



НАУЧНАЯ ЖИЗНЬ



Рецензии, аннотации, отзывы

**И.В. СОХАНЬ. ТОТАЛИТАРНЫЙ ПРОЕКТ
ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ
(на примере сталинской эпохи 1920 – 1930-х гг.). –
Томск: Изд-во Томск. ун-та, 2011. – 232 с.**

Е.Г. КРИВЫХ

В самом названии книги обозначена проблема, которая явно выбивается из привычного тематического ряда философских, культурологических, социокультурных исследований. Гастрономические практики с исследовательской точки зрения традиционно выделялись как малозначимая сторона повседневности и уж тем более не имеющими никакого отношения к идеологическому дискурсу. Автор же предлагает рассматривать гастрономическое непременной составляющей тоталитарных форм организации, регламентации повседневной жизни, обладающей огромным дисциплинарным потенциалом.

В рамках заявленной проблематики это, без сомнения, первое исследование – тоталитарная гастрономическая культура специально не подвергалась анализу ни российскими, ни западными исследователями, список же литературы, на который ссылается автор, представляется убедительным – от текстов классических утопий тоталитарного характера до аналитик гендерных структур эпохи Большого террора.

Специфика проблемы и степень ее исследованности определяют логику исследования: во введении обозначена главная проблема исследования в целом, затем первые три части книги посвящены общей концептуализации гастрономической культуры. В современном гуманитарном знании отсутствует целостная теория гастрономического, которая задавала бы методологические основания анализа подобных практик с точки зрения конструирования идентичности человека. Автор пишет: «Одна из главных гипотез в оценке современного состояния гастрономического – то, что оно становится вместилищем и новым способом укоренения власти, и, прежде чем говорить об особом формате актуальных ныне форм власти и их возможности влиять на человека посредством модификации его гастрономических практик, необходимо обратиться к уникальному историческому периоду, когда трансформация гастрономического декларировалась как средство формирования нового человека» (С. 5).

В первой части книги «Расследуя гастрономическое» рассматриваются пищевые практики с философской, антропологической, психоаналитической точек зрения. Отмечена высокая степень проблематизации гастрономических практик для современного человека, обусловленная уже не угрозой голода, но появлением широкого диапазона пищевых девиаций, актуализацией сим-

волического содержания еды. Автор предпринимает попытку философской концептуализации гастрономического, «позволяющей анализировать гастрономическое в рамках его онтологии — как законодательность самого существования, предданного сущему» (С. 218). Итак: «Гастрономическая философия (понимаемая как философская рефлексия над гастрономическим) оказывается вариантом противоядия современному тоталитарному» (С. 217).

Логика исследования представлялась бы более полноценной, если бы гастрономическая философия рассматривалась подробно и последовательно в специальной части исследования, а не в отдельном параграфе (см.: «*К вопросу о возможности философии пищи*» в первой части). Но в общем контексте новизны и эвристичности проблематики этот аспект может стать одним из вариантов ее последующего развития.

Во второй части — «**Культурологический взгляд на гастрономические практики**» — формулируются характеристики кулинарного и гастрономического как форм культуры, специфицирующие ее состояние как на разных этапах становления, так и в ее национальных вариантах. Автор обращается к вопросу о методологии исследования национальных форм гастрономической культуры и представляет культурологическую аналитику русской гастрономической культуры в ее исторической ретроспективе, частью которой является тоталитарная гастрономическая культура сталинской эпохи. Обращение к европейской гастрономической культуре выглядит закономерным, но сам анализ является достаточно общим и носит обзорный характер. Однако автор формулирует значимые характеристики европейской гастрономической культуры: символические значения двух моделей питания — культуры злаков и культуры мяса, роль христианства в формировании кулинарного тела культуры, появление застольного этикета как пограничного маркера, разделяющего собственно кулинарию от гастрономии.

В третьей части книги «**Гастрономический потенциал культуры, или Человечество начинается с кухни**» анализируются различные способы культурного кодирования, связанные с едой: базовые — традиционное для культуры бинарное кодирование (сырая — приготовленная, своя — чужая), а также гендерный аспект гастрономической культуры (женщина как создатель кулинарного тела культуры).

В параграфах «*Стать человеком — отказ от каннибализма*» и «*Обработка пищи огнем как антропосоциогенетическая революция*» рассматриваются феномены, определяющие рамки существования гастрономической культуры в целом. Неоднократно подвергавшаяся анализу в рамках антропологического и социально-культурного дискурса тема каннибализма автором подытоживается следующим образом: «Именно отказ от каннибализма инициировал рождение кулинарного тела и гастрономического порядка культуры и дал возможность людям по сути кормить друг друга самими собой — через пищу как посредника» (С. 89). Для понимания гастрономической культуры как функции власти этот вывод имеет ключевое значение. Кормовая функция власти подчинена определенному символическому порядку. Власть заставляет поглощать себя и свое тело, отсюда следует и необходимость системы продуктового распределения в условиях тоталитарного режима. При определенных различиях в составе продуктового пайка все причащались власти, которая посредством гастрономического контроля имела возможность войти в индивида на самом непосредственном телесном уровне.

В параграфе *«Женщина и гастрономический код культуры»* речь идет о роли женщины как автора кулинарного тела культуры. Суть этого вида деятельности рассматривается в его онтологическом значении: кормящий вкладывает в кормимого интенции своего бессознательного, в конечном счете, свое желание. Это утверждение позволяет прийти к выводу, сформулированному в последующем: тоталитарная власть имеет абсолютно женскую природу производства желания, властвование осуществляется через отчуждение у женщины ее традиционной функции кормления. Автор книги обосновывает этот вывод на историческом материале происходящего в сталинской России 1920 – 1930-х гг.

