

# СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕМА НОМЕРА: ПИЩЕВЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ И КОНСТРУИРОВАНИЕ ИДЕНТИЧНОСТИ\*

ЭО, 2012 г., № 5

© Г.И. Кабакова

ФРАНЦУЗСКАЯ НАУКА О ЕДЕ

---

*Ключевые слова:* национальная идентичность, модели питания, застолье, французская гастрономия, пищевые страхи

В статье анализируются наиболее значительные работы французских специалистов по истории питания и по современным практикам застолья, вышедшие за последние двадцать лет. Именно в этот период французская кухня превратилась в отдельную область междисциплинарного знания. В обзоре представлены основные подходы историков, этнографов, социологов и психологов к эволюции взаимоотношений человека и пищи, к истории утверждения культа французской гастрономии в Европе и возникновения современной модели питания.

Французская кухня занимает особое место в мире, а главное в сознании французской нации. Ее международный авторитет сложился в XVII в., но только в XX в. она стала восприниматься как главная составляющая национальной идентичности. Если за пределами страны такая ситуация может выглядеть достаточно двусмысленно, то внутри она воспринимается как явление исключительно позитивное. Недаром в подзаголовках книг и статей национальная кухня регулярно снабжается такими определениями, как “французская специфика” (*exsertion française*) или даже “французская страсть” (*une passion française*). Любовь к гастрономии и есть та национальная идея, которую время от времени принимаются искать политики с очевидным электоральным прицелом. Апофеозом общенародного консенсуса стало занесение в 2010 г. французской кухни в список всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

Показательно и то, что в отличие от многих сюжетов, которые волнуют общество, но игнорируются научными кругами, кухня входит в число тем, достойных фундаментальных исследований многих гуманитарных дисциплин, не говоря о биологии и медицине. В настоящий момент кухня становится отдельной междисциплинарной областью знания. Такое признание привело к созданию в городе Туре в 2001 г. Европейского института истории и культуры питания (ИЕНСА), который координирует и материально поддерживает исследования по еде во всем мире. Выбор места неслуча-

---

**Галина Ильинична Кабакова** – доцент кафедры славистики Университета Париж-Сорбонна; e-mail: galina.kabakova@paris-sorbonne.fr

\* Раздел подготовлен в рамках проекта “Методологические и концептуальные инновации в антропологических и этнологических исследованиях” по программе фундаментальных исследований Президиума РАН “Традиции и инновации в истории и культуре”.

ен, именно в Университете г. Тура имени Франсуа Рабле, уроженца Турени, сформировался научный центр по исследованию истории еды, по инициативе которого в 2003 г. в сотрудничестве с университетами Болоньи, Барселоны и Брюсселя была создана европейская магистратура по истории и культуре питания.

Чтобы оценить размах изучения еды, следует напомнить, что речь идет о сравнительно новом феномене. Хотя интерес к повседневности, и в том числе к еде определился во Франции уже в конце XVIII в. (*Le Grand d'Aussy* 1782), в исторической науке о роли продуктов питания в культурной географии говорил основатель “Анналов” Люсьен Февр (*Febvre* 1938), а в антропологии к выделению универсальных пищевых категорий Клод Леви-Стросс пришел в 1960-е гг. (*Lévi-Strauss* 1964, 1968), тем не менее подлинное открытие кухни как самостоятельной области знания произошло позднее и не без влияния англо-саксонских исследований (*Goody* 1982; *Wheaton* 1983; *Mennell* 1985). Этот решительный сдвиг связан прежде всего с деятельностью историка Жана-Луи Фландрена (1931–2001), сплотившего в семинаре, который он вел в Школе высших исследований в области социальных наук, представителей разных дисциплин, увлеченных новыми методами в анализе повседневности. Венцом его исследовательской и организаторской деятельности стала публикация капитальной “Истории питания” (*Flandrin, Montanari* 1996).

Одной из важных проблем, интересующих специалистов по питанию, продолжает оставаться история становления французской кухни и застолья как культурной институции. В недавно вышедшей книге Флорана Келье “Французский стол” исследуется эволюция кухни от Средневековья до начала XIX в. (*Quellier* 2007).

