

Феномен «модной еды» в контексте телесных практик современности

Статья посвящена анализу взаимовлияния современных модных стандартов телесности и развития пищевой культуры. В статье уделяется внимание особенностям формирования кулинарных пристрастий, увлечений, выявлению причин становления современных стандартов в пищевой культуре современности, а также значению еды и кулинарии в системе гендерных отношений.

Ключевые слова: пищевая культура, мода, гендер, тело, телесность, модный стандарт

Mariya V. Yakovleva

The phenomenon of the fashion food and modern standards of physicality

This article analyzes the mutual influence of modern fashion standards corporeality and development of food culture. The article focuses on the peculiarities of the formation of eating habits, hobbies, identify the causes of the formation of modern standards in the food culture of our time, as well as the value of food and cooking in the system of gender relations.

Keywords: food culture, fashion, gender, body, physicality, fashion standard

Сегодня мода понимается как процесс воплощения духовных идеалов в материальные образцы, и сфера ее влияния как фактора динамики явлений и феноменов культуры охватывает все материальную и духовную сферы жизни. К числу ярких современных феноменов, зависящих от динамики моды, является еда и пищевая культура в целом.

Традиционно еда, наравне с жилищем и одеждой, является категорией, определяющей характер этноса, народа и культуры в целом и является предметом изучения и анализа в таких дисциплинах, как этнология, антропология, этнография, социальные науки, экономика, политология, медицина.

История кулинарного искусства неразрывно связана с историей человечества. Еда всегда была связана с системой социальной стратификации, выступала в роли «кнута и пряника», репрезентацией политической и социальной борьбы, а также наделялась магическими свойствами, была частью ритуалов, была символом желаний, свобод. Критерии распределения, ограничения, поощрения едой стали одним из важных способов формирования нормативного, социально востребованного в той или иной культуре, этносе субъекта. Тем самым реализуя репрессивный принцип культуры, в частности связанный с невербальной, физической, интимной сферой бытия.

Мода, оказывая влияние на еду и пищевую культуру, формирует как представления о правильной еде, так и потребности в еде, выбор качества и количества продуктов, а также представления о модных продуктах и актуальной ку-

линарии – сочетании продуктов, способе приготовления и эстетической составляющей блюда. И конечно, становление кулинарного дизайна и «food design», где еда, продукты включены в систему интерьера.

Приоритеты в еде, популярные продукты и кулинарные изыски, популярные в то или иное время, служат достаточно ярким символом эпох. Например, «рябчики и ананасы» как символ буржуазной эпохи в России; салат «оливье» как символ эпохи социалистического застоя; «суши» как символ новой России. Так же отношение к еде демонстрирует идеалы, ценностную ориентацию общества. Пожалуй, самым знаменитым в этом ключе является высказывание Марии Антуанетты: «если нет хлеба, пускай едят печенье». В отечественной истории ярким примером может служить Coca-Cola, ставшая символом символы свободы и демократии в России рубежа 80–90-х гг. XX в. Ассортимент продуктовой корзины демонстрирует социальное положение потребителя, так, например, выбор продуктов с эмблемой «не содержит ГМО», воспринимается как образованность, грамотность, успешность и адекватность потребителя. А некоторые продукты, являющиеся «мужскими» в одно время, сегодня считаются «женскими». Так, например «Martini», репрезентировав образ Джеймса Бонда, считался «мужским напитком». В условиях изменения мужских и женских сценариев «Martini» репрезентирует богемный шик в женском мире и воспринимается как «женский напиток», что, в первую очередь, нашло отражение в рекламной кампании. Мужчина и женщина как герои рекламы поменялись ролями объ-

ект-предмет. Теперь «бытие-под-взглядом»¹ как традиционно женское предназначение принадлежит мужчине, и он является предметом визуального удовольствия.

Еда, продукты питания, кулинария давно вошли в художественную культуру, найдя отражение во всех сферах искусства, где еде и кулинарии уделяется пристальное внимание для передачи сюжета и характеристики героя и др. Сегодня мода на еду особенно актуальна в кинематографе (М. Феррери «Большая жратва» (1973), П. Гринуэй «Повар, вор, его жена и ее любовник», Ж.-П. Жене и Х. Каро «Деликатесы» (1991), «Ешь, молись, люби» Р. Мерфи (2010), «Ватель» Р. Жоффе (2000)).

