Политолог Ирина Сохань номинирована Президиумом Совета директоров РДА на награждение дипломом и званием «Кавалер почетного знака РДА «Вместе мы сильнее!» 3 ст. за социологические исследования в области изменений в гастрономии.

По сообщению Газеты «Невское время», 8 авг. 2014.

Власть фастфуда разрушает семью

Привычка к «быстрой» еде соблазнила человека серьезно и почти необратимо. Зачем готовить, когда можно разогреть полуфабрикат? Просто разогреть! Или, еще лучше, купить готовый фастфуд.

Привычка жертвовать трапезой формируется гораздо быстрее, чем привычка эту самую трапезу (ежедневную семейную, праздничную, дружескую) полноценно организовывать.

Человеческая культура началась с кухни – когда приготовленная на огне пища собирала вокруг себя мужчин, женщин, детей, трансформируя их в сотрапезников, чье родство

друг с другом уже не только является кровным, но и приобретает новое, особое культурное качество. Хозяйкой огня-очага являлась женщина, она же выступала поваром – автором ежедневно приготавливаемой пищи. Ежедневная общая трапеза, когда пища, приготовленная дома, собирает всю семью, служила основой стабильности и целостности этой семьи.

Некоторые исследователи вообще весьма смело заявляют, что кризис семьи в современном мире связан с тем, что женщина перестала готовить повседневную еду – перестала постоянно актуализировать древнюю архетипическую связь между членами семьи, которая задает их единство. Перестала стоять на страже попадаемой в дом пищи, которая, по идее, прежде чем стать пригодной к употреблению, должна приобрести некую форму в соответствии с традициями и потребностями данной конкретной семьи.

В период революционной романтики – в советской России 1920-х годов, – когда, казалось, патриархальная семья должна была уйти в прошлое, ее должны были заменить свободные товарищеские отношения и коллектив, попытка ликвидировать семейные трапезы была предпринята в государственном масштабе. Под благим лозунгом «Долой кухонное рабство» домашних хозяек старались вытащить с кухонь на производство. Кухни устранили из структуры жилища, а новый человек советского образца должен был питаться исключительно в столовых, где его кормило государство, которое знало, как правильно питаться с научной точки зрения – чтобы обладать здоровым телом, годным для трудовых подвигов. В подтексте звучало: кто кормит (власть) – тот и глава семьи.

Такой рациональный дискурс культуры питания, исходящий от мудрой государственной власти, заставляет вспомнить коллективные трапезы, живописно обрисованные, к примеру, в «Утопии» Мора или в «Городе Солнца» Кампанеллы: пищу готовят

профессиональные повара, которые распоряжаются продуктами с научной точки зрения, а в трапезе принимают участие все жители Утопии. Так формируется коллективное тело и ощущение единства: ведутся застольные беседы на необходимые и одобренные просветительские темы. Эта замечательная модель гастрономического благополучия не была в полной мере осуществлена советской властью, столкнувшись с непоколебимым желанием граждан готовить самим. Зачастую семья стремилась организовать кухню даже в тесном пространстве комнаты, отведенной в перенаселенной коммуналке.

Иное дело сейчас: доступность быстрой еды, изобилие фастфуда – вот что действительно выманило человека с собственной кухни и заставило забыть о кулинарных навыках, сформировав привычку часто, гораздо чаще разумного, отдавать предпочтение готовой еде.

На первый взгляд это вполне безобидное явление, отражающее ритм и ценности современной городской жизни. Но, по-видимому, последствия такого выбора гораздо более серьезные. Например, победа пищевой индустрии в формировании гастрономических вкусов и определении, чем нам питаться: вместо сложных, богатых продуктами и оттенками вкусов блюд – примитивные пищевые наборы. И при этом – необратимая трансформация семейных уз, превращение классической патриархальной семьи в некое партнерство, что мы уже видим в мегаполисах с их массовыми разводами, с заменой классического брака так называемым гражданским, с духовным одиночеством детей.

Ренессанс классической семьи возможен и вероятен. Но одним из его условий будет возвращение к традиционным, приготовленным на домашней кухне семейным обедам за общим столом.