Традиционно историки интересуются гастрономической культурой элиты. Причины тому очевидны: именно аристократия задавала моду, которой затем следовали другие слои общества. И именно по этой теме источников сохранилось больше всего. Среди них особый интерес представляют кулинарные книги, сначала переводившиеся с латыни и итальянского, а затем и составлявшиеся по-французски; эти книги позволяют проследить смену гастрономических эпох. Гастрономическое средневековье с его пристрастием к пряностям, ярким краскам блюд и экзотическим птицам, придающим пирам особую зрелищность, заканчивается к середине XVII в. К этому времени на первый план выходят совсем иные установки: придворные повара уже не стремятся скрывать подлинный вкус продуктов, а напротив того, подчеркивают его. На смену иноземным специям приходят специально выращиваемые во Франции ароматические травы. Меняются и вкусовые пристрастия: кисло-сладкие и сладко-соленые блюда навеки исчезают с аристократического стола. Мясо, как и прежде, почитается самым престижным продуктом, но его номенклатура резко сокращается, и рядом с ним почетное место постепенно занимают фрукты и овощи. Ф. Келье подробно анализирует риторiku аристократических, прежде всего королевских застолий, целью которых было продемонстрировать богатство и всевластие монарха. В новое время в богатых домах выделяется особое пространство для приготовления еды и для ее потребления. Специализация пространства сопровождается усложнением застольного этикета; не только приготовление еды становится полноценным видом искусства, но и ее потребление. На первый план выходит такое важное для культуры XVII—XVIII вв. понятие, как “человек со вкусом”, “человек галантный”. Немалую роль в формировании нового типа поведения играют учебники хороших манер, которые с начала XVII в. печатаются большими тиражами.

При Людовике XIV в столице открываются кафе для посетителей-аристократов, а накануне Французской революции – первые гастрономические рестораны. Революция ускорит процесс демократизации кухни: многие знаменитые повара, прежде работавшие в частных домах, в результате бегства за границу своих работодателей будут вынуждены открыть собственные рестораны в Париже и в других крупных городах, которые в XIX в. составят репутацию французской гастрономической традиции. Ключ-

чевыми фигурами в популяризации аристократической манеры питаться выступают не только повар, но также и слуга, и священник.

Однако история французской кухни несводима к истории питания элиты. Подавляющее большинство населения на протяжении веков сталкивалось с теми же проблемами снабжения, что и другие народы Европы. Еда носила циклический характер, и периоды относительного изобилия, наступавшие после сбора урожая, сменялись периодами недоедания, а то и настоящего голода. Праздники с изобилием мяса, белого хлеба и сладкой выпечки, как и в других странах, становились моментом реванша за скудость повседневного стола, вегетарианского не по выбору, а по необходимости. Историки питания изучают не только способы потребления, но и формы снабжения. Если автаркия долгое время предстает идеалом экономического развития, в реальной жизни полная экономическая самодостаточность невозможна, и очень рано во Франции возникают такие формы обмена, как рынок и продуктовые подарки, которые циркулируют не только по горизонтали, но и по вертикали, и в крестьянской, и в дворянской среде. Обеспечение населения и армии стратегически важными продуктами, прежде всего хлебом, всегда представляло отдельную не только экономическую, но и политическую проблему.

Историки стараются проследить не только изменение моделей питания, но и эволюцию представлений “о вкусной и здоровой пище”. На протяжении многих веков во Франции господствовала система диететических представлений, унаследованная еще от античности и во многом опирающаяся на гуморальную теорию Галена. В этой концепции продукты не нейтральны, а выстроены в иерархическую систему, в которой высшую ступень занимают та дичь, что обитает на небе (то есть пернатая), или плоды, что растут выше других (иными словами фрукты). Тот же аксиологический подход применяется и для классификации подводного царства: чем глубже водится рыба, тем меньше она ценится. Корнеплоды в этой системе осмысления природы занимают самую непрестижную позицию и достойны лишь крестьянского стола. Старая диететика теряет свое значение лишь в новое время, в связи с новой концепцией процесса пищеварения. Понятие вкуса позволяет преодолеть христианскую антиномию души и тела. При по-прежнему отрицательном отношении к чревоугодию французской культуре удалось реабилитировать понятие вкусной еды. Светский человек отныне должен так же хорошо разбираться в искусстве еды, как в театре, живописи или литературе.

