

На правах рукописи



004607024

Капкан Мария Владимировна

**ФЕНОМЕН ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ:
СПЕЦИФИКА ФОРМ РЕПРЕЗЕНТАЦИИ
(НА ПРИМЕРЕ РОССИИ XIX – XX ВЕКОВ)**

Специальность 24.00.01 – Теория и история культуры

Автореферат
диссертации на соискание ученой степени
кандидата культурологии

Екатеринбург – 2010

Работа выполнена на кафедре культурологии и социально-культурной деятельности ГОУ ВПО «Уральский государственный университет им. А. М. Горького»

Научный руководитель: доктор социологических наук, профессор
Лихачева Лилия Сергеевна

Официальные оппоненты: доктор филологических наук, профессор
Загидуллина Марина Викторовна

доктор культурологии, профессор
Франц Аза Степановна

Ведущая организация: НОУ ВПО Гуманитарный университет

Защита состоится 29 июня 2010 г. в 12 часов на заседании диссертационного совета Д 212.286.08 по защите докторских и кандидатских диссертаций при ГОУ ВПО «Уральский государственный университет им. А. М. Горького» по адресу: 620000, Екатеринбург, пр. Ленина, 51, комн. 248.

С диссертацией можно ознакомиться в научной библиотеке Уральского государственного университета им. А. М. Горького.

Автореферат разослан «25» мая 2010 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета,
доктор социологических наук,
профессор



Л. С. Лихачева

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы исследования

Симптоматичной чертой современной российской культуры является качественное изменение отношения к повседневности. После десятилетий пренебрежения к быту как к низменной части жизни мы наблюдаем своеобразную «реабилитацию повседневности». Именно мир повседневности воспринимается как та реальность, с позиций которой оценивается все происходящее. Повседневные привычки и ритуалы, артефакты повседневной культуры становятся важной характеристикой человека наряду с его профессиональными достижениями.

Все это делает актуальным изучение механизмов функционирования повседневной культуры и отдельных ее феноменов.

Актуальность проблематики повседневности подтверждается и активными теоретическими разработками в этой сфере. Исследование и интерпретация практик повседневности представляет собой одну из наиболее динамичных отраслей современного гуманитарного знания. В рамках разных дисциплин формируются различные подходы к изучению повседневности, призванные осмыслить феномен повседневности, раскрыть исторический аспект повседневности как динамической системы, выявить закономерности ее функционирования.

В этой связи обращение культурологии к проблематике повседневности выглядит совершенно закономерным. Специфика культурологического подхода к изучению повседневности заключается в выявлении культурно специфических черт повседневности, анализе ее как особой области смыслопорождения, а также в рассмотрении закономерностей преломления ценностей «высокой» культуры на микроуровне. Культурологические исследования повседневности, с одной стороны, дают прирост нового знания о сфере повседневности, а с другой – заставляют по-новому взглянуть на соотношение традиционного и инновационного в культурогенезе, на процессы самоидентификации, что оказывается важно для прояснения общих вопросов теории и истории культуры.

Одной из характерных тенденций, в полной мере иллюстрирующей эти процессы, является рост интереса к сфере питания. Книги и периодические издания, посвященные приготовлению пищи, составляют значительный и очень востребованный сегмент рынка книжной продукции. Приготовление пищи выходит за рамки частной рутинной деятельности и становится публичным актом, что выражается в проведении выставок и конкурсов кулинарного мастерства. Получает распространение такая отрасль туризма, как кулинарный туризм, целью

которого является знакомство с кухней разных народов. При этом интерес представляет как приготовление пищи, так и ее потребление. Все это свидетельствует о том, что пища рассматривается не только как способ удовлетворения биологической потребности, но и как феномен культуры.

Однако степень практического интереса не совпадает с теоретической разработанностью этого проблемного поля. Прежде всего, сохраняется неоднозначность понятий, описывающих культурные аспекты бытования пищи. Другая проблема связана с отсутствием должного теоретического осмысления гастрономической культуры. Она изучается преимущественно на эмпирическом уровне и в результате предстает как набор разрозненных правил и феноменов. Не изучены механизмы функционирования гастрономической культуры. Конвенциональность норм питания и пищевых привычек не вызывает сомнений. Однако исторически и культурно изменчивы не только сами нормы гастрономической культуры, но и механизмы их репрезентации и распространения. Исследование этих механизмов невозможно без комплексного анализа, учитывающего не только эмпирическую данность конкретных пищевых реалий, но и тот ценностно-смысловой контекст, в котором бытует гастрономическая культура.

Степень разработанности проблемы

Становление гуманитарного знания о сфере питания во многом повторяет общую логику развития исследований культуры повседневности. Интерес к пище как части культуры народа возникает в исторической и этнографической науке во второй половине XIX вв. Специфика данных отраслей знания предопределила особенности ранних исследований и угол зрения на проблему. Исследования гастрономической культуры в этот период носят фрагментарный характер и используются во вспомогательных целях, для иллюстрации основных положений исторического либо этнографического исследования. Преобладает фактографически-описательный подход. Отрывочные сведения о пищевых привычках того или иного народа или сословия встречаются в работах П. Гиро, И. Е. Забелина, Н. И. Костомарова, А. В. Терещенко и др.

Первые попытки перейти от протоколирования отдельных фактов гастрономической культуры к ее анализу принадлежат представителям Школы «Анналов», обратившимся к исследованиям повседневной культуры в ее взаимосвязи с социокультурной системой. В частности, Ф. Бродель предпринял попытку рассмотреть гастрономическую культуру в контексте эпохи с учетом экономических, политических и социальных факторов.

Становление теоретико-методологической линии в изучении пищи как культурного феномена приходится на 1960-е – 1970-е гг. и связано с исследовательской деятельностью структуралистов. В работах К. Леви-Стросса, Р. Барта и М. Дуглас получает разработку идея пищи как специфического культурного кода.

Структуралистские исследования стали стимулом для дальнейшего развития аналитических работ, в которых пища рассматривается как особая сфера культуры, находящаяся в отношениях взаимообусловленности с историческим, социальным и культурным контекстом. Так, экономические факторы формирования гастрономической культуры оказались в центре внимания в трудах Д. Гуди и М. Харриса; исследованию гендерных аспектов практик приготовления и потребления пищи посвящены работы С. Бордо и С. Вупит и т. д.

