

Иващенко Яна Сергеевна

доктор культурологии, профессор
кафедры истории и политологии
Новосибирского государственного
технического университета,
профессор кафедры управления образованием
Новосибирского государственного
педагогического университета

Иванов Андрей Анатольевич

доктор философских наук, профессор
кафедры философии и истории
Сибирского университета
потребительской кооперации

О ГРАНИЦАХ И ПЕРСПЕКТИВАХ ИЗУЧЕНИЯ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ

Аннотация:

В статье анализируется история и современное состояние исследований в России явлений и процессов, связанных с питанием. Выявляются основные направления в изучении данного вопроса и проблемы их развития. Описываются существовавший и действующий понятийные аппараты, обосновывается их ограниченность в изучении современной сферы питания. Предлагаются новые определение и структурная модель культуры питания, позволяющие осуществить комплексный анализ и учесть специфику современной культуры. Культуру питания предлагается рассматривать как важнейшую подсистему культуры, отражающую ее базовые характеристики, значимые культурно-исторические изменения, степень включенности в общемировые процессы; в единстве материально-технологических, нормативно-коммуникативных и ценностно-смысловых компонентов. Такая интерпретация обладает большей эвристической значимостью в качестве теоретического и методологического инструментария при изучении многих современных культур питания.

Ключевые слова:

культура питания, культура повседневности, культура России, культурная идентичность, научные парадигмы.

Ivaschenko Yana Sergeevna

D.Phil. in Cultural Studies, Professor,
History and Political Science Department,
Novosibirsk State Technical University,
Education Management Department,
Novosibirsk State Pedagogical University

Ivanov Andrey Anatolyevich

D.Phil., Professor, Philosophy
and History Department,
Siberian University
of Consumer Cooperation

BOUNDARIES AND PROSPECTS OF STUDYING THE FOOD CULTURE IN MODERN RUSSIA

Summary:

The paper analyzes the history and current state of research on nutrition-related phenomena and processes in Russia. The main directions in the study of this issue and the problems of their development are identified. The previous and current conceptual devices are described; their limitations in the study of the modern food culture are explained. A new definition and structural model of food culture are proposed, allowing for a comprehensive analysis and taking into account the specifics of modern culture. It is proposed to consider food culture as a very important subsystem of culture, reflecting its basic characteristics, significant cultural and historical changes, degree of involvement in global processes; in the unity of the material-technological, normative-communicative and value-semantic components. This interpretation is more suitable as a theoretical and methodological tool for study of many modern food cultures.

Keywords:

food culture, everyday culture, Russian culture, cultural identity, scientific paradigms.

Еда с древности представляла интерес для человека не только как средство выживания, но и как инструмент восстановления космического, социального, экономического и психологического равновесия. Эти значения пищи являются универсальными для всех периодов и культурных ареалов и отмечаются в основных работах по изучению пищи [1].

Сегодня культура питания является важнейшим элементом повседневной жизни, основанном на базовой биологической потребности, но эта потребность трансформирована в культуру в сложную и развернутую систему значений, институтов и технологий. Анализ современной культуры питания позволяет обрисовать картину глобальных социокультурных процессов через призму близкого и обязательного для каждого человека элемента повседневной жизни, оставшегося длительное время за пределами целостного социально-гуманитарного изучения.

Необходимость обращения к проблеме определяется указом «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», «Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года», а также отсутствием обобщающих трудов по современной культуре питания в России, отражающих общую

картину кулинарной жизни общества, рассогласованностью теоретико-методологической базы исследования современной системы питания.

Эффективное управление социокультурным пространством невозможно без понимания культурных констант, объема новаций, проникающих в эту систему на любой стадии ее развития. Динамика культуры питания отражает данные изменения. Управленческий аспект этого вопроса проявляется также в том, что локальные пищевые традиции, являясь национальным достоянием народа, выступают механизмом формирования культурной идентичности.

В документе «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» в перечне первоочередных задач отмечается необходимость сформировать систему мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек [2]. Для решения этой задачи требуется наличие представления об особенностях организации повседневной жизни человека, его пищевых предпочтениях; об особенностях функционирования институтов, обеспечивающих организацию, контроль питания и формирование определенных установок в области жизнедеятельности; об источниках трансляции информации и появления стереотипов, идеалов и ценностей в области культуры питания. Для проведения такого комплексного исследования требуется понять логику развития исследований в этой области и динамику ключевых понятий, обосновать применение понятия «культура питания», способное охватить максимальное число культурных явлений и процессов, связанных с питанием, определить строение культуры питания.