Какие факторы способствовали установлению гегемонии французского гастрономического гения в Европе? Ф. Келье среди таких факторов называет культ индивидуального гастрономического творчества, которое в новое время было приравнено к высокому искусству и подчинено целому своду правил, по строгости не уступавшим театральной или архитектурной поэтике. Внедрению нового культа способствовала кулинарная литература, получившая широкое распространение не только во Франции, но и за границей. Причина успеха, вероятно, кроется в том, что в центре этого нового вида искусства оказался не только повар-виртуоз, но и потребитель – тонкий гурман. Престиж французской гастрономии и культуры повседневности в целом с успехом переживает французскую монархию, и Франция сохранила свои доминирующие позиции в гастрономии вплоть до конца 1950-х гг.

Французская гастрономическая идентичность несводима лишь к централизованной аристократической кухне. С середины XVIII в. начинает складываться столь важное для французского самосознания понятие как региональная кухня. В своей диссертации, вышедшей в свет в 2007 г., Филипп Мези прослеживает становление одной из них – кухни Юго-Запада (*Meuzie* 2007). В понятие региональной кухни входят прежде всего особые продукты, собранные, выращенные или произведенные здесь же в Аквитании, вроде трюфелей, фуа-гра или бордо. Они были искони известны местному населению, но для того чтобы эти материальные компоненты приобрели столь высокий статус, они должны были прийтись по вкусу и священникам, и местной знати, и про-

чим значительным лицам. Именно адаптация традиционной местной кухни ко вкусам более рафинированных слоев и положила начало формированию региональной гастрономии. Адаптация эта предполагает использование не только местных продуктов, но и привнесенных извне, импортированных из Америки, вроде кукурузы, индейки, фасоли, гвоздики и кофе.

История взаимодействия человека и питания полна внутренних конфликтов и перманентного страха. Практически до середины 1950-х гг. над западным миром, не говоря о других регионах, висела угроза если не голода, то нормированного распределения питания. Так что основным страхом, сопровождавшим человечество с самого начала, был, а во многих местах и остается страх нехватки пищи, что уже подробно было исследовано Массимо Монтанари (*Монтанари* 2008). Однако голод – не единственная причина опасений. Страх перед недоброкачественными продуктами, продуктами – рассадниками болезней сопровождал французское общество с той же силой, что и голод, и тоже с незапамятных времен, как показывает в своем увлекательном исследовании “История страха перед едой” историк Мадлен Феррьер (*Ferrières* 2002). Многие из затронутых ею сюжетов так или иначе перекликаются с проблемами сегодняшнего дня, вспомним хотя бы скандал с “коровьим бешенством”. Животный страх населения перед мясом, зараженным проказой или другими столь же опасными болезнями, побуждает местные власти или профессиональные цеха уже с XIII в. строго регламентировать забой животных и продажу мяса в городах. Но страх перед заразой зачастую носит характер фантазма: население боится не только опосредованного пищей контакта с носителями болезней, но и с представителями иной религии, с евреями, воплощающими ритуальную нечистоту, что и находит отражение в законодательных актах. Страх, замешанный на предрассудках, вызывают и нововведения, пришедшие из Нового Света. Европейским селекционерам потребовалось два века, чтобы приспособить картофель к вкусам европейцев и чтобы эта “золушка превратилась в добрую фею”, по выражению Мишеля Морино, которой оказалось под силу спасти Европу в целом и Францию в частности от угрозы голода. Не последнюю роль в окончательном утверждении корнеплода сыграли неурожай, которые свирепствовали во Франции в начале XIX в. Подробный анализ дела о “хлебе королевы” (разновидность ситного молочного хлеба, замешенного на пивной пене), ставшего предметом судебного расследования в 1668 г., показывает одновременно и механизм паники, охватившей население столицы в результате слухов о вредоносности пива, и вполне современный механизм решения социального конфликта – с участием не только экспертов, но и простых потребителей. Понятно, почему власти придали частному случаю столь большое значение: плебс, опасавшийся отравиться пивной закваской, представлял из себя потенциально серьезную угрозу. Среди слухов, регулярно вспыхивающих в связи с очередной эпидемией или эпизоотией, часто возникает мотив отравителей, сознательно распространяющих заразу. И столь же регулярно и неотвратимо в этой роли оказываются еврей-коновалы и знахари. Но даже если суд и выносит оправдательный приговор, односельчане устраивают самосуд, пытаются и топят подозреваемых в наведении порчи. Регулярно сталкиваясь с эпидемиями и эпизоотиями, французское государство постепенно создает свою систему санитарной защиты, включающую и быстрое реагирование, предполагающее уничтожение целых стад, и принцип предосторожности. Однако санитарная политика и во Франции, и в Италии постоянно сталкивается с одной и той же дилеммой: как перед лицом опасности эпидемии сделать нелегкий выбор между достаточным количеством продовольствия и его безупречным качеством? Ни одно решение не может соответствовать требованиям санитарной безопасности, любое постановление чревато народными волнениями. Уже с начала XVIII в. врачи ставят перед собой двойную задачу: они должны не только контролировать эпидемиологическую ситуацию, но и стараться умерить страхи, поскольку в соответствии с учением Галена, которое было актуально еще в век Просвещения, страх и тревога производят черную жидкость, кото-