На рубеже 1980-х – 1990-х годов в зарубежной науке сформировалось особое направление исследований – *food studies*. Этот междисциплинарный проект объединил историков, этнографов, антропологов, социологов, экономистов и представителей ряда других областей знаний. Целевой задачей данного направления является получение целостного знания о сфере питания. Вместе с тем исследования в рамках *food studies* характеризуются скорее многообразием методологических подходов и аспектов изучения, нежели концептуальностью. Отдавая должное скрупулезности конкретных исследований, нельзя не отметить, однако, что отсутствие единства в исследовательских установках порождает мозаичность представлений о пище как феномене культуры.

В российской гуманитаристике проблемное поле «пища и культура» разрабатывалось по преимуществу этнографами и филологами. Этнографический подход к исследованию пищи связан, главным образом, с исследованием функций и семантики пищи в традиционных обществах и представлен работами С. А. Арутюнова, Д. А. Баранова, Д. К. Зеленина, В. А. Липинской и др. Филологические разыскания в данной области концентрируются вокруг двух исследовательских сюжетов. С одной стороны, внимание литературоведов привлекает семантика пищевых образов в художественных произведениях (работы М. М. Бахтина, Ю. М. Лотмана, И. Винницкого, В. В. Химич и др.). С другой стороны, на стыке лингвистики, фольклористики и этнографии развиваются этнолингвистические исследования традиционной пищи (Н. И. и С. М. Толстые, К. В. Пьянкова).

Вместе с тем можно констатировать, что, несмотря на значительное число разнородных исследований сферы питания, ряд проблем остается за пределами рассмотрения. Прежде всего сохраняется неоднозначность самого понятия «гастрономическая культура». Кроме то-

го, разработка теоретических аспектов гастрономической культуры также отличается неполнотой. Очевидно, что в этой области существуют определенные нормы, представления о престижности и уместности блюд и практик, которые разделяются большинством. Однако способы формирования и трансляции этих норм и представлений остаются неосвещенными.

Решение поставленной в диссертационном исследовании проблемы опирается на широкий круг источников разного характера, которые условно можно разделить на несколько групп.

Прежде всего, рассмотрение гастрономической культуры как феномена культуры повседневности потребовало обращения к классическим трудам теоретиков повседневности, которые либо непосредственно затрагивают проблему пищи в контексте повседневности, либо посвящены общим вопросам философского, социологического, культурологического осмысления повседневности. Наиболее значимы здесь работы Х. Абельса, Б. Вальденфельса, П. Бергера, П. Бурдьё, Е. В. Золотухиной-Аболиной, Л. Г. Ионина, И. Т. Касавина, Г. С. Кнабе, В. Д. Лелеко, А. Лефевра, Т. Лукмана, Б. В. Маркова, М. де Серто, А. Шюца, Н. Элиаса, L. Giard, E. Hankiss и др.

Ко второй группе источников относятся работы исторического характера. Внутри этой группы можно выделить источники, посвященные истории повседневной культуры, и работы по истории пищи и отдельных пищевых продуктов, обеспечившие эмпирический материал исследования. Примерами источников первого рода служат работы С. Адоньевой, С. Бойм, Ф. Броделя, Е. Глаголевой, Ж. Ле Гоффа, И. Е. Забелина, Н. И. Костомарова, Ю. М. Лотмана, М. С. Неклюдовой, Ж.-Н. Робера, А. В. Терещенко, И. Утехина и др. К источникам второго рода можно отнести труды И. Богданова, Т. Б. Забозлаевой, Л. Зауали, В. М. Ковалева, Е. Костюкевич, М. Курлански, Э. Д. Меджитовой, Д. Мишель, Н. П. Могильного, В. В. Похлебкина, Д. Ребора, М. Сырникова, И. Сэффрон, В. Effros, V. Leschziner, R. Spange и др. Особо следует отметить труды М. Монтанари, А. Каппати, Ж.-Ф. Ревеля, Г. Д. Гачева, М. В. Загидуллиной, в которых предприняты попытки целостного культурологического анализа сферы питания.

К этой же группе можно отнести поваренные книги и книги оculoкулинарной тематики, составившие существенную часть источниковой базы исследования: «Десять книг о кухне» Апиция, «Физиология вкуса» А. Брийя-Саварена, «Большой кулинарный словарь» А. Дюма, «Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец, «Книга о вкусной и здоровой пище» и др.

Третий круг источников составили работы по теории культуры, посвященные отдельным проблемам онтологии культуры и культурогенеза. Наиболее значимы исследования таких авторов, как А. Вебер, Ю. Н. Давыдов, М. С. Каган, Л. Н. Коган, Э. Лич, Э. А. Орлова, А. А. Пелипенко, А. Я. Флиер, А. С. Франц, И. Г. Яковенко и др.

Наконец, существенным для раскрытия специфики отечественной гастрономической культуры и ее рецепции в обществе стал круг источников художественного, публицистического и мемуарного характера. К их числу относятся произведения М. А. Булгакова, Н. В. Гоголя, И. А. Гончарова, М. М. Зощенко, И. Ильфа, Е. Петрова, И. Мятлева, А. С. Пушкина, Л. Н. Толстого, В. М. Шукшина и др.; публицистические очерки и эссе И. И. Панаева, Ф. Булгарина, П. Вайля, А. Гениса; воспоминания В. Гиляровского, Д. А. Засосова, А. Левинтова, В. И. Пызина, М. И. Пыляева и др.

Объект исследования – гастрономическая культура как феномен культуры.

Предмет исследования – формы репрезентации гастрономической культуры.

Цель и задачи исследования. Цель диссертационного исследования – выявить социокультурную обусловленность и специфику форм репрезентации гастрономической культуры на примере России XIX – XX вв. В соответствии с логикой достижения обозначенной цели были поставлены следующие задачи:

1. Выявить эвристический потенциал понятия «гастрономическая культура» и обосновать его методологическое значение для культурологического анализа сферы питания.

2. Проанализировать структуру гастрономической культуры, выявить ключевые факторы ее формирования, систематизировать и описать ее функции.