Продуктовая тема в искусстве получила популярность в эпоху Нового времени, где отношение к человеку, «созданному по образу и подобию Бога», вернуло тело в культуру, обратив пристальное внимание к телесности, к внешней оболочке человека, избавив от христианского постулат «тело – клетка для души». Именно с этого периода начинает формироваться застольный этикет, эстетика приема пищи. Для аристократического периода западноевропейской истории еда и связанные с ней церемонии были, в первую очередь, определены четкой социальной иерархией и представлениями о роли человека в общественной жизни. Например, присутствовать при трапезе коронованных особ (вкусать королевские яства, даже доедать за королевской особой) было своего рода отличием, честью для высшего сословия «элит». К тому же светская культура предполагала особое отношение к еде, не как к физической потребности, а исключительно как к удовольствию. Сложившийся этикет, придворные церемонии к XVIII в. сформировали кулинарное искусство, отвечающее духовным идеалам аристократии и соответственно модным тенденциям эпохи.

Сегодня искусство кулинарии также попадает под влияние модных тенденций. Например, актуализация этнотенденций и процессы глобализации сформировали моду на национальные кулинарные традиции и этнорестораны (итальянские, китайские, японские и др.). Но по-иному реализует себя французская кухня, которая в современной кулинарии в большей степени относится к кулинарии «от кутюр». Что исторически связано с рецептами, эстетикой подачи, выработанной в светской культуре Франции, а не этнографическими особенностями. Поэтому традиции Высокой кулинарии опираются на исторические корни кухни высшего света, в состав которой входят малодоступные продукты, что так же не позволяет ресторанам

французской кухни получить массовое распространение. К тому же этнические особенности пищевой культуры и национальных продуктов (устрицы, улитки, лягушки) в массовом сознании являются несъедобными.

Отличие высокой кухни и этнокухни в преобладании традиций, в то время как современное развитие кулинарного искусства связывают с инновациями. Что, в свою очередь, привело к формированию такого направления, как «Fusion» – главными характеристиками которого считают интерпретацию рецептов, взаимодействие кулинарных традиций, инновационные технологии, поиски новых вкусовых сочетаний продуктов. Например, ингредиенты сочетаются таким образом, чтобы они выявляли и усиливали вкусы друг друга – шоколад с солью. Еще одно направление – это деструктивная кухня, иногда ее называют молекулярной. Здесь, в первую очередь, речь идет о новейших обработках продуктов. Например, тыква со вкусом манго, суфле из огурца со вкусом черной икры и т. п. Чаще проявления этой сферы кулинарии можно встретить в промышленном производстве для удешевления продукции. При этом способы обработки продуктов для изменения вкусов, замена более дешевыми ингредиентами не афишируются.

Развитие кулинарного искусства, многообразие тенденций и стилей, использование инновационных технологий спровоцировали подъем ресторанного бизнеса (этнические, ретро, молекулярные, интерьерные и пр.). Места общественного питания, соответствующие критериям «модных», сегодня востребованы в системе индустрии моды – показы, рекламные акции и пр. И, конечно, приобщение к ресторанной культуре является маркером успешности, статусности клиента.

В то же время сегодня динамика культуры в сторону реабилитации традиционных ценностей, популяризации пуританских настроений, возрождения семейных ценностей находит отражение в возрождении «семейных обедов» и «домашней еды», которые так же становятся атрибутами успешной, обеспеченной жизни, где социальный статус репрезентируется с помощью таких коррелятов, как жилище, еда, традиционные ценности, социальная замкнутость и недоступность. В промышленности, ориентированной на пищевое производство, также сегмент домашней кулинарии играет большую роль – от изготовления полуфабрикатов (во второй половине XX в.) до одноразовой посуды для приготовления пищи – сегодня.

