

*Капкан М.В.,
УрГУ, г. Екатеринбург*

СПЕЦИФИКА РЕПРЕЗЕНТАЦИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Среди новшеств, которыми отмечена культура Нового времени, существенное место занимает появление заведений общественного питания. Разнообразие этих заведений и их популярность заставляют обратиться к их исследованию в контексте гастрономической культуры.

Первые общественные заведения питания возникли в эпоху средневековья. В противовес ценностно окрашенной приватной сфере потребления пищи, любые способы питания вне дома воспринимались негативно. Не случайно постоялый двор – а именно его можно назвать первым общественным заведением питания – традиционно маркируется в средневековом искусстве как хронотоп мошенничества, обмана, опасности. Среди причин такого отношения можно указать и то, что постоялый двор и вообще потребление пищи вне дома нивелировало сословные различия. На средневековых постоялых дворах едоки сидели за одним общим столом, потребляя одну и ту же пищу. В условиях строгой иерархизированности общества подобная ситуация была неприемлема.

На рубеже XVII – XVIII вв. восприятие заведений общественного питания меняется, что связано с рядом изменений как самой системы этих заведений, так и социально-культурных обстоятельств.

Во-первых, возникновение новой формы репрезентации норм гастрономической культуры обусловлено изменением социокультурной ситуации. Рассматриваемый период отмечен ростом индивидуального начала в культуре и повышением социальной мобильности человека. В результате статус личности стал определяться не только и не столько рождением, сколько личными достижениями, которые требовали своего символического оформления. Однако в ситуации разрушения сословной структуры прежние способы репрезентации престижа и выработанные ранее модели поведения перестали эффективно функционировать. Возникла необходимость в такой символической системе, которая бы охватывала максимально широкий слой общества и репрезентировала, с одной стороны, богатство, а с другой – вкус индивида, понимаемый как знание культурных кодов и умение оперировать ими.

Социальный аспект повседневной жизни человека оценивался всегда. Однако такое положение было свойственно, главным образом, высшим слоям общества. Как пишет Н. Элиас, «каждое жизненное проявление человека... оценивают с пристальным вниманием на предмет того, соблюдает ли оно традиционные границы, положенные его сословию, его положению в социальной иерархии, или же нет. Все принадлежащее человеку сознательно рассматривают с точки зрения его социальной значимости, престижа» (12; 72 – 73). В Новое время приходится фиксировать не статичные, раз навсегда данные статусы, а их динамическое изменение, которое зачастую связано с преодолением границ предписанного поведения.

Изменяется и объект, подлежащий репрезентации. В средневековом обществе все знаки отличия человека (в том числе и в сфере питания) направлены на то, чтобы «выражать именно его принадлежность к той или иной сословной группе, место на определенной ступени в иерархии, причастность к ее привилегиям и ее авторитету. В буржуазном же обществе... подлжит репрезентации прежде всего богатство, причем богатство отдельной се-

мый» (12; 78). В буржуазном обществе человек формируется через многообразие социальных ролей, как реальных, так и потенциальных, через включенность в сложную сеть взаимодействий и микрогрупп. Таким образом, в Новое время репрезентируется не место в иерархии, а личный статус, вернее, личные достижения, успех, получивший экономическое воплощение в виде капитала. Можно предположить, что средневековые практики репрезентации были направлены на подтверждение статуса, на его констатацию, в то время как практики репрезентации эпохи Нового времени во многом конструировали этот изменчивый статус.

Кристаллизованность прежних форм поведения сменилась относительной подвижностью и гибкостью новых ценностных ориентиров и соответствующего им образа действий. Отмена строгой регламентации не привела, однако, к тотальному упразднению социальных ожиданий, связанных с определенными ролями. Содержание происшедших изменений наиболее точно описывается как «освобождение от одних конвенций ради внедрения других, менее очевидных, но от этого еще более строгих» (7; 67).

Наиболее отчетливо эти негласные конвенции проявились в разграничении приватного и публичного пространства, которое стало существенным новшеством эпохи. Формирование пространства частной жизни во многом связано с возникновением представлений о суверенности человека и утверждением ценности индивидуализма, которая выходит на первый план.

Следствием формирования сферы частной жизни, как ни парадоксально, стало переосмысление значения публичной сферы в жизни индивида и социума. Публичные практики, взаимодействия в публичных местах и ситуациях, несмотря на ослабление внешней ритуализованности, подчиняются имплицитно существующим правилам и стратегиям, следование которым непрерывно и придирчиво оценивается.

