

УДК 316.74:39

DOI: 10.18413/2408-9338-2019-5-4-0-5

Логунова Л.Ю.,  
Маженина Е.А.

**Социокультурный анализ практик питания  
в системе жизнеобеспечения: традиции и современность**

ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»  
ул. Красная, 6, г. Кемерово, 650000, Россия  
*vinsky888@mail.ru*  
ORCID iD: 0000-0001-8417-913X  
ORCID iD: 0000-0001-7403-5677

*Статья поступила 7 октября 2019 г.; принята 20 октября  
опубликована 30 декабря*

**Аннотация.** В статье представлен социокультурный анализ практик питания людей в контексте противоречий традиционности/современности, изучены проблемы и возможности традиционных привычек питания в актуальных условиях жизни. Практики питания выработаны в традиционной системе жизнеобеспечения. Но изменение стилистики жизни и специфика функционирования профессиональной системы жизнеобеспечения влечет за собой трансформацию повседневных и праздничных практик питания, что зачастую сопряжено с угрозами здоровью людей. Авторы рассматривают проблемы, связанные с исполнением традиционных практик питания в условиях системы профессионального типа, не учитывающей специфику питания людей с нестандартными потребностями и режимом труда. Особое внимание уделяется рутинным практикам питания на рабочем месте представителей творческих профессий в формате идеализации/вынужденности. Ограниченность инфраструктуры организации питания, игнорирование специфики режима труда определенных профессиональных категорий приводит к невозможности соблюдать режим питания, национальные традиции. Совокупность практик питания дифференцируется ситуативно (рутинные, праздничные) и социально (ценовые категории пищи, этнические, связанные с особым режимом труда). Люди адаптируются к несовершенствам нормативов организации питания, особенностям режима работы, связанного с профессиональными обязанностями. При этом они комбинируют практики, основанные на нормах системы традиционного типа жизнеобеспечения и возможностях инфраструктуры, предлагаемой профессиональной системой. Рассматривая изменение практик питания в рамках двух типов систем жизнеобеспечения, авторы акцентируют внимание на изменении культурной атрибутики оформления правил и «места» для приема пищи, времени, обусловленном спецификой профессиональных обязанностей и социальными взаимодействиями сотрапезников, в связи с противоречиями между потребностями соблюдения традиционных практик и ограничениями современной профессиональной системы жизнеобеспечения. Применение социокультурного и сравнительного анализов дает основание считать, что у профессионалов с ненормированным рабочим днем сложились социальные привычки питания креативно-ситуационного характера, вне традиционных культурных норм и смыслов. Это определяет проблему современной организации питания на рабочем месте, связанной с поддержанием здоровья и трансформацией культуры питания.

**Ключевые слова:** система жизнеобеспечения; социальные практики питания; культура питания, социокультурный анализ.

**Благодарность:** Работа выполнена при поддержке ГРАНТ РФФИ № 18-411-420001\19; ГРАНТ-Регион № 10, 2019.

**Информация для цитирования:** Логунова Л. Ю., Маженина Е. А. Социокультурный анализ практик питания в системе жизнеобеспечения: традиции и современность // Научный результат. Социология и управление. 2019. Т. 5, N 4. С. 47-57. DOI: 10.18413/2408-9338-2019-5-4-0-5

Larisa Yu. Logunova  
Ekaterina An. Mazhenina

**Socio-cultural analysis of the nutrition practice in a system of life support: traditions and modern times**

Kemerovo State University  
6 Krasnai St., Kemerovo, 650000, Russia  
*vinsky888@ mail.ru*  
ORCID iD: 0000-0001-8417-913X  
ORCID iD: 0000-0001-7403-5677

*Received October 7, 2019; Accepted October 20, 2019*

*Published December 30, 2019*

**Abstract.** The authors of the article apply a sociocultural analysis to study modern nutrition practices. Changing the style of people's lives has led to the complication of life support systems. The modern life support system consists of traditional and professional subsystems. Food practices are based on cultural norms and symbolic design. They have developed in the framework of traditional support systems. The set of food practices is differentiated situationally (routine, holiday) and socially (price categories of food, ethnic, professional nutrition). The professional life support system has become a regulator and limiter of everyday and festive (sacramental) nutrition practices. People are forced to adapt to the imperfections of the standards of catering, the features of the mode of work associated with professional duties. The professional system eliminates national differences and social differentiation in food practices. The limitedness of its infrastructure, ignoring the specifics of the labor regime of certain professional categories leads to the inability to observe the diet, national traditions. Considering the change in food practices in the two types of life-support systems, the authors focus on changing cultural attributes and design rules «place» for meals, time due to the contradictions between the needs of their traditional practices and limitations of modern professional life-support systems.

