отлично справлялась с производством и транспортировкой продовольствия, но кормить городскую бедноту она не планировала» (Там же: 133–134).

Сегодня промышленно развитые страны мира, по сути, представляют собой один гигантский город, а весь остальной мир — его сельские окрестности. В этой новой «мировой деревне» мы все едим одну и ту же еду, поставляемую одними и теми же компаниями и продающуюся в одних и тех же магазинах — в таких условиях смитовские законы конкуренции перестают действовать... Если переиначить знаменитую фразу Черчилля, никогда еще в истории... столь немногие не кормили столь многих. (Там же: 135–136)

Сегодня лишь 20 % стоимости продуктов питания на розничном рынке достается сельскохозяйственным производителям, а остальное приходится на добавленную стоимость — переработку, упаковку, рекламу и прибыль.

В современной пищевой индустрии крупные концерны — это огромный хвост, виляющий совсем небольшой собакой... Цены устанавливают торговые компании, чьи решения не связаны или очень слабо связаны с природой продуктов, которые они продают, — и результаты часто бывают катастрофическими (ради «эффективности» разнообразие... сортов сокращено до опасного уровня утраты генетического разнообразия, и если эти сорта поразит какая-то болезнь, мы в беде, точнее — нам крышка). (Там же: 137)

В Британии и Америке государство делегировало контроль за продовольственным снабжением транснациональным корпорациям, сведя на нет свободную торговлю. «Большинство правительств предпочитает не применять свою силу, пока пищевая промышленность выдает на-гора огромное количество дешевого продовольствия... Правительство... создает дымовую завесу легальности над злоупотреблениями, благодаря которым еда остается такой дешевой» (Там же: 141).

В третьей главе «Рынок и супермаркет» автор обозначает причины нынешнего возрождения фермерских «праздничных» рынков после того, как в 1970–1980-е годы многие из них исчезли, потому что их роль в снабжении городов была исчерпана. Возродившиеся рынки

представляют своего рода фальсификацию, но жизнь, которую они порождают, подлинна... Там, где продовольственные рынки уцелели (торгуют по сниженным ценам, ориентируются на богатых потребителей или кулинарный туризм, обслуживают этнические меньшинства, по-прежнему готовые еду дома из сырых ингредиентов, и т. д.), они придают городской жизни столь редкие на Западе черты: ощущение сопричастности, связи с другим людьми, своеобразие... отсылают нас к общественному укладу, характерному для давно минувших времен. Люди всегда приходили на рынок не только за покуп-

ками, но и за общением... а ведь в современной жизни таких возможностей очень мало. (Там же: 155)

По мнению автора, супермаркеты несовместимы с городами, плотно и хаотично застроенными, поэтому первые обосновывались на окраинах и вступали в противоречие с торговыми улицами и с концепцией города как такового. Супермаркеты «выхолащивают» города, потому что это «обезличенные заправочные станции, где мы делаем технические остановки, чтобы функционировать дальше... они поощряют индивидуализм, а не общность» (Там же: 162).

Анатомия типичного города доиндустриальной эпохи отражала влияние еды на его жизнь: в сердце располагались продовольственные рынки, к ним вели дороги, по которым продовольствие доставлялось; рыночные площади использовались не только в коммерческих, но и политических (ратуши, казни, народные волнения и мятежи) и комических целях (карнавалы — «праздники раблезианского излишества»). Супермаркеты вытеснили рынки и захватили монополию на продовольственную торговлю, но, в отличие от рынков, «они никак не задействованы в общественной жизни. Это деловые предприятия, нацеленные на одно — прибыль. А поскольку без еды мы обходиться не можем, торговые сети держат нас за горло... Контроль над пищей означает контроль над пространством и над людьми — эту истину хорошо понимали наши предки, но мы, похоже, подзабыли. В итоге мы можем прийти к гибели общественного пространства как такового» (Там же: 199–200). Выход автор видит в сочетании коммерческих интересов (супермаркетов) и традиционного образа жизни (национальной пищевой культуры), что удалось Барселоне.