Все это не могло не отразиться на бытовании гастрономической культуры. Впервые возникла ситуация, когда норма питания приобрела вероятностно-рекомендательный, а не императивно-предписывающий характер. В это время происходит переход от пассивного усвоения нормы к ее конструированию в актах коммуникации. Гастрономия начинает пониматься как

поле свободной активности индивида (актера) и его самореализации. Возникает развитая система фиксации и трансляции норм и образцов гастрономической культуры. Следование избранной гастрономической стратегии нередко превращается в способ построения личной идентичности. Индивидуализация потребления стала тем вызовом, который нуждался в ответе.

Одним из способов символической репрезентации успешности стала гастрономическая культура. Хотя «история гастрономии – это прежде всего история ученой гастрономии» (8; 47), однако в Новое время на первый план выходит именно обыденный пласт гастрономии, обусловленный ее применением разными социальными слоями и характеризующийся вариативностью.

В этих социокультурных условиях возникают новые типы заведений общественного питания. Первыми востребованными институциями подобного рода стали кофейни. Именно кофейни создают предпосылки для дальнейшего развития системы общественного питания. Одним из важнейших следствий их появления стало то, что «кофейня полностью изменила социальную организацию города, привнесла в нее дух «общинности» и «братства»... и новый принцип «социальности»..., основанный на беседе» (Цит. по: 1; 285). Другими словами, изначально собственно пищевая составляющая не имела определяющего значения. Но уже здесь мы сталкиваемся с особенностями, которые станут ключевыми для последующего развития системы. Во-первых, потребление в заведениях общественного питания связано с расширением границ опыта, с приобретением к экзотике, с маркированием нестандартности (и кофе, и сигара – знаки иной культуры). Во-вторых, процесс приема пищи сопряжен с беседой, с обязательным вступлением в коммуникацию, которая порой оказывается более значимой, нежели сам процесс насыщения. Создается новый тип коммуникации – интеллектуальное общение за чашкой кофе и сигарой (1; 289). Таким образом, заведения публичного принятия пищи оказываются способом интеграции в новое сообщество, принадлежность к которому не определяется предписанными статичными характеристиками, а подтверждается как определенным уровнем символических достижений, так и участием в совместных действиях, сопряженных с демонстрацией компетентности в определенных сферах.

Сходными причинами обусловлено появление и распространение публичных институций – библиотек, магазинов, кофеен, которые стали новыми локусами нарождающейся культуры. Все эти учреждения становятся «альтернативой семье, церкви, профессиональным корпорациям и придворному сообществу – то есть тому, что служило опорой иерархизированного и патриархального старого уклада» (5; 259).

С разрушением сословной структуры общества заведения общественного питания кардинально меняют свое значение. Отныне приватная сфера, как менее репрезентативная, утрачивает престижность, в то время как общественное питание обретает популярность. В этот же период начинается его дифференциация. В конце XVIII века во Франции с интервалом в два года появляются первая таверна и первый ресторан, которые демонстрировали различные гастрономические стратегии. Таверна предлагала народную кухню, в то время как ресторан был сориентирован на воспроизводство вкусов аристократическогословия.

Открытие первого ресторана Ю.М. Лотман не без преувеличения назвал «символическим началом новой эпохи в истории гастрономии» (6; 273). Формирование нового пространства публичного приема пищи само по себе внесло довольно скромный вклад в развитие гастрономии (и гастрономической культуры), однако именно эти заведения оказались принципиально новым способом репрезентации гастрономической культуры. Хотя рестораны, таверны и кафе, в конечном итоге, повлияли на частные особенности европейской гастрономической культуры, гораздо более значимым следствием стало формирование нового способа репрезентации, к характеристике которого и следует обратиться.

Прежде всего, система общественного питания – это единственный способ наглядного предъявления образца гастрономической культуры. Она допускает предъявление не только «идеальных схем», как в случае с поваренной книгой, но и непосредственных образцов, дополняющих теоретический опыт. Перед нами не вторичные феномены гастрономической культуры, а ее реальное, материализованное воплощение. Более того, пища предъявляется не сама по себе, а в контексте других элементов гастрономической культуры.

Значимой особенностью системы общественного питания является и то, что она ориентирована на публичное, нередко совместное потребление. Любая совместная трапеза – это «действие с определенным знаковым содержанием, которое подразумевает констатацию того, что собравшиеся принимают и разделяют традиционные для данного этноса этические и эстетические нормы поведения, а следовательно, принадлежат к одной культурной общности» (2; 10 – 11). Принадлежность к единой культурной общности демонстрируется и в ресторане, причем эта общность носит статусный характер и предполагает наличие у индивидов определенного уровня символических достижений.

