



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**Основная образовательная программа магистратуры  
по направлению подготовки 39.04.01 - «Социология»**

**Профиль «Экономическая социология»**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**Сравнительный анализ потребительских практик в сфере питания  
(на примере Санкт-Петербурга и Екатеринбурга)**

Выполнила:

Митькина Ксения Игоревна

Научный руководитель:

доктор соц. наук, проф. Веселов Ю.В.

Санкт-Петербург  
2016

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Глава I. Теоретико-методологические основы социологического изучения питания	
1.1. Социология питания как отдельная отрасль научного знания	10
1.2. Потребительские практики питания как объект социологического изучения	26
Глава II. Потребительские практики питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург (опыт эмпирического исследования)	
2.1. Санкт-Петербург и Екатеринбург: различные стороны одного государства	32
2.2. Потребительские практики питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург (опыт эмпирического исследования)	43
Заключение	70
Список использованной литературы	72
Приложение 1. Гайд интервью	78
Приложение 2. Транскрипт интервью	84

## Введение

Питание – одна из фундаментальных потребностей человека. В процессе трансформации и эволюции человеческого общества, изменялись и практики питания, из простого удовлетворения потребности употребление пищи переросло в значимую культурную практику, имеющую свои особенности не только на уровне государств, но и в рамках регионов и более мелких локаций. Изучение того, какие продукты имеют большой спрос у населения, изучение каких-либо «обрядов» питания (есть в одиночестве или в компании, количество приемов пищи в день, порядок употребления блюд, состав меню), изучение культурных особенностей исследуемой геолокации, повлиявших на сферу питания – все это является одним из важнейших индикаторов состояния общества. Питание – это та область, исследование которой будет актуально всегда. По мнению сторонников феноменологического направления в социологии все процессы, происходящие в обществе находят свое отражение в повседневных практиках людей. Питание – это тоже часть повседневности человека, которая несет в себе социально значимую и интерпретируемую информацию, на которой не акцентируют внимание исследователи.

Современный человек живет в эпоху научно-технического прогресса, развития нанотехнологий, генной инженерии и прочих инноваций в важнейших отраслях промышленности и производства. В связи с активной модернизацией, переходом общественного развития на новый уровень (от индустриального общества к информационному, если обращаться к классификации Д. Белла), современный человеческий мир избавился от многих проблем, которые казались актуальными еще сравнительно недавно. Таким образом, человечеством был совершен переход от общества дефицита к так называемому «обществу изобилия». Данный термин был сформулирован американским экономистом Дж. Гелбрейтом. Также современное общество характеризуется экономистами и социологами как

общество потребления, т. е. общество, в рамках развития которого начинают создаваться искусственные потребности, процесс потребления претерпевает различного рода трансформации, превращаясь из обычного удовлетворения потребности в потребление символов, коммуникативный процесс, формирование собственной идентичности.

В связи с вышеизложенными тезисами наиболее актуальной сейчас становится дискуссия на тему: «человек ест, чтобы жить, или человек живет, чтобы есть». Действительно, питание является одной из важнейших потребностей человека и, как и все современные потребности, в условиях трансформации современного общества, оно претерпевает ряд изменений, открывает в себе новые значения, символы, имеющие под собой не только биологическую и физиологическую подоплеку, но и социокультурный контекст.

Следствием этого явилось то, что питание как объект изучения заинтересовало не только представителей естественных, но и социально-экономических, исторических наук. Исследователи древних цивилизаций отмечают тот факт, что те или иные ограничения в питании, характерные для людей того времени, имели преимущественно социально обусловленный характер.

Антропологи, занимающиеся изучением примитивных обществ, также отмечают отражение социальной иерархии внутри общества на процессе потребления пищи (она выражается в том, кто первым приступает к приему пищи, кому какая еда достается). Помимо этого с питанием связано большое количество обрядов.

И в современном обществе употребление пищи не остается без внимания и не уподобляется простому удовлетворению потребности. В последнее время появляется множество модных тенденций, тесно связанных с питанием. Молодые люди, в повседневную жизнь которых прочно вошли высокотехнологичные гаджеты, начинают визуализировать на своих

страницах в социальных сетях все множество событий, которое с ними происходит в течение дня/недели/месяца. Фотографии еды в интернете уже давно перестали быть новшеством, объектом для насмешек, чем-то особенным.

Пища приобретает новые смыслы, становится социальным конструктом, элементом не только материальной, но и духовной культуры. В связи с этим возникла необходимость в изучении питания не только естественными, но и социально-экономическими науками.

Помимо этого стоит отметить, что научно-технический прогресс имеет не только положительные, но и отрицательные последствия для окружающей среды и экологической ситуации, что влечет за собой изменение климатических условий. Данная проблема является на данный момент одной из наиболее актуальных и затрагивает другую, не менее важную проблему, связанную со здоровьем отдельного человека и наций и народов в целом. Не является секретом то, что в век высоких технологий и молниеносного распространения информации усложняется и ускоряется ритм человеческой жизни, на удовлетворение базовых потребностей, таких как сон и еда, отводится гораздо меньше времени. В связи данными факторами наиболее актуальным становится вопрос ухудшения здоровья человека, уменьшения продолжительности жизни.

**Проблемная область исследования.** В последнее время учащается количество заболеваний, связанных с неправильным и нерациональным с медицинской точки зрения питанием. Многие исследователи связывают развитие современных (в том числе и инфекционных) заболеваний с широким распространением нерационального питания. Также практики питания напрямую влияют на среднюю продолжительность жизни человека, на его генофонд. Не только цвет глаз или волос передается по наследству, но также и различные заболевания, отклонения и т. д.

Процесс и практики питания – это один из базовых элементов повседневного мира человека, с одной стороны это исключительно индивидуальный выбор, сложенный на основе личных вкусовых предпочтений, но с другой, это социализированный процесс, имеющий богатую историю и культурную подоплеку. В рамках развития феноменологического направления в социологии существует мнение, что все процессы, происходящие в обществе, имеют свое отражение в повседневности. Таким образом, существующая на данный момент проблема качественного и рационального с медицинской точки зрения питания – это результат происходящих в обществе явлений.

**Степень научной разработанности темы.** Исследовательский интерес к изучению процессов питания сформировался в рамках социологической науки на рубеже XX и XXI веков. Однако это не совсем означает того, что до данного периода питание человека оставалось за границами научных интересов. Помимо социологии существует ряд наук, занимающихся изучением питания современного человека, исследованием исторических трансформаций в питании, анализом биологических особенностей пищеварительного тракта человека и самого процесса пищеварения.

В рамках естественнонаучного подхода можно выделить два основных направления научных исследований: это медицинское и биологическое. Биологическое характеризуется преимущественно изучением влияния пищевых практик на биологическое строение человека, на его видовую эволюцию. В рамках данного направления следует отметить работы Шмальгаузена И. И. Козловской М. В. Медицинское направление в рамках данного подхода характеризуется определением исследованиями, нацеленными на выявление моделей здорового питания и влияния питания на продолжительность жизни человека, его работоспособность, генофонд. Наиболее ярким исследователем в данной области стала американский химик-технолог Ричардс Э.

Отдельную нишу в комплексе наук о питании занимают популярные сейчас за пределами научной среды нутрициология, трофология и диетология.

Несмотря на то, что интерес социологической науки к питанию возник сравнительно недавно, одной из фундаментальных работ, ознаменовавших связь питания и социальных процессов стала работа классика социологической мысли Сорокина П. А. «Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь». Данная работа послужила развитием функционального подхода в рамках социологии питания. Другими представителями данного подхода в рамках социологии питания считаются Спенсер Г., Ричардс О., Малиновский Б.

Следуя традициям структуралистского подхода свои исследования проводил Леви-Стросс К., а также социальные антропологи Барт Р. и Дуглас М. Постепенно, из структуралистского подхода выделилось новое течение – постструктурализм или генетический структурализм, основным представителем которого является французский социолог П. Бурдьё.

Также в современной социологии питания выделяется материалистический подход. В рамках данного направления следует отметить исследовательскую деятельность Гуди Д.

На данный момент наиболее яркими исследователями питания в рамках современной отечественной социологии являются Зарубина Н. Н., Носкова А. В. и Кравченко С. А. в рамках московской школы (МГИМО), а также Веселов Ю. В. – в рамках петербургской школы. Основной заслугой Веселова Ю. В. является то, что он структурировал все имеющиеся теоретические знания в рамках социологии питания и объединил их в методологические подходы (которые и были указаны выше).

Также стоит отметить, что в различных городах Российской Федерации периодически проходят локальные социологические исследования питания, основным объектом которых становятся зачастую студенты как особая

социальная общность, отмеченная в основном нестандартным экономическим и социальным положением.

**Объектом данного исследования** являются жители г. Санкт-Петербург и Екатеринбург.

**Предмет исследования:** потребительские практики питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург.

**Цель исследования:** провести сравнительный анализ потребительских практик в сфере питания жителей крупных российских городов на примере жителей г. Санкт-Петербург и г. Екатеринбург.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи**:

1. Рассмотреть теоретико-методологические основания изучения питания в социологии.
2. Определить социально-экономический контекст, в котором находится объект исследования.
3. Выявить основные типы потребительских практик в сфере питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург.
4. Определить общие черты в потребительских практиках питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург.
5. Определить основные различия и особенности, характерные для практик питания жителей данных городов.

**Теоретико-методологическую основу** данного исследования составляет концепция французского социолога П. Бурдьё, именуемая социологией вкуса. Ее суть состоит в том, что людям свойственны различные вкусы в питании, основанные на их самоидентификации с тем или иным социально-экономическим классом. В основе данной парадигмы лежит ключевое влияние на вкусовые предпочтения людей двух факторов: экономического и культурного.

**Методы исследования:** при сборе информации использовался метод глубинного интервью, на следующем этапе – метод сравнительного анализа.



**Эмпирическую базу исследования** составляют 20 глубинных интервью жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург в марте 2016 года.

**Информационная база исследования** включает в себя материалы эмпирических исследований в области социологии питания.

**Научно-практическая значимость исследования:** его результаты позволят показать, на сколько разнится уровень жизни внутри нашего государства. Также мы сможем оценить, насколько сильным является влияние географического положения и преобладающей сферы деятельности (ни для кого не секрет, что Екатеринбург является одним из промышленных центров, в то время как Санкт-Петербург – общепризнанная культурная столица России) на образ и качество жизни людей.

**Структура ВКР:** введение, две главы (в первой содержится совокупность теоретических концепций, которые позволяют наиболее полно раскрыть объектно-предметную область исследования; во второй – непосредственно методика и результаты проведенного исследования), заключение, список использованной литературы, 2 приложения (гайд интервью и пример транскрипта одного из интервью).