The use of sociocultural and comparative analyses suggests that professionals with irregular working hours have social habits of a creative, situational nature, outside of traditional cultural norms and meanings. It defines the problem of organizing contemporary food in the workplace related to the maintenance of health and the transformation of food culture.

**Keywords:** life support system; social nutrition practices; food culture, sociocultural analysis.

**Acknowledgements.** This work was supported by Grant RFFI No. 18-411-420001\19, of 04.07.2019; Grant RFFI-project region under the agreement № 10/2019, of 04.09.2019.

**Information for citation:** Logunova L. Yu., Mazhenina E. An. (2019), "Socio-cultural analysis of the nutrition practice in a system of life support: traditions and modern times", *Research Result. Sociology and management*, 5(4), 47-57. DOI: 10.18413/2408-9338-2019-5-4-0-5

**Введение (Introduction).** Питание является важным элементом системы жизнеобеспечения человека. Организация питания, заложенная в национальной культуре самообеспечения, сформировала нормы системы жизнеобеспечения традиционного типа. Эти нормы учитывают требования «нормальности» питания – необходимые потребности человека в пище и регламенты ее потребления, эта система основана на традициях народной кулинарии, культурной атрибутике и ментальных характеристиках акта приема пищи представителями определенного социального слоя. Профессионально организованная система питания (цивилизационный тип) построена на нормативах для универсальных практик, не учитывающих вариативность и уникальные потребности человека. Противоречие заключается в соотношении возможностей структур профессиональной (оргцентричной) системы жизнеобеспечения, связанных с организацией питания, и вариативности выбора практик питания, соответствующей потребностям людей. Традиционный тип системы жизнеобеспечения и соответствующие ему практики питания первичны. Они основаны на сезонной, событийной, статусной основе возникновения, предполагают разнообразие выбора продуктов, правил организации трапезы, дифференцированную систему застольного этикета.

Практики питания встроены в структуру системы жизнеобеспечения и опосредованы культурными нормами и стандартами качества жизни. Социокультурное оснащение практик питания покоится на нормах, оформленных в обычаи. Эти нормы – следствие и инструмент социальной дифференциации, они предписывают вариативность социальных практик разным слоям и классам. Структуры оргцентричной системы не предполагают разнообра-

зия, продавая и подавая то, что рассчитано на минимум удобств и затрат. Достаточно вспомнить типовые интерьеры «столовых» с типовым меню.

Зависимость социальных практик от условий жизни в формате возможности/вынужденности делает их подвижными. Переменная «нормальность»/норма/норматив (где «нормальность» питания – представления человека, норма – требование культуры, норматив – организация питания, научно обоснованная профессионалами) определяют противоречивость исполнения традиционных практик в условиях специфичности структуры бюджета времени работников и инфраструктурных особенностей системы.

Ограничение выборов практик, существующих в профессиональной системе, приводит к депривации категорий населения с особым режимом питания, соблюдающих нормы здорового питания, диеты, работников с ненормированным рабочим днем, специфическим бюджетом рабочего времени. Профессиональная система жизнеобеспечения имеет инфраструктуру организации питания, но люди не всегда могут воспользоваться услугами (удаленность точек питания от места работы, несоответствие ритма работы с режимом работы пунктов организации питания, несоответствие меню).

Внимания требует изучение социальных практик питания, которые ограничивает и регулирует профессиональная система жизнеобеспечения.

**Методология и методы (Methodology and methods).** Практики питания – социокультурный акт приема пищи с соответствующими ритуалами, атрибутами. Практики «домашнего» питания связаны с технологиями традиционной системы (формата *human*), основанными на опыте и культурных традициях общности. Эти

практики оформляют культурные атрибуты трапезы в соответствие с национальными, социально-статусными или ситуативными (темпоральными) требованиями. Такие технологии учитывают уникальные потребности групп и социально дифференцируют «сотрапезников». Технологии цивилизационной системы (формата *smart*) основаны на нормативах потребления и профессиональном понимании чиновником усредненных стандартов качества жизни («Умные» технологии системы жизнеобеспечения городов Кузбасса: социально-политические и социокультурные контексты, 2018: 104-126). Технологии этого формата нивелируют социокультурные различия и связанные с ними характеристики места, времени, культурных атрибутов питания, вкусовых предпочтений.