рая ослабляет человеческий организм и тем самым создает благоприятную почву для дальнейшего распространения болезни. В XIX в. от теории жидкостей медицина отказалась, но массовый страх по-прежнему воспринимается как социальная проблема. Но и в XIX в., несмотря на более глубокие медицинские знания, политики во Франции не могут выработать единую и последовательную санитарную политику и принимают решения, как правило, в ситуации сложившегося кризиса.

Феррьер подчеркивает одновременно и большую устойчивость в организации общественной жизни, и постепенность нововведений. Как в средние века, так и в XIX в. муниципалитеты и центральные власти обязаны следить за качеством продуктов. Но во второй половине века возникает и новое явление: в результате пересмотра статуса мясника между ним и клиентом устанавливаются отношения, построенные на доверии. Кроме того, к концу века и на свежих продуктах, и на консервах появляются этикетки, содержащие важную для покупателя информацию. Для революции в пищевой промышленности, произошедшей на рубеже веков, характерно возникновение консервов, механизация, транспорт и новые структуры розничной торговли. По крайней мере две из этих составляющих – консервирование и транспорт – могут вызывать новые страхи у потребителя. США – первая страна, пережившая индустриализацию пищевой отрасли. Уже в начале XX в. Америка первой решила проблемы снабжения и первой же столкнулась с кризисом нового времени. В 1905 г. выходит роман Э. Синклера “Джунгли”, результат журналистского расследования на консервных заводах Чикаго, где писатель не только разоблачает коррупцию инспекторов, выдававших сертификаты на переработку мяса больных животных, но и чудовищные условия работы на этих громадных предприятиях. Планетарный скандал, вызванный публикацией романа, приводит к принятию в 1906 г. в США революционного закона о пищевой безопасности (Pure Food and Drug Act), который послужит образцом для соответствующего законодательства и в других странах.

Одна из основных тем – взаимоотношения человека с его питанием – привлекает внимание не только историков, но и социологов. Клод Фишлер, один из самых известных специалистов в данной области знания, очертил весь спектр вопросов, связанных с данной проблематикой, в ставшей уже классической монографии “L’homnivore”, что можно перевести как “Человек всеядный” (Fischler 1990). Применяя к исследованию едока “био-культурный подход”, социолог видит главное противоречие человека в том, что с биологической точки зрения человек – существо всеядное, что не так часто встречается в природе. При этом он физиологически нуждается в разнообразной пище, а в культурном плане ему постоянно приходится делать выбор. Этот выбор диктуется двумя основными императивами: консерватизмом привычек, который Фишлер называет неофобией, и стремлением к новому – неофилией. Собственно кухня, приготовление пищи, и выступает тем механизмом, который призван примирить эти две антагонистические тенденции.

Фишлер уделяет внимание классической для этнологии теме запретов и предписаний в области еды, которые могут быть объяснены разными факторами: экономическими, географическими, биологическими. Но не один из них в отдельности не может дать исчерпывающего объяснения всей системе регуляции потребления. Весьма показательным в этом смысле отношение человека к потреблению мяса, которое наиболее подвержено культурной, в частности религиозной и социальной, регуляции. Выбор пригодных в социальном смысле для потребления видов животных подчиняется ряду критериев: оно не должно быть ни слишком близким человеку, ни слишком далеким. Но и понятие дистанции сильно меняется от эпохи к эпохе. Если в Средние века едоков нисколько не смущало присутствие на столе животных в их, так сказать, первозданном виде, то со временем зрелище это стало восприниматься как оскорбительное для чувствительной натуры. Поэтому человек в ходе многовековой истории стал превращаться из “зоофага”, не стесняющегося поедать животных, в “саркофага”,

старающегося закамуфлировать животное происхождение своей пищи (термины были введены в научный обиход Ноэми Виаль).