3. Определить роль национальной кухни в репрезентации норм гастрономической культуры в контексте формирования конструкта «национальная культура».

4. Проследить логику становления поваренной книги как формы репрезентации гастрономической культуры; объяснить причины ее эффективности в этом качестве в культуре Нового времени.

5. Раскрыть специфику репрезентации норм гастрономической культуры в системе общественного питания в условиях формирования нового типа социальности.

6. Исследовать особенности бытования форм репрезентации гастрономической культуры в России XIX-XX вв.

Выбор хронологических рамок исследования обусловлен несколькими причинами.

Во-первых, именно на это время приходится становление и развитие культуры Нового времени как специфического типа культуры. Хотя традиционная периодизация истории культуры датирует завершение эпохи Нового времени рубежом XIX-XX вв., применительно к предмету данного исследования представляется корректным отнести к этому типу культуры и двадцатое столетие. По утверждению Ф. Броделя, повседневность принадлежит к явлениям «времени большой длительности», а потому можно со значительной долей уверенности утверждать, что типологические черты эпохи Нового времени, *mutatis mutandis*, сохраняют актуальность и для современной культуры повседневности.

Во-вторых, непосредственно в сфере питания в рассматриваемый период складывается специфическая ситуация. После происшедшего в XVIII веке раскола российской гастрономической культуры на два относительно независимых вектора – «народную» (крестьянскую) и «ученую» (профессиональную, ориентированную на европейскую традицию) кухню, в XIX веке начинается процесс реинтеграции этих векторов. Сфера питания гомогенизируется, и возникает потребность в новых (или по меньшей мере обновленных) способах репрезентации норм и принципов гастрономической культуры.

Теоретико-методологическая база исследования

Работа опирается на методологию комплексного анализа, которая подразумевает обращение к методам разных наук (культурологии, философии, социологии, истории) с целью более глубокого проникновения в сущность исследуемого феномена и получения максимально полного знания о нем. Наиболее значимыми для данного исследования являются следующие методы и подходы:

- системный подход, дающий возможность рассмотреть гастрономическую культуру как целостность и вместе с тем проанализировать составляющие ее элементы и характер их взаимосвязи;
- феноменологический подход, позволяющий проанализировать гастрономическую культуру как феномен, воспринимаемый как непосредственно данная реальность;
- семиотический подход, необходимый для выявления семантики элементов гастрономической культуры, а также поиска закономерностей структурирования и трансляции информации, закодированной в пищевых категориях;
- культурантропологический подход, дающий возможность рассмотреть особенности рецепции норм гастрономической культуры и установить влияние этих норм на носителя культуры;

– сравнительно-исторический метод, позволяющий проследить изменения, происходящие в сфере гастрономической культуры в разные культурно-исторические периоды;

– метод социального конструирования, используемый для исследования механизмов возникновения и функционирования конструкта «национальная кухня».

Научная новизна исследования

Данное исследование представляет собой одну из первых попыток отечественной науки выработать методологию комплексного анализа феномена гастрономической культуры и способов ее репрезентации на материале российской культуры XIX – XX вв.

– Дано авторское определение понятия «гастрономическая культура» и обосновано методологическое значение данного понятия для культурологического анализа сферы питания.

– Проанализирована структура гастрономической культуры, выявлены основные группы факторов ее формирования, систематизированы и описаны функции данного феномена.

– Обозначены основные формы репрезентации норм гастрономической культуры, сложившиеся в культуре Нового времени.

– Определена роль национальной кухни в репрезентации норм гастрономической культуры.

– Охарактеризованы особенности бытования поваренной книги в качестве формы репрезентации гастрономической культуры.

– Раскрыта специфика репрезентации гастрономической культуры в системе общественного питания.

– Исследованы особенности бытования форм репрезентации гастрономической культуры в России XIX-XX вв.; выделены противоречия, определившие логику развития данных форм репрезентации в российской культуре.

Основные положения, выносимые на защиту

1. Гастрономическая культура – культурно специфическая система норм, принципов и образцов, воплощающаяся в (а) способах приготовления пищи, (б) наборе принятых в данной культуре продуктов и их сочетаниях, (в) практике потребления пищи, а также (г) рефлексии над процессами приготовления и принятия пищи. Применение данного понятия в культурологических исследованиях пищи позволяет дать структурированное описание пищевых норм и их исторической, культурной и социальной обусловленности, а также проанализировать механизмы их распространения и функционирования в разных культурно-исторических условиях.

2. Структура гастрономической культуры как системы включает три основных элемента – кулинарную культуру, культуру принятия пищи и гастрономическую рефлексию. Возникновение гастрономической культуры обусловлено совместным влиянием природных и социально-экономических факторов. Гастрономическая культура выполняет следующие функции: регулятивную, функцию маркирования социального и культурного статуса индивида, коммуникативную, трансляционную, функции идентификации и интеграции. При этом родовыми следует признать регулятивную функцию и функцию маркирования социального и культурного статуса.

3. Национальная кухня – культурный конструкт эпохи Нового времени, возникающий в процессе складывания национальных государств и репрезентирующий национальную культуру и идентичность на уровне повседневности. Репрезентативный характер национальной кухни обусловил преимущественную трансляцию ядра гастрономической культуры, которое задает основные правила сочетания продуктов и определяет спектр возможных блюд. Ритуализованное подтверждение и закрепление норм гастрономической культуры в национальной кухне становится основанием для их «профанирования» в ежедневные практики.

4. Поваренная книга представляет собой кодифицированную форму репрезентации норм гастрономической культуры. Будучи по своей сути сборником инструкций, она несет экспертное знание. Вместе с тем распространение книгопечатания перевело книгу в разряд повседневных вещей и открыло доступ к ней широким слоям общества.

5. Основной особенностью репрезентации норм гастрономической культуры в системе общественного питания является одновременное использование двух кодов – вербального и собственно пищевого. С одной стороны, в заведениях общественного питания создается особая коммуникативная ситуация в системе «эксперт – потребитель». С другой стороны, именно здесь предполагается непосредственное предъявление образцов гастрономической культуры. Система общественного питания не только транслирует традиционные, принятые в данной культуре образцы потребления, но и формирует новую норму, адаптируя кулинарную экзотику к существующим традициям гастрономической культуры.