Четвертая глава «Кухня» реконструирует историю трансформаций этого жизненного пространства в «уютной обстановке собственных домов» и в местах общественного питания. С одной стороны, почти до конца XIX века кухни, где можно было готовить что-то помимо самых простых блюд, имелись только в богатых семьях, сегодня подавляющее большинство людей может обустроить кухню по своему желанию и почти профессионально готовить домашние блюда. С другой стороны, посредством готовых блюд и полуфабрикатов

супермаркеты изгнали нас из кухни и ослабили наш контроль над тем, как производится наша еда. Покупая сырые продукты, мы можем их проверить, пощупать, понюхать... убедиться, что за свои деньги получаем именно то, что хотим. Если у нас есть свой постоянный продавец... мы превращаемся... в «сопроизводителей» — покупателей, связанных с изготовителями еды не пассивными, а двусторонними отношениями. Но чем меньше мы готовим сами, тем меньше нас интересует то, как производится наша пища... Ненасыщенные трансжиры, пальмовое масло и масса соли — вот лишь некоторые из крайне вредных продуктов, что мы, сами не замечая, употребляем годами. Но привычка к полуфабрикатам... отдаляет нас не только от еды, но и от всего, что с ней связано (лишает контакта потребителей и производителей, исчезают застолья и семейные обеды). (Там же: 222–223)

В XX веке кухня сначала стала частью семейной жизни, а затем утратила свое значение, в том числе благодаря радикальным феминисткам, которые выступили против «фальшивых богинь домашнего очага, придуманных пищевыми компаниями», но в итоге эти компании получили новые возможности — производства полуфабрикатов и готовых блюд (есть размороженную пиццу на обед стало знаком прогрессивных политических убеждений, а затем и просто приемлемым поведением в Британии и Америке). Сегодня в Британии люди, регулярно готовящие еду дома из сырых продуктов, составляют стареющее меньшинство, а кулинарные знания молодежи крайне отрывочны, поскольку «кулинарии, как речи или письму, надо учить, и подобно прочим важнейшим навыкам, она дается легко, стоит только овладеть общим принципом» (если вы регулярно готовите, то начинаете делать это почти на автопилоте) (Стил, 2016: 268). Совершенно иная ситуация в Германии, Италии и Франции, где сельские традиции оказались более прочными и способствуют сохранению местной кулинарной традиции «как у мамы»; в большинстве регионов Средиземноморья ее поддерживает и прежняя структура семьи с ежедневными общими трапезами; Франция и Италия не подверглись той массовой урбанизации, что оторвала британскую еду от ее корней, здесь сохраняется вертикальная структура национальной кухни (деревенская, региональная, любительская, профессиональная), еда остается основой образа жизни, за который люди и правительства считают нужным бороться.

Пятая глава «За столом» реконструирует историю форм и функций застолий — от древних пиров и жертвенных трапез до нынешних утонченных банкетов юридических корпораций с исключительно символическими задачами укрепления престижа и традиций. Ссылаясь на работы Г. Зиммеля, автор подчеркивает роль трапезы как мощного упорядочивающего механизма и трактует прием пищи как зашифрованное социальное высказывание:

Включение или невключение в круг сотрапезников определяет социальный статус... любая трапеза предусматривает некую иерархию, в рамках которой едоки имеют более высокий статус, чем те, кто им готовит и прислуживает... социальные и гендерные отношения, царящие на кухне, отражаются — в перевернутом виде — за столом... мы ощущаем общность с теми, с кем делим трапезу, и считаем чужаками тех, кто ест по-другому. Разграничивающий, разделяющий потенциал еды становится очевидным, если вспомнить, как часто один народ использует ее в оскорбительных прозвищах для другого: «лягушатники», «колбасники»... (Там же: 282–283)

Роль совместной трапезы как важного социального механизма определяет особое значение ее контекста и делает умение правильно есть одним из основных социальных навыков, поскольку еда подвержена ритуализации и всегда имеет идеологическую нагрузку, хотя сегодня ее сложно декодировать: подавляющее большинство наших приемов пищи не имеют скрытого смысла (мы едим, потому что пришло время завтрака/обеда/ужина или потому что проголодались); слож-