Моду на «домашнюю еду» и семейные ценности ярко реализуют мировые и отечествен-

ные СМИ, например такие программы, как «Едим дома», «Кулинарный поединок», «Правила моей кухни» и пр., получают лучшее время в сетке вещания и собирают миллионные аудитории. Хотя популяризацию передач, обучающих кулинарным премудростям, так же связывают с общей западноевропейской ситуацией в пищевой культуре. Вторая половина XX в. характеризуется изменениями в социальной, экономической и научной сферах жизни. Этот период понимается как период достигнутых свобод, в том числе от домашней работы, которая всегда была камнем преткновения в теории политического феминизма², где экономическая зависимость женщин рассматривается на основе их угнетения, и патриархат строится на неоплаченном домашнем труде женщин, как капитализм – на неоплаченном труде рабочих. Появление технологии «быстрой заморозки» привело к появлению полуфабрикатов, развитие «fast food», которые должны были накормить послевоенное общество и освободить женщин от домашней рутины. Общее становление экономической независимости женщин так же стало символом не только освобождения женщины от рабского домашнего труда, но и переоценки всех ценностей западноевропейского мира. Fast food и еда вне дома, общее отстранение женщин от домашних дел, вследствие «побед идей феминизма» и привели к утрате кулинарных навыков.

Еда и кулинарное искусство как выражение эстетики господствующих стилей, их зависимость от духовных идеалов эпохи, возможности и функции еды в процессе формирования и отношения к телу, несомненно, усиливают ее роль в структуре моды. В частности, еда является частью комплекса «модный стандарт», куда входят модель поведения и визуальный образ. Сегодня мода решает, «что есть, где, когда, с кем и как». Именно здесь происходит развитие кулинарного искусства, главенствуют такие понятия, как модная кухня, модное блюдо, модный продукт, модное место и т. п.

Основная роль еды в моде связана с процессом формирования телесности, что является частью обязательной программы «модного стандарта» и модного образа жизни. Правильная – «модная еда», в отличие от одежды и костюма, которые способны лишь репрезентировать образ телесности (за счет утягиваний и накладок), способна создать необходимый стандарт тела в реальности. Здесь важное значение приобретают всевозможные виды диет, которые чаще воспринимаются как формы ограничений в еде. Конечно, диетология – медицинская сфера, но в массовом сознании «диета» тождественна модному стандарту «отказа от еды».

Данное явление традиционно воспринимается как сфера сосредоточения женского в культуре. Говорить о «строжайших диетах» стали с рубежа XIX–XX в. Когда отказ от корсета как молниеносного средства создания тонкой талии заставил модниц сесть на строжайшую диету для сохранения стройности и осанки. Массовым явлением «диета» стала во второй половине XX в., когда новые пищевые привычки вкупе с изменениями условий труда – переходом от физического к интеллектуальному, сидячий образ жизни – привели к новой проблеме – тотальному ожирению целого поколения. Уже к 1970-м гг. прошлого века в моду вошли «подсчет и распределение калорий» и «здоровый образ жизни», одним из необходимых условий которого стало правильное питание. В конце 1970-х гг. настоящую революцию в Высокой кухне произвел Поль Бокюз³, одним из новшеств которой стали не только принцип художественного оформления блюда, но и сокращение порции. Именно этот период характеризуется как массовым увлечением, так и созданием диет. Первые профессионально разработанные диеты принадлежат Аткинсу и Монтиньяку, белковая и раздельная, соответственно⁴. Популяризации диет способствовали звезды кино, которые свою красоту и идеальные формы приписывали исключительно заслугам собственной разборчивости в выборе продуктов. Почти все знаменитости создали собственную «диету» – «ананасовая» от Софи Лорен, «раздельное питание» от Джейн Фонда, «питание по часам» от Кетрин Зеты Джонс, «кефирная» от Ларисы Долиной.

К 90-м гг. прошлого века, в условиях кризиса и тенденций минимализма в моде телесные стандарты, воплощенные в топ-модели Кейт Мосс, оставили пресловутые «90–60–90» как историю. Популярность, успешность, статусность профессии модели, ее репрезентативная роль в моде создают в массовом сознании устойчивые стереотипы модных канонов телесности. Новый идеал красоты – «скелет, обтянутый кожей», спровоцировал эпидемии булемии и анорексии (хотя многие века очистительные клизмы и перышки помогали дамам избавиться от съеденного, а в Древнем мире дамы предпочитали уксусную воду для придания стройности своему телу). Самой известной «диетой» стал пресловутый «листочек салата», так популярный в качестве модного меню 90-х гг. прошлого века, а многие медийные персоны в интервью предлагали единственный способ похудеть – «не жрать!». Что приводило к летальным исходам и инвалидности среди молодых девушек. После гибели модели на Миланской неделе моды в 2006 г. из-за физического истощения жестоочи-

ли требования к моделям в сфере модельного бизнеса. Теперь по закону перед любым дефиле модель проходит взвешивание (недостаток веса не должен превышать 20 % от общей массы), а также появились модели размера «+».