Исследование трансформации практик питания развивается в западной социологии с конца XX в. Проблемы питания и пищевого поведения исследуются в историческом разрезе (Бродель, 1995), в комплексе с культурологическими и экономическими аспектами (Монтанари, 2009). Методологическим достижением в социологической науке стал постулат П. Бурдьё: практики питания есть составляющая культурного капитала человека (Bourdieu, 1984). Он обосновал социальную привычку в качестве «системы габитуса», которая есть катализатор и стабилизатор социальных практик, рассматриваемых в качестве поведенческого механизма соотнесения моделей и привычек поведения с общественными нормами. Система габитуса позволяет «производить бесконечно большое число практик» (Бурдьё, 2001). Практики упорядочены во времени и пространстве, исторически контекстуальны, транслируются новым поколениям в виде образцов поведения, независимы от индивидуального сознания и оценки.

Но в современных условиях сложившиеся традиционные правила питания разрушаются. Этот процесс К. Фишлер называет «гастро-аномией». По его мнению, это связано с трансформацией системы

трудовых и семейных отношений и интерпретируется в контексте культуры потребления общества постмодерна с его стремлением к индивидуализации и смягчению правил (Fischler, 1988: 275-292).

В настоящее время сформировалась отрасль исследования – социология питания (Carolan, 2012). М. Хальбвакс определял питание как социальный институт с функциями воспроизведения социальных норм и правил исполнения социальных ролей, за нарушение которых следуют санкции. Он исследовал различия в структуре питания, объясняя их дифференцирующими факторами (профессия, размер семьи, доходы), выявил связь с традициями, социальными привычками, местом в социальной структуре (Хальбвакс, 2000). В современных исследованиях зарубежных социологов акцентируется внимание на роли еды и питания в жизни людей (DeSoucey, 2010: 232-455), изучаются практики питания в русле исследований, посвященных социальному неравенству (Mennell, 1996; Thornton, 1987).

Проблемы и практики питания вошли в фокус микросоциологических исследований как общеметодологического поворота в социологии. Современная европейская социология питания изучает практики разных социальных слоев, этнических групп, особенности гендерных пищевых предпочтений. Исследуется безопасность диет и оригинальных практик пищевого поведения, роль СМИ в освещении модных практик питания (Носкова, 2015: 49-64).

В отечественной науке фундамент социологии питания заложил П. А. Сорокин (Сорокин, 2003). Методологические аспекты социологии питания и результаты исследования повседневных практик представлены в работах современных социологов Ю. В. Веселова (Веселов, 2015а: 95-104; 2015б: 68-82), А. В. Носковой (Носкова, 2014: 209-218) и др. Авторами констатируется актуальность анализа изменения практик питания разных социальных слоев населения как социальной проблемы с

преобладанием эмпирических исследований. Трансформация практик производства, распространения и потребления еды в современном обществе рассматривается в монографии «Социология питания: традиции и трансформации». Акцент делается на здоровом питании, характере симулякров «нормальной» еды, анализе качества питания в контекстах социального неравенства (Социология питания: традиции и трансформации, 2017).

**Научные результаты и дискуссия (Research Results and Discussion).** Генезис структур организации питания в системе жизнеобеспечения цивилизационного типа показывает социальную ориентированность публичных пространств, предназначенных для приема пищи (кафе, рестораны и др.). Ценовая политика и система звезд «Мишлен» определяют «классность» места для элитарной публики. В настоящее время это метка элитарности пространства. В Древнем Риме, Византии, Средневековой Европе такие заведения предназначались для низших классов, допускался невысокий уровень гигиены в физиологическом и социальном смысле. Система общественного питания своим развитием обязана росту буржуазии: после Великой Французской буржуазной революции в Париж приехали представители «третьего сословия», которым надо было где-то питаться. В XX веке освобождение женщин от обязанностей семейных кухарок подстегнуло рост влияния общественного питания, активизировало процессы изменения технологии приготовления пищи. В результате были утрачены традиционные социально-культурные смыслы приема пищи: еда перестала восприниматься как священнодействие, приятное времяпрепровождение, стала необходимостью для восстановления сил организма, оформилась в нормативы и стандарты приема пищи. Смысл стандартизации – контроль набора продуктов, определяемых близостью потребителей к магазинам и точкам организации питания. Набор продуктов и блюд навязывает практики вкуса, изменяющиеся вместе с поли-

тическими предпочтениями элит, экономическими санкциями и направлениями гастротуризма.

Драгоценность времени питания – традиционный культурный смысл практик. Народные поговорки указывают на социальную дифференциацию практик питания, соответствующих традиционному типу системы жизнеобеспечения: «кто долго жует, тот долго живет»; «сколько времени за столом проведешь, – столько и в раю пробудешь». Результаты исследований социального времени разных слоев населения В. Д. Патрушева показали, что время, затраченное на прием пищи социально дифференцирует людей. Чем выше социальный статус, тем больше времени человек проводит за обеденным столом. Если традиционный тип системы жизнеобеспечения ориентирует на приятное времяпрепровождение за обеденным столом, то цивилизационный тип дифференцирует и регламентирует это время. Например, рабочие на питание тратят в среднем 40 мин. в день, представители среднего и высшего классов – до 2,5 часа в день (Патрушев, 2001: 87).