# Глава I. Теоретико-методологические основы социологического изучения питания

## 1.1. Социология питания как отдельная отрасль научного знания

«Человек есть то, что он ест» - этот и еще многие афоризмы глубоко укоренены в человеческой культуре и используются на протяжении десятков и сотен лет. Имея различные вариации, связанные с лингвистическими и лексическими особенностями различных языков, афоризмы, связанные с темой потребления пищи, несут в себе практически идентичные смыслы. Это можно считать одним из доказательств того, что питание является не только биологическим процессом, необходимым для поддержания жизни человека и нормального функционирования его организма, но и имеет глубокое культурное и социальное значение.

Не смотря на то, что среди исследователей, чья сфера научных интересов тесно связана с изучением человеческих потребностей, существует ряд разногласий и дискуссионных тем, они все сходятся во мнении о том, что потребность в пище – одна из базовых, первичных потребностей человека. Согласно одной из наиболее распространенных иерархий человеческих потребностей, предложенных американским психологом А. Маслоу<sup>1</sup>, голод является одной из первостепенных потребностей индивида. При этом сам исследователь неоднократно отмечал, что данная потребность является основополагающей для всех индивидов и только при ее удовлетворении, у человека могут возникнуть потребности более высокого порядка. При этом человеку, уже имеющему потребность, расположившуюся на более высокой ступени пирамиды А. Маслоу, далеко не всегда чуждо чувство голода. Таким образом, развитие человека как социального вида невозможно без удовлетворения физиологической потребности в еде.

В связи с тем, что употребление пищи – это, в первую очередь, биологический процесс, первыми ввели питание в объектное поле своего

<sup>1</sup> Маслоу А. Мотивация и личность [Электронный ресурс]. URL: [http://royallib.com/book/maslou\\_abraham/motivatsiya\\_i\\_lichnost.html](http://royallib.com/book/maslou_abraham/motivatsiya_i_lichnost.html) (дата обращения: 25.04.2016).

изучения естественные науки. Соответственно, одним из первых подходов к изучению питания стал естественнонаучный подход. В его пределах процессы питания и пищеварения человека исследуются с точки зрения их связи с его физическим здоровьем. В современном научном мире подобные исследования не являются редкостью, так как большинство людей имеют множество проблем, связанных с неправильным питанием. Зачастую данные проблемы имеют абсолютно противоположный характер (например, сейчас практически в одинаковой степени важны проблемы ожирения и анорексии). Их изучение с медицинской точки зрения необходимо, так как они приводят к серьезным заболеваниям и значительному сокращению продолжительности жизни человека. К тому же, ведение неправильного образа жизни, который включает в себя ухудшающие здоровье практики питания, влияет не только на самого индивида, но и на его потомков, откладывается в генофонде, что в последствии может пагубно сказаться и на здоровья нации или народа в целом. Все вышеперечисленные проблемы не новы, поэтому данный подход получил свое распространение еще в начале XX века, с развитием медицинской науки.

Именно в то время в двух мировых державах, СССР и США, началось активное изучение рациона, режима питания человека, основных химико-биологических элементов, необходимых для полноценного функционирования организма человека и максимального сохранения его продолжительности жизни.

Носкова А. В. в своей работе, посвященной различным подходам к изучению питания<sup>2</sup>, пишет о том, что советской организацией, внесшей наибольший вклад в развитие науки о здоровом и сбалансированном питании стал Научно-исследовательской институт физиологии питания. Он начал свою деятельность в 1920 году. Свое существование данная организация

---

<sup>2</sup> Носкова А. В. Питание: методологические подходы к исследованию и современные практики [электронный ресурс]. URL: <http://ehd.mgimo.ru/IORManagerMgimo/file?id=B2F93C31-A229-CDDC-138A-DD4D2FD06468> (дата обращения: 24.04.2016).

продолжает и сейчас, сменив название на НИИ питания РАМН. Приложив немало усилий для институционализации науки и здорового питания, исследователями того времени были выработаны основные концепты для организации в первую очередь общественного питания в СССР.

Благодаря модернизации общественного питания в СССР, в повседневные практики советских людей были внесены существенные изменения. Большую популярность приобрели различные крупы, произошел переход на преимущественно общественное питание, освобождавшее время женщинам для приготовления пищи.

За рубежом изучением здорового питания занималась Эллиен Ричардс. В своих работах она затрагивала вопросы, связанные с гигиеной питания, санитарией. Наибольший интерес исследования Э. Ричардс вызвали своей методологической составляющей. При сборе первичной информации о питании людей, американский химик-технолог использовала дневники питания, которые исследуемые вели в течение определенного времени. Стоит отметить, что в рамках современного социологического изучения питания, данный метод активно используется и считается одним из наиболее эффективных при сборе информации для анализа.

Помимо исследований, направленных на изучение питания современного человека, большой интерес в рамках естественнонаучного подхода вызвало изучение питания первобытного человека. В процессе изучения выяснилось, что питание первобытных людей и обществ, сформированных ими, было детерминировано не только тем, какая пища была наиболее доступной для употребления, но и рядом социальных причин.

Таким образом, изучением питания помимо биологов и медиков заинтересовались историки, палеонтологи, этнографы. В связи с этим помимо естественнонаучного подхода к изучению питания можно выделить историко-этнографический подход.

Палеонтологи и археологи в рамках данного подхода занимаются преимущественно изучением вопроса о влиянии адаптации различных практик питания на физиологические изменения человека. Еще в начале XX века И. И. Шмальгаузен в работе «Факторы эволюции. Теория стабилизирующего отбора» пришел к выводу о том, что постоянно повторяющиеся практики питания имеют влияние на видообразование и могут повлечь за собой физиологические изменения в организме<sup>3</sup>. Из вышеописанного следует вывод о том, что питание – один из основных факторов, имеющих влияние на ход эволюции.

И сейчас ученые сталкиваются с такими ситуациями, когда сформированные социальными причинами некие практики питания вызывают изменения темпов роста представителей изучаемого населения, пропорции тела и др.<sup>4</sup>.

В своей диссертации, посвященной анализу феномена питания в истории человека, Козловская М. В. подчеркивает важный момент: «питание занимает особое место в описании специфики вида *Homo sapiens* потому, что наряду с сохранением функций, свойственных любому другому виду, оно стало одной из фундаментальных культурных характеристик человечества»<sup>5</sup>. Данный факт является причиной тому, что питание стало рассматриваться историками и этнографами как культурная практика, содержащая в себе социализирующий подтекст. Известный французский социолог и этнограф Клод Леви-Стросс говорил: «Человечество начинается с кухни». Способность приготовить пищу – это то, что выделило человека во всем видовом многообразии живых организмов, представленных на Земле.

Современный социолог Носкова А. В. отмечает одну особенность в историко-этнографическом подходе к питанию. В рамках данного подхода

---

<sup>3</sup> Шмальгаузен И.И. 1986. Факторы эволюции. Теория стабилизирующего отбора. М.: Наука, 1968.

<sup>4</sup> Козловская М. В. Феномен питания в эволюции и истории человека [Электронный ресурс]. URL: <http://www.dissercat.com/content/fenomen-pitaniya-v-evolyutsii-i-istorii-cheloveka> (дата обращения 12.05.2016).

<sup>5</sup> Там же.

пища понимается исследователями как элемент материальной культуры человечества, социокультурный феномен<sup>6</sup>. Во многом благодаря особенностям питания общества, можно сделать выводы о его структуре, иерархии и отношении к соседним обществам либо племенам.

Веселов Ю. В. в своих трудах, посвященных анализу различных теоретических концепций, связанных с питанием, отмечает тот факт, что каннибализм – явление, распространенное в примитивных обществах и племенах, - также имеет под собой социально-культурную подоплеку. Поедание врагов символизировало их уничтожение и победу над ними, в то время как поедание старших родственников было выражением глубокого уважения к ним<sup>7</sup>.

Еще одним немаловажным элементом в практиках питания примитивных обществ, сохранившимся и до наших дней, является наличие определенных пищевых табу, запретов. По воспоминаниям американского этнографа М. Мид, долгое время проживающей среди папуасов Новой Гвинеи, даже племена, практиковавшие каннибализм, имели ряд запретов. Основным из них было пищевое табу, основанное на общности языка. Согласно поверьям данного племени, если съесть сородича, разговаривающего с тобой на одном и том же либо родственном языке, то можно умереть<sup>8</sup>.

Различные пищевые табу сохраняются во многих обществах до сих пор. Общеизвестным фактом является то, что в Индии корова считается священным животным, поэтому индусы не употребляют в пищу говядину.

---

<sup>6</sup> Носкова А. В. Питание: методологические подходы к исследованию и современные практики [электронный ресурс]. Источник URL: <http://ehd.mgimo.ru/IORManagerMgimo/file?id=B2F93C31-A229-CDDC-138A-DD4D2FD06468> (дата обращения: 24.04.2016)

<sup>7</sup> Веселов Ю. В. Социология питания: теоретические основания // Проблемы теоретической социологии. № 10. С. 169.

<sup>8</sup> Мид М. Культура и мир детства. Избранные произведения // пер. Асеева Ю. А. // ред. Кон И. С. [Электронный ресурс]. URL: [http://publ.lib.ru/ARCHIVES/M/MID\\_Margaret/\\_Mid\\_M\\_.html](http://publ.lib.ru/ARCHIVES/M/MID_Margaret/_Mid_M_.html) (дата обращения: 12.05.2016)

Однако самыми распространенными являются религиозные табу, в частности мусульманский запрет на свинину.

Для более полного этнографического анализа питания различных народов группой советских ученых была создана особая методология, включающая такие индикаторы:

- набор основных продуктов, употребляемых в пищу;
- типы приготавливаемых из них блюд;
- наличие дополнительных компонентов, добавок (специй, приправ);
- способы приготовления блюд
- пищевые ограничения и предпочтения
- наличие определенных норм, связанных с приготовлением пищи<sup>9</sup>.

В ходе исследования ученые получили много полезного интересного материала, который описан в труде «Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии».

Одним из этнографов, Токаревым С. А. в статье «К методике этнографического изучения материальной культуры» была определена одна из важнейших социальных функций, которую выполняет пища. Ее суть состоит в том, что пища чаще всего выступает формой, которая опосредует социальное общение людей, т. е. посредством еды можно разрешить конфликт с врагом, либо наладить новые дружеские отношения. В современном обществе подобная черта в практиках питания также имеет место быть. Выпив на брудершафт, два человека фиксируют тот факт, что перешли на более близкий и коммуникативный уровень.

Еще одним примером, подтверждающим данный тезис, является тот факт, что кафе и рестораны - это место для деловых встреч с партнерами по бизнесу, политиков. За обеденным столом решаются важные вопросы, заключаются сделки. Вдобавок, ни одно официальное мероприятие, либо научная конференция не обходится без фуршета или кофе-брейка.