Безусловно, отношение человека к своему питанию сильно варьирует не только во времени, но и в пространстве. Поэтому в одной из своих последних книг, написанной вместе с психологом Этель Массон, “Еда. Французы, европейцы и американцы и их питание” (*Fischler, Masson 2008*) Фишлер стремится определить национальную специфику взаимоотношения человека с его едой. Выясняется, что само понятие правильного питания каждый народ толкует по-своему. Если для американцев оно описывается прежде всего в медицинской терминологии (например, продукты, способствующие правильному метаболизму), то для французов и европейцев в целом оно связывается с вкусной едой, а главное – с определенным порядком в организации трапезы, которая предполагает и социальный аспект, например, участие в ней других едоков. Впрочем, говорить следует скорее о преобладающей в обществе установке на более индивидуалистическое или, напротив, более традиционное, коллективное восприятие еды, при этом и в Европе, и в Америке существуют и прямо противоположные устремления. Процесс питания может осмысляться и с помощью метафор, причем представители разных культур и разных конфессий предпочитают разные метафоры. Если европейцы-католики при описании едока прибегают к образу дерева, черпающего соки из земли, то англо-саксонским протестантам (англичанам и американцам) на ум приходят прежде всего образы храма или механизма (машина, завод).

Социологические опросы показывают, что кухня воспринимается как яркий маркер национальной идентичности, однако концепт национальной кухни в обыденном сознании француза – понятие менее определенное, чем понятие региональной кухни; описывая идеал здорового питания, люди охотнее говорят о гастрономических традициях их родного региона. Идентичность строится и по контрасту с чужой, неправильной, плохой кухней, которая в сознании французов однозначно ассоциируется с “Макдональдсом” как воплощением деструктурированного и несбалансированного питания американцев. Сами американцы тоже критически оценивают фастфуд. Самоидентификация американцев связывается с понятиями выбора, которое неотделимо от понятия свободы, и разнообразия представленных на территории США национальных кухонь. В отличие от французов, воспринимающих появление американских фастфудов как опасное нашествие, американцы, напротив того, крайне положительно относятся к присутствию “экзотической” кухни на своей территории и стремятся ассимилировать ее. Описывая свои продукты питания, американцы настаивают на их чистоте и изобилии. Антимodelью для них выступают те страны, где продуктов не хватает или где они не соответствуют требованиям санитарии. Во главе списка таких стран оказываются африканские, а сразу после них, с очень небольшим отрывом, Россия (опросы проводились в 2000–2002 гг.).

Той же проблематике взаимоотношений человека с едой посвятила свою книгу “Пища и мы. Воображаемое тело и социальные нормы” Кристин Дюриф-Брюкер (*Durif-Bruckert 2007*), многие годы отдавшая изучению традиционного восприятия человеческого тела в современном обществе с точки зрения социальной и клинической психологии. Разрабатывая введенное Фрейдом, а затем распространенное П. Бурдьё на социальное пространство понятие поглощения (инкорпорации), Дюриф-Брюкер анализирует прежде всего социальный аспект процесса питания, включающего человека в многоуровневый процесс обмена с миром. Проблема возникает уже при выборе продуктов, поскольку едоку приходится руководствоваться двумя критериями – полезностью для здоровья и вкусовыми достоинствами. Эти два подхода неизбежно вступают в противоречие друг с другом. И поскольку человеку каждый раз приходится делать выбор, он выстраивает целую стратегию, основанную на компромиссе. Никогда прежде, по мнению исследовательницы, разрыв не был столь решительным между профанными и медицинскими представлениями о физиологии, между внутренними

потребностями индивида и навязанной ему обществом идеей нормы, между реальностью и мечтами. В самом деле, хотя идеал красоты существовал всегда, никогда его диктат не был столь силен. В прошлом большинство населения боролось за выживание, и проблемы диететики были второстепенными. Современный же человек в гораздо большей мере ощущает потребность соответствовать идеалам физического совершенства. Отсюда столь обостренное отношение к проблеме избыточного веса. Радикальным ответом организма на требования господствующего социального дискурса о красоте становится такая патология, как анорексия, которая оказывается не просто отказом от питания, но и отказом от телесности.