В разных странах время, отведенное для приема пищи, варьируется. В США обеденный перерыв представителей среднего класса короче, чем у европейцев. Исследование фирмы «Edenred» (1916) показало, что 51% американцев тратит на обед 15-30 мин. Это меньше, чем во Франции, где 43% представители среднего класса тратят на обед 45 мин. (Wen, 2018).

Оргцентричная система жизнеобеспечения регламентирует время рутинных (не праздничных) практик. Она определяет время на обеденный перерыв, режим работы точек инфраструктуры питания. Имеет значение степень удаленности этих точек от рабочих мест, регламент времени работников, организующих питание («кто не успел, тот опоздал»). Не успевают, как правило, специалисты, профессия которых связана с особым режимом работы, не имеет фиксированного перерыва на обед (например, преподавательский состав,

медперсонал, специалисты IT сферы и др.). Ненормированность рабочего дня означает ситуативность обеда, нарушение ритмичности питания. Можно пропагандировать пользу здорового питания, но чего стоит такая пропаганда, если практики приема пищи объективно не воспроизводимы большинством из тех, на кого эта пропаганда направлена? Негибкость функционирования цивилизационного типа системы отчасти изменяет привычки «нормального» питания, определяемые нормами традиционного типа системы.

«Место» определяет социокультурный контекст практик питания. Оно привлекает их территориально, наполняет культурными смыслами пищевое поведение: физиологический акт превращается в социокультурный процесс. Традиционными считаются места для приема пищи – столовые в домах элиты, комнаты с печью в крестьянских домах, где поддерживался застольный этикет, предписывающий посадку гостей и домочадцев, перемену блюд, формы «прислуживания» за столом. В обществе модерна сформировалось особое «третье место» – кафе, пабы, клубы, где можно принимать пищу и напитки в пространстве между домом и местом работы (Ольденбург, 2014).

Когда работа занимает значительную часть времени, место для обеденного перерыва становится «текущим» и неопределенным, как и время обеда. Зачастую место для приема пищи совмещается с офисным столом, рабочим местом за компьютером. Это противоречит традиционному пониманию места для приема пищи, которое определяло территорию социальных взаимодействий (питейные заведения, трактиры, рестораны).

«Питейные заведения», как правило, функционируют в рамках традиционной системы жизнеобеспечения, удовлетворяя потребность людей в питании и общении за пределами семейной и рабочей территории (презентации, «деловые» фуршеты, встречи с друзьями). Польская *karczma* была местом, где заключались контракты с

партнерами, разрешались деревенские споры, организовывались торжества и браки. Хорватская *krčma* – место, которое в большей степени соответствует понятию «кофейня» (*kavana*), где встречаются коллеги и друзья для укрепления профессиональных связей. В США таким местом служит бар, в Великобритании – паб. Это места встреч, «где можно находить партнеров, укреплять дружеские связи, помощь в кредите или жилье, получать информацию о рабочих местах» (Mennell, 1996: 40). В греческой кофейне (*кафэ*) или румынской (*safenea*) мужчины проводят несколько часов после работы, перед тем, как пойти домой. Испанцы после обеда соблюдают традицию *sobremesa* («десерт»), находясь в компании друзей и коллег. *Sobremesa* длится столько, сколько и сам обед, иногда даже дольше (Randolph, 2018). Сегодня в «третьих местах» формировались «пищевые сообщества» друзей и компаний. Разговоры с коллегами во время обеденного перерыва – часть французской корпоративной культуры. 72% французов, как минимум, раз в неделю обедают в ресторане (исследование фирмы «Edenred», 2016 г.).

Культурные нормы встроены в структуры традиционной системы жизнеобеспечения в качестве «инструментальных ценностей», определяя вкусы, правила этикета. Символика и смыслы оформляют практики питания (особенности посуды, положения приборов, функции еды и напитков). Это факторы «национального влияния» на особенности вкусовых предпочтений в еде (Mennell, 1996: 17). Через культурные атрибуты социальные классы и этнокультурные группы позиционируют свою идентичность. Нормативные практики питания становятся символическим потреблением, которое питает не только «тело» класса, но и его душу (Веселов, 2015: 68-82).

