

Чернов Глеб Игоревич

аспирант кафедры экономической социологии
Санкт-Петербургского
государственного университета

**СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
АНАЛИЗ ВКУСОВЫХ ПРАКТИК
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
ПРОСТРАНСТВА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Chernov Gleb Igorevich

PhD student,
Department of Economic Sociology,
St. Petersburg State University

**SOCIO-ECONOMIC ANALYSIS
OF THE EATING HABITS
OF THE GASTRONOMIC SPACE
OF ST. PETERSBURG**

Аннотация:

Статья посвящена вопросам о том, что такое вкус и как он формируется. Определяются особенности возникновения гастрономических предпочтений в рамках социальных классов. Исследуется гастрономическое пространство Санкт-Петербурга с точки зрения основных вкусовых предпочтений горожан и специфики их исторической трансформации, в итоге составлен гастрономический портрет города. Представлены результаты анализа повседневных практик питания петербуржцев. На базе эмпирического исследования и статистических данных Росстата и Петростата выявлена структура питания в этом мегаполисе. Особое внимание уделено процессам социальной дифференциации питания. Собрана информация по следующим тематическим блокам: приобретение продуктов, правильное питание, организация питания и вкусы. Рассмотрена современная тенденция потребления продуктов питания петербуржца. Работа реализована в общей области социологии питания.

Ключевые слова:

социология питания, социальные практики, вкус, кулинария, гастрономия, продукты питания, Петербург

Summary:

The paper is focused on the questions of notion of taste and its formation. The features of the emergence of gastronomic preferences within the framework of social classes are determined. The gastronomic space of St. Petersburg is investigated from the point of view of the citizens' main taste preferences and the specifics of their historical transformation, as a result, a gastronomic portrait of the city has been compiled. The results of the analysis of everyday nutritional practices of people living in St. Petersburg are presented. On the basis of empirical research and statistical data from Rosstat and Petrostat, the food structure in this metropolis was revealed. Particular attention is paid to the processes of social differentiation of nutrition. The information on the following thematic blocks: purchasing food, proper nutrition, catering and tastes is collected. The modern tendency of consumption of food products of a St. Petersburg citizen is considered. The work was carried out in the general field of the sociology of nutrition.

Keywords:

sociology of nutrition, social nutrition practice, taste, cooking, gastronomy, food, Petersburg

Вкус (к продуктам питания или напиткам) близок к габитусу и формируется на уровне практического смысла, т. е. мы определяем, что вкусно, а что нет, автоматически, без рефлексии [1, с. 25]. Как можно выяснить, что такое вкус? Ю. Гронов в книге «Социология вкуса» для формирования характеристики помещает данное понятие рядом с категориями «потребность» и «удовольствие» [2]. Потребность связывается с базовыми условиями существования человека, в частности потребность в еде как в источнике жизни, а вкус – с излишествами, удовольствием, чем-то необязательным и вторичным.

Вкус можно представить как форму устойчивых предпочтений. Важно понимать, что сформировавшаяся в период ранней социализации под воздействием социальной и культурной среды система предпочтений позже оказывает большое влияние на вкус. Вкус, с точки зрения П. Бурдьё, – это те предпочтения, которые диктует нам габитус. Нам вкусно что-либо, потому что таков наш габитус [3].

П. Бурдьё не следует устоявшейся в XVIII–XIX вв. схеме объяснения вкуса: есть понятие хорошего вкуса, обычно оно формируется высшими классами, а низшие (у которых вкус отсутствует, существуют лишь насущные потребности) – пытаются следовать вкусу высших слоев, тогда мода – требование все старое заменить новым – заставляет высшие классы трансформировать свои вкусы, а низшие вновь смотрят на высшие и копируют их. П. Бурдьё отмечает эту ложную аргументацию – все классы обладают вкусом, низшие – строят свое понимание вкуса и вкусного в оппозиции высшим классам, они также хотят себя отличить. Кроме того, есть слои, которые формируют собственную, отличную от других, систему вкусов, независимую от таковой бедных или богатых. Их можно охарактеризовать как интеллектуалов. Они, не обладая денежным капиталом, связывают свой вкус исключительно с доступным именно их классу вкусом, в том числе богатым интеллектуальным капиталом. Их сдержанность, невозмутимость, неспешность подчеркивают недостижимое превосходство знания над деньгами, идеального над материальным [4].