Как отмечает Р. Барт, «пища служит знаком не только определенных тем, но и определенных ситуаций, то есть в конечном счете определенного образа жизни, она его не столько выражает, сколько афиширует» (3; 376). Однако подобные функции пищи невозможны в сфере частного потребления. Они требуют выхода в публичное пространство. Таким образом, можно говорить о репрезентативной функции заведений общественного питания, которые маркируют своего посетителя как человека, успешно усвоившего нормы гастрономической культуры и подтверждающего собственную успешность через следование этим нормам. Подобное социальное значение данных заведений обуславливало их популярность и приводило к тому, что репрезентация гастрономической культуры через систему общественного питания становилась наиболее эффективной.

Как уже отмечалось, нормы гастрономической культуры не статичны, но представляют собой гибкие правила, зависящие от ряда переменных и уточняемые в ходе взаимодействия. Соответственно, возникает необходимость, с одной стороны, в некоем профессиональном эталоне, с которым можно сверяться, а с другой – в определении достаточно широких границ для варьирования транслируемых правил. И то и другое предоставляла система общественного питания.

Двойная роль заведений общественного питания – как пространства коммуникации и как локуса потребления пищи – приводит к тому, что «прием пищи оказывается... разновидностью социального взаимодействия, обеспечивающей формирование общественного мнения» (9; 246). В данном случае по-

требление пищи выступает как (а) самостоятельный способ социального взаимодействия и (б) способ организации хронотопа иных интеракций. Последнее наиболее ярко проявляется в таких феноменах, как артистические кафе, английские пабы и т. д., то есть местах, где пища становится лишь поводом к встрече, но не центральной темой. Эти заведения, безусловно, сыграли большую роль в истории культуры, однако в рамках данного исследования нас будет интересовать в основном первый аспект коммуникации в системе общественного питания.

Итак, в заведениях общественного питания возникает особый хронотоп приема пищи, который порождает и особую коммуникативную ситуацию. 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 ресторана, 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). Также возникает необходимость в таких элементах культуры принятия пищи, как, например, правила столового этикета. При этом происходит не только контроль над качеством пищи со стороны потребителя, но и оценка потребителя с точки зрения его знаний в сфере гастрономической культуры. Очевидно, что система общественного питания призвана формировать уровень развитости вкуса, владения различными культурными кодами и умения переключаться между ними. Таким образом, формируется способ репрезентации норм гастрономической культуры, который предполагает одновременно и постоянную обратную связь, отмечающую степень усвоения и принятия этих норм.

Специфика системы общественного питания связана в том числе и с тем, что она находится на границе между повседневным и праздничным питанием, поэтому тот эталон, который она задает, не может быть воспроизведен в иной ситуации. Как отмечает Ю.М. Лотман, говоря о специфике ресторанных обедов,

«каждое блюдо выступает здесь как знак самого себя» (6; 259). Уточним: и как знак потребляющего ее человека. Пища, утрачивая исходные символические функции, обретает тем не менее ценностное измерение, поскольку указывает на экономические возможности индивида включиться в систему общественного потребления пищи и на его способность к прочтению того кода, который задается этой системой.

Вместе с тем неверно представлять новые заведения общественного питания исключительно как пространства интеграции. Не менее сильна и противоположная тенденция. Система общественного питания, в том виде, в котором она складывается в эпоху Нового времени, вся пронизана идеей индивидуальности. На смену постоянным дворам приходят заведения, в полной мере отвечающие требованиям эпохи. Сохранению приватности способствовали небольшие столы, за которые теперь считалось неприличным подсаживаться незнакомым людям. Сам принцип организации питания в этих заведениях предполагал возможность выбора и формирования индивидуального меню, которое бы учитывало особенности потребителя (физиологические или собственно социокультурные).

С конца XVIII в. появляется еще один текстуальный элемент гастрономической культуры – меню, и посетители кафе и ресторанов получили возможность заранее ознакомиться со списком блюд, которые может приготовить местный повар, и сделать самостоятельный выбор. Если раньше вопрос о том, что подадут на обед, решался на кухне, то теперь активное участие в процессе выбора принимает посетитель/потребитель (11; 26 – 27). Человек становится субъектом гастрономической культуры не только как потребитель, но отчасти как ее творец. У него появляется право на выбор, на построение собственной стратегии питания. Возникает ситуация «потребления как творчества», что также характерно для эпохи Нового времени. Каждый сам избирает стратегию потребления, соответствующую его статусу. Гастрономическая культура предстает как поле свободной реализации интенций индивида.