---

<sup>9</sup> Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981. С. 4.

Перед тем, как перейти к описанию социологического подхода к изучению питания, следует также отметить, что помимо медицинского и этнографического исследования потребления пищи, важное место в структуре научного знания о питании занимает и историческое изучение трансформаций практик питания. Монументальным трудом в данном случае является книга преподавателя Болонского университета, историка еды Монтанари М. «Голод и изобилие. История питания в Европе».

В данной работе автор проводит детальный анализ трансформаций практик питания людей со времен древнейших цивилизаций и до наших дней. Описывая модернизации, происходящие с гастрономическими привычками людей, в рамках дискурса исследования оказываются и политика, и экономика, и даже литературоведение.

Питание является таким элементом материальной культуры, который может довольно длительное время сохранять одни и те же характеристики, обретающие черты традиций и норм; это та часть повседневности человека, которая не изменится в один момент. Но несмотря на это, в то же время множество социальных процессов тем или иным образом отражаются на практиках питания, рождая новые вариации, модификации, основанные в том числе и на заимствованиях.

Все описание вышеперечисленных подходов сводится к тому, что питание – такой стандартный, по большей части рутинизированный процесс – является довольно сложным объектом для мультидисциплинарного изучения. Потребление пищи – не просто биологический, но и социокультурный феномен, который тесным образом переплетается со всеми сферами жизни общества, и отражает их влияние на каждого индивида в отдельности. Многие проблемы питания имеют под собой социальное основание и считаются культурно-пищевыми заболеваниями. В связи с этим возникла потребность в социологическом исследовании питания. В последние десятилетия активно проводятся эмпирические исследования,



нацеленные на анализ питания различных социальных слоев, групп, городов, даже стран.

Однако, теоретические концепты, связанные с изучением питания социологической наукой, появились и развивались гораздо раньше, еще на этапах институционализации социологии как науки.

Представитель петербургской школы современной социологии Веселов Ю. В. своих трудах, посвященных теоретическим концептам социологии питания, не только объединил все существующие масштабные эмпирические исследования и теоретические конструкты в одну отрасль социологического знания, но и выделил основные подходы, в рамках которых рассматриваются различные стороны взаимодействия общественных процессов и питания.

Помимо этого, Веселов Ю. В. выделяет предмет социологии питания как отраслевой науки: «Предмет социологии питания состоит в исследовании питания как социальной системы, ее задачи – показать социальную, культурно-историческую и экономическую обусловленность процессов питания; раскрыть характер социализации и социального расслоения в процессе потребления еды, исследовать формирование идентичности человека и социальных групп посредством наборов и практик питания»<sup>10</sup>.

Одним из первых классиков социологии, обратившим внимание на процесс питания, стал немецкий представитель школы формальной социологии Г. Зиммель. В своей работе «Социология трапезы» он обращает внимание на интегрирующую и социализирующую функцию общей трапезы, объединяющую за одним столом абсолютно разных людей в сообщество трапезы. Одним из основных моментов, отмеченных автором, является связь индивидуального и общественного. Все участники трапезы едят одно и то же, и при этом то, что ест один человек, не может есть другой. «Именно здесь, где не один берет у другого отчужденную часть целого, но где каждый

---

<sup>10</sup> Веселов Ю. В. Повседневные практики питания // Социологические исследования. №1. 2015. С. 96

каждому предлагает целое в его нераздельности, эгоистическая исключительность любой пищи полностью преодолевается»<sup>11</sup>.

Как представитель формальной социологии Г. Зиммель рассматривает в первую очередь форму трапезы и способы ее организации. Несмотря на то, что потребление пищи – это примитивный процесс, ее форма регулируется и нормируется посредством надличностных, эстетических и других норм. Это является еще одним проявлением социализирующей функции питания.

Наличие определенного сообщества трапезы приводит к тому, что потребление пищи становится регулярным. Данный факт, по мнению автора, является первым преодолением натурализма еды. Вторым преодолением считается наличие иерархии трапезы, соблюдение очередности, а не анархичное накладывание пищи. И последним фактором, который позволил полностью побороть натурализм еды и превратить трапезу в социализирующую практику, стало эстетическое регулирование трапезы, заключающееся в соблюдении застольного этикета, манер.

Еще одним важным тезисом, разработанным Г. Зиммелем, является то, что во время трапезы отражается и социальная стратификация населения. Низшие классы во время трапезы не склонны соблюдать определенные эстетические рамки, они акцентируют внимание на материальности еды. В кругах высших классов и людей с более высоким уровнем образования материальность еды уходит на второй план, уступая место эстетической стилизации, включающей в себя свод правил, связанных с тем, как правильно держать нож и вилку и на какие темы можно вести застольные беседы.

Также стоит отметить, что сервировка стола тоже имеет социальную подоплеку. В противовес общей тарелке, из которой питаются крестьяне, в сообществе трапезы есть тарелки. С одной стороны, это также привносит в трапезу элемент индивидуализации (каждый человек уверен, что другой не

---

<sup>11</sup> Зиммель Г. Социология трапезы [Электронный ресурс]. URL: [http://ecsocman.hse.ru/data/2012/09/25/1251346728/2010\\_4-010.pdf](http://ecsocman.hse.ru/data/2012/09/25/1251346728/2010_4-010.pdf) (дата обращения: 12.05.2016)

станет есть из его тарелки, а с другой – одинаковость тарелок и прочей посуды является проявлением сообщества.

Таким образом, по мнению Г. Зиммеля, был преодолен природный натурализм еды, а на замену ему пришла утонченная трапеза – высшая форма стилизации еды.

Вслед за немецким социологом свой исследовательский взор на данную сферу жизнедеятельности обратил российский классик позитивизма П. А. Сорокин. В связи с тем, что позитивизм в социологии – это направление, берущее свое начало от естественных наук, предметом исследований П. А. Сорокина стало не столько питание, сколько сама потребность в нем, т. е. чувство голода. Его работа так и называется: «Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь».

Социолог ставит питание на первое место среди всех потребностей человека. В связи с этим, по его мнению, все остальные потребности (в том числе и социальные) во время голода притупляются и отходят на второй план. Ориентируясь на эмпирические исследования питания своего времени, П. Сорокин разрабатывает теоретический концепт, согласно которому есть взаимосвязь между недостаточным питанием населения и увеличением негативных тенденций (рост социальной напряженности, повышение уровня преступности и др.) Определив фактор голода как один из главнейших детерминантов для нарушения социальных норм, русский социолог ставит его в основу всех революций. Впоследствии, это приводит к усилению роли государства и перераспределению экономических благ.

К тому же, в рамках своего исследования классик также включил в предмет изучения питание различных социальных классов. В результате он получил данные, свидетельствующие о том, что с ростом дохода у людей, долевая часть, предназначенная на трату еды, сокращается.

Уже в первых социологических трудах, посвященных питанию, прослеживается тенденция, связанная с исследовательским интересом к питанию различных классов, к связи питания и социальной стратификации. Данная тема остается популярной в социологических исследованиях и на данный момент, так как в условиях трансформации современного общества существует тенденция на увеличение дифференциации доходов населения, в том числе и в Российской Федерации.

Веселов Ю. В. относит исследование П. А. Сорокина к функциональному подходу в рамках социологии питания. Помимо русско-американского социолога представителями данного подхода являются социальные антропологи Б. Малиновский и О. Ричардс. Основной для их антропологических исследований (преимущественно исследований О. Ричардс под руководством Б. Малиновского) служит тезис о том, что питание – самая фундаментальная потребность человека и общества. В своих суждениях она пришла к выводу о том, что потребность в еде является преобладающей, чем потребность в сексе, что ставит под сомнение фрейдистское течение в психологии.

Еще одной заслугой в исследованиях О. Ричардс является исследование практик пищевых запретов или, другими словами, табу. Также, несмотря на ряд различий между примитивными племенами и современными обществами, в примитивных социумах также существуют застольные традиции, манеры поведения за столом, различные верования, связанные с едой, регламентирующие практики питания.

Основные различия в практиках питания между примитивными и современными обществами заключаются в том, что в процессе еды в примитивных обществах еще не отражается социальная стратификация (вожак ест вместе с племенем), а также нет практики запасания пищи.

Анализируя работы представителей функционализма, Ю. В. Веселов приходит к выводу о том, что основной социальной функцией питания

является воспроизводство группы, интеграция всех членов и их самоидентификация с данным обществом.

Структурализм, как направление в рамках социологии питания, отличное от функционализма, делает акцент на изучении структуры того или иного социального явления. В основу своего анализа структуралисты кладут те смыслы и значения, которые люди придают своим повседневным практикам питания.

Ролан Барт в своих исследованиях преимущественно изучает те социальные смыслы, которые люди придают тем или иным продуктам. В своей работе «К психосоциологии современного потребления еды» Барт пишет, что еда это не просто набор продуктов, это образы и знаки, определенный способ поведения. Потребляя нечто современный человек этим обязательно обозначает. Данный тезис тесно связан с концепцией символического потребления и потребления как коммуникации, раскрытой в работах французского социолога Ж. Ж. Бодрийера.

Клод Леви-Стросс в рамках данного направления проводит исследования способов приготовления пищи, проводя бинарные противопоставления между «сырым» и «приготовленным». В основе его аналитической работы лежит схема, представляющая собой треугольник. Его вершинами являются: «сырое», «приготовленное» и «разложившиеся», то есть ферментированное, измененное естественным способом.

Таким образом, структуралистское направление в рамках социологии питания призвано выявлять смыслы, которые люди придают различным элементам своих практик питания.

Модернизированным ответвлением данного подхода считается генетический структурализм. Основным представителем данного подхода в рамках изучаемой отрасли является П. Бурдьё. Ю. В. Веселов таким образом описывает его теоретическую концепцию, которая и легла в основу данной работы: «Для него важны три категории: габитус, капитал и социальное поле.