До начала становления основных научных направлений, в рамках которых производилось изучение пищи народов России, кулинарные особенности, наряду с другими визуально воспринимаемыми объектами, включались в описания путешественников, позже – в отчеты по экспедициям. Эта информация преподносилась в качестве диковинных фактов из жизни малоизвестных народов. Так шел процесс накопления данных по народам, не имеющим письменности. Что касается письменной культуры, то основной интерес здесь представляет другой источник – старые поваренные книги, активное распространение которых наблюдается с начала XVII в. Имеется архив оцифрованных кулинарных книг [3]. Все эти эмпирические материалы в дальнейшем стали ценным источником для обобщающих исторических и историко-культурных исследований.

Следующий этап – конец XIX в. – первая половина XX в. Исследований по пище как таковой практически не было, материалы по данному вопросу включались в более масштабные описания. Труды второй половины XIX – начала XX вв. представляли собой бессистемные дескрипции быта той или иной территории, группы народов, куда включались материалы по еде. Это были преимущественно работы по изучению осваиваемых территорий, в частности, Сибири и Дальнего Востока [4]. Лишь отдельные исследования были посвящены описанию особенностей питания [5].

Начиная с 1960-х гг. в связи с новыми достижениями в исторической науке появляется другая логика описания и морфологического изучения культуры, в которой пища входит в состав материальной культуры. Разделение всего культурного комплекса на духовную и материальную культуру было характерно и для трудов по культуре отдельных народов России [6], и для работ по истории развития цивилизации в целом [7].

С конца 1970-х гг. развивается этнокультурологический подход, который остается актуальным вплоть до конца первого десятилетия XXI в. Внутри этого направления можно выделить две линии: в первом случае пища (система питания) выступает как самодостаточный объект исследования (С.А. Арутюнов, Н.Л. Жуковская, М.В. Крюков, Р.Ш. Джарылгасинова и др.) [8]; во втором – пища наряду с жилищем и одеждой образует систему жизнеобеспечения народа (Э.С. Маркарян, Ю.И. Мкртумян, С.А. Арутюнов и др.) [9]. К этому подходу мы вернемся позже при изучении терминологии.

В настоящее время проблемы питания продолжают интересовать ученых, представителей бизнеса и туризма, а также рядовых потребителей. Начиная с 1990-х гг. интерес к вопросу возрастает еще больше. Причиной может являться значительная трансформация современного общества в сторону глобализации, на фоне и в противовес которой происходит реконструкция и возрождение локальных пищевых традиций, диктат рынка и абсолютизация культуры потребления.

Охарактеризуем общую картину современной российской социально-гуманитарной научной базы по изучению пищи. Для решения этой задачи использовались фонды Российской национальной библиотеки и Государственной публичной научно-технической библиотеки Сибирского отделения РАН, а также материалы из наукометрических баз данных. В перечень работ не были включены тексты по биохимическому составу пищи, рассматриваемые исключительно в контексте естественно-научной парадигмы.

На первом этапе исследования все материалы были распределены по общепринятым научным направлениям. Далее внутри научных парадигм были выявлены отдельные проблемы.

Принципы их выделения определялись не научными классификаторами, а проблематикой самих исследований.

Анализ фондов и ресурсов показал, что сегодня культура питания изучается в рамках таких научных парадигм, как этнография, этнология, культурная антропология, диетология и гигиена питания, культурология, социология, фольклористика, языкознание и лингвокультурология. Для анализа привлекались только авторские и коллективные монографии, дата издания или переиздания которых приходится на постсоветский период. Материалы по пище, включенные в содержание обобщающих трудов, что свойственно многим этнографическим исследованиям второй половины XX в., к анализу не привлекались. Они, как и статьи, использовались лишь при уточнении теоретико-методологических аспектов изучения системы питания.

Далее приведем перечень рассматриваемых вопросов в их привязке к основным научным направлениям. Очередность направлений и проблем отражает степень их разработанности в отечественной науке.

1. Диетология, гигиена питания: а) питание как основа здоровья человека, рациональное питание; б) лечебное питание; в) еда как средство трансформации тела, виды диет; г) особенности питания различных профессиональных, возрастных, половых групп (спортивное питание, питание детей и молодежи, мужская/женская еда).

2. Этнография, этнология: а) описание специфики этнической кухни; б) описание специфики национальной кухни; в) описание специфики региональной кухни; г) строение и семантика ритуальной кухни (религиозные пищевые традиции, особенности применения галлюциногенов в неотрадиционалистских культурах); д) изучение вопросов этногенеза и этнической истории на материале системы питания; е) сравнительное изучение культур на материале системы питания.

3. Культурология, культурная антропология: а) пища как фактор культурогенеза; б) еда как компонент культуры повседневности: история появления, распространения и семантизация отдельных атрибутов и компонентов кухни, значение и правила употребления продуктов, модели пищевого поведения и адаптации; в) этикет праздничной пищи.