По другому сообщению Ирины Сохань, доцента кафедры прикладной политологии НИУ «Высшая школа экономики» в Санкт-Петербурге

Традиция семейной трапезы, веками помогавшая формированию родственных отношений, становится все более редким явлением. На смену ей приходит культура быстрой еды (фастфуда), которая трансформирует гендерные роли и ослабляет семейные связи. Также этому способствуют индивидуальные диетические стратегии, которых придерживаются многие современные люди. К таким выводам в ходе своего исследования пришла доцент кафедры прикладной политологии НИУ ВШЭ (Санкт-Петербург) Ирина Сохань

Гастрономические практики выступают в качестве маркеров многих социальных процессов. Ускоряющийся темп жизни и более активная позиция современных женщин в деловой сфере способствуют тому, что употребление фастфуда становится распространенным явлением.

В свою очередь, агрессивно продвигающая себя культура фастфуда, также влияет на традиционный семейный уклад. Наличие выбора готовой пищи позволяет сэкономить время на ее приготовление и трансформирует традиционную роль женщины как автора повседневной пищи. Этой ролью овладевает анонимная сила в лице пищевой индустрии.

Такая ситуация порождает противоречия. С одной стороны, быстрая еда набирает популярность. С другой, растут пищевые страхи, связанные с незнанием процессов ее производства. Кроме того, императив худого тела, которое в современном обществе

воспринимается как один из признаков успеха и статуса, вступает в конфликт с насаждаемой культурой избыточного питания. Важно не только оставаться худым, но и не отказывать себе при этом в гастрономических удовольствиях.

«Дело в том, что узкий подход не дает целостной картины – например, я сталкивалась с тем, что, при изучении конкретных аспектов гастрономических практик, при богатом эмпирическом материале, исследователи испытывали проблемы со значимыми выводами, – пояснила **Ирина Сохань** – А философский подход дает базовую картину и совсем не препятствует, но способствует изучению гастрономических практик специалистами в узких дисциплинарных областях».

В процессе исследования она проанализировала также ряд современных глянцевых журналов на предмет гастрономической тематики, ориентированных как на женскую, так и на мужскую аудитории, а также гендерно-нейтральных, предназначенных для широкой публики. В выборку попали издания, рассчитанные как на читателей с высокими, так и средними доходами.

Все журналы имеют гастрономические колонки и, по мнению исследователя, обладают некой репрезентативной чистотой в отличие, к примеру, от кулинарных блогов, выражающих сугубо авторский гастрономический стиль.

Перекус вместо трапезы

Фастфуд сегодня – не просто полуфабрикаты или еда из Макдональдса. Это целая пищевая индустрия, которая научилась спекулировать вкусами и производить съедобное из несъедобного, игнорируя традиционную гастрономическую логику, связанную с природными циклами производства продуктов. «Специфика фастфуда в том, что эту пищу не надо готовить (или минимально готовить – разогреть, к примеру), эта пища не предполагает трапезы, это апогей так называемой культуры перекуса», – рассказывает Сохань

Идея такой функциональной пищи, как она отмечает, есть уже в классических утопиях (например, «Новая Атлантида» Ф.Бэкона). Также интересна с этой точки зрения знаменитая советская «Книга о вкусной и здоровой пище». «В Книге много

информирования домашних хозяек о том, как и что готовить. Но много говорится и о достижениях советской пищевой промышленности. Настолько много, что бросается в глаза, что именно производимая ею пища должна стать наиболее предпочтительной», – поясняет исследователь.

В фастфуде, по ее словам, сильна идея независимости от природы и смысл такой пищи тесно связан с функционализацией телесности – тело как машина, пища как топливо. Также фастфуд ассоциируется с американской культурой – это пища эмигранта, которому нужно в жизни чего-то добиваться и расходы на трапезу (временные, финансовые и т.д.) выглядят ненужной роскошью.

Анонимность рушит традиции

Когда трапеза со всеми ее культурными кодами сводится к перекусу, то эти коды перестают воспроизводиться. Поэтому последствия приоритета фастфуда колоссальные, считает исследователь. Эти последствия связаны, прежде всего, с разрывом семейных связей. «Известный факт, что у трапезы огромный социализирующий потенциал, и, безусловно, совместный прием пищи способствует укреплению родственных связей», – говорит автор исследования.

Существует даже такой феномен, как гастрономическая семейная память. Современный темп жизни сильно поубавил количество семейных трапез, которые зачастую стали сводится к праздничным застольям – к трапезам по случаю, когда, наконец, можно собрать всю семью за одним столом. «Фастфуд предполагает функциональный прием пищи в одиночестве или в толпе поступающих подобно», – замечает Сохань.