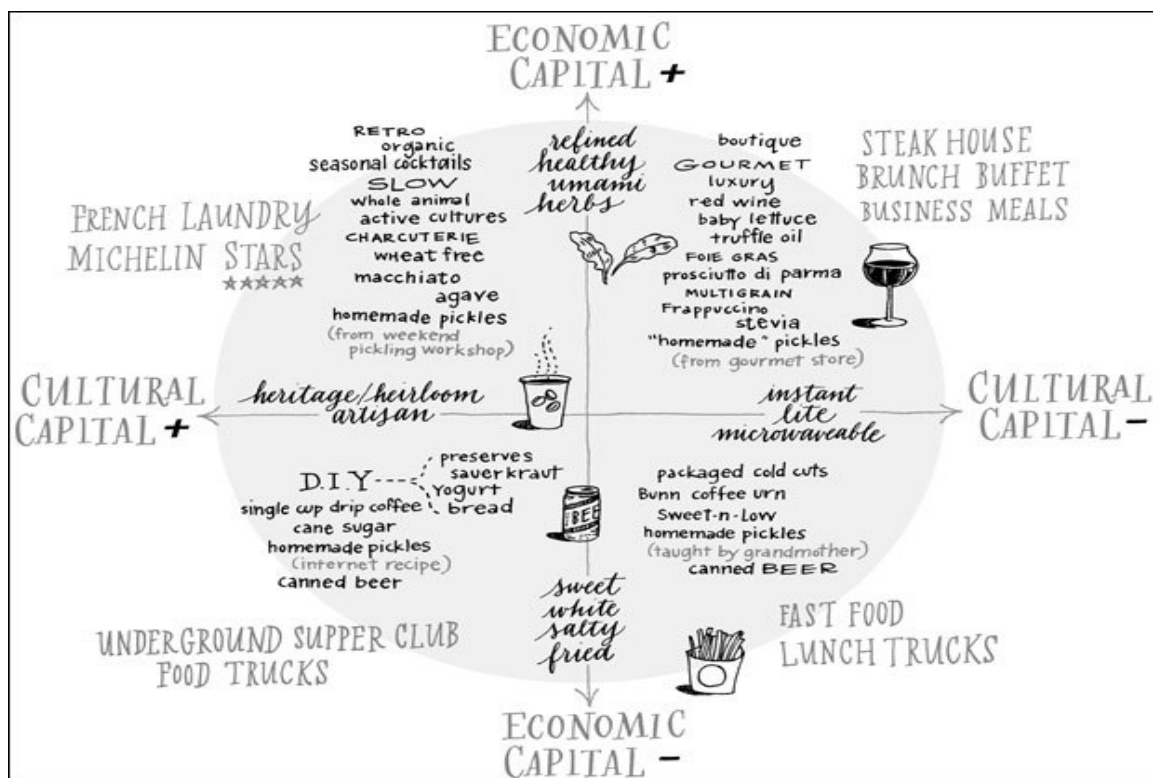
Все эти категории Бурдьё применяет в анализе вкуса в работе 1979 г. “La Distinction, Critique Sociale du Jugement” (“Различение: социальная критика суждения вкуса”). О питании в этой работе написано в главе “Габитус и пространство жизненных стилей”, там есть небольшой раздел, посвященный “пространству еды”. Вот о чем там речь: обычно вкус относят к понятию абсолютной свободы выбора, как будто есть некий идеальный образец вкуса, обычно представленный в высшем классе, а все другие лишь стремятся к этому образцу. Когда низшие классы усваивают вкус высшего класса, сам вкус высшего класса меняется. В отличие от этого, Бурдьё настаивает, что вкус разделяется: существует как вкус к роскоши, так и вкус к необходимому – когда нужда превращается в добродетель. Каждому классу – а только экономических различий недостаточно, необходимо учитывать и культурный капитал – присущи свой габитус и свой вкус (как система классификаций и предпочтений). Именно посредством вкуса классы и подклассы отличаются друг от друга, рабочие совсем не хотят походить в потреблении на представителей высших классов, поведение которых им кажется неестественными, манерным, слишком формализованным. Все классы и социальные группы, определяемые в практиках поведения своим социальным габитусом, обладают собственным вкусом и стилем жизни. В полной мере, и может в самой большой степени, это относится к питанию. Обычно в анализе питания социальных классов подчеркивается, что высшие классы тратят меньше затрат на питание, что доля тяжелой и жирной, питательной и способствующей прибавлению веса пищи уменьшается, а доля нежирной, легкой, изысканной пищи увеличивается. Так питание выявляется как функция денежного дохода. Бурдьё предлагает ввести в социальном анализе питания классов кроме экономического еще один фактор – уровень культурного капитала, разделить пространство продуктов питания и способы их приготовления в зависимости от наличия или отсутствия экономического и культурного капитала. При возрастании экономического капитала

потребление движется от дешевых продуктов (предназначенных для воспроизводства рабочей силы) к дорогим и легким (для удовольствия буржуазии), от простых к изысканным, от комплекса “соленое-жирное-тяжелое-крепкое-тушеное” (что и присуще рабочим классам) к “утонченному-нежирному-легкому-деликатесному”, от хлеба (углеводы) к мясу и рыбе (белки). Причем если внизу располагается свинина, сосиски, колбасы, то наверху – телятина, баранина, говядина. В том случае, когда экономический капитал возрастает, а культурный нет – это пример вкусов мелких и средних предпринимателей – потребление еды и затраты на нее возрастают, а затраты на приобретение культурных ценностей нет. Здесь также, как у рабочих классов, господствует вкус по типу “крепкое-жирное-соленое”, но добавляется некоторое отличие – “острое” (специи и приправы), и это относится к дорогим блюдам.

А вот что происходит с питанием при высоком уровне культурного капитала и недостаточном уровне экономического (типичная ситуация университетских преподавателей): в этом случае само потребление еды и затраты на нее падают, возрастает культурное потребление; происходит разрыв со спонтанным материализмом рабочих классов и появляется “скромный” вкус, умеющий жертвовать сиюминутными порывами ради будущих желаний. Поскольку свободного времени для готовки у женщин в таких семьях нет, а статус их в семье высок, предпочтение отдается замороженным полуфабрикатам, колбасным изделиям, блюдам экзотической кухни (популярны рестораны национальной кухни) и полезным продуктам – фруктовым сокам и йогуртам. Чем выше движение вверх по оси экономического и культурного капитала (это высшее звено управленцев, крупные предприниматели), тем больше ценится так называемое “здоровое питание” – пищевые деликатесы, рыба и морепродукты, свежие овощи, фрукты, из мяса признается жареное на гриле. Еда в ресторане для этого класса более естественна (в отличие от инженеров или преподавателей,

которые чаще питаются в столовой). Общий вывод таков: пространство социальных классов накладывается строго определенным образом на социальное пространство еды, каждый класс или подкласс в зависимости от уровня экономического и культурного капитала имеет вкус к определенным продуктам и использует соответствующие технологии их приготовления»<sup>12</sup>.

Визуальное изображение данной схемы представлено ниже



Помимо представленных подходов, также стоит отметить формирование новых отраслевых теорий, тесно связанных с социологией питания. Они описаны в таких учебниках, как: «Социология меню: приглашение к изучению еды и общества»; «Социология еды и сельского хозяйства».

<sup>12</sup> Веселов Ю. В. Повседневные практики питания // Социологические исследования. №1. 2015. С. 103-108.



## **1.2. Потребительские практики питания как объект социологического изучения**

Исследовательским объектом данной работы являются потребительские практики питания. Для того, чтобы изучить и проанализировать данный феномен, необходимо определить его сущность, составные элементы и структуру.

Рычкова Н. В. в своей работе «Потребительское поведение в концепте экономической антропологии» дает такое определение данному понятию: «Под потребительской практикой нами понимается совокупность методов и способов организации пространства жизнедеятельности домохозяйства или отдельного индивида в рамках определенной потребительской культуры»<sup>13</sup>.

Потребительская практика как один из элементов потребительского поведения является не только фокусом изучения экономических наук и маркетинговых исследований, но также и объектом для научных изысканий в рамках экономической социологии, социологии потребления, даже социальной психологии.

Современное общество характеризуется исследователями как общество потребления. В связи с этим растет социальный заказ на исследования в сфере социологии потребления, развиваются различные теоретические концепты, характеризующие потребление не просто как процесс удовлетворения индивидами своих потребностей.

Одними из классических теоретических концепции по данной тематике считаются работы Торстейна Веблена Жана Бодрийяра., даже классика немецкой социологии Макса Вебера. Потребление больше не воспринимается как средство достижения блага, удовлетворения потребности, как это понималось К. Марксом и его последователями. Сейчас потребление выделяется в отдельный социальный институт, имеющий свои нормы,

---

<sup>13</sup> Рычкова Н. В. Потребительское поведение в концепте экономической антропологии // Вестник Казанского технологического университета. 2011. № 24. С. – 154.

правила, модели поведения, продиктованные обществом и даже ряд ограничений.

Потребление в области питания также не является исключением, а одним из элементов, в котором отражаются современные тенденции в потреблении.

Одной из ярчайших характеристик современного процесса потребления является его чрезмерность. Одним из произведений, дающих анализ данной тенденции, является работа Д. Ванна, Т. Нэйлора и Д. дэ Граафа «Потреблятство. Болезнь, угрожающая миру». В данном труде авторы анализируют современные практики потребления и проводят параллель между потреблением и болезнью, выявляя различные «симптомы» социального характера. С данной позиции можно также и проанализировать потребительские практики питания. Чрезмерность в употреблении пищи, переизбыток перерастают в проблему ожирения, которое сейчас также официально является заболеванием. Помимо этого, Европейский Суд принял решение о том, чтобы приравнять ожирение к инвалидности, так как оно «мешает полному и эффективному участию человека в профессиональной жизни на равной основе с другими работниками»<sup>14</sup>.

Потребительские практики в сфере питания могут быть проанализированы и с позиции других ключевых концепции социологии потребления.

Американский ученый Т. Веблен в своей работе «Теория праздного класса» выделил новое понятие под названием «демонстративное потребление». Согласно его концепции, демонстративное потребление характерно для людей высшего экономического класса, имеющий высокий уровень дохода. Посредством потребления исключительных вещей, недоступных обычному обывателю представители праздного класса пытаются доказать свою исключительность, выделить себя из общественной

---

<sup>14</sup> Батенёва Т. Ожирение приравнили к инвалидности [Электронный ресурс]. URL: <http://rg.ru/2014/12/19/zdorovie-site.html> (дата обращения: 12.05.2016)

массы<sup>15</sup>. Есть множество исторических примеров, доказывающих состоятельность данной концепции. В частности, на Руси бояре и дворяне, считавшиеся себя элитой, аристократическим сословием, носили одежду с длинными рукавами, длина которых доходила до земли. Таким образом они показывали, что не занимаются физическим трудом, работой в поле, характерной для крестьян, так как подобная одежда просто не позволяет этого делать.

В современном обществе наиболее явно тенденция склонности к демонстративному потреблению проявляется в области дизайна одежды и аксессуаров. Во время существования масс-маркетов и поставленного на конвейер производства одежды, исключительным считается покупать одежду и аксессуары «hand-made», то есть произведенных ручным трудом. При этом примечательным является то, что во времена, когда Г. Фордом только было введено конвейерное производство, именно товары, произведенные подобным способом, были элементом демонстративного потребления.