ные коннотации еды обычно скрыты под толстым слоем привычки или необходимости. В первом случае приемы пищи оказывают важное влияние на городскую жизнь в силу своей повторяемости и всеобщности — формируют социально-пространственные структуры повседневности (ежедневные городские ритмы завтраков, обедов и ужинов). Вторым обстоятельством автор объясняет нынешнюю популярность сетей быстрого питания — они создают ощущение, будто за едой мы не одиноки в условиях анонимности постиндустриального города, хотя на самом деле контакт возникает не с сотрапезниками, а с самой едой, которая «стремится стать вашим другом». «Популярность фастфуду обеспечивает именно то, чего он не может дать, — насыщение, общение, счастье... он обещает все и не дает почти ничего, заманивая „постоянных потребителей“ в заколдованный круг зависимости, которая приводит их к нему снова и снова» (Там же: 323–324).

Завершает пятую главу грустный вывод, что нынешняя глобальная проблема ожирения объясняется не только тем, что мы едим, —

это телесное выражение нашей лишенной корней, индустриализированной кулинарной культуры, в которой еду не ценят и не понимают, а значит, и злоупотребляют ею... Сто лет назад американцы превратили свое поразительное многонациональное кулинарное наследие в жуткую, кастрированную и крайне нездоровую кухню. Теперь нам надо обратить процесс вспять. Мы должны вернуть себе связь с культурой еды и вспомнить, что вообще означает еда. (Там же: 325)

Шестая глава «Отходы» показывает, как по мере разрастания городов их саморегулирующиеся экосистемы начали давать сбой: доиндустриальная модель догоняющей утилизации отходов (мусор мог накапливаться годами и даже столетиями, прежде чем превратиться в серьезную проблему) в индустриальную эпоху потребовала смены на упреждающую. Свое обращение к проблеме отходов автор объясняет тем, что «в обществах всегда различалось отношение... ко всем побочным продуктам человеческой жизнедеятельности. То, что общество выбрасывает, напрямую, хоть и от противного, сообщает нам о том, что оно ценит» (Там же: 341). Так, сегодня большая часть отходов постиндустриального Запада — неорганические вещества, поэтому отходы превратились в «сложно устроенную отрасль экономики с собственными процессами, дилеммами и логикой» (Там же: 342).

Основная проблема и характерная черта современного образа жизни — расточительность в том, что мы потребляем и что выбрасываем (прежде всего еду, потому что приобретаем больше, чем нужно). «Нам проще выбросить еду, чем определить, не испортилась ли она... В нынешнюю эпоху стерильности и помешательства на гигиене еда внушает нам страх не только из-за ее теснейшей связи с нашим организмом, но и потому что... все, что с ней связано, чуть ли не единственный аспект сферы здоровья и безопасности, за который нам по-прежнему приходится отвечать самим» (Там же: 345). Современная пищевая промышленность в принципе нацелена на перепроизводство, супермаркеты предпочитают

списать часть товара в отходы, чем рисковать потерей клиентуры из-за пустых полок, города плохо приспособлены для повторного использования отходов, однако существуют и примеры эффективной утилизации отходов (например, Австрия).

Заключительная седьмая глава посвящена «ситопии» — возможности прокормить человечество, ценя, поддерживая и честно оплачивая крестьянский труд, признавая, что еда — «посланник деревни» и живая часть местности, где была выращена, не губя планету, кулинарные культуры и городские сообщества. Глава начинается с описания первого экогорода Дунтаня, который должен свести к минимуму воздействие на окружающую среду и будет выстроен к 2020 году согласно «принципам интегрированного урбанизма» — балансу экономического роста, общественного благополучия и экологии, хотя город невозможно будет полностью отключить от совсем не добродетельной глобальной системы снабжения. Дунтань важен для автора и потому, что строится в Китае — стране, которая повторяет урбанизационные ошибки Запада, но в большем масштабе и ускоренном темпе, и потому, что это один из первых в социальной истории утопических проектов, который имеет шанс стать реальным, эффективным и устойчивым.