Нормы традиционной системы жизнеобеспечения регулируют пищевое поведение, сдержат социальные предписания, относящиеся к количеству, моменту, месту

приема пищи, условиям и социальным контекстам (Носкова, 2015: 52), выборам или отвержению определенных продуктов. Люди опасаются последствий от приема определенных видов пищи, оставляющих специфический запах, потери статуса (принадлежность к высокому социальному статусу обязывает употребление в пищу кофе, шоколада, специй). Люди стараются не употреблять «плебейские продукты». Более «престижные» виды пищи и напитков становятся практикой мужчин, менее престижные – женщин и детей. Моральные принципы определяются религиозными запретами на определенные виды еды. В Европе не принято есть собак, некоторые блюда азиатской кухни не приживаются в Европе, в Азии не принято употребление молочных продуктов. Существует религиозный запрет на потребление свинины у мусульман, требование кошерности пищи у евреев, и т. д. (Mennell, 1996).

Культурные нормы могут входить в противоречие с диетическими предписаниями (Hernández, Arnaiz, 2008: 141), разработанными агентами цивилизационной системы жизнеобеспечения (врачи, диетологи) и практикуемыми инфраструктурой «быстрого питания». Последствием работы последней стала практика употребления «неритуальной» пищи «неритуальным» способом, «на бегу» в ресторанах фаст-фуда. Еда теряет сакральный смысл, становится формой получения физического удовольствия.

С другой стороны, профессиональная система жизнеобеспечения формирует концепцию «здорового образа жизни» с практиками «здорового» питания (набор диет, научно обоснованные запреты на определенные виды продуктов). Агенты профессиональной системы (производители еды и препаратов для «похудения») навязывают культ худого тела, необходимость диет, моду на «правильное» питание. Предпочтения и отказы в еде становятся частью имиджа, способом идентификации себя с сообществом или субкультурой (Носкова, 2015: 59).

Практики здорового питания в традиционном типе системы жизнеобеспечения регулируются религиозными и духовными нормами, естественны по своему происхождению, соответствуют пониманию человека о «нормальности» питания. Нормы традиционного типа системы жизнеобеспечения определены адаптивностью процессов жизни людей (сезонность блюд и практик принятия или избегания употребления определенных продуктов). В профессиональной системе при обоснованности нормативов питания они обусловлены набором продуктов, поставляемых торговыми точками со всеми проблемами социальной дифференциации и ценовой политики структур торговли.

Коллективное программирование на установку полезности в выборе пищевых предпочтений, регламенты, внедряются в коллективное сознание телепередачами о питании, рекламой. Зачастую информация о продуктах питания в СМИ противоречивая, а эмпирические данные исследований ангажированны. Утрата культурных смыслов пищи при актуализации калорийности и экологической ценности переводит систему питания из культуры жизнеобеспечения в технологию жизнеобеспечения.

Нормативность практик питания для представителей творческих профессий с ненормированным графиком труда невозможна, их требования к питанию на рабочем месте сводятся к скорости: люди питаются «как получится, по ситуации» («Умные» технологии системы жизнеобеспечения городов Кузбасса: социально-политические и социокультурные контексты, 2018: 234). Проблема – в совмещении человеком диетических нормативов и культурных норм питания с профессиональными особенностями. Например, у специалистов в сфере IT перерывы на обед зависят от процессов, связанных с установкой программного обеспечения. У медработников в поликлиниках и больницах, как правило, нет столовой для персонала. В сфере образования физиологическими процессами преподавателя управляет

«учебный процесс».

Практики питания и употребления напитков выработаны традиционной системой жизнеобеспечения. Они бывают рутинные (ежедневные), праздничные. Рутинные практики связаны с домашним приемом пищи и питанием на рабочем месте. Любая практика есть культурный текст, который «исполняется» участниками социального действия – культурно-символического акта «трапеза»: очерчивается круг сотрапезников, согласуется выбор «повода», места, набора продуктов. Отказ от участия в коллективной трапезе может быть связан с новыми пищевыми нормами (выбором специальных диет) или социальными предпочтениями не делить пищу с определенным кругом людей. Приглашение к трапезе связано со смыслами предпочтения-отвержения потенциального сотрапезника, его умения понимать и практиковать правила, связанные с приемом пищи. Люди могут питаться ситуативно и даже креативно, но предпочитают вилку, нож, столовое белье и достойный сервис «быстрому питанию» с его навязанной «демократичностью».