В питании также существуют различные проявления демонстративного потребления. Преимущественно отражается это явление в сфере общественного питания и проявляется в посещении фешенебельных дорогих ресторанов (например, получивших одну из наиболее престижных наград – Мишленовскую звезду), заказе дорогих, экзотических блюд, принадлежащих к высокой кухне. Само наличие такого понятия как «высокая кухня» уже содержит в себе социально-экономическое разделение, так как данное подразумевает, что блюда высокой кухни не для всех, а для ценителей, тех, кто находится на «вершине».

Производной от теории праздного класса является теория «искателей статусов» В. Паккарда. Она также связана с тезисом о том, что потребление является средством идентификации индивида с определенной социальной группой. Суть данной концепции заключается в том, что человек может заполучить желаемый им социальный статус при помощи соответствующей

---

<sup>15</sup> Веблен Т. Теория праздного класса // пер. Сорокиной С. Г. М. – Прогресс, 1984. С. – 108.

людям «искомого» статуса, модели потребления. Подобным образом индивид может идентифицировать себя с определенной социальной группой в своих практиках питания. Человек, посещающий дорогие рестораны, в глазах окружающих практически автоматически ассоциируется с социальной группой, являющейся основным контингентом данного заведения. Ему начинают приписываться такие характеристики как высокий доход, наличие определенного вкуса (это зависит от того, какой направленности является ресторан), определенный набор эстетических потребностей. Люди же, питающиеся в ресторанах быстрого питания, различных столовых, где в основе лежит самообслуживание, вряд ли могут похвастаться подобными характеристиками.

Немаловажным является то, что потребление как средство идентификации себя с определенной социальной группой проявляется преимущественно в сфере общественного питания. Объясняется это тем, что современные практики потребления нацелены в большей степени не на себя самого, а на социум, на эфемерного «другого». И естественно, что больше всего людей, которые способны воспринять информацию, посылаемую человеком через потребительские практики питания, находится в местах общественного питания. Однако, постепенный переход к информационному обществу, виртуализация общения, позволяют современному индивиду совершать подобные обряды и дома. Совершается это зачастую посредством фотографирования еды, предназначенной для употребления. Фото еды в Instagram уже давно перестали быть чем-то необычным и новым и прочно вошли в нашу повседневность.

Исходя из этого, можно перейти к еще одной немаловажной функции современного потребления – коммуникация. Самым известным социологом, рассматривающим процесс потребления как коммуникацию, является француз Жан Бодрийяр. В своих работах «Система вещей», «Общество потребления: его мифы и структуры» исследователь исходит из тезиса о том,

что в наши дни потребляются не вещи, а знаки и символы, соответствующие данным вещам.

Если индивид объявляет себя вегетарианцем, этим он сообщает окружающему обществу о том, что он против убийства животных ради их поедания. Как и в древних цивилизациях, сейчас много продуктов и блюд, которые люди не употребляют в связи с определенными социальными причинами, а не биологическими. Примером этому может служить отказ мусульман от свинины, или Великий Пост христиан. Подобные религиозные пищевые табу являются ярким примером символического потребления, так как через отказ от определенной пищи индивид поглощает ряд социальных символов (например, пост как средство для духовного очищения).

В рамках данного исследования потребительская практика питания – это понятие, которое определяется шире, чем просто социальная или повседневная практика питания. Она включает в себя такие показатели как:

- содержание еды;
- режим питания;
- социальный контекст питания (показатели характеризующие повседневные практики питания).

Помимо основных характеристик, в понятие потребительской практики питания входит ряд показателей, связанный с покупкой продуктов (частота, место покупки продуктов, доля от доходов, уходящая на затраты на питание), приобретением посуды и пр.

Также социальный контекст, выражающий отношение людей к различным тенденциям в питании, смыслы, которые они вкладывают в понятие здорового питания, правильного питания - это также элементы, характеризующие потребительские практики питания.

Таким образом, в рамках данного исследования под потребительскими практиками питания подразумевается сочетание элементов, входящих в повседневные и социальные практики питания. Обусловлено это

преимущественно тем, что потребление в современном обществе выходит за рамки обычного удовлетворения потребности.

## **Глава II. Потребительские практики питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург (опыт эмпирического исследования)**

### **2.1. Санкт-Петербург и Екатеринбург: различные стороны одного государства**

Сравнительный анализ – это общенаучный метод, который используется для выделения специфических черт одного объекта из ряда других, для отслеживания временных тенденций в развитии определенного явления и выявления закономерностей его существования. Социологическая наука внедрила применение метода сравнительного анализа еще на начальных этапах своего существования. Метод сравнения использовался еще первыми классиками социологии в их исследованиях. Сама теоретическая концепция, лежащая в основе позитивистского подхода, разработанного французским социологом О. Контом и английским социологом Г. Спенсером построена на основании сравнения общественного организма и основных его систем с биологическим.

В рамках развития современной социологической науки проводится также множество исследований, в которых активно используется метод сравнительного анализа. Ни одно эмпирическое исследование не обходится без сравнительного анализа полученных данных с результатами предыдущих исследований, с общероссийскими показателями. Данное исследование не является исключением. Одной из исследовательских задач, поставленных автором, как раз и является выявление специфики в потребительских практиках питания в г. Санкт-Петербург и Екатеринбург по сравнению друг с другом и общероссийскими показателями. Также можно отметить, что общероссийские показатели, характеризующие потребительские практики питания являются своего рода разновидностью идеального типа. Только основаны они преимущественно на эмпирических данных в отличие от определения идеального типа, данного автором данной концепции немецким классиком социологии М. Вебером.

Согласно М. Веберу, идеальный тип – это теоретический конструкт, собирающий в себе основные характеристики изучаемого социального явления либо феномена, т. е. те характеристики, которые должны соответствовать данному феномену<sup>16</sup>. Однако немецкий социолог подчеркивает, что данная конструкция в своем первоначальном виде не может существовать в социальной реальности, так как при развитии изучаемого феномена в том или ином типе общества проявляется ряд уникальных, не повторяющихся черт.

Из всего вышеизложенного можно сделать вывод о том, что потребительские практики питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург без сомнения должны заключать в себе характеристики, выявленные в результате общероссийских исследований, но далеко не исчерпываются ими.

Перед изложением полученных в ходе данного исследования результатов необходимо описать социально-исторический контекст, в рамках которого происходил сбор информации, так как именно он помогает определить большинство каузальных связей, объясняющих ряд полученных тенденций.

Санкт-Петербург является одним из двух в Российской Федерации городов федерального значения. Помимо этого Санкт-Петербург считается административным центром Северо-Западного федерального округа и Ленинградской области. Также Санкт-Петербург, именуемый в различные исторические эпохи Петроградом и Ленинградом имеет неофициальный статус культурной столицы Российской Федерации.

Определенно, этот город нельзя назвать среднестатистическим городом России. Он имеет ряд специфических черт, которые обусловлены не только географическим положением и климатическими условиями, но и его социальным статусом и историческими трансформациями. Хотя стоит отметить, что все вышеперечисленные факторы взаимосвязаны и находят

---

<sup>16</sup> Вебер М. Хозяйство и общество [Электронный ресурс]. URL: <http://www.lomonosov-fund.ru/enc/ru/library:0118026> (дата обращения: 12.05.2016)



отражение друг в друге, в связи с чем Санкт-Петербург очень привлекателен как для российских, так и для иностранных туристов.

Географические особенности города обусловлены в первую очередь тем, что город располагается преимущественно на побережье Невской губы Финского залива, в предельной близости от границы с европейскими государствами. Сам Санкт-Петербург также считается европейским городом. Еще одной отличительной чертой является обширная гидрологическая сеть города, основной магистралью которой является река Нева. Около 7% площади города составляет вода. Часть города расположена на островах. В связи с этим одним из символов Санкт-Петербурга являются разводные мосты.

Подобное географическое положение естественным образом обуславливает собой особые климатические и погодные условия, которые также находят свое отражение в формировании социально-символического образа города в сознании как самих жителей города, так и других россиян. Высокий уровень влажности, преимущественно пасмурная и дождливая, ветреная погода - это характеристики, которые также составляют социальный портрет города и являются неотъемлемым элементом повседневности его граждан.

Однако наиболее важными характеристиками, выделяющими Санкт-Петербург из общей массы множества российских городов, являются культурный капитал города и его богатая история.

Санкт-Петербург был основан самодержцем Петром I в 1703 году преимущественно с оборонительной целью. Город планировался как крепость. Однако уже в 1712 году Санкт-Петербург становится столицей Российского государства и сохраняет этот статус в течение двух столетий, до 1918 года<sup>17</sup>.

---

<sup>17</sup> Кротов П. А. Основание Санкт-Петербурга. – СПб.: Историческая иллюзия, 2006. С. – 25.

На протяжении всех масштабных исторических событий, Санкт-Петербург, периодически меняя названия, оставался в эпицентре происходящего. Ведь именно с Кровавого воскресенья в Петербурге началась революция 1905 – 1907 годов, волнения в среде петроградских рабочих во время Февральской революции привели к созданию Временного правительства под руководством А. Ф. Керенского и отречению императора Николая II от престола. Кстати, здесь пересекаются локальные исторические линии Санкт-Петербурга и Екатеринбурга, так как именно Екатеринбург, а в частности, дом купца Ипатьева, стал местом убийства царской семьи (по этому поводу Екатеринбург также сменил название – стал Свердловском).

Одним из наиболее ярких исторических событий, которое напрямую касается предмета данного исследования, является блокада Ленинграда (под таким названием в то время существовал город) в период Великой Отечественной войны. Массовый голод в то время унес жизни свыше 630 тыс. человек<sup>18</sup>. Из-за нехватки продовольствия искали альтернативные пищевые заменители, такие как, например, технический альбумин (продукт переработки крови скота). «В городе продолжалась напряженная работа по изысканию пищевых заменителей. После соответствующей переработки в пищу пошел технический жир; соевое молоко почти полностью заменило натуральное; из белковых дрожжей стали готовить 26 видов продукции — котлеты, паштеты и многое другое. По просьбе ряда ленинградских предприятий ученые Физико-технического института изучали возможность получения пищевого масла из различных лакокрасочных продуктов и отходов. Переработка сырья по разработанной в институте технологии дала положительные результаты. Пищевые жиры научились извлекать из технических сортов мыла. Работники Научно-исследовательского института жиров приготовили для нужд хлебопекарной промышленности специальные эмульсии, которые позволили хлебозаводам сберегать ежемесячно до 100 т растительного масла. В институте организовали также производство рыбьего

---

<sup>18</sup> Павлов Д. В. Непокоренный Ленинград. Л.: Наука, 1985. С. – 215.