К утопизму автор относится положительно — как к

лучшему в истории человечества приближению к междисциплинарному анализу нашей среды обитания. Эпоха Просвещения приучила нас мыслить дисциплинарно, и этот метод был весьма полезен до определенного предела. Два столетия дисциплинарного подхода дали нам архитектуру, городское планирование, социологию, политические и экономические науки, антропологию, географию, экологию и дорожное дело, способные функционировать сами по себе, буквально в вакууме. Но они не научили нас целостно мыслить о том, где мы живем. Утопизм представляет собой по крайней мере попытку такого целостного взгляда... Из неизменных провалов утопизма можно извлечь важнейшие уроки. Они предостерегают нас от близорукости, мании величия и однообразия... Величайший урок утопизма состоит в необходимости не терять связи с действительностью. (Там же: 397–399)

Предлагаемый «ситопический город тесно связан с окрестностями посредством полурешетки продовольственного снабжения; там найдется место оживленным рынкам, многочисленным несетевым магазинам и сильному ощущению гастрономической самобытности... Город будет гордиться едой и использовать ее для сплочения людей» (Там же: 419).

Таким образом, еда в книге — не только наше «топливо», а важнейший фактор социальной интеграции, урбанизации, региональной, территориальной, странственной и социальной дифференциации внутри и вокруг городов. Для обоснования столь важной роли еды автор использует удачный и удобный категориальный аппарат, например: «кулинарная культура страны» (представления о хорошем питании), «геополитика питания», «вечное глобальное лето» (любые продукты сегодня доступны круглый год), «продовольственная пустыня» (по мере

закрытия местных магазинчиков бедные жилые зоны остаются без источников свежих продуктов), «гастрономический империализм» (повсеместное проникновение американского сетевого фастфуда), «столовые под открытым небом» (оживление прежде пустовавших районов благодаря приходу ресторанов и фермерских рынков), «театр тревоги» (над нашим миром вечно висит угроза со стороны тех вещей, которые необходимы для жизни, прежде всего это просроченная или опасная еда) и др.

Очевидный гуманистический пафос книги обусловлен двумя ее целями — просвещенческой и активистской. В первом случае автор на широком круге тем, связанных с обеспечением городов продовольствием (иногда даже слишком широко, как в главе про отходы), показывает основополагающее значение еды («Научившись замечать ее вокруг себя... человек начинает осознавать взаимосвязи между, казалось бы, неспоставимыми явлениями» [Там же: 17]) и прослеживает эволюцию контроля над едой — от открытого и откровенного в доиндустриальную эпоху до скрытого нынешнего, когда «в глобальной продовольственной системе транснациональные корпорации обладают буквальной олигополией на целые звенья пищевой цепочки» (Там же: 10). Вторая задача книги — пропаганда и поддержка борьбы за пищевую систему, которая сделает «наше общество открытым, справедливым, здоровым и устойчивым», тем более что «за глобальной „геополитикой питания“ кроются... культуры и обычаи, более мощные, чем пищевые гиганты, стремящиеся стереть их с лица земли» (Там же: 10).

Читатель должен быть готов к тому, что книга очень мозаична: неизменно оставляя в центре внимания английскую кулинарную культуру, автор рассматривает в каждой главе особую тему, подбирая под нее массу показательных примеров из разных эпох, географических локаций и региональных кейсов. Количество зарисовок столь велико (хотя безумно увлекательно), что в голове начинается путаница, тем более что автор неоднократно повторяет свои основные идеи, этими разнообразными примерами подтверждаемые. Впрочем, во введении автор честно предупреждает, что книга — «не энциклопедический труд, а скорее введение в определенный образ мыслей» (Там же: 16). Также читатель должен постоянно напоминать себе, что речь идет об английском обществе, потому что утверждения автора, что еда в супермаркетах стоит очень дешево, что половина населения не умеет готовить и предпочитает обеды из разогретых готовых блюд или полуфабрикатов, что люди не желают видеть связи между животными и мясом на своем столе, что «теперь мы строим супермаркет в чистом поле, окружаем его жилыми домами и называем это городом» и др. не имеют отношения даже к самым урбанизированным российским реалиям (продукты в супермаркетах дороги, многие семьи готовят обеды и ужины из сырых продуктов, наличие дач и родственников в сельских районах не позволяет горожанам забывать, откуда берется еда и т. д.). В целом, несмотря на то что автор оперирует массой исторических и статистических данных, стремясь реконструировать объективную версию продовольственной истории, и даже самокритичен, характеризуя английскую (западную и гло-