6. Специфика бытования рассматриваемых форм репрезентации гастрономической культуры в России XIX-XX вв. связана с изначальной нерелевантностью этих форм социально-культурным условиям российского общества. Наиболее существенными противоречиями,

определившими логику развития форм репрезентации норм гастрономической культуры в России, стали следующие: между становлением национальной идеологии и полиэтничным характером российского государства; между развитием пространств общения, нивелирующих сословные различия, и сохранением жесткой социальной структуры; между несформированностью новой модели гастрономической культуры и необходимостью легитимации и трансляции ее норм.

Научно-практическая значимость исследования

Разработанная в диссертации концепция анализа гастрономической культуры может служить методологической основой дальнейших культурологических исследований феномена гастрономической культуры. Результаты диссертационного исследования могут быть использованы при чтении курсов «Теория культуры», «История культуры», «Категории повседневности», «Культурная антропология», а также при разработке специальных курсов по истории повседневной культуры России и методологии анализа культуры повседневности.

Апробация результатов исследования

Основные положения и выводы диссертационного исследования были апробированы в виде докладов на международных конференциях «Культурология в системе современного гуманитарного знания» (Екатеринбург, 2007), «Тексты культуры: проблемы, подходы, современное состояние» (Екатеринбург, 2008), всероссийских научных конференциях молодых ученых «Человек в мире культуры» (Екатеринбург, 2007, 2008), Международной научно-практической конференции «Человек в российской повседневности: история и современность» (Пенза, 2008), II Российском культурологическом конгрессе с международным участием «Культурное многообразие: от прошлого к будущему» (Санкт-Петербург, 2008), Всероссийской научной конференции «Праздник в пространстве современной городской культуры» (Екатеринбург, 2009). Материалы диссертации составили основу спецкурса «Гастрономическая культура», читаемого автором на факультете искусствоведения и культурологии Уральского государственного университета им. А. М. Горького. По теме диссертационного исследования опубликовано 10 работ.

Диссертация обсуждалась на заседании кафедры культурологии и социально-культурной деятельности Уральского государственного университета.

Структура и объем работы

Диссертация состоит из введения, трех глав, включающих 8 параграфов, заключения и библиографического списка, включающего 221

наименование, в том числе на иностранном языке – 21. Общий объем работы составляет 173 страницы.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **Введении** обоснована актуальность избранной темы, дана оценка степени ее разработанности, определены цель, задачи, предмет и объект исследования, охарактеризована его теоретико-методологическая база, раскрыты научная новизна, теоретическая и практическая значимость исследования.

В первой главе «**Гастрономическая культура как теоретическое понятие и феномен культуры повседневности**» уточняются теоретико-методологические основы исследования, дается комплексная характеристика гастрономической культуры.

В первом параграфе «**Гастрономическая культура как теоретический конструкт**» выявляется эвристический потенциал понятия «гастрономическая культура», обосновывается его методологическое значение для культурологического анализа сферы питания.

Отмечая полисемантическую природу понятия «гастрономическая культура» в современном научном дискурсе, автор выявляет две наиболее употребительные его трактовки. С одной стороны, достаточно широко распространено понимание гастрономической культуры как национальной кулинарной традиции. С другой стороны, выражение «гастрономическая культура» используется в качестве оценочной и сравнительной характеристики, как маркер уровня развития общества и индивида. Вместе с тем, как доказывает автор, в обоих случаях мы имеем дело с некой конструируемой нормой или сконструированной совокупностью, границы и характер которой не предопределены объективно и с необходимостью. Это позволяет предположить, что гастрономическая культура есть не столько объективная данность, сколько определенная ментальная структура, регулирующая сферу питания человека.

Выдвинутая гипотеза заставляет обратиться к анализу этимологии и истории употребления слов, входящих в состав данного термина.

На основании проведенного анализа делаются следующие выводы. Во-первых, гастрономия представляет собой теоретическое основание вкусового удовольствия, что, в свою очередь, указывает на наличие некоторых подразумеваемых, но не артикулируемых представлений о «лучшем» и «худшем» питании. Во-вторых, она является основанием *научной* классификации пищи, а значит, предполагается, что правила приготовления и потребления пищи не формируются стихийно

и не определяются индивидуальным опытом, а подчиняются неким «истинным» универсальным принципам.

Таким образом, исторически понятие гастрономии коннотирует с представлениями о практических и теоретических знаниях в области приготовления и потребления пищи, а также предполагает поиск универсальных оснований вкусового опыта.

Сопрягая уточненное понятие гастрономии с понятием культуры, которое в контексте диссертационного исследования трактуется как совокупность правил, норм, предписывающих определенный тип поведения, деятельности, мышления, автор формулирует определение гастрономической культуры как культурно специфичной системы норм, принципов и образцов, воплощающейся в (а) способах приготовления пищи, (б) наборе принятых в данной культуре продуктов и их сочетаниях, (в) практике потребления пищи и (г) рефлексии над процессами приготовления и принятия пищи.

Для прояснения сущности гастрономической культуры автор позиционирует ее в ряду других понятий, традиционно применяемых при характеристике пищи как феномена культуры. Выявляется специфика каждого понятия (культура питания, система питания этноса, кухня, пищевой код) и стоящей за ним методологии исследования сферы питания – этнографической, исторической, структуралистской.

Сопоставление различных понятий и методологических подходов позволяет специфицировать понятие гастрономической культуры и наметить контуры культурологического подхода к исследованию пищи. В диссертации доказывается, что термин «гастрономическая культура» позволяет абстрагироваться от конкретных артефактов питания и обратиться к сфере матричных, культурных значений пищи, вырабатываемых и подтверждаемых в процессах социокультурного взаимодействия. Использование данного понятия позволяет выйти за пределы понимания пищи как элемента материальной культуры и рассмотреть ее как особого рода нормативно-ценностное поведение. Методологическая значимость конструкта «гастрономическая культура» заключается в том, что благодаря ему появляется возможность комплексного структурированного описания пищи как феномена культуры. Он синтезирует этнографический контекстуальный подход и структуралистское рассмотрение пищи как самодостаточной, относительно автономной семантической системы.