Клод Фишлер в последней части упомянутой работы “Человек всеядный” тоже обращается к проблеме “еда и внешность”, рассматривая ее в исторической перспективе. Он показывает, что в традиционных культурах и сегодня высоко ценятся жирные блюда, в то время как западная цивилизация перешла от “липофилии” к “липофобии”. “В меру упитанный мужчина” еще в XIX в. ассоциировался с человеком здоровым, сильным, уважаемым, накопившим некоторый запас жира – необходимый источник жизненной энергии. Однако постепенно взгляд общества на эти “запасы” меняется: к началу XX века вместо рачительного хозяина в толстяке все чаще видят узурпатора, присваивающего себе чужие богатства. И сам жир и в обыденном сознании, и в медицинской доктрине из полезного запаса превращается в ненужный и даже опасный груз. Существенную роль в борьбе с избыточным весом и с ожирением с начала XX в. сыграли страховые компании США, которые по советам врачей стали рассматривать лишние килограммы как фактор риска. Финансовое давление на клиентов заставило их по-другому относиться к своему питанию, внешности, физической форме. С 1950-х гг. главным врагом человечества в медицинском и диетологическом дискурсе стал один из видов липидов – холестерин. Характерно, что мужской и женской корпулентности приписываются разные смыслы. Так, некоторая “округлость” входит в набор позитивных характеристик, например, в политике. Эта округлость и сегодня ассоциируется с добротой, умением сглаживать острые углы и т.п. Напротив того, грузность становится “социальным стигматом” в терминологии Э. Гофмана. Если со времен Французской революции власть предрержащие в коллективном сознании воспринимаются как толстяки (вспомним хотя бы “Трех толстяков” Ю. Олеси) и противопоставляются истощенному плебсу, то сегодня вся система ценностей перевернулась: грузность оценивается как признак нездоровья, следствие неправильного питания, что прежде всего свойственно бедным слоям. Получается, что “толстые” и “тонкие” участвуют отныне в перераспределении не столько количества пищи (как в прошлом), сколько качества. Богатые сохраняют стройность благодаря особому вниманию к своему здоровью, выражающемуся в тщательном выборе высококачественных и полезных продуктов, а также спорту, который позволяет поддерживать хорошую физическую форму до глубокой старости. Но так видит расстановку сил западное общество, тогда как “третий мир” описывает весь Запад как толстяка, сосущего соки из голодных стран.

Представления о женской полноте подчиняются несколько иной логике. Поскольку она исторически воспринималась как воплощение репродуктивных способностей, с изменением роли женщины в современном обществе изменилась и иерархия оценок. Деторождение перестало быть главной ценностью, поэтому и полнота многодетной матери утратила однозначно положительную коннотацию. В результате в идеальном образе женщины место полноты заняла худоба, что неизбежно привело к феномену анорексии. Интересно, однако, что с точки зрения Фишлера, анорексия не является порождением современной западной цивилизации. Аскетизм, выражающийся в отказе от еды или ее определенных видов, который английские историки церкви называют “святой анорексией”, – явление широко известное на протяжении всей христианской эры. И лишь в конце XIX в. анорексию стали рассматривать как патологию, связанную

с истерическим женским поведением. Напротив того, булимия, то есть анорексия наоборот, – феномен последнего времени. Как и анорексия, от которой ее до 1970-х гг. не отделяли, булимия – болезнь социально окрашенная, поскольку она затрагивает высшие и средние слои общества.