4. Фольклористика, языкознание и лингвокультурология: а) структурный анализ и реконструкция значений пищи по фольклорным, языковым и литературным источникам; б) отражение особенностей питания в языке: семантика понятий, связанных с кухней, тематические словари; в) лингвокультурологический анализ отдельных продуктов (хлеба, картофеля, круп и т. п.).

5. Социология, социальная философия: а) организация питания в городской среде (принципы общепита, советский общепит), решение продовольственных вопросов; б) пища как инструмент управления обществом, пища и власть, пища и социальный статус.

С точки зрения специфики и проблем современной цивилизации интерес представляет последняя группа исследований, содержащая наименьшее количество трудов. Причем наиболее актуальные работы описывают вовсе не российскую действительность. Культура питания России в социогуманитарном знании представлена преимущественно своей традиционной составляющей. Также имеется группа работ, ориентированных на реконструкцию древней рецептуры русской кухни и кухни других народов России. Вместе с тем отсутствуют исследования по целостному изучению современной российской культуры питания в ее различных аспектах. Отдельные научные статьи и сборники конференций, содержащие публикации по современной отечественной кухне, не дают целостную картину. Такой масштабный интерес к микроисследованиям повседневности, в том числе проблеме питания, и вместе с тем лакуны в изучении современной российской кухни ставят фундаментальную задачу комплексного, междисциплинарного социально-гуманитарного исследования данного феномена. Эта задача может быть решена посредством разработки нового понятия, способного охватить большинство современных интерпретаций пищи.

В качестве терминологического инструментария мы предлагаем использовать понятие «культура питания» как наиболее емкое. Оно применяется достаточно активно и не только в науках о культуре, однако не оформлено как дефиниция. На современном этапе существуют две основные линии в интерпретации этого понятия. Первая идет от направления «Диетология и гигиена питания», в рамках которой культура питания – это знание основ здорового питания, свойств продуктов и их воздействия на организм, умение их правильно выбирать и готовить, максимально используя полезные вещества; знание правил подачи блюд и приема пищи, т. е. культуры потребления готовой пищи; экономичное отношение к продуктам питания. Данное определение было сгенерировано на основе анализа контекста применения понятия «культура питания». Определяющим в этом случае выступает понятие «рациональное», а сама еда рассматривается как источник физического и психического здоровья или нездоровья; качество еды и способ ее употребления указывают на степень «цивилизованности», «разумности» человека, его отношения к самому себе.

В науках, изучающих культуру, нет четкого определения понятия «культура питания». Оно встречается в следующем контексте: культура употребления чая, кофе, алкогольных напитков и

т. п. В данном случае понятие следует интерпретировать в контексте деятельностно-технологической концепции культуры как «способ употребления». Это можно отнести ко второй линии использования понятия «культура питания».

Широкое распространение в социально-гуманитарном знании получили смежные понятия – «система питания», «модель питания», использующиеся в рамках этнокультурологического подхода, а также понятие «гастрономическая культура», применяемое в философии и культурологии.

В объем понятия «система питания» входит набор основных продуктов и дополнительных компонентов (приправ, специй), способы их обработки и приготовления блюд; пищевые предпочтения, а также ограничения, связанные с приемом и приготовлением пищи. Модель питания определяет, какой продукт составляет основу питания и калорийность пищи [10]. Примерами являются мясо-молочная и белково-липидная модели питания. Этот подход практически три десятилетия, начиная с 1980-х гг., служил инструментом для изучения локальных этнических систем и моделей. Этнокультурологический подход, в свою очередь, опирался на богатую отечественную и зарубежную этнографическую традицию, оперирующую понятием «пища».

Социологи тоже используют понятие «еда/пища». Их интересует, как потребление пищи интегрировано в социальные институты и различные связи, гендерные различия в пищевом поведении, факторы изменения в потребительском поведении, практики питания различных социальных групп и т. п.

Эвристический потенциал понятия «модель питания» в условиях активных глобализационных процессов и вестернизации питания, как мы полагаем, может быть применен лишь для изучения вопросов здоровья и экологии человека. Понятие «система питания» более эффективно в изучении традиционных обществ, но не отражает всю специфику современной сетевой культуры, динамичного пространства мегаполиса и интернет-коммуникации.

Гастрономическая культура в культурфилософии определяется в качестве «нормирования первичной потребности в пище, оформления практик ее потребления в одобряемые данной культурой формы и коды» [11, с. 108]. В центре внимания оказываются процессы потребления и распределения еды, которые осуществляются согласно культурно обусловленным образцам. Вместе с тем, как показала отечественная этнологическая и этнокультурологическая традиция в изучении пищи, производственные процессы тоже важны, поскольку отражают базовые характеристики культуры и маркеры ее изменчивости.