жира. Ученые Лесотехнической академии предложили получать из целлюлозы белковые дрожжи, производство которых было налажено на ряде предприятий. Кондитерская фабрика им. А. И. Микояна ежедневно выпускала 20 тыс. блюд из белковых дрожжей. Пережившие голодную блокаду не забудут специфического горького вкуса дрожжевого супа, пожалуй, самого доступного блюда в столовых города-фронта. «Нужна изобретательность, — пишет Д. В. Павлов, — она толкала людей искать и находить пищу там, где раньше они не могли себе даже представить»<sup>19</sup>.

Естественно, что все эти события количественным и качественным образом меняли демографический состав населения города. По данным последней Всероссийской переписи населения его численность в Санкт-Петербурге превышает 5 млн. человек<sup>20</sup>. Демографическая структура отличается многонациональным составом, связанным в первую очередь с активным притоком мигрантов как из других городов России, так и из-за рубежа. По данным Всероссийской переписи населения 2010 года в этническом составе города 92,5% составляют русские, 1,5% - украинцы, 0,9% - белорусы, 0,7% – татары. Также на территории Санкт-Петербурга представлены армяне, евреи, немцы, финны, казахи, корейцы, чуваша, грузины, азербайджанцы и т. д. (их доли составляют меньше 0,5%).

Половозрастная структура населения Санкт-Петербурга представлена на рис. 1. Согласно данному графику, количество женского населения преобладает над мужским практически во всех возрастных категориях. При этом продолжительность жизни женщин также превосходит продолжительность жизни мужчин.

Помимо всего прочего Санкт-Петербург и в настоящее время остается крупным экономическим и, что самое главное, культурным центром. На его

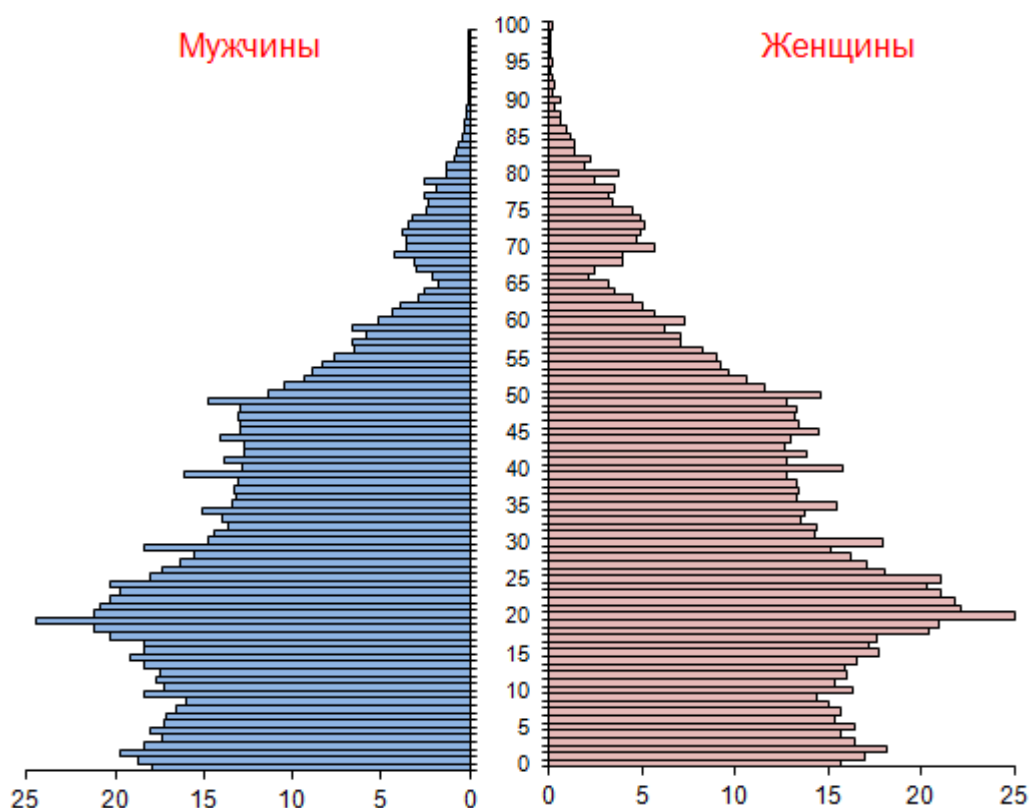
---

<sup>19</sup> Павлов Д. В. Непокоренный Ленинград. Л.: Наука, 1985. С. – 218.

<sup>20</sup> Всероссийская перепись населения 2010 [Электронный ресурс]. URL: [http://www.gks.ru/free\\_doc/new\\_site/perepis2010/croc/perepis\\_itogi1612.htm](http://www.gks.ru/free_doc/new_site/perepis2010/croc/perepis_itogi1612.htm) (дата обращения: 12.05.2016)

территории расположено около 200 музеев, 70 театров, 10% от общего количества культурных памятников, существующих на территории России.

Рисунок 1.



Все вышеизложенное накладывает прочный отпечаток на повседневность петербуржцев. В связи с этим проводятся различные исследования, нацеленные на изучение образа настоящего, коренного петербуржца и тех черт характера и поведения, которые ему соответствуют. В рамках данного исследования автор пытается дать ответ на вопрос: есть ли какие-либо специфические практики питания петербуржцев и в какой мере социально-исторический и культурный контекст города оказывает на них влияние.

Помимо Санкт-Петербурга, исследовательское поле данной работы составляет еще один город Российской Федерации.

Екатеринбург – современный экономический, культурный и социальный центр Урала. Город является административным центром Свердловской области и Уральского федерального округа, по многим социально-

экономическим показателям уровень жизни в Екатеринбурге рознится с уровнем жизни в области в целом.

Хотя Екатеринбург и является административным центром Свердловской области, он находится в ее южной части, на границе Европы и Азии. Екатеринбург был основан 1723 году как завод-крепость. В то время активно проводилась политика заселения Урала и развития тяжелой промышленности. Назван Екатеринбург в честь императрицы Екатерины I<sup>21</sup>.

В 1781 год Екатеринбург получил статус уездного города в Пермской губернии. У Него появился свой герб. После отмены крепостного права горная промышленность Урала переживала серьезный кризис. В 1863 году екатеринбургское общество добилось отмены статуса горного города. В 1872 году избрана новая городская дума по цензовому принципу. Влияние горных властей в Екатеринбурге постепенно уменьшалось, что положительно сказывалось на городском хозяйстве.

В 1878 году на Урале появилась первая железная дорога, которая стала связующим звеном между Екатеринбургом и губернской столицей Пермью. Активно стали создаваться различные банки. Затем железная дорога переросла в большой железнодорожный узел.

Самым печально известным событием в исторической жизни города является проведение здесь казни семьи последнего императора России. Сейчас на месте расстрела царской семьи находится Храм-Памятник на Крови во имя Всех святых, в земле Российской просиявших.

В 1923 году Екатеринбург получил статус столицы Уральской области (ныне - это территория Курганской, Челябинской, Пермской, Тюменской и Свердловской областей). В 1924 году город получил новое название – Свердловск (Санкт-Петербург изменил название на Ленинград в том же году). В 1934 году Свердловская область была отделена от Уральской.

---

<sup>21</sup> История Екатеринбурга. Официальный портал [Электронный ресурс] URL: <http://www.ekburg.ru/aboutcity/history/> (дата обращения: 05.04.2016).

В период Великой Отечественной войны 1941-1945 годов произошла еще одна крупная трансформация промышленности города. В Свердловск были эвакуированы более 50 крупных предприятий, на базе которых были созданы новые или расширены старые заводы: Уральский завод химического машиностроения, Уральский приборостроительный завод, Уральский оптико-механический завод и другие. Промышленность Свердловска производила различную военную продукцию (танки, самоходные артиллерийские установки, орудия и многое другое). В целом, за годы войны объем производства вырос в шесть раз<sup>22</sup>.

В послевоенные годы в экономике города продолжали преобладать машиностроение и металлообработка, но появились предприятия, ориентированные на потребительский рынок: жировой комбинат, трикотажная фабрика, завод крупнопанельного домостроения. В 1970-1980 годах продолжалось расширение военно-промышленного комплекса, на долю которого приходилось до 20% объема промышленного производства.

В 1991 году городу было возвращено историческое имя, позже рассматривался вопрос об изменении названия области, однако на данный момент конкретного решения по этому вопросу не принято.

Екатеринбург является четвертым по численности населения городом России (свыше 1, 4 млн. человек<sup>23</sup>). Помимо этого населения города отличается многонациональным составом, так как коренными жителями, первыми в истории занявшими данную территорию, были башкиры и татары. На данный момент в этническом составе города преобладают русские, их численность составляет практически 90% от всего населения города, татары составляют долю в 3,7%, украинцы – 1%, башкиры – 0,9%<sup>24</sup>. Также в меньшем количестве в этническом составе населения Екатеринбурга

---

<sup>22</sup>История Екатеринбурга. Официальный портал. [Электронный ресурс] URL: <http://www.ekburg.ru/aboutcity/history/> (дата обращения: 05.04.2016)

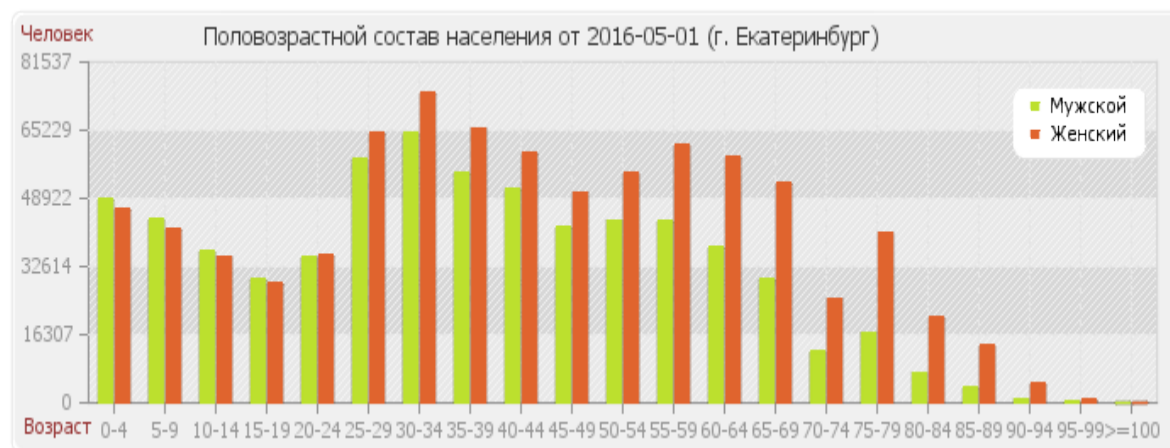
<sup>23</sup> Всероссийская перепись населения 2010 [Электронный ресурс]. URL: [http://www.gks.ru/free\\_doc/new\\_site/perepis2010/croc/perepis\\_itogi1612.htm](http://www.gks.ru/free_doc/new_site/perepis2010/croc/perepis_itogi1612.htm) (дата обращения: 12.05.2016)

<sup>24</sup> Там же.