Американский социолог и экономист Т. Веблен в гл. IV «Демонстративное потребление» из работы «Теория праздного класса» (The Theory of the Leisure Class: An Economic Study of Institutions, 1899) обращает внимание на социальную дифференциацию питания – различия в питании классов. Навязчивая разборчивость в блюдах и напитках является атрибутом высших классов, выступает отдельной способностью, которую необходимо воспитывать. Т. Веблен также говорит о «денежных канонах вкуса» – дорогие продукты считаются вкусными, а столовый сервиз из серебра и ручной работы (т. е. дорогой) делает прием такой пищи еще и красивым. Так формируется денежная психология и эстетика вкуса высшего класса [5]. Итак, *потребление продуктов питания и напитков становится демонстративным* – их употребляют не только для удовлетворения потребности в пище, но и для подтверждения и воспроизводства своего социального статуса.

В XIX в. французское влияние на российскую кулинарию доминирует. Именно из французской кухни появляются салат оливье и винегрет; во французской интерпретации мы теперь знаем пироги (из пшеничного теста, а не из ржаного); французы привили вкус к бургундским и шампанским винам [6].

Однако современный вкус несет в себе исторические трансформации – теперь уже не низшие классы копируют высшие, наблюдается взаимный процесс. Еда неаполитанских бедняков и богачей – пицца – захватила и подчинила себе нехитрым вкусом весь мир [7, с. 119]; такова и природа испанской паэльзы; в России пироги, уличная еда в допетровской Москве – «полденьги пара» – широко распространились в дворянской кухне Петербурга [8].

Если применить теорию габитуса и вкуса к гастрономическому пространству Санкт-Петербурга, можно увидеть, что в действительности такое единое пространство отсутствует, *каждый социальный класс (или слой) по-своему формирует гастрономические предпочтения*. Есть заведения простые – столовые и рюмочные; закусовые и уличная еда – для небогатых потребителей. В противоположность этому существуют дорогие рестораны высокой кухни; места с новомодными тенденциями гастрономии (молекулярная кухня). Между ними располагаются заведения для высшего среднего класса, хорошо представленные ресторанами Ginza, и низшего среднего – «Токио-Сити».

Однако Петербург несет в себе остатки социального равенства, заложенного в советское время. Даже молодое поколение петербуржцев – советские люди по мышлению и габитусу [9]. Поэтому территориальное пространство города не соответствует социальному пространству – нет четкого разделения, как в других мегаполисах, на районы для богатых и бедных. В так называемом «золотом треугольнике» Петербурга еще остается много коммунальных квартир с небогатым населением. Соответственно, *гастрономическое пространство Петербурга представляет собой смешение классовых предпочтений*: богатые питаются не лучше бедных, при этом больше тратят на еду и рестораны [10]. Состоятельные люди вполне могут обедать шавермой и посещать заведения типа Макдоналдса.

Санкт-Петербург возник в эпоху рациональности, планировка его улиц и каналов строго логична и геометрична [11, с. 34]. В XVIII в. начинается большая трансформация русской кухни, которая основана на дифференцировании вкусов. Раньше петербуржцы смешивали вкусы, например сладкое и кислое. В Средние века сладкое сочеталось с острым: некоторые русские продукты сохранили на себе этот отпечаток вкуса Средневековья, до сих пор в тульские печатные пряники добавляют не только сахар, но и острое – мускатный орех и обязательно имбирь [12].