Использование понятия «культура питания» позволит более подробно описать явления и процессы, связанные с питанием, значение которых существенно изменилось в условиях современных технологических, социокультурных и семантических трансформаций культурных констант. В качестве рабочей модели мы предлагаем следующий состав культуры питания:

- материально-технологический компонент, образуемый способами подбора, сочетания провиантов и их обработки;
- нормативно-коммуникативный компонент, связанный с процессами распределения и потребления пищи;
- ценностно-смысловой компонент, включающий особенности семантизации и категоризации пищи в контексте ее производства, распределения, потребления.

Предлагая такую структуру, мы опираемся на системно-деятельностный подход, в рамках которого культура понимается как способ и результат деятельности, направленной на преобразование окружающей материальной среды, социальное взаимодействие и когнитивно-ценностное освоение мира.

Материально-технологический компонент включает способы подбора пищевых ингредиентов, их композиции и обработки. Его исследование предполагает описание и анализ кулинарных технологий и рецептов, соотношения технологии и техники, традиций и новаций в этой сфере, их источников и оснований динамики.

Нормативно-коммуникативный компонент содержит набор норм питания, касающихся времени и места приема пищи, требований к ней, необходимых атрибутов, партнеров по трапезе, форм общения, маркеров социальной стратификации, стратегий маркетинговой коммуникации и т. д. Его исследование предполагает изучение системы норм и образцов, транслируемых через медиаканалы, и анализ повседневных, праздничных, ритуальных практик питания разных групп людей.

Ценностно-смысловой компонент в культуре питания выражается в знаково-символических формах, отражающих ценностное отношение и категориальное осмысление процесса питания и его различных аспектов. Его исследование подразумевает анализ ценностей, руководящих пищевыми повседневными, праздничными и ритуальными практиками, и смысловых комплексов, в которых артикулируется и описывается процесс питания и его отдельные аспекты. Эти смыслы

могут быть запечатлены в повседневных разговорах, социальных сетях, публицистике, художественной литературе и на языках других видов искусств. Два последних измерения образуют социально-регулятивную подсистему культуры питания.

Таким образом, культурологическая категория «культура питания» позволяет осуществить многоаспектную дескрипцию, охватывающую максимально возможное число значимых для современности параметров. В объем этого понятия входят способы и результаты материально-технологической, нормативно-коммуникативной и ценностно-смысловой деятельности людей, связанной с производством, распределением и потреблением пищи. Вместе с тем применение предложенной структурной модели делает возможным рассмотрение этой области культуры в динамике: определение факторов изменения, степени и механизмов включения российской культуры питания в общемировые процессы; выявление констант как маркеров культурной идентичности; описание и классификация коммуникативных инструментов и ситуаций, отражающих новые нормы и смыслы в культуре питания.

Ссылки:

1. О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации. Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета: этнографические очерки. Л., 1990. 166 с.; Гачев Г.Д. Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира. М., 2007. 511 с.; Леви-Строс К. Мифологии: происхождение застольных обычаев / пер. с фр. Е.О. Пучковой. М., 2007. 461 с.; Пропп В.Я. Исторические корни волшебной сказки. Л., 1986. 364 с.
2. Федерации на период до 2024 года : указ Президента РФ от 7 мая 2018 г. № 204 [Электронный ресурс] // Доступ из справ.-правовой системы «Гарант».
3. Оцифрованные кулинарные книги в хронологическом порядке 1400е-1700е. [Электронный ресурс]. URL: <https://mariana-aga.livejournal.com/249684.html> (дата обращения: 12.04.2020).
4. Маак Р.К. Путешествие по долине реки Уссури: в 2 т. Т. 1. СПб., 1861. 280 с.; Шренк Л. Об инородцах Амурского края: в 3 т. Т. 2. Этнографическая часть. Первая половина: главные условия и явления внешнего быта. СПб., 1899. 314 с.
5. Врядий В.П. Пищевые продукты китайцев, корейцев, японцев и других инородцев Дальнего Востока. СПб., 1904. 16 с.; Попов Н.П. Пища тунгусов. Иркутск, 1926. 34 с.
6. Василевич Г.М. Эвенки. Историко-этнографические очерки (XVIII – начало XX в). Л., 1969. 304 с.; Народы Сибири. Этнографический атлас / под ред. М.Г. Левина, Л.П. Потапова. М. ; Л., 1956. 1083 с.
7. Марков Г.Е. История хозяйства и материальной культуры в первобытном и раннеклассовом обществе. М., 1979. 304 с.
8. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии / отв. ред. С.А. Арутюнов. М., 1981. 256 с.
9. Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры) / отв. ред. С.А. Арутюнов, Э.С. Маркарян. Ереван, 1983. 319 с.
10. Этнография питания... С. 4.
11. Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. 2013. № 1 (9). С. 99–109.

Редактор, переводчик: Арсентьева Ирина Ильинична