представлены марийцы, немцы, азербайджанцы и др. Как видно, национальный состав г. Екатеринбург рознится с национальным составом г. Санкт-Петербург. Обусловлено это, без сомнения, особенностями географического положения и историческим народонаселением территории. В этническом составе г. уральской столицы помимо русских представлены коренные народы, издавна заселявшие данные территории, в то время как этнический состав северной столицы более разнообразен в связи с миграционными процессами.

На рисунке 2 представлен половозрастной состав населения г. Екатеринбург<sup>25</sup>.

Рисунок 2.



Как видно из представленного графика, в составе населения г.Екатеринбург также количество женщин превышает количество мужчин (как и в Санкт-Петербурге). Хотя проявляется новая тенденция превосходства мужского населения над женским (в возрасте от 0 до 20 лет). При этом демографы отмечают, что последнее время уровень удовлетворенности жизнью в городе увеличился. Уровень рождаемости превышает уровень смертности, также из всех 15 городов-миллионеров в России в Екатеринбурге самые низкие показатели самоубийств.

<sup>25</sup> Муниципальный регистр населения. Половозрастной состав населения г. Екатеринбург [Электронный ресурс]. URL: [http://passport66.ru/mrn/mrn\\_table.php](http://passport66.ru/mrn/mrn_table.php) (дата обращения: 12.05.2016)

Помимо этого стоит отметить тот факт, что Екатеринбург на данный момент является не только промышленным и экономическим центром Урала, опережающим по уровню жизни другие города региона. Столица Урала также обладает крупным культурным капиталом (наличие крупных музеев, театров, библиотек). Некоторые культурно-политические деятели, жившие или живущие в Екатеринбурге, известны не только по всей России, но и в мире (например, первый Президент России Б. Н. Ельцин, многие известные рок-группы, такие как «Чайф», «Наутилус Помпилиус», «Смысловые галлюцинации», писатель и режиссер Н. Коляда, пьесы которого известны во всем мире). К тому же наличие крупного научного центра – Уральского федерального университета и других вузов способствует становлению статуса Екатеринбурга как инновационной столицы Урала. Таким образом, можно подвести итог о том, что данный город не является узконаправленным городом-заводом, каким создавался и существовал долгое время. Он разностороннее развивается и, как отмечают современный исследователь Д. Шлыков, теряет свой статус как промышленного центра.

Все это приводит к изменению образа жизни горожан, которые в прошлом принадлежали преимущественно к рабочему классу. Сейчас же существует большой приток молодежи, стремящейся получить хорошее образование, сам культурный капитал горожан повышается. К тому же жители Екатеринбурга и Свердловской области всегда считались людьми с ярко выраженной позицией по некоторым вопросам, в том числе и политическим. Именно здесь в последние выборы меньше всего людей проголосовало за правящую партию. Мэр города также не является ее представителем.

Из всего вышеизложенного стоит засвидетельствовать факт, основная суть которого сводится к тому, что несмотря на то, что на первый взгляд Санкт-Петербург и Екатеринбург никак не связаны между собой, это не так.



Оба города являются крупными культурными и экономическими центрами. Только развиваются в разных экономических отраслях.

Несколько параллелей в истории городов можно провести, если рассматривать недалекий от современного времени промежуток 1990-х годов. Ни для кого не является секретом, что данное время было расцветом преступности. Криминальной столицей считался Санкт-Петербург, однако Екатеринбург мало уступал северной столице в данной области<sup>26</sup>.

Помимо этого есть еще одно сходство между жителями данных городов – наличие активной гражданской позиции, которую они склонны проявлять на митингах, различных акциях. Одним из исторических доказательств этого является то, что Свердловск был второй после Ленинграда столицей рока и рок-н-ролла, основные призывы которого были своего рода революционными.

Исходя из всего вышеизложенного, стоит отметить, что все эти факты нашли свое отражение в повседневной жизни современных жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург, так как они непосредственно повлияли на те смыслы, которые люди иногда и неосознанно привносят в свои рутинизированные повседневные действия. Одними из таких действий и являются потребительские практики питания. В связи с этим, сравнивать данные города и практики питания их жителей является целесообразным, так как социально-исторические и культурные контексты, в которых находятся объекты исследования, имеют не только различия, но и сходные черты.

## **2.2. Потребительские практики питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург (опыт эмпирического исследования)**

В течение периода с марта по апрель 2016 года на базе кафедры экономической социологии Санкт-Петербургского государственного университета было проведено эмпирическое исследование в русле изучения

---

<sup>26</sup> Иванов А. В. Ебург. – М.: АСТ: ред. Шубиной Е., 2014. С. – 169.

потребительских практик питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург. Следует отметить, что это не первое исследование на подобную тематику, проводимое в г. Санкт-Петербург (в 2014 году группой ученых во главе с Ганскау Е. Ю. было проведено масштабное эмпирическое исследование в пределах Санкт-Петербурга и Ленинградской области, нацеленное на изучение повседневных практик питания жителей данного региона<sup>27</sup>). При этом в социальном пространстве г. Екатеринбурга крупных исследований на подобную тематику автором данной работы найдено не было, из чего можно сделать вывод об определенном элементе новизны данного исследования, и ряде возможностей не только практического применения полученных результатов, но и на этапе теоретизирования. Не исключено, что результаты данного исследования станут определенным вкладом в развитие социологии питания как новой отрасли социологического знания в рамках уральской социологической школы.

Объектом исследования выступили люди старше 18 лет, проживающие в г. Санкт-Петербург и Екатеринбург дольше одного года.

Предметом исследования стали потребительские практики питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург.

Целью данного исследования является проведение сравнительного анализа потребительских практик питания жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург.

Для достижения поставленной цели в работе были поставлены следующие задачи:

1. Изучить социально-исторический контекст территории, на которой проживают люди, включенные в объект исследования (что было сделано в предыдущем параграфе);

---

<sup>27</sup> Ганскау Е. Ю., Минина В. Н., Семенова Г. И., Гронов Ю. Е. Повседневные практики питания жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области [Электронный ресурс]. URL: [http://jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2014\\_1/Ganskau%20et%20al\\_2014\\_1.pdf](http://jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2014_1/Ganskau%20et%20al_2014_1.pdf) (дата обращения: 12.05.2016)

2. Обозначить основные черты потребительских практик питания современного россиянина и факторы, оказывающие на них влияние;
3. Определить общие и отличные черты в практиках питания людей, проживающих в Санкт-Петербурге и Екатеринбурге;
4. Выявить основные тенденции, характерные для потребительских практик питания современного россиянина

В процессе сбора информации было проведено по 10 глубинных интервью в каждом из исследуемых городов соответственно. Участниками интервью стали люди старше 18 лет, проживающие в интересующем исследователя городе дольше, чем один год. Связано это в первую очередь с тем, что один год – это минимальный промежуток времени, в течение которого человек максимально приспосабливается к условиям города, многие элементы его повседневной жизни, в том числе и практики питания, приобретают постоянные, повторяющиеся характеристики, элементы рутинизации.

Для проведения данного исследования была выбрана качественная методология в соответствии с аргументацией, приведенной отечественным социологом В. А. Ядовым в его работе «Стратегии социологического исследования»<sup>28</sup>. Она преимущественно сводится к тому, что для полноценного и всеохватывающего изучения определенного явления, события и объекта, «в единстве его составляющих», необходимо использование качественных методов. Помимо этого практики питания – это элемент повседневности человека, они могут включать в себя не только рациональные действия человека, нацеленные на удовлетворение голода тем или иным способом, но также и ряд рутинизированных элементов, обусловленных образом и стилем жизни. Кроме того, нельзя отрицать большую вероятность влияния различных субъективных факторов и эмоциональную составляющую.

---

<sup>28</sup> Ядов В. А. Стратегии социологического исследования [Электронный ресурс]. URL: <http://www.soclib.ru> (дата обращения: 12.05.2016).

Учитывая все вышеизложенное, методом сбора информации было выбрано глубинное интервью, так как именно данный метод позволяет получить максимально возможный объем информации о предмете исследования при условии соблюдения проведения процедуры интервью. Немаловажным является то, что гайд, использованный в данном исследовании был разработан составом кафедры экономической социологии для проведения исследования «Еда и мы: социальные практики питания жителей Петербурга», одной из составных частей которого и является данный труд.

Таблица 1. Социально - демографические данные жителей г. Санкт-Петербург

№	Пол	Возраст	Уровень образования	Семейное положение	Доход	Род деятельности	Коренной житель/гость
1	ж	25 лет	Среднее общее	Разведена	20 тыс. руб./мес.	Домохозяйка	Гость
2	ж	27 лет	Высшее	Не замужем	25-30 тыс. руб./мес.	Фитнес-тренер	Гость
3	ж	25 лет	Высшее	Не замужем	15-20 тыс. руб./мес.	Администратор кафе	Коренной житель
4	м	28 лет	Высшее	Не женат	35 тыс. руб./мес.	Маркетолог	Коренной житель
5	ж	20 лет	Среднее общее	Не замужем	20 тыс./мес.	Живопись, преподавание	Гость
6	ж	21 год	Неоконченное высшее	Не замужем	20 тыс. руб./мес.	Парикмахер	Гость
7	ж	23 года	2 неоконченных высших	Разведена	20 тыс. руб./мес.	Продавец в магазине одежды	Гость
8	м	36 лет	Высшее	Женат	30-50 тыс. руб./мес.	Ведущий праздников, аниматор	Коренной житель
9	ж	23 года	Неоконченное высшее	Не замужем	-	Безработная	Коренной житель
10	ж	31 год	Среднее специальное	Замужем	25 тыс. руб./мес.	Укладчик в магазине	Коренной житель

Таблица 2. Социально - демографические данные жителей г. Екатеринбург

№	Пол	Возраст	Уровень образования	Семейное положение	Доход	Род деятельности	Коренной житель/гость
1	ж	23 года	Высшее	Не замужем	27 тыс. руб./мес.	Администратор	Коренной житель
2	ж	22 года	Неоконченно е высшее	Не замужем	15-20 тыс. руб./мес.	Фармацевт	Гость
3	м	25 лет	Среднее специальное	Не женат	30-35 тыс. руб./мес.	Врач скорой помощи	Гость
4	ж	23 года	Высшее	Не замужем	13-15 тыс. руб./мес.	Мастер по шугарингу	Гость
5	м	27 лет	Среднее специальное	Не женат	30 тыс. руб./мес.	Строитель	Гость
6	м	32 года	Высшее	Женат	25 тыс.	Менеджер по	Коренной

					руб./мес.	продажам	житель
7	ж	23 года	Среднее общее	Не замужем	60 тыс. руб./мес.	Начальник отдела маркетинга	Гость
8	ж	24 года	Высшее	Замужем	20 тыс. руб./мес.	Фитнес-тренер	Гость
9	ж	25 лет	Высшее	Не замужем	15 тыс. руб./мес.	Лаборант кафедры в университете	Коренной житель
10	м	21 год	Среднее общее	Не женат	20 тыс. руб./мес.	Кальянщик	Коренной житель

В данных таблицах представлены основные социально-демографические данные людей, принявших участие в исследовании.