Во втором параграфе «Гастрономическая культура: структура, функции, факторы формирования» проанализирована структура гастрономической культуры, выявлены ключевые факторы ее формирования, систематизированы и описаны ее функции.

Исходя из свойственного повседневности в целом и гастрономической культуре в частности единства производства и потребления, автор выстраивает трехчастную структуру гастрономической культуры, включающую кулинарную культуру, культуру принятия пищи и гастрономическую рефлексию.

Кулинарная культура характеризует вектор принятия пищи. В нее входят представления о пригодных в пищу продуктах, практиках приготовления пищи, основных способах обработки продуктов, правилах их сочетания. Кулинарная культура определяет технологическую сторону приготовления пищи, тот арсенал средств, который существует в данной культуре применительно к пищевым продуктам. Вместе с тем цивилизационный аспект кулинарной культуры не покрывает всего ее содержания. Технологические моменты дополняются культурными значениями данных процедур и материалов, что позволяет отнести к кулинарной культуре семантику сырья и операций над ним.

Вектор потребления связан с культурой принятия пищи. Определяя отношения между уже готовым (преобразованным, окультуренным) объектом и человеком, культура принятия пищи обозначает границы социально значимого и одобряемого в сфере питания. Культура принятия пищи связана с двумя глобальными системами отношений – системой «человек – пища» и «человек – человек». Первая регулируется правилами и нормами сочетаемости блюд, выступая в качестве «грамматики обеда» (М. Дуглас). Вторая акцентирует момент престижности и уместности трапезы как применительно к ее гастрономическому содержанию (ранжируя блюда и продукты по степени их уместности в той или иной ситуации), так и с точки зрения поведения участников трапезы.

В качестве интегрирующего элемента гастрономической культуры выделяется гастрономическая рефлексия. Гастрономическая рефлексия – это основополагающая часть гастрономической культуры, детерминирующая особенности остальных элементов. Содержание данного элемента составляют представления о том, что есть пища, каково ее место в жизни человека и общества, что такое национальная пища и т. д. Гастрономическая рефлексия одновременно определяет границы того поля, внутри которого формируются гастрономические стратегии производства и потребления, и основные правила построения этих стратегий.

Обращаясь к вопросу о факторах формирования гастрономической культуры, автор различает факторы, обуславливающие возникновение гастрономической культуры как особого феномена, и факторы, детерминирующие специфику локальных и временных вариантов гас-

трономической культуры. Доказывается, что хотя гастрономическая культура возникает как форма культурной адаптации к природным условиям и предоставляемым ими возможностям биологического выживания, для формирования развитой системы норм и значений мало ограничений, продиктованных природной средой. Биологическое измерение с неизбежностью дополняется социальным. Социальное и экономическое расслоение общества порождает необходимость символического подтверждения и легитимации различий, которая результируется в создании правил потребления и становлении системы символических значений пищи, соотносимых с нюансами социальной структуры и корректирующих биологические императивы пищевых привычек.

Подвергая анализу основные группы факторов, традиционно выделяемых в исследованиях (природно-географические, социально-экономические, цивилизационные, культурные), автор приходит к выводу о множественной детерминации каждой конкретной гастрономической культуры. В большинстве случаев невозможно объяснить специфику гастрономической культуры действием одного фактора. Это результат влияния нескольких причин, взаимодействие которых и порождает уникальный характер отдельной гастрономической культуры.

Двойственность происхождения гастрономической культуры порождает не только многообразие ее вариантов, но и широкий спектр выполняемых ею функций. В диссертации подробно рассматриваются регулятивная, функция маркирования социального и культурного статуса индивида, коммуникативная, трансляционная, функции идентификации и интеграции; отмечается, что родовыми функциями гастрономической культуры выступают регулятивная и функция маркирования статуса.

Предложенный список функций нельзя считать исчерпывающим, поскольку гастрономическая культура представляет собой открытую систему, а потому в конкретных социокультурных условиях может выполнять и другие функции (гедонистическую, эстетическую и пр.). Выделенные функции относятся к числу универсальных, однако не являются единственно возможными.

Поскольку гастрономическая культура есть ментальная структура, которая не представлена в материальной форме, она должна быть каким-то образом предьявлена, и предьявление это не может быть непосредственным. Более того, в силу сложности и многоуровневости самой системы оно подвергается отбору. Это дает основания говорить о наличии определенных форм репрезентации гастрономической культуры. Исходя из этого, во второй главе «Формы репрезентации гастро-

номической культуры» анализируются особенности репрезентации гастрономической культуры в национальной кухне, поваренной книге и системе общественного питания, прослеживается история развития данных форм репрезентации, выявляются социокультурные факторы, обусловившие их эффективность.

В первом параграфе «Национальная кухня» выявляется роль национальной кухни в репрезентации норм гастрономической культуры в контексте формирования конструкта «национальная культура».

Разграничивая понятия «национальная гастрономическая традиция» и «национальная кухня», автор подразумевает под первой локальный вариант гастрономической культуры, взятый в диахронном аспекте, в то время как вторая представляет собой конструкт, инспирированный определенной социокультурной ситуацией. Национальная кухня определяется в диссертации как система коллективных представлений о пищевых привычках нации, включающая в себя блюда, которые считаются репрезентативными для данной гастрономической культуры, и так называемые специалитеты, то есть продукты, специфические для конкретной местности.

Автор доказывает, что конструирование национальной кухни есть отражение общих социальных и культурных процессов, имевших место при легитимации нового государственного образования – национального государства. В основе механизма конструирования национальной кухни лежат два взаимосвязанных процесса – интеграция и дифференциация.

Процесс дифференциации обусловлен необходимостью осознания уникальности и специфичности культуры национального государства по отношению к другим культурам и выражается в стремлении с максимальной определенностью маркировать границы новой гастрономической культуры, поскольку именно при соприкосновении с другой культурой возникает представление о национальной самобытности.

Процесс интеграции связан с нивелировкой внутрикультурных различий как по горизонтали, так и по вертикали. Горизонтальный срез интеграции подразумевает объединение гастрономических традиций различных регионов и способствует восприятию гастрономической культуры национального государства как единой и недифференцированной. Интеграция по вертикали связана с преодолением намеченной Ж.-Ф. Ревелем оппозиции «народной» и «ученой» кухни, т. е. крестьянской кухни, основанной на традиции, и кухни высшего сословия, ориентированной на новизну и профессиональный подход.