Сегодня петербуржцы требуют чистоты вкуса – соленому свое место, например суп должен быть соленым. Мясу необходимо иметь аутентичный вкус – острый, но острота не должна перебивать вкус основного блюда. Сладкое больше не относится к обеденной группе, теперь оно имеет собственную десертную зону [13]. Значит, современный петербургский вкус – чистый, не смешанный. Он рационален, выделен, разделен и классифицирован. Задача повара при этом стала сложнее – подать блюдо, обладающее чистым вкусом, не смешанным с другим. Поэтому место пряностей в XVIII в. заняли не очень дорогие французские и итальянские травы, большое распространение получили разнообразные жирные соусы (майонез и др.) [14].

Рациональный вкус был не единственным строго выверенным аспектом, сюда стоит включить и рационализацию подачи блюд. В ней не должно быть смешений: сначала закуски; затем суп, который стал называться первым блюдом; после мясо или рыба как *main course* – второе блюдо, с ним основные напитки; в заключение третье – десерт (как правило, сладкое), с ним дижестив (от лат. *digestivus* – средство, способствующее пищеварению). Завершающим этапом этой рационализации выступал хлеб, тысячелетиями составлявший базу питания человека и общества. Теперь он покинул основной рацион и стал закуской, сейчас едят не хлеб, а с хлебом. Если в XIX столетии российский крестьянин еще потреблял его именно как основной рацион, то советское время окончательно вытеснило его в закуски – советский рабочий брал хлеб бесплатно как дополнение к еде.

Вкус вновь трансформируется в XXI в. на волне глобализации, захватившей и гастрономическое пространство Петербурга, вкусы снова начинают смешиваться. Это особенно проявляется во влиянии японской, китайской и корейской кухни. В моде китайские кисло-сладкие блюда, везде подают ферментированный соевый соус или солено-сладкий соус терияки. Петербуржцы теряют вкус к местным продуктам, но приобретают – к экзотическим, сегодня все большей популярностью пользуется кухня фьюжен – сплав различных национальных традиций в приготовлении продуктов [15]. Вкус глобализируется и унифицируется, все любят и едят одно и то же, например суши и роллы, японский суп рамен или китайскую свинину в кисло-сладком соусе. Так возникает глобализированный вкус в противовес локализованному вкусу к местным продуктам.

Целесообразно определить, из чего состоит годовой рацион питания жителя России в сравнении с аналогичным показателем для петербуржца (таблица 1) [16]. Положительной отличительной чертой жителя Петербурга от среднестатистического россиянина является меньший объем потребления хлеба, сахара и картофеля. Однако отмечаются и отрицательные факторы – петербуржцы меньше едят мяса, рыбы (данный аспект можно считать парадоксальным, поскольку Санкт-Петербург – морской город), растительного масла.

Таблица 1 – Потребление продуктов питания за 2019 г.

Продукты	Российская Федерация	Санкт-Петербург
Хлебные изделия, кг	95,7	75,8
Мясо и мясопродукты, кг	90,5	83,3
Рыба и рыбопродукты, кг	21,9	15,6
Молоко и молочные продукты, л	264,9	299,3
Яйца, шт.	235	226
Масло растительное и другие жиры, кг	10,6	8,1
Фрукты и ягоды, кг	75,4	85,6
Овощи и бахчевые, кг	104,1	107
Картофель, кг	58,4	48,5
Сахар, кг	31,2	29,5

Кроме того, следует отметить, что Петербург (Петроград, Ленинград) всегда был самым «сладким» городом России. Здесь открывались наиболее знаменитые кондитерские производства. Например, компания «Жорж Борман» впервые в стране освоила выпуск шоколада в плитках, а в советское время пирожные кондитерской «Север» знали далеко за пределами города. Сегодня Санкт-Петербург продолжает традиции кондитерского производства, работают такие известные предприятия, как Кондитерская фабрика им. Н.К. Крупской, ее фирменный магазин на Невском проспекте продает знаменитый солено-сладкий шоколад «Особый» и множество конфет (в том числе «Мишка на Севере»). Всего в городе производится около 240 тыс. т кондитерских изделий, соответственно, потребляется около 30 кг в год на человека, что гораздо больше среднего уровня в РФ, почти треть жителей Петербурга едят сладкое каждый день.