Французских ученых интересует и тема социальной организации и семантики трапезы. Социолог повседневности Жан-Клод Кауфманн, в течение двадцати лет пристально изучающий жизнь современной семьи в самых частных ее проявлениях вроде стирки, глажки или уборки, обратился наконец и к кухне. Его книга так и называется “О кастрюлях, любви и семейных конфликтах. Тайный смысл кулинарии” (Kaufmann 2005). В частности Кауфманн предлагает своему читателю проникнуть в смысл семейной трапезы. Для того, чтобы оценить значение этого повседневного ритуала, исследователь обращается к непростой истории застолья, его религиозным истокам, постепенной секуляризации этого действия, которая однако никогда не смогла окончательно перечеркнуть его трансцендентный смысл. Сегодняшняя картина трапезы представляется весьма пестрой, особенно в сравнении с выработанной веками моделью. Для Кауфманна точкой отсчета выступает модель буржуазной трапезы как наиболее адекватной формы выражения семейных ценностей. Модель эта начала формироваться в XIX в., во многом по контрасту с аристократическим и крестьянским типом застолья, но окончательно сложилась только к 1950-м гг., когда уже обозначился глубокий кризис традиционных буржуазных ценностей. Он коснулся прежде всего роли женщины. Однако картина, которую рисует исследователь, мало похожа на известную нам по нашей истории борьбу женщин за освобождение от кухонного рабства. Да, некоторые из респондентов признаются, что монотонность ежедневного ритуала временами тяготит их. Тем не менее доминирует совсем другое отношение к обязанностям хозяйки дома, воспитанное многими поколениями: желание сделать приятное другим, посвятить себя супругу, детям. Подобное отношение свойственно не только домохозяйкам, но и женщинам работающим. Впрочем именно кастрюлькам Кауфманн уделяет меньше внимания, чем ритуалу совместной еды. Множество метафор, использованных Кауфманном и позаимствованных у других авторов, позволяют уловить ее смысл. Трапеза – это архитектор семейной жизни, столовая – театр, где кухня выступает в роли кулис, а стол – в роли сцены (Жан-Поль Арон). Стол, как давно известно из этнографии, уже своей формой, местоположением, распределением мест задает определенный социальный порядок. Но порядок этот, как показывает Кауфманн, одновременно и незыблем, и подвержен значительным вариациям. Стремление участников к единению наталкивается на противоположную тенденцию, характерную для современной семьи – индивидуализацию вкусов. В результате вместо единой трапезы с общим для всех меню возникает еда более фрагментарная, когда каждый из участников ритуального действия может есть нечто свое. Такая тенденция к независимости может характеризовать и взрослых сотрапезников, но в еще большей степени детей и подростков. Именно подростки в борьбе за автономию осуществляют “деконструкцию” традиционной трапезы, нарушая главные ее параметры: соблюдение установленного времени еды, присутствие за семейным столом. Чем старше они становятся, тем чаще опаздывают к семейному столу, тем меньше времени они за ним проводят, перебираются со своей тарелкой из-за стола к телевизору или в свою комнату. Апофеозом автономии внутри родительского дома оказывается появление в их собственном пространстве не только телевизора, но и холодильника. Освобождение из-под гнета традиции отражается и на меню: отказываясь от любовно приготовленных хозяйкой дома горячих блюд, молодые люди на бегу “перехватывают” готовые продукты часто в холодном виде. Такой тип питания характерен и для молодежи, покинувшей родительский дом. Обретенная свобода сказывается и в выборе продуктов, и во времени, и месте питания. Однако подобная анархия длится недолго. Вступая в любовную связь, молодые люди вновь открывают для себя ценность совместной тра-



пезы. Следующий этап в возрождении повергнутого в прах института трапезы наступает, когда они принимают решение поселиться под одной крышей. Но окончательный возврат к модели семейной трапезы связан с рождением ребенка и с его появлением за столом. Рождение ребенка радикально переворачивает быт молодой пары, которая заново открывает для себя и такие давно забытые продукты, как свежие овощи, и блюда, требующие долгого приготовления, вроде тушеного мяса, и достоинства скороварки, сокращающей время готовки.

Безусловно, для восприятия и оценки трапезы содержание тарелок играет не последнюю роль. В сознании всех информантов существует не одна, а две кухни: повседневная, рутинная, и поэтому не вызывающая особого энтузиазма, и праздничная, требующая и фантазии, и сноровки. По мнению исследователя, такое резкое противопоставление возникло относительно недавно, не ранее 1960-х гг., и в силу этого оно в разной степени затронуло разные слои общества. Вместе с тем трапеза как институт, создающий социальные связи, не исчерпывается лишь едой; важнейшей ее составляющей выступает общение. Кауфманн показывает, как несмотря на различие позиций, участники застолья стремятся, как правило, избежать за столом открытых столкновений. Трапеза должна быть приятным для всех моментом, соответственно, и темы подбираются по возможности нейтральные и не обязательно поверхностные. При этом продолжительное молчание за столом воспринимается как знак неблагополучия. Современные семьи, чтобы избежать его, все чаще прибегают к опробованному средству – телевизору, избавляющему от необходимости придумывать безопасные темы и поддерживать связную беседу.