Согласно концепции диссертации, отождествление национальной кухни с кухней народной формирует установку на сохранение традиций и исконность принципов национальной кухни, что позволяет создать историческую перспективу национальной кухни и, шире, национальной культуры. Через профессиональную же обработку и переосмысление рецептов происходит включение традиционных практик приготовления и потребления пищи в «актуальное настоящее».

На уровне повседневности принадлежность человека к той или иной общности исторически определялась во многом именно его пищевыми привычками и поведением за столом. В этом смысле новое «воображаемое сообщество» использует традиционный способ конструирования идентичности, адаптируя его к актуальным вызовам современной ему культуры.

Тесно связанная с формированием коллективной идентичности, национальная кухня репрезентирует ядро кулинарной культуры, т. е. базовые принципы, которые разделяются большинством носителей этой культуры на протяжении достаточно долгого времени. «Эталонные» блюда, входящие в ее состав, задают основные правила сочетания продуктов, определяют спектр специалитетов и представляют те матричные значения, на которые следует ориентироваться.

Все это, по мнению автора, определяет особенности функционирования национальной кухни. Она не предполагает своего воплощения в повседневной гастрономической практике, но задает некую идентичность, которая обязана быть воспроизведенной в ритуализованных ситуациях межкультурного общения или в рамках национальных праздников. Встраиваясь в более глобальные процессы идентификации и существуя в контексте праздничных и ритуальных действий, национальная кухня воспринимается носителями культуры как единственно возможный для данной культурной общности вариант пищи, принципы которого могут и должны быть реализованы в ежедневной практике.

Во втором параграфе «Поваренная книга» прослеживается логика становления поваренной книги как формы репрезентации гастрономической культуры; объясняются причины ее эффективности в этом качестве в культуре Нового времени.

Опираясь на историю формирования поваренной книги как специфического жанра учебного текста, автор констатирует, что долгое время поваренные книги функционировали внутри профессионального сообщества, представляли собой образцы экспертного знания и были сориентированы на трансляцию уникальных либо экзотических достижений гастрономической культуры.

В эпоху Нового времени происходит принципиальная смена значения поваренной книги, вызванная рядом социокультурных трансформаций – становлением буржуазии, распространением книгопечатания, автономизацией гастрономической культуры, просвещенческими тенденциями. В результате в новоевропейской культуре параллельно с рецептариями для профессионалов развивается новый тип поваренных книг, адресованный домашним хозяйкам и фиксирующий обыденные, многократно воспроизводимые технологии.

В этой связи значимой проблемой оказывается соотношение обыденного и экспертного знания в поваренной книге. Обращаясь к решению этого вопроса, автор отмечает двунаправленность процесса. С одной стороны, поваренная книга дает новое знание, которое выходит за границы повседневного опыта. С другой стороны, при этом неизбежно происходит оповседневнивание профессионального опыта, его редукция до набора технических приемов.

Автор доказывает, что поваренная книга подразумевает ряд требований к содержащимся в ней рецептам. Блюдо, описываемое в поваренной книге, должно быть съедобно, то есть должно соответствовать тем нормам, которые приняты в данной культуре. Поэтому сам факт присутствия в книге того или иного рецепта свидетельствует о его принадлежности определенной культурной конвенции. Кроме того, блюда и продукты, представленные в поваренной книге, имеют определенный символический статус, который не может быть ниже статуса среднего класса.

Обращаясь к особенностям репрезентации гастрономической культуры в поваренных книгах, автор отмечает, что формирование поля гастрономической культуры происходит посредством обоих типов поваренных книг, связанных отношениями комплементарности. Так, поваренные книги учебного типа, ориентированные на повседневную пищу, закладывают основу норм вкуса, конструируя представления о типичном. Поваренные книги, предлагающие нестандартные и экзотические рецепты, очерчивают границы допустимого в данной гастрономической культуре.

Вместе с тем назначение поваренных книг не исчерпывается регулятивной функцией. Наряду с собственно рецептурной частью неотъемлемым элементом поваренных книг является разного рода «полезная информация» (данные о питательной ценности продуктов и изделий, принципы организации питания, советы по сервировке стола и украшению блюд). Тем самым совокупность рецептов изначально выводится за рамки собственно производственной инструкции и включается в

тот социокультурный контекст, который на данный момент наиболее актуален.

Анализируя механизмы трансляции гастрономической культуры посредством поваренных книг, автор указывает на два вектора распространения. С одной стороны, это происходит непосредственно через коммуникацию «поваренная книга – производитель», когда содержание книги является прямым руководством к действию. С другой стороны, существует опосредованное усвоение этих норм людьми, не связанными с процессом приготовления пищи, но потребляющими пищу, которая приготовлена по этим книгам. Тем самым выстраивается понимание и усвоение норм гастрономической культуры на уровне потребления.

В третьем параграфе «Система общественного питания» раскрывается специфика репрезентации норм гастрономической культуры в системе общественного питания в условиях формирования нового типа социальности.

Фиксируя негативное восприятие заведений общественного питания в эпоху средневековья, автор обращается к социальным и культурным причинам смены отношения к этим заведениям в культуре Нового времени. Среди социальных причин выделяются: ослабление социальной стратификации, увеличение социальной мобильности индивида, примат достигаемого статуса над аскриптивным, разграничение частного и публичного пространства.

В результате отмеченных трансформаций гастрономическая норма приобрела вероятно-рекомендательный, а не императивно-предписывающий характер. В эпоху Нового времени происходит переход от пассивного усвоения нормы к ее конструированию в актах коммуникации. Гастрономия начинает пониматься как поле свободной активности индивида (актора) и его самореализации. Заведения публичного принятия пищи оказываются способом интеграции в новое сообщество, принадлежность к которому не определяется предписанными характеристиками, а подтверждается как определенным уровнем символических достижений, так и участием в совместных действиях, сопряженных с демонстрацией компетентности в определенных сферах.