бальную) манеру продовольственного потребления («тримируя и мумифицируя собственную страну, мы из-за своих кулинарных привычек загаживаем другие»), нужно признать, что книга несколько избыточно идеалистична. Скажем, автор полагает, что «самые сильные, здоровые и счастливые люди — те, кто по-настоящему ценит еду... те, кто дорожит едой и с радостью делит ее с другими, способны улучшить наш мир» (Там же: 11), но вряд ли все действительно так просто.

Литература

- Вегрен С., Троцук И. В. (2013). Продовольственная безопасность в Российской Федерации // Никулин А. М., Пугачева М. Г., Шанин Т. (ред.). Крестьяноведение: Теория. История. Современность. Вып. 8. М.: Дело. С. 270–301.
- Глущенко И. В. (2010). Общепит: Микоян и советская кухня. М.: ГУ-ВШЭ.
- Ковини Дж. (2017). Гурманистика: культура еды и еда как культура / Пер. с англ. О. В. Гритчиной. Харьков: Гуманитарный центр.
- Марсал К. (2017). Кто готовил Адаму Смиту? Женщины и мировая экономика. М.: Альпина Паблишер.
- Молчанова О. П., Лобанов Д. И., Лифшиц М. О., Цыпленков Н. П. (ред.). (1952). Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат.
- Нилон Т. (2017). Битвы за еду и войны культур: тайные двигатели истории / Пер. с англ. А. Лаврушиной. М.: Альпина Паблишер.
- Панич С., Языкова И. (ред.). (2016). Пир — это лучший образ счастья: образы трапезы в богословии и культуре. М.: Изд-во ББИ.
- Президент РФ. (2010). Указ Президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».
- Скотт Дж. (2017). Искусство быть неподвластным: анархическая история высокогорий Юго-Восточной Азии / Пер. с англ. И. В. Троцук. М.: Новое издательство.
- Стил К. (2016). Голодный город: как еда определяет нашу жизнь / Пер. с англ. М. Коробочкина. М.: Strelka Press.
- Тюнен И. (1926). Изолированное государство / Пер. с нем. Е. А. Торнеус. М.: Экономическая жизнь.
- Шагайда Н. И., Узун В. Я. (2015). Продовольственная безопасность в России: мониторинг, тенденции и угрозы. М.: Дело.
- Patel R. (2009). What Does Food Sovereignty Look Like? // Journal of Peasant Studies. Vol. 36. № 3. P. 663–706.
- Piontak J. R., Schulman M. D. (2014). Food Insecurity in Rural America // Contexts. Vol. 13. № 3. P. 75–77.
- World Bank. (2008) World Development Report 2008: Agriculture for Development. Washington: World Bank.

The “Sociological-Caloric” Value of Food: Culinary, Cultural, and Spatial “Measurements”

Irina Trotsuk

DSc (Sociology), associate professor, Sociology Chair, RUDN University
 Leading researcher fellow, Center for Agrarian Studies, Russian Presidential Academy of National Economy and Public Administration
 Address: Miklukho-Maklaya str., 6, Moscow, Russian Federation 117198
 E-mail: irina.trotsuk@yandex.ru