Это увлекательное социологическое исследование, написанное, как и другие монографии социолога, с расчетом на широкого читателя, вскоре дополнилось и изобразительным рядом. В 2007 г. вышла его книга “Семьи за столом” (Kaufmann 2007), составленная из фоторепортажей, сделанных в семи достаточных репрезентативных для французского общества семьях: тут и пенсионеры, и мигранты, и крестьяне, и горожане, и одиночки, и многодетные семьи, и даже студенты, вчетвером снимающие одну квартиру. Эти фотографии помогают с этнографической точностью исследовать домашнее микропространство с его “знаковыми” объектами: холодильником, столом. Фотография позволяет привлечь внимание к тому, что может ускользнуть при устном описании: позам, порядку рассаживания за столом, расположению блюд, многие из которых имеют свою собственную историю, дорогую для хозяев дома.

Этот фотоальбом, сопровождаемый весьма профессиональными комментариями автора, лишней раз показывает, что еда во Франции по-прежнему привлекает к себе внимание исследователей, которым удастся найти новые аспекты и новые подходы к этой уже казалось бы хорошо проработанной теме.

### Литература

- Монтанари 2008 – Монтанари М. Голод и изобилие. Как питались европейцы. СПб.: Alexandria, 2008.
- Goody 1985 – Goody J. Cuisines, cuisine et classes. Paris: Centre Georges Pompidou Centre de création industrielle, 1985 (перевод с англ.: Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge: Cambridge University Press, 1982).
- Durif-Bruckert 2007 – Durif-Bruckert Ch. La nourriture et nous. Paris: Armand Colin, 2007.
- Febvre 1938 – Febvre L. Répartition géographique des fonds de cuisine en France // Travaux du 1<sup>er</sup> Congrès international de Folklore. Tours, 1938.
- Ferrières 2002 – Ferrières M. Histoire des peurs alimentaires. Paris: Le Seuil, 2002.
- Fischler 1990 – Fischler Cl. L’Homnivore. Paris: Odile Jacob, 1990.
- Fischler, Masson 2008 – Fischler Cl., Masson E. Manger. Français, Européens et Américains face à leur alimentation. Paris: Odile Jacob, 2008.
- Flandrin, Montanari 1996 – Flandrin J.-L., Montanari M. Histoire de l’alimentation. Paris: Fayard, 1996.

- Kaufmann* 2005 – *Kaufmann J.-C.* Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire. Paris: Armand Colin, 2005.
- Kaufmann* 2007 – *Kaufmann J.-C.* Familles à table. Paris: Armand Colin, 2007.
- Le Grand d'Aussy* 1782 – *Le Grand d'Aussy P.J.B.* Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. Paris: impr. de P.-D. Frères, 1782.
- Lévi-Strauss* 1964 – *Lévi-Strauss C.* Mythologiques. T. I : Le Cru et le cuit. Paris: Plon, 1964.
- Lévi-Strauss* 1968 – *Lévi-Strauss C.* Mythologiques. T. III : L'Origine des manières de table. Paris: Plon, 1968.
- Mennell* 1985 – *Mennell S.* All Manners of Food (Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present). Oxford: Basil Blackwell, 1985.
- Meyzie* 2007 – *Meyzie Ph.* La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales. Rennes: Presses Universitaires de Rennes, 2007.
- Quellier* 2007 – *Quellier F.* La Table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle). Rennes : Presses Universitaires de Rennes, 2007.
- Wheaton* 1983 – *Wheaton B.K.* Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1983.

### **G.I. Kabakova. The French Science of Food**

*Keywords:* national identity, systems of nutrition, food, gastronomy, food fears

The article discusses the most important works by the French experts on the history and current practices of food published in the last twenty years. It is during this period that the French cuisine becomes a new interdisciplinary area of research. The review presents the main approaches of historians, ethnologists, sociologists, and psychologists to the changing relationship between humans and their food, as well as to the history of establishment of the French gastronomy cult in Europe, and of the emergence of the contemporary system of nutrition.