Культурная обусловленность возникновения и распространения заведений общественного питания в эпоху Нового времени связана с ростом индивидуального начала в культуре и ценностью новизны. Уже в первых заведениях общественного питания – кофейнях – предполагалось расширение границ вкусового опыта. Не менее значимой чертой была и индивидуализация потребления, выразившаяся в появлении

меню, которое позволяло посетителю самостоятельно определять круг блюд и выстраивать собственную гастрономическую стратегию.

Обращение к социокультурному контексту бытования системы общественного питания позволяет выделить ее существенные черты в качестве репрезентанта гастрономической культуры.

Во-первых, система общественного питания предполагает непосредственное предъявление образцов гастрономической культуры. Более того, пища предъявляется не сама по себе, а в контексте других элементов гастрономической культуры.

Во-вторых, процесс приема пищи сопряжен с беседой, с обязательным вступлением в коммуникацию, которая порой оказывается не менее значимой, нежели сам процесс насыщения. Обед в ресторане если и не предполагает с необходимостью сотрапезников, то в любом случае включает в себя коммуникацию в системе «производитель (эксперт) – потребитель». Коммуникативная ситуация, в которой оказывается посетитель заведений общественного питания, предполагает передачу информации по двум каналам – вербальному и собственно пищевому. Это требует от потребителя владения определенным языком, который включает в себя как вербальную составляющую (правильное именование блюд), так и собственно пищевой код (знание правил сочетаемости блюд, критериев их соответствия ситуации и статусу потребителя).

Наконец, ориентированность на новизну обусловила еще одну особенность системы общественного питания. В отличие от национальной кухни, система общественного питания имеет дело не только с легитимированными традицией принципами гастрономической культуры, но и с еще не устоявшимися нормами, создавая условия для их дальнейшего развития.

Вышеперечисленные черты системы общественного питания позволяют сделать вывод, что она репрезентирует, в первую очередь, кулинарную культуру и культуру принятия пищи, причем в обоих случаях подразумевается по меньшей мере имплицитное присутствие экспертного знания. При этом данная система в силу своей неоднородности обеспечивает трансляцию гастрономической культуры во всем многообразии ее модификаций – от предельно общих принципов, разделяемых всеми представителями данной культуры, до вариантов, принятых в отдельных социальных группах.

В третьей главе «Специфика репрезентации гастрономической культуры в России XIX – XX вв.» выявленные формы репрезентации уточняются и конкретизируются применительно к российской культуре, намечаются противоречия в их бытовании.

Первый параграф «Становление национальной кухни России» посвящен особенностям формирования национальной кухни в контексте российской культуры.

Прослеживая общую логику складывания национальной кухни в России, автор отмечает в качестве основополагающего фактора, определившего своеобразие национальной кухни России, полиэтничный характер российского государства и выявляет особенности его влияния на российскую национальную кухню различных этапах ее существования.

В диссертации выделяется три этапа в развитии национальной кухни России. Первый этап формирования приходится на XIX век. Складывание российской национальной кухни относится к началу XIX века и инспирировано ситуацией встречи с другой культурой – французской. Типичный для большинства национальных кухонь процесс региональной интеграции дополняется объединением этнических гастрономических традиций. Специфика бытования национальной кухни в России на этом этапе связана с тем, что идея нации в данный период была связана с представлением о конфессиональном своеобразии российского государства. Неразделимость национальной и конфессиональной идентичности привела к тому, что вопреки реальному разнообразию вероисповеданий этносов, образующих российскую нацию, главным источником формирования корпуса национальной кухни становится обрядово-религиозная сфера православия.

Следующий этап бытования национальной кухни относится к советскому периоду российской истории. Обращаясь к судьбе национальной кухни в этот период, автор констатирует утрату ею репрезентативности. Идея национальной кухни оказалась не востребовавшей советской культурой. Взамен формируется конструкт «советская кухня». Механизм его создания во многом воспроизводит логику становления национальной кухни, но противоречие между имманентными свойствами национальной кухни, предполагающей наличие базовых норм и принципов, и советской установкой на интернациональность, в том числе и в гастрономической культуре (что приводит к размыванию границ и отсутствию четких правил), затрудняет его функционирование в качестве формы репрезентации гастрономической культуры.

Содержанием третьего этапа развития национальной кухни, датированного автором 1970-1980-ми годами, является ее ре-конструкция. Выбор этой точки отсчета мотивируется возникновением ситуации новой встречи с иной культурой и связывается с феноменом «третьей волны» эмиграции. Доказывается, что новый вариант национальной кухни создается сопряжением традиций советского общепита и до-

машных праздников со ставшей доступной дореволюционной традицией русской национальной кухни. При взгляде извне советское оказывалось особой модификацией национального, да и сам процесс конструирования нового варианта национальной кухни во многом опирается на достижения советского периода.

Второй параграф **«Поваренные книги в российской гастрономической культуре»** посвящен характеристике российских поваренных книг. Доказывается, что свойственные российской гастрономической культуре скачкообразные переходы от одного этапа к другому приводят к отсутствию преемственности между разными этапами и необходимости регулярно восстанавливать утраченную связь. Хронологическое совпадение появления поваренных книг и становления представлений о национальной кухне в российской культуре приводит к тому, что поваренная книга становится в российской гастрономической культуре способом утверждения нового типа гастрономической культуры. Именно поваренные книги способствуют выработке и трансляции норм и принципов отечественной гастрономической культуры как синтеза древнерусской и актуальной европейской традиций.

На основании анализа двух поваренных книг учебного типа – «Подарка молодым хозяйкам» Е. Молоховец (1861 г.) и «Книги о вкусной и здоровой пище» (1939 г.) в диссертации прослеживаются возможные направления трансформации данного жанра в российской культуре.

Согласно концепции диссертации, «Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец отражает редкую для российской гастрономической культуры ситуацию утверждения и активного практического освоения норм новой гастрономической культуры. В этот период вопрос о национальной кухне и о специфике российской гастрономической традиции уже был решен и утратил актуальность. Продолжая предложенную Р. Бартом аналогию между пищей и языком, автор характеризует книгу Е. Молоховец как учебник риторики новой гастрономической культуры России, нацеленный на выработку системы «общих мест». Сформированное предыдущим этапом поле гастрономической культуры осваивается в этой книге максимально возможным числом способов, что позволяет презентировать российскую гастрономическую культуру как поле разнообразных стратегий.