Сложностью культурно-символических конструкций традиционно отличаются праздничные ритуалы питания, сопряженные с особым видом настроения на прием пищи, соответствующего «праздничной ситуации», снятием запретов на определенные виды продуктов (например, мяса после окончания поста), употреблением алкоголя. «Пить, – значит, быть праздничным, быть праздничным, – значит, пить» (Social and Cultural Aspects of Drinking. A report to the Amsterdam Group, 2000). М. А. Торнтон исследовала символическое значение напитков, его сопряженность с социальной структурой Австрии. Представители интеллигенции отличаются индивидуализмом, разобщенностью, которая оформляется напитком сект (австрийское шампанское) в отличие от фермеров, которые выбирают шнапс и пиво – напитки, способствующие укреплению социальных связей (Thornton, 1987: 108). Шнапс по-

требляется в любое время, сект – по специальным датам (Новый год, день рождения). В России «праздничными» считаются шампанское и коньяк. «Неофициальным» напитком для непринужденного общения в дружеской компании, считается пиво или водка. Напитки выполняют символические и ритуальные функции. Таинство причастия или обычай соприкоснуться бокалами с вином, символизируют смешение напитка: акт побратимства, демонстрация отсутствия умысла отравления сотрапезников. Эти смыслы интернациональны для представителей европейской культуры.

Профессиональный тип системы жизнеобеспечения учитывает нормы культуры, совмещая их с трендом универсализации. Социальная дифференциация рассматривается в стандартах ценовой политики, в меньшей степени учитываются национальные и ситуативные особенности клиентов. Это заставляет людей в повседневных практиках пищевого поведения искать возможности для интеграции норм традиционной и нормативов профессиональной систем жизнеобеспечения. Чаще всего это связано с ситуациями обеденного перерыва. Такой баланс «традиционности/современности» сегодня очевиден в новых формах работы агентов традиционной системы жизнеобеспечения, которые учитывают потребности рутинности и специфику ситуативности пищевых практик, связанных с обеденными перерывами. Например, в Мумбаи (Индия) обед развозят по фирмам профессиональные даббавалы (доставщики). Современная практика доставки – кейтеринг выглядит холодной калькой с уникального семейного бизнеса индусов. Но желание завоевать клиента подсказывает интересные гибкие формы работы организации питания в профессиональной системе жизнеобеспечения. Перерыв сотрудников офисов длится не более 30 мин., поэтому быстрая доставка еды особо ценится. В городах Уганды офисным сотрудникам торговцами «с лотков» предлагаются недорогие обеды – «ролексы». На Филиппинах по инициативе го-



родских властей открыты «веселые джипы» (Jollijees) – передвижные лотки с едой, которые торгуют «здоровой» пищей для обедов. В Египте создана сеть компаний (Yumamia) с рекламой «поставщика здоровой пищи», пользующаяся популярностью у менеджеров торговых центров (Wen, 2018).

Комбинация традиционности и «вынужденности» проявляется в том, что люди приносят еду из дома в офис, ходят на обед домой из соображений «экономии» или согласно диетическим (национально-культурным) нормам («Умные» технологии системы жизнеобеспечения городов Кузбасса: социально-политические и социокультурные контексты, 2018: 228-229).

Предпочтение блюд этнической кухни – дань традиционной системы жизнеобеспечения, защита права на уникальность в пищевом поведении. В 1986 году итальянские трактирщики отстаивали права пасты и пиццы, устроив акцию протеста против решения компании McDonalds открыть одно из своих заведений на Пьяцца-ди-Спанья в Риме. В Италии была объявлена война Fast Food (быстрой однообразной еде в спешке). Сформировалось движение сторонников Slow Food («медленная еда») против распространения фастфуд-культуры, вытесняющей уникальные национальные традиции питания. Философия медленного питания соответствует нормам традиционной системы жизнеобеспечения, она означает выбор разнообразных экологически чистых продуктов местного производства. Процесс питания связан с приготовлением пищи собственноручно, неторопливым наслаждением пищей в компании близких людей за красиво накрытым столом.

Продвижение и поддержка национальных традиций питания в эпоху глобализации затруднительны. Например, во многих российских городах трудно найти ресторан с национальной кухней, но почти на каждой улице есть заведение быстрого питания или японской кухни.

**Заключение (Conclusions).** Практи-

ки питания сформировались в рамках традиционной системы жизнеобеспечения. Усложнение социума привело к возникновению профессиональных систем организации жизни, регулирующих, но и ограничивающих возможности воспроизводства привычных рутинных практик, социальных привычек. Практики питания определяются социально-культурными нормами, их воспроизводство закреплено в культуре общности традициями и обычаями. Современники вынуждены адаптировать культурные нормы, оформляющие практики питания, к особенностям, связанным с профессией, социальной инфраструктурой питания, режимом работы.