The article was initially intended as a review of Carolyn Steel's book *Hungry City: How Food Shapes Our Lives*. However, the author's foreword on the reasons and variations of the sociological interest in food turned the review into the reflections on the ways of (or a kind of) sociological analysis of food's role in the contemporary consumer society, a role that cannot be simply reduced to a “fuel” necessary for the trouble-free operation of man as a biological creature. There are several clearly-defined contexts of the scientific analysis of food that can be of interest and importance for sociologists. These contexts include the macroeconomic approach (such as various interpretations of food security from the social-economic to the (geo)political, such as the Russian state's politicized discourse of import substitution that ignores the population's real food practices and access to food); the gender-economic approach (a ‘feminized’ version of economic history); the culinary-ideological approach (when the recipes of the usual cookbook or the model of public catering development hide the ideological didactic instructions on the mandatory way of life, i.e., “political dietology”); and the historical-cultural-anthropological approach (the attempts to reconstruct the social-cultural codes of food and its role in the epoch-making events of the past). Such wide boundaries of today's scientific interpretations of food allowed the presentation of the *Hungry City* as an almost ideal example of the sociological analysis of the social life of food in all its diverse manifestations (such as the production and transportation of food, urbanization and food markets, the transformations of home kitchens' design, the development of the public catering system, social meanings of the joint meal-and-wastes recycling, social justice and utopias), even though the book focuses on only the culinary culture of England.

Keywords: food, food practices, social life of food, sociological conceptualization, urbanization, public catering system, symbolic codes

References

- Coveney J. (2017) *Gurmanistika: kultura edy i eda kak kultura* [Food], Kharkov: Humanitarian Center.
- Gluschenko I. (2010) *Obschepit: Mikojan i sovetskaja kuhnja* [Public Catering: Mikoyan and the Soviet Cuisine], Moscow: HSE.
- Marçal K. (2017) *Kto gotovil Adamu Smitu? Zhenschiny i mirovaja ekonomika* [Who Cooked Adam Smith's Dinner? A Story of Women and Economics], Moscow: Alpina.
- Molchanova O., Lobanov D., Lifshits M., Tsyplenkov N. (eds.) (1952) *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pische* [A Book about Tasty and Healthy Food], Moscow: Pischepromizdat.
- Nilon T. (2017) *Bitvy za edu i vojny kultur: tajnye dvigateli istorii* [Food Fights and Culture Wars: A Secret History of Taste], Moscow: Alpina.
- Panich S., Yazykova I. (eds.) (2016) *Pir — eto luchshij obraz schastja: obrazy trapezy v bogoslovii i culture* [Feast is the Best Image of Happiness: Images of Meal in Theology and Culture], Moscow: BBI.
- Patel R. (2009) What Does Food Sovereignty Look Like? *Journal of Peasant Studies*, vol. 36, no 3, pp. 663–706.
- Piontak J. R., Schulman M. D. (2014) Food Insecurity in Rural America. *Contexts*, vol. 13, no 3, pp. 75–77.

- President of the Russian Federation (2010) Ukaz Prezidenta RF ot 30.01.2010 No 120 "Ob utverzhdenii Doktriny pro-dovol'stvennoj bezopasnosti Rossijskoj Federacii" [Decree of the President of the Russian Federation of 30.01.2010 No 120 "On the Confirmation of the Doctrine of Food Security of the Russian Federation].
- Scott J. (2017) *Iskusstvo byt nepodvlastnym: anarhicheskaja istorija vysokogorij Jugo-Vostochnoj Azii* [The Art of Not Being Governed: An Anarchist History of Upland Southeast Asia], Moscow: Novoe izdatelstvo.
- Shagaida N., Uzun V. (2015) *Prodovol'stvennaja bezopasnost v Rossii: monitoring, tendentsii i ugrozy* [Food Security in Russia: Monitoring, Trends, and Threats], Moscow: Delo.
- Steel C. (2016) *Golodnyj gorod: kak eda opredeljaet nashu zhizn* [Hungry City: How Food Shapes Our Lives], Moscow: Strelka Press.
- Thünen J. (1926) *Izolirovannoe gosudarstvo* [The Isolated State], Moscow: Ekonomicheskaja zhizn.
- Wegren S., Trotsuk I. (2013) Prodovol'stvennaja bezopasnost v Rossijskoj Federatsii [Food Security in the Russian Federation]. *Nikulin A., Pugacheva M., Shanin T. (eds.) Krestjanovedenie: Teorija. Istorija. Sovremennost, Tom 8* [Peasant Studies: Theory. History. Present, Vol. 8], Moscow: Delo, pp. 270–301.
- World Bank (2008) *World Development Report 2008: Agriculture for Development*, Washington: World Bank.