Сегодня врачи выступают против замороженных «диет»⁵, диеты XXI в. утратили свою основную функцию – формирование тела; сегодня их заменили спорт и, в большей степени, эстетическая медицина, но «сидеть на диете» остается модной стратегией поведения. Хотя само слово как символ болезненного отказа от еды является табуированным. В начале XXI в. пришло понимание «здорового, сбалансированного питания».

В то же время публичный рацион модницы сохраняет аскетизм и жесткий регламент продуктов. Данное явление не является новаторством XX в. Еще в XIX в. в эпоху романтизма благородным светским дамам предписывалось отказываться от публичного приема пищи или минимизировать его. К тому же приему большого количества пищи мешал корсет, утягивающий и без того стройный стан. Публичный рацион часто состоял из вина, сладости, кофе – своего рода «нектара», который могли себе позволить представительницы романтического образа. Например, герой картины «Формула любви» (1984) М. Захарова даже представить себе не может, что его возлюбленная будет «кушать лапшу». Отказ от публичной и обильной еды для женского мира, с одной стороны, связан с идеалами романтизма, с репрезентацией пренебрежения физическим трудом в высшем обществе; а с другой – четкими установками буржуазных идеалов с их идеями экономичности и универсальности, которые не позволяли дамам много и публично есть. Например, к воплощению таких буржуазных идеалов можно отнести Дюймовочку как синоним идеальной жены с ее потреблением половины зернышка в год.

В еде и кулинарии в целом, так же как и в области «модной еды», маскулинное и феминное реализуются по-разному и в разных областях. Жесткий регламент в сфере еды обусловлен репрезентацией женского в культуре и напрямую связан с физическим контролем над сферой телесного. Пристальное отношение к женскому телу в истории, в феминистической традиции считается одним из видов угнетения, получившим название – феиизм⁶. Тело является одним из критериев женской привлекательности, основанной на анатомической, физической составляющей. Женская привлекательность связана с телесностью, которая не универсальна, а культурно детерминирована и выражена в образе стандартов красоты.

Формирование телесности происходит, в

том числе, и путем отказа от пищи богатой животными жирами. Что приводит к регламентации в сфере еды в женском мире, которую так же связывают с традиционной ролью женщины (материнство, хранительница очага), традиционной сферой деятельности (собирательница), телесной репрезентации привлекательности и биологической предрасположенности женского организма к полноте. К тому же второстепенное положение и значение женщины в жизни общины отдаляли ее от «лучших» – мясных питательных блюд. Поэтому мясо и еда, богатая белками и протеинами, были мало доступны женщинам, их рацион в большей степени был вегетарианским. Мясной рацион традиционно приписывается мужскому миру и связан с системой распределения прибыли. Это связано с традиционными мужскими ролями – охотник, добытчик, защитник, где мясо символ и инструмент власти и маркер социальной иерархии. Данные мужские роли всегда социально ориентированы, что привело к построению мужской привлекательности, основанной на социально-статусной системе трофеев – «лучшему охотнику – лучший кусок». Этот факт нашел отражение во взаимоотношении полов – процессе выбора брачных партнеров, когда покровительство лучших представителей племени для слабого пола давало доступ к лучшим продуктам. А также реализуется иерархия мужского-женского в культуре, где традиционная «правильная» женственность соблюдает суверенитет мужского мира и отказ от мясной пищи расценивается как «непосвяτικότητα» на мужскую сферу. Еда становится способом репрезентации традиционной маскулинности, где еда – граница суверенного мужского мира (поэтому мужчины не переносят, когда девушки «таскают» еду с их тарелки).