Традиционные практики питания включают соотнесенность места, времени, культурных норм, атрибутов и символов, связанных с пищевым поведением, в вариантах повседневности и праздничной ситуации. Усложнение системы жизнеобеспечения, появление в ней профессиональной подсистемы определяет новые социальные нормы и правила организации практик питания, регулирует выбор времени, специфику бюджета времени, «места», локализованные в границах инфраструктуры организации питания. Профессиональная система нивелирует национальные различия и социальную дифференциацию в практиках питания. Это противоречие социокультурного характера, адаптируясь к которому, люди вырабатывают современные практики питания, стараясь совместить традиции в пищевом поведении с требованиями современности.

#### Список литературы

Бродель Ф. Что такое Франция? Кн. 2. Люди и вещи. М.: Изд-во им. Сабашниковых, 1995. 244 с.

Бурдые П. Практический смысл; пер. с фр. А. Т. Бикбова, К. Д. Вознесенской, С. Н. Зенкина; под ред. Н. А. Шматко. СПб.: Алетейя, 2001. 562 с.

Веселов Ю. В. Повседневные практики питания // Социологические исследования. 2015. № 1. С. 95-104.

Веселов Ю. В. Современная социальная

система питания // Журнал социологии и социальной антропологии. 2015. Т. XVIII, № 1 (78). С. 68-82.

Монтанари М. Голод и изобилие: история питания в Европе. СПб.: Alexandria, 2009. 279 с.

Носкова А. В. Питание: методологические подходы к исследованию и повседневные практики // Вестник МГИМО-Университета. 2014. № 6. С. 209-218.

Носкова А. В. Питание как объект социологии и маркер социального неравенства // Вестник Института социологии. 2015. № 3 (14). С. 49-64.

Ольденбург Р. Третье место: кафе, кофейни, книжные магазины, бары, салоны красоты и другие места «тусовок» как фундамент сообщества. М.: Новое литературное обозрение, 2014. 456 с.

Патрушев В. Д. Жизнь горожанина. М.: Academia, 2001. 106 с.

Сорокин П. А. Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь. М.: Academia & LVS, 2003. 684 с.

Социология питания: традиции и трансформации: коллективная монография / Д. В. Голоухова, Н. Н. Зарубина, Д. Н. Карпова, С. А. Кравченко, А. В. Носкова; под общ. ред. Н. Н. Зарубиной, С. А. Кравченко. М.: МГИМО-Университет, 2017. 302 с.

«Умные» технологии системы жизнеобеспечения городов Кузбасса: социально-политические и социокультурные контексты: монография / Л. Ю. Логунова, Е. В. Головацкий, Е. А. Маженина, Н. В. Нятина. Кемерово, 2018. 284 с.

Хальбвакс М. Социальные классы и морфология. М.: Институт экспериментальной социологии; СПб.: Алетейя, 2000. 509 с.

Bourdieu P. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, Mass.: Harvard University Press and Routledge & Kegan Paul, 1984. 640 p.

Carolan M. The Sociology of Food and Agriculture. New York: Routledge, 2012. 322 p.

DeSoucey M. Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union // American Sociological Review. 2010. Vol. 75 (3), Pp. 432-455.

Fischler C. Food, Self and Identity // Social Science Information. 1988. Vol. 27 (2). Pp. 275-292.

Hernández J., Arnaiz M. Preferences and

Food Consumption: Pleasure, Convenience and Health // Social Studies Collection. 2008. № 24. URL:

[http://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/laCaixaFoundation/vol24\\_en.pdf](http://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/laCaixaFoundation/vol24_en.pdf) (дата обращения: 13.11.2081).

Mennell S. All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Chicago: University of Illinois Press, 1996. 408 p.

Randolph M. A uniquely Spanish part of the meal. URL:

<http://www.bbc.com/travel/story/20180424-a-uniquely-spanish-part-of-the-meal> (дата обращения 13.11.2018).

Social and Cultural Aspects of Drinking / Drinking Occasions: Comparative Perspectives on Alcohol and Culture. A report to the Amsterdam Group. Oxford: The Social Issues Research Centre, 2000. 256 p.

Thornton M. A. Sekt versus Schnaps an Austrian Village // Constructive drinking. Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge: Cambridge University Press, 1987. Pp. 102-112.

Wen T. What workers around the world for lunch. URL:

<http://www.bbc.com/capital/story/20180110-what-workers-around-the-world-do-for-lunch> (дата обращения: 13.11.2018).

## References

Braudel, F. (1995), *What is France? Book. 2. People and things*, Izd-vo im. Sabashnikovyh, Moscow, Russia. (In Russian).

Bourdieu, P. (2001), *Practical meaning*, Translated by Bikbov, A. T., Voznesenskaya, K. D. and Zenkin, S. N., in Shmatko, N. A. (ed.), Aleteya, St. Petersburg, Russia. (In Russian).