Однако свобода эта лишь кажущаяся. Фактически система общественного питания создает иллюзию самостоятельности. Меню, предоставляя, казалось бы, широкий выбор возможно-

стей, на самом деле задает спектр тех направлений и принципов, которым мы можем и должны следовать, разделяя правила этой игры. Публичный характер подобных заведений неизбежно порождает своего рода социальный контроль над действиями каждого отдельного человека в этой области.

Закономерно, что именно система общественного питания подвергается наибольшему социальному контролю. Так, в начале XIX века Гримо де Ла Реньер выпускает ежегодный «Альманах гурмана», в котором дает обзор качества известных ему ресторанов (13). Аналогичные функции выполняет и современный «Путеводитель Мишлена». Все эти издания, в сущности, задают иерархию заведений общественного питания с точки зрения их соответствия бытующим в сфере профессионалов представлениям об идеальном потреблении. Здесь отчетливо проявляется экспертное знание, выводящее гастрономическую культуру за пределы повседневного (4). Обращает на себя внимание тот факт, что в этих случаях оценка дается не только качеству пищи, но всей совокупности обстоятельств, связанных с ее потреблением. С самого начала особенности ресторана связывались не столько с той пищей, которая в них подавалась, сколько с особым сервисом, что вновь утверждает неразрывность кулинарной культуры и культуры принятия пищи.

Как уже отмечалось, заведения публичного (общественного) питания изначально были сориентированы на освоение новых вкусов. С конца XVIII в. самодостаточное знакомство с новым вкусовым опытом было дополнено утилитарным интересом к утолению голода. Даже если по ряду причин обеды в общественных местах не являлись фактом повседневной жизни человека, периодическое посещение кафе, ресторанов, таверн, а позднее столовых с целью насыщения привело к тому, что собственно познавательные задачи уравнивались прагматическими физиологическими соображениями насыщения. Тем самым дальнейшее развитие системы общественного питания как формы репрезентации норм гастрономической культуры определялось этими факторами, причем в зависимости от общей ситуации приоритет получал то один, то другой фактор.

Ориентированность на новизну обусловила еще одну специфическую особенность системы общественного питания. В

отличие от национальной кухни, система общественного питания имеет дело не только с легитимированными традицией нормами гастрономической культуры, но и с еще не устоявшимися и незафиксированными нормами, создавая условия для дальнейшего развития данных норм. Именно через нее в гастрономическую культуру входят новые веяния, расшатывающие привычные представления о престижной и социально одобряемой пище. Она адаптирует кулинарную экзотику к существующим традициям гастрономической культуры через стилизацию этой экзотики.

Формально в системе общественного питания акцент переносится с принципов приготовления пищи на особенности ее потребления. Однако два элемента гастрономической культуры взаимообусловлены, а потому изолировать их друг от друга достаточно сложно. Заведения общественного питания через установление правил потребления, в конечном итоге, приходят к утверждению представлений о том, что такое «хорошая» и «правильная» пища. Система общественного питания 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.

Итак, система общественного питания представляет собой институционализированную форму репрезентации норм гастрономической культуры. 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 нор-

му, адаптируя кулинарную экзотику к существующим традициям гастрономической культуры.

Литература

1. Алябьева Л. Кофе и город, или «Какую радость ежедневно дарит нам кофейня!» // Теория моды: Одежда. Тело. Культура. Вып. 1. Осень 2006.
2. Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2001.
3. Барт Р. К психосоциологии современного питания // Барт Р. Система Моды. М., 2003.
4. Бергер П., Лукман Т. Социальное конструирование реальности: Трактат по социологии знания. М.: Academia-Центр; Медиум, 1995.
5. Гудман Д. Социальные связи и формы общения // Мир Просвещения. Исторический словарь / Под ред. В. Ферроне и Д. Роша. М., 2003.
6. Лотман Ю. М. От кухни до гостиной // Лотман Ю. М. История и типология русской культуры. СПб.: Искусство-СПБ, 2002.
7. Неклюдова М. С. Искусство частной жизни: Век Людовика XIV. М.: ОГИ, 2008.
8. Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней. Екатеринбург: У-Фактория, 2004.
9. Рейнблат А. (Предисловие издателя) // Новое литературное обозрение. 1996. № 21.
10. Сиповская Н. В. Обеды «к случаю»: настольные украшения XVIII века // Развлекательная культура России XVIII-XIX веков: Очерки истории и теории / Ред.-сост. Е. В. Дуков. СПб.: Дмитрий Буланин, 2000.
11. Соколовская М. Кулинарные истории // Большая библиотека. 2007. № 3.
12. Элиас Н. Придворное общество: Исследования по социологии короля и придворной аристократии. М.: Языки славянской культуры, 2002.

13. Civitello L. *Cuisine and culture: a history of food and people.* New Jersey, 2007.