Отдельное внимание ученый уделяет трансформации гендерных ролей на фоне революции в культуре питания. «Традиционно женщина является автором повседневной пищи. Учитывая, что приготовление пищи представляет из себя совокупность телесных техник, когда происходит вкладывание интенций своего бессознательного в приготовляемое, то в определенном смысле женщина кормит собой семью, одновременно и влияя на нее», – рассказала Сохань. По сути, как она отмечает, тот, кто готовит и кормит – влияет, поэтому очень важно знать, кто тебя кормит – ты сам, конкретный повар или анонимная сила в лице пищевой индустрии.

Женщины сегодня все чаще более ориентированы на социальные достижения, чем на семейный быт. Тем не менее, домашняя кулинарная культура никуда не делась, просто происходит сильное сужение этой функции, чему способствует наличие готовой или полуготовой пищи.

Но есть и другая тенденция, рассказала Сохань. В противовес фастфуду появляется потребность в дополнительной информации о пище – от разнообразия кухонь мира до психологической подоплеки продуктов. «И женщины, скорее, уже исходя из этой информации, возвращаются на кухню готовить», – считает исследователь.

Кроме того, приготовлению домашней еды способствуют современные пищевые ужасы, связанные с незнанием процесса производства полуфабрикатов. «Одно из философских определений пищи – "пища есть проникновение иного в тождественное". Если давать базовое определение пищевому ужасу, то это – страх перед неконтролируемым нарушением идентичности, перед новым и опасным телесным опытом», – рассказала Сохань.

Память о дефиците и гастрономический соблазн

Анализ, проведенный в ходе исследования, показал, что современный человек достаточно противоречив в своем отношении к гастрономической культуре и тому, что с ней связано. Прежде всего, до сих пор существует коллективная травма, связанная с голодом и дефицитом. Это доказывает содержание кулинарных рубрик в глянцевых журналах. В изданиях высшего ценового сегмента, сделанных как копии западных аналогов, доминирует эстетический дискурс. «Но в адаптированных под среднего российского потребителя вариантах, можно обнаружить тенденцию, неизбежно связанную с советским прошлым, точнее, со спецификой его осмысления и переживания», – пояснила Сохань.

Глянец эконом-класса часто размещает советы о том, как «приготовить обед из трех блюд из замороженного куска дешевого мяса». Это напоминает гастрономическое взаимоконсультирование советских хозяек эпохи дефицита. Основной дискурс здесь заключается в экономии пищи и рачительном использовании доступных продуктов.

С другой стороны, уже давно параллельно сформировалась целая индустрия гастрономических соблазнов, пропагандирующих избыточное и разнообразное питание. «Сам по себе соблазн универсален – это способ воздействия абсолютно на все социальные группы, имеющий целью одно – заставить интенсивно потреблять, в данном случае – пищу. Удивительно, но Макдональдсу удалось преодолеть барьеры социальной иерархии – он одинаково притягателен для всех – мечта для бедного и соблазн поесть так называемой вредной пищи для богатого», – замечает Сохань.

Форма реализации соблазна есть как можно больше, по ее словам, имеет разные модальности – от принуждения к потреблению закусок в виде сухариков с разными вкусами, до предложений в сфере гастрономического туризма. «Поэтому общая тенденция – это тенденция интенсивного потребления, сопровождаемая визуальными репрезентациями актов потребления, например, в социальных сетях, что является новым измерением феномена визуальной гастрономии», – поясняет автор исследования.

При этом индустрия гастрономического соблазна действует достаточно изощренно. Приоритетным становится символическое содержание пищи. Гастрономическая реклама, как отмечает Сохань, наполняет буквально любые продукты символами успеха, статуса и зачастую – сексуальности и чувственности. Также популярны апелляция к гастрономической памяти и предложения выбирать пищу по ее психологическим характеристикам.

Компромисс худого тела

Однако в современном обществе существует императив худого тела, который вступает в конфликт с современной пищевой индустрией. «Формируемая фастфудом телесная норма – это тело с избыточным весом, в то время как главенствующий идеал для большей части современного массового общества – худое тело, которое является знаком высокого социального статуса», – замечает Сохань.

Если в традиционной культуре, как она отмечает, худоба была непосредственно связана с минимальным гастрономическим потреблением, то сегодня худое тело является телом власти, так как репрезентирует независимость человека от пищи. Поэтому, если следовать современной логике, важно как оставаться худым и здоровым, так и не отказываться от навязываемой гастрономической свободы. Плохая совместимость этих вещей, в свою очередь, порождает альтернативные траектории питания.