Veselov, Yu. V. (2015), "Everyday Nutrition Practices", *Sotsiologicheskie issledovaniya*, (1), 95-104. (In Russian).

Veselov, Yu. V. (2015), "Modern social system of nutrition", *Journal of Sociology and Social Anthropology*, XVIII (1), 68-82.

Montanari, M. (2009), *Hunger and abundance: the history of nutrition in Europe*. Alexandria, St. Petersburg, Russia. (In Russian).

Noskova, A. V. (2014), "Nutrition: Methodological Approaches to Research and Daily Practices", *Bulletin of MGIMO-University*, (6), 209-218. (In Russian).

Noskova, A. V. (2015), "Nutrition as an ob-

ject of sociology and a marker of social inequality”, *Bulletin of the Institute of Sociology*, (3), 49-64. (In Russian).

Oldenburg, R. (2014), *Third place: cafes, coffee shops, bookstores, bars, beauty salons and other places of “partying” as the foundation of the community*, Novoe literaturnoe obozrenie, Moscow, Russia. (In Russian).

Patrushev, V. D. (2001), *Life of the townspeople*, Academia, Moscow, Russia. (In Russian).

Sorokin, P. A. (2003), *Hunger as a factor. The impact of hunger on people's behavior, social organization and social life*, Academia & LVS, Moscow, Russia. (In Russian).

Goloukhova, D. V., Zarubina, N. N., Karpova, D. N., Kravchenko, S. A. and Noskova, A. V. (2017), *Sociology of nutrition: traditions and transformations*, in Zarubina, N. N. and Kravchenko, S. A. (eds.), MGIMO-University, Moscow, Russia. (In Russian).

Logunova, L. Yu., Golovatsky, E. V., Mazhenina, E. A. and Niatina, N. V. (2018), “Smart” technologies of the life support system of Kuzbass cities: socio-political and sociocultural contexts, Kemerovo, Russia. (In Russian).

Halbwachs, M. (2000), *Social Classes and Morphology*, Institute of Experimental Sociology, Moscow, Aleteya, St. Petersburg, Russia. (In Russian).

Bourdieu, P. (1984), *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Harvard University Press and Routledge & Kegan Paul, Cambridge, Mass., USA.

Carolan, M. (2012), *The Sociology of Food and Agriculture*, Routledge, New York, USA.

DeSoucey, M. (2010), “Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union”, *American Sociological Review*, 75 (3), 432-455.

Fischler, C. (1988), “Food, Self and Identity”, *Social Science Information*, 27 (2), 275-292.

Hernández, J. and Arnaiz, M. (2008), “Preferences and Food Consumption: Pleasure, Convenience and Health”, *Social Studies Collection*, (24) [Online], available at: [http://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/laCaixaFoundation/vol24\\_en.pdf](http://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/laCaixaFoundation/vol24_en.pdf) (Accessed 13 November 2018).

Mennell, S. (1996), *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the*

*Middle Ages to the Present*, University of Illinois Press, Chicago, USA.

Randolph M. A uniquely Spanish part of the meal [Online], available at: <http://www.bbc.com/travel/story/20180424-a-uniquely-spanish-part-of-the-meal> (Accessed 13 November 2018).

Randolph, M. A uniquely Spanish part of the meal [Online], available at: <http://www.bbc.com/travel/story/20180424-a-uniquely-spanish-part-of-the-meal> (Accessed 13 November 2018).

*Social and Cultural Aspects of Drinking* (2000), Drinking Occasions: Comparative Perspectives on Alcohol and Culture. A report to the Amsterdam Group, The Social Issues Research Centre, Oxford, UK.

Thornton, M. A. (1987), Sekt versus Schnaps an Austrian Village, in *Constructive drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, Cambridge, University Press, UK, 102-112.

Wen, T. What workers around the world for lunch [Online], available at: <http://www.bbc.com/capital/story/20180110-what-workers-around-the-world-do-for-lunch> (Accessed 13 November 2018).

**Конфликты интересов: у авторов нет конфликта интересов для декларации.**

**Conflicts of Interest: the authors have no conflict of interest to declare.**

**Логунова Лариса Юрьевна**, профессор кафедры социологических наук ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», доктор философских наук, доцент.

**Маженина Екатерина Анатольевна**, доцент кафедры социологических наук ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», кандидат социологических наук, доцент.

**Larisa Yu. Logunova**, Professor, Department of Sociological Sciences, Kemerovo State University, Doctor of Philosophy, Associate Professor.

**Ekaterina An. Mazhenina**, Associate Professor, Department of Sociological Sciences, Kemerovo State University, PhD in Sociology, Associate Professor.