В четвертой части *«Тоталитарная гастрономическая культура»* речь идет о гастрономическом проекте тоталитарной власти – его конструкте, представленном в классических утопиях (которые, как верно отмечает автор, так и не были прочитаны с этой точки зрения), так и о способах телесного конструирования субъективности, базирующихся на особой тоталитарной форме гастрономической культуры. Исследуются гастрономические проекты, предлагаемые к реализации в тоталитарных утопиях и их инвариантные черты: коллективный характер трапезы с доминирующими сотрапезниками – представителями власти; реализация коммуникативного пространства трапезы как дополнительной возможности трансляции идеологии; контроль над количеством и качеством пищи. Власть кормит для того, чтобы успешно контролировать и править.

В пятой части *«Культура еды сталинской эпохи (1920 – 1930-е годы)»* рассматривается тоталитарный проект гастрономической культуры эпохи раннего сталинизма: сначала данный в виде идеологического проекта, затем трансформировавшийся в тоталитарную культуру еды со всеми, уже ранее обозначенными характерными признаками, и завершившийся в 1939 г. выходом *«Книги о вкусной и здоровой пище»*. Последняя, как подмечено автором, является квинтэссенцией гастрономических мифов советского человека, но, одновременно, и обозначает перспективы отказа тоталитарной власти от абсолютного контроля над практиками потребления пищи и передачи гастрономических знаний в пространство частной жизни и частной кухни.

Проект реформы гастрономической культуры реконструируется на основе печатных документов эпохи (журналы *«Работница»*, *«Крестьянка»*, декларативные произведения гастрономического идеолога П. Кожаного *«Долой частную кухню»* и т.д.). Желаемые цели и задачи – освобождение женщины от домашнего быта, самой репрессивной частью которого позиционировалась кухня; изменение дискурса питания с целью его медиализации и рационализации; экономия ресурсов; необходимость создания общественного пространства трапезы. Красивые намерения не могли быть реализованы в реальных условиях, но позволили проявиться кормовому функционалу тоталитарной власти, создав систему распределения продуктов в условиях их дефицита в зависимости от социальной функции индивида и жестко привязав отношения власти и человека к дискурсу пищи.

Перспективы дальнейшего развития советской гастрономической культуры рассматриваются в заключительном параграфе *«“Книга о вкусной и здоровой пище” – тоталитарный пир или жизнь в розовом свете по-советски»*. Становится очевидным, что экстремум гастрономического дисциплинирования, продлившийся около десятилетия (1929 – 1939) завершился выходом

«Книги о вкусной и здоровой пищи», окончательно зафиксировавшей присутствие власти в гастрономическом измерении и на этот раз в несколько более свободном, разрешительном формате, однако все в той же позиции кормящего и подателя бытия.

В заключительной, шестой части книги **«Сравнительный анализ американской и советской (сталинской) гастрономической культур»** сравниваются два гастрономических проекта: американский, с его идеей фаст-фуда, ведущий в современном глобализирующемся обществе, и советский — наиболее полно и точно реализовавший основные гастрономические принципы тоталитарных утопий. Вывод, который делает автор, несколько парадоксален, но весьма эвристичен: американская гастрономическая культура и гастрономическая культура сталинской эпохи носят различный по вектору (стратегия изобилия и дефицита соответственно), но одинаковый, по сути, характер. Они обе тяготеют к тому, чтобы быть способами контроля в массовом обществе и инсталляции структур власти в телесное пространство человека.

Концептуализируя гастрономическую культуру, автор закладывает основы нового исследовательского направления в культурфилософском дисциплинарном поле. Предметом этого исследования выступают гастрономические практики, в отношении которых уже сейчас становится очевидным, что они обладают внутренней логикой, конструирующей типы человеческой идентичности и культуры, а также являются своеобразным языком, дополнительно выражающим состояние общества и культуры.

В заключении книги **«К вопросу о возможности рефлексии над гастрономическим в качестве противоядия тоталитарному»** подводятся итоги исследования: «Пища обладает не только высокой выражающей способностью, образуя структуру бинарных кодов, определяющих телесное коммуницирование человека с окружающей реальностью и формирующих тип культуры. Гастрономические практики являются средством дисциплинирования человека...» и т.д. (С. 212). Однако саму структуру гастрономической культуры, выступающую в том числе и частью системы методологических координат исследования, более уместно было бы представить ее в начале книги, а не в заключении. Ибо, как верно пишет автор, высокая степень новизны поставленных проблем ставит не только вопросы, как это исследовать, но и заставляет и читателя спросить, как это правильно читать и понимать? Видимо, этой цели служит и краткий философско-гастрономический словарь (С. 219 – 220), представляющий дефиниции основных понятий, используемых в книге.

Отдельно стоит отметить специфику языка и стиля изложения материала. Автору удалось соблюсти баланс между чрезмерной наукообразностью, входящей в мир смыслов, маркированных исключительно специальным тезаурусом и заранее исключаящей любого не столь посвященного читателя, и излишним популяризаторством, тяготеющим к рассказу о важных и сложных проблемах на языке обыденности и толков. Книга, несомненно, привлечет внимание широкой аудитории и займет достойное место в ряду изданий по истории, культуре и философии повседневности, тоталитарной культуре, исследований советского социокультурного пространства; стать одним из первых исследований в рамках философского анализа проблем, так или иначе связанных с гастрономической культурой.