Наконец, Санкт-Петербург всегда был пивной столицей России. Калининский завод (позже – завод им. Степана Разина), основанный в 1795 г., производил отличные сорта пива. Сейчас первенство принадлежит предприятию «Балтика» (единственному гастрономическому бренду из Петербурга, широко известному за рубежом). Потребление пива в городе на душу населения выше, чем в среднем по РФ, – около 100 л в год.

Таким образом, социально-экономический анализ позволил выделить некоторые черты гастрономического портрета вкусовых предпочтений Петербурга. Отмечаются высокий уровень потребления молока и молочных продуктов, кондитерских изделий и шоколада (присутствуют известные бренды), самый высокий уровень потребления пива.

Ссылки:

1. Бурдые П. Практический смысл. СПб., 2001. 562 с.
2. Gronow J. The Sociology of Taste. L.; N. Y., 1997. 214 p.
3. Бурдые П. Указ. соч. Гл. 3.
4. Bourdieu P. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, Mass., 1984. 640 p.
5. Веблен Т. Теория праздного класса : пер. с англ. М., 1984. 367 с.
6. Лотман Ю.М., Погосян Е.А. Великосветские обеды. Панорама столичной жизни. СПб., 2006. 320 с.
7. Гофф Ж. ле. Цивилизация средневекового Запада / пер. с фр. под общ. ред. В.А. Бабинцева. Екатеринбург, 2005. 559 с.
8. Толстой А.Н. Петр Первый. Минск, 1977. 606 с.
9. Волчкова Л.Т., Ганскау Е.Ю. Образцы семейного питания как фактор формирования социальных отношений и потребительских предпочтений на рынке продовольствия // Телескоп: журнал социологических и маркетинговых исследований. 2001. № 1. С. 34–49 ; Ганскау Е.Ю. Образцы потребления продуктов питания в Санкт-петербургских семьях // Социология потребления / под ред. Л.Т. Волчковой, Ю. Гронова, В.Н. Мининой. СПб., 2001. С. 109–129 ; Ганскау Е.Ю., Минина В.Н. Правильный обед глазами петербуржцев // Журнал социологии и социальной антропологии. 2015. Т. XVIII, № 1 (78). С. 83–99 ; Повседневные практики питания жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области / Е.Ю. Ганскау, В.Н. Минина, Г.И. Семенова, Ю.Е. Гронов // Там же. 2014. Т. XVII, № 1 (72). С. 41–58.

10. Веселов Ю.В., Никифорова О.А., Чернов Г.И. Формирование социально стратифицированных практик питания: влияют ли доходы на здоровье? // Наука и бизнес: пути развития. 2019. № 12 (102). С. 192–199.
11. Семенцов С.В. Градостроительное развитие Санкт-Петербурга в 1703–2000-е гг. : автореф. дис. ... д-ра архитектуры. СПб., 2007. 65 с.
12. Демиденко Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX в. М., 2011. 155 с.
13. Веселов Ю.В., Чернов Г.И. Еда и мы: гастрономический портрет Петербурга // Журнал социологии и социальной антропологии. 2018. Т. 21, № 1. С. 182–209. <https://doi.org/10.31119/jssa.2018.21.1.8>.
14. Еськова Ю.А. Перспективы и тенденции развития ресторанов национальных кухонь Санкт-Петербурга в соответствии с изменением вектора туристического потока // Экономика России в многополярном мире : материалы студенческой научной конференции. СПб., 2016. С. 38–39.
15. Кравченко С.А. Социальная и культурная динамика еды: приобретения и уязвимости // Социологические исследования. 2015. № 1 (369). С. 85–94.
16. Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах в 2019 г. [Электронный ресурс] // Федеральная служба государственной статистики. 2019. URL: https://gks.ru/bgd/regl/b20_101/Main.htm (дата обращения: 18.03.2021).

Редактор: Тюлюкова Мария Олеговна
Переводчик: Кочетова Дарья Андреевна