Через анализ отношений притяжения/отталкивания с книгой Е. Молоховец выстраивается в диссертации характеристика «Книги о вкусной и здоровой пище». Сопоставление этих текстов приводит автора к выводу о том, что в данном случае формальное соответствие жанру учебной книги скрывает совершенно иные интенции создания

поваренной книги. Сверхзадачей «Книги...» становится ознакомление читателя с *теоретическими основаниями* новой гастрономической культуры в форме *практических рекомендаций* (рецептов). В итоге делается вывод о принадлежности анализируемого текста к жанру энциклопедии гастрономических знаний.

В третьем параграфе «Система общественного питания в России» исследуется специфика российской системы общественного питания как формы репрезентации гастрономической культуры. Отталкиваясь от особенностей бытования первых заведений общественного питания, автор выявляет ряд проблемных точек, породивших специфическое отношение к данным заведениям и определивших особенности их развития. К их числу автор относит сохранение жесткой социальной стратификации в данный период, изначальную ориентированность заведений общественного питания на нужды иностранцев, наличие альтернативной формы предъявления образцов гастрономической культуры – парадных обедов.

Отмечается, что в отличие от европейских, российские заведения общественного питания формируются как пространства не столько интеллектуального общения, сколько насыщения и эмоциональной разрядки, что обуславливает лишь частичную реализацию функций репрезентации гастрономической культуры.

В XX веке характеристики системы общественного питания кардинально меняются. При анализе системы общественного питания в этот период значимым оказывается противопоставление идеологических представлений об общепите и его реального бытования. На уровне идеологии заведения общественного питания отводилась центральная роль в репрезентации норм и принципов новой гастрономической культуры: питательности, функциональности, публичности. На уровне же практической реализации этих идей оказывается силен побочный эффект: вопреки декларируемой ценности производственной пищи советский общепит, в соответствии с идушими из XIX века установками, воспринимается как «чужое» пространство, что приводит к реактуализации ценности домашней еды.

Меняется и форма коммуникации. Непосредственное общение в системе «эксперт – потребитель» сохраняется лишь в ресторанах. Остальные типы заведений общественного питания предполагают монологичность и преимущественно письменный тип коммуникации, представленной разного рода плакатами, объявлениями и указателями.

Автор доказывает, что эти особенности приводят к тому, что советский общепит репрезентирует не столько кулинарную культуру, сколько культуру принятия пищи и гастрономическую рефлексию. Та-

ким образом, система общественного питания оказывается наименее эффективной формой репрезентации гастрономической культуры в России XIX – XX вв.

В **Заключении** подводятся итоги исследования, намечаются перспективы дальнейшей разработки проблемы.

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДИССЕРТАЦИИ ОТРАЖЕНЫ В СЛЕДУЮЩИХ ПУБЛИКАЦИЯХ:

Статьи, опубликованные в ведущих рецензируемых научных журналах, определенных ВАК РФ:

1. Капкан, М. В., Лихачева, Л. С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Известия Уральского государственного университета. Серия 2. Гуманитарные науки. – 2008. – № 55. – С. 34 – 43. – 0,8 п. л. / 0,4 п. л.

2. Капкан, М. В. Российские поваренные книги: особенности репрезентации норм гастрономической культуры / М. В. Капкан // Известия Уральского государственного университета. Серия 2. Гуманитарные науки. – 2009. – № 3 (65). – С. 71 – 82. – 0,8 п. л.

Научные статьи и тезисы докладов:

3. Капкан, М. В. Гастрономическая культура: понятие, сущность, границы применимости / М. В. Капкан // Человек в мире культуры. Материалы научной конференции молодых ученых, 15 апреля 2007 г., Екатеринбург. – Екатеринбург, 2007. – С. 53 – 55. – 0,1 п. л.

4. Капкан, М. В. Система общественного питания как форма репрезентации гастрономической культуры в России XVIII-XIX вв. / М. В. Капкан // Человек в российской повседневности: история и современность. Международная научно-практическая конференция: Сборник статей. – Пенза: РИО ПГСХА, 2008. – С. 123 – 126. – 0,3 п. л.

5. Капкан, М. В. Гастрономическая культура как феномен культуры повседневности / М. В. Капкан // Человек в мире культуры: Сборник научных и научно-методических статей. – Екатеринбург, 2008. – С. 74 – 91. – 0,9 п. л.

6. Капкан, М. В. Гастрономическая культура как способ построения идентичности / М. В. Капкан // Человек в мире культуры: VI Колосницинские чтения: Материалы Всероссийской научной конференции молодых ученых с международным участием, Екатеринбург, 16 апреля 2009 г. – Екатеринбург, 2009. – С. 47 – 52. – 0,3 п. л.

7. Капкан, М. В. Национальная кухня как репрезентант национальной культуры / М. В. Капкан // Второй Российский культурологический конгресс с международным участием «Культурное многообра-

зие: от прошлого к будущему»: Программа. Тезисы докладов и сообщений. – СПб: Эйдос, Астерион, 2008. – С. 160. – 0,1 п. л.

8. Капкан, М. В. Формирование национальной кухни в процессе диалога культур / М. В. Капкан // Гуманитарные науки: Межвузовский сборник научных статей. Ч. 1. – Караганда: ТОО «САНАТ-Полиграфия», 2009. – С. 240 – 251. – 0,7 п. л.

9. Капкан, М. В. Оппозиция праздничного и повседневного в российской гастрономической культуре: современное состояние / М. В. Капкан // Праздник в пространстве современной городской культуры: Материалы Всероссийской конференции с элементами научной школы для молодежи (26-28 ноября 2009 года). – Екатеринбург, 2009. – С. 165 – 172. – 0,4 п. л.

10. Капкан, М. В. Специфика репрезентации гастрономической культуры в системе общественного питания / М. В. Капкан // Актуальные проблемы культурологии: Сборник научных статей. – Екатеринбург, 2010. – С. 77 – 88. – 0,5 п. л.

Подписано в печать *18.05.2010г.*
Формат 60x84 1/16. Усл. печ. л. 1,4.

Тираж 100 экз. Заказ № *75*

Отпечатано в ИПЦ «Издательство Уральского университета»
620000, г. Екатеринбург, ул. Тургенева, 4