Сегодня также можно заметить различие в «мужских» и «женских» тарелках в отношении к еде, как к трофею, системе поощрения, покровительства. Поэтому приглашение в ресторан, «чашка кофе» – традиционный стереотип покровительства и благосклонности – иерархии мужского и женского в культуре.

Ограничения в еде стали синонимом репрезентации женственности и вошли в формат модного поведения. мода за такие женские черты, как капризность, непостоянство, изменчивость воспринимается как сосредоточение женского и занимает второстепенное значение в культуре. Поэтому понятие «модности» в мужском мире игнорируется, оно подменяется ее категориями – «полезности», «актуальности», «новаций». Именно поэтому мужчины «не сидят на диетах», а придерживаются сбалансированного питания, а отказ от еды носит социальный характер – по-

литической или социальной борьбы. Одной из норм маскулинности является норма физически развитого тела. Традиционный мужской рацион способствует формированию маскулинной привлекательности, основанной на категории физически крепкого тела.

Этот же факт определяет отношение мужчин и женщин к «модной еде», где еда и гастрономические пристрастия – маркеры социального статуса. Мужчины в большей степени отдают предпочтение классическим высококалорийным блюдам, а женщины, придерживающиеся модного стандарта поведения, склонны экспериментировать и вынуждены «полюбить» сбалансированные, низкокалорийные блюда. По этой же причине перекусы и заведения «быстрого питания» в женской среде не приветствуются, а их посещение считается «позорным и неприличным», поскольку высококалорийная пища «портит фигуру». В то же время для мужчины еда «на бегу» – это атрибут занятости как символ успешности.

Еще один важный момент – это реализация мужского и женского в кулинарной индустрии. Здесь так же, как и во всех областях индустрии моды, профессия повара носит положительный характер за счет статусности, высокого уровня доходов, популярности. Поэтому мужчина-повар добивается больших успехов, и профессия считается традиционно мужской; по этой же причине сферой реализации мужского становится популярная сегодня профессия «food-стилиста».

В то же время для женщины остается область домашней кулинарии, составление рецептурных книг или книг по домоводству. Еще с XIX в. большой популярностью пользовались труды Е. Малаховец по ведению домашнего хозяйства и приготовлению пищи. Сегодня медийные персоны так же занимаются изданием своих кулинарных рецептов, диет и пр., например, «Ку-

линарная книга Дарьи Донцовой», «Диета Ксении Бородиной» и др. Мужчины в домашних условиях готовят «трофейную еду», приготовление трофеев во все времена было частью ритуала охотника, рыболова и пр.

Таким образом, можно сделать выводы, что современные направления развития кулинарного искусства соответствуют модным тенденциям, таким как этнонаправление, деконструктивизм, полистилизм. Феномен «модной еды» можно охарактеризовать как регламент и категорию стиля жизни. Важной составляющей этого стиля является роль еды в формировании телесности, которая, в свою очередь, является частью канона привлекательности. Женская привлекательность традиционно выстраивалась на недостатке массы тела, что привело к ограничениям и регламенту в рационе. Для мужской среды белковая еда является системой трофеев и маркером высокого социального статуса, формируя социальную привлекательность.

Примечания

¹ Малви Л. Визуальное удовольствие и нарративный кинематограф // Антология гендерной теории. Минск: ПроPILEI, 2000. С. 280–297.

² Феминистские и гендерные теории строятся в основном на работе: Энгельс Ф. Происхождение семьи, частной собственности и государства // Маркс К., Энгельс Ф. Сочинения. М.: Политиздат, 1961. Т. 21. С. 23–78.

³ История мирового искусства / ред. Е. М. Сабашникова. М.: Бертельсманн Медиа Москау, 1998. С. 658.

⁴ История нормализации массы тела человека. URL: <http://minusfunt.ru> (дата обращения: 20. 10. 2015).

⁵ Ковальков А. В. Худеем интересно: рецепты вкусной и здоровой жизни. М.: Эксмо, 2013. С. 96.

⁶ Фейсизм – тенденция в разной степени выделять в изображениях мужчин – лицо, а у женщин – тело (Берн Ш. Гендерная психология. М.: Олма-пресс, 2001. С. 54).