Так как использование качественной методологии не предполагает репрезентативной выборки, перед исследователем не стояло цели охватить в равной степени различные социально - демографические категории населения.

В среднем, информантами были люди молодого и среднего возраста (от 20 до 36 лет), с уровнем образования от среднего до высшего. В законном браке состоят только четверо из опрошенных, остальные не находятся в официально зарегистрированных отношениях. Также стоит отметить, что примерно половину информантов составили коренные жители, т. е. люди, родившиеся и выросшие в данных городах.

Примечательным является также и то, что доходы информантов находятся примерно на одном уровне. И в г. Санкт-Петербург, и в г. Екатеринбург есть люди с доходом 15 – 20 тыс. рублей в месяц, и люди с доходом 25-30 тыс. рублей в месяц, и выше. Хотя по официальным данным Санкт-Петербург по различным показателям уровня жизни и опережает Екатеринбург (например, средняя заработная плата жителя Петербурга составляет 45 919 руб. на февраль 2016 года по данным Петростата<sup>29</sup>, в Екатеринбурге же данный показатель соотносится с отметкой в 41 038 руб.<sup>30</sup>).

<sup>29</sup> Петербургский правовой портал. Средняя заработная плата в Санкт-Петербурге [Электронный ресурс]. URL: <http://ppt.ru/info/10> (дата обращения: 12.05.2016).

<sup>30</sup> Информационный портал Екатеринбурга. Какая средняя зарплата в Екатеринбурге? [Электронный ресурс]. URL: <https://www.ekburg.ru/news/10/57017-kakaya-srednyaya-zarplata-v-ekaterinburge/> (дата обращения: 12.05.2016).

В связи с этим исследователем и был выбран денежный эквивалент для измерения дохода информантов, так как практически все оценивают свой доход как средний, причисляя себя к среднему классу. Только респондент, не имеющий на момент опроса постоянного места работы, идентифицировал себя с низшим классом:

*«Ну а кто я? Нищеврод (смеется)» (ж, 23 года, г. Санкт-Петербург).*

Таким образом, информанты, принявшие участие в исследовании, обладают не только различным культурным капиталом (уровень образования, род деятельности), но также и экономическим, что укладывается в теоретическую парадигму, лежащую в основе данной работы, и позволяет наиболее полно проверить ее на практике.

Сравнительный анализ подразумевает под собой выявление сходств и различий между исследуемыми объектами, феноменами и явлениями. Однако прежде чем перейти непосредственно к результатам сравнительного анализа, необходимо описать повседневные потребительские практики питания, характерные для жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург. Они содержат в себе большое количество сходных черт, при этом не полностью идентичны.

Современные повседневные практики питания россиян сохраняют в себе традиционные черты уже на протяжении нескольких десятилетий. При этом в них привносятся и новые элементы. Традиционные и новые черты в питании петербуржцев были описаны в упомянутом уже не раз исследовании повседневных практик питания группой исследователей под руководством Ганскау Е. Ю. Результаты данного исследования во многом повторяют полученные ранее данные, что свидетельствует о наличии определенных трендов, набравших обороты с течением времени.

Основными элементами повседневных практик питания являются такие показатели как: режим питания, содержание еды, социальный контекст. Рассмотрим питание петербуржцев и екатеринбуржцев с данных позиций.

Согласно полученным данным, питаются петербуржцы преимущественно 3-4 раза в день. В зависимости от особенностей распорядка дня и режима на работе, временные промежутки приемов пищи варьируются.

При этом далеко не всегда приемы пищи респонденты ассоциируют с традиционными «завтрак-обед-ужин», так как их содержание зачастую расходится с понимаем людьми того, как должны выглядеть «настоящие» по мнению респондентов завтрак, обед и ужин.

*«Ем два раза в день. Днем? Днем только перекус и чай. Это не еда» (ж, 31 год, г. Санкт-Петербург).*

*«Определенных названий для приемов пищи у меня нет, так как из-за графика работы питаюсь без режима. Работаю 2/2 в ночь. И прием пищи после работы язык не поворачивается назвать завтраком» (ж, 20 лет, г. Санкт-Петербург).*

Наличие в питании традиционных завтрака, обеда и ужина предполагает наличие распорядка, режима питания. В противовес этому, опрошенные не склонны систематизировать свое питание, вырабатывать определенный режим, по которому следует принимать пищу.

*«Бессистемно. Могу вообще не есть, могу весь день. Нет четких ограничений и форм, потому что это бессистемно. Что накатило, то и приготовил» (м, 36 лет, г. Санкт-Петербург).*

*«Определенного времени нет, как захочется, так и ем» (ж, 20 лет, г. Санкт-Петербург).*

*«Редко контролирую, что и когда ем. Что в холодильнике есть, то и ем» (ж, 21 год, г. Санкт-Петербург).*

*«За питанием не слежу. Что люблю, то и ем. Не могу невкусное есть. Ем все подряд» (ж, 25 лет, г. Санкт-Петербург).*

Наоборот, многие сходятся во мнении, согласно которому питаться необходимо тогда, когда этого «захочет» и «попросит» сам организм, что

является свидетельством возвращения к натурализму еды и несоблюдением одной из социальных функций трапезы, отмеченных Г. Зиммелем.

*«Человек должен слушать свой организм. Есть то, что захотел, как захотел» (ж, 20 лет, г. Санкт-Петербург).*

Вдобавок к этому следует отметить, что подобная практика питания классифицируется петербуржцами как правильная и полезная для здоровья. Вот такие определения правильного питания были даны информантами:

*Это когда питаешься когда хочешь и чем хочешь. Организм требует. Когда ничто не ограничивает (ж, 23 года, г. Санкт-Петербург).*

*Когда ты ешь то, что хочется, что хочет организм (м, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

Однако данная позиция разделяется не абсолютным большинством опрошенных. Те из информантов, кто тесно связан со спортом (фитнес-тренер, клиенты фитнес-клубов), утверждают, что режим питания является неотъемлемым атрибутом правильного питания. И одновременно с этим подчеркивают, что соблюдать определенный распорядок в питании им сложно в связи с постоянной занятостью, быстрым темпом жизни.

*«Стараюсь питаться по распорядку. Иногда даже получается» (ж, 28 лет, г. Санкт-Петербург)*

*«Питаюсь по режиму. Неправильно за один присест съесть много всего. Нужно есть меньше, но часто» (м, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

Таким образом, в практиках питания петербуржцев прослеживается тенденция к несистематическому принятию пищи, которая обусловлена в равной степени образом и ритмом жизни (где немаловажную роль играет нестандартный график работы: ночные смены, работа 2/2 по 12 часов, фриланс), а также вполне обдуманное решение людей питаться подобным образом, считая его правильным. И это несмотря на активную пропаганду здорового образа жизни и соблюдения режима питания. Данная тенденция проявляется как у молодежи, так и у людей более зрелого возраста, однако не



имеет широкого и тотального распространения. Все-таки, сила привычки и традиционный подход к питанию (завтрак-обед-ужин) на данный момент являются преобладающими, при этом к ним добавляются дополнительные приемы пищи (перекусы), что не является новым трендом, а сохранилось еще с советских времен.

*«Представления о питании сохранились у меня еще с детского сада. Как надо есть, что надо есть. Только я сейчас в силу некоторых причин этому не следую (ж, 23 года, г. Санкт-Петербург).*

По режиму питания жители Екатеринбурга во многом повторяют петербуржцев. Хотя следует отметить, что события еды за день склоняются не к отметке в 3-4 раза, а в 2-3. Это связано с тем, что иногда уральцам перекус заменяет нормальный прием пищи (который считается полноценным событием еды для опрошенных).

*«Днем ем только шоколадные батончики с чаем. У меня нет времени и лишних денег, чтобы сходить куда-нибудь покушать» (ж, 23 года, г. Екатеринбург).*

*«Утром мне постоянно некогда. Единственное место, куда успеваю добежать – это автомат с кофе. На нем завтрак и заканчивается» (ж, 23 года, г. Екатеринбург).*

В режиме питания екатеринбуржцев также сохраняется традиционный подход, выраженный в трехразовом питании. Немаловажным является то, что и здесь прослеживается тенденция, связанная с отсутствием систематизации в питании. Связано проявление данной тенденции с графиком работы (врач скорой помощи, работающий сутками, а также начальник отдела маркетинга, имеющий также ненормированный рабочий график). При этом респонденты не отмечают для себя, что подобный образ жизни вреден или полезен для них. Они не задумываются об этом.

*«У меня питание абсолютно не нормировано. Когда захотел, тогда поел. Бывает даже ночью. Или в перерывы на работе» (м, 25 лет, г. Екатеринбург).*

*«Очень часто просто забываю поесть. Пока в животе не заурчит» (ж, 23 года, г. Екатеринбург).*

Еще одним важным показателем в описании потребительских практик питания является содержание еды. Какие блюда характерны для каждого приема пищи в течение дня, каким должно быть их количество. По мнению опрошенных, наиболее важным и необходимым приемом пищи является утренний, т.е. завтрак.

*«Завтрак – это традиция» (ж, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

*«Завтрак обязательно должен быть плотным» (ж, 32 лет, г. Екатеринбург).*

*«В идеале завтрак должен быть очень сытным, включать сложные углеводы» (ж, 20 лет, г. Санкт-Петербург).*

Несмотря на данную тенденцию, некоторым информантам не свойственно придавать завтраку такое большое значение.

*«Я могу вообще не позавтракать утром, уйти по делам» (м, 36 лет, г. Санкт-Петербург)*

*«Завтрак должен быть легким, если с утра много съест, сложнее двигаться» (м, 28 лет, г. Санкт-Петербург)*

*«Так уж повелось, что я не завтракаю» (м, 25 лет, г. Екатеринбург).*

Информанты сходятся во мнении о том, что основным блюдом на завтрак должна быть каша. При этом лишь малая часть опрошенных действительно питается кашей на завтрак. Помимо каши, стандартными блюдами для завтрака являются яичница, бутерброды, чай с печеньем. Подтверждением отсутствия систематизации в процессе питания является и то, что зачастую на завтрак употребляются блюда, оставшиеся после ужина, либо то, что найдется в холодильнике.

*«Я могу и супом позавтракать. Или тем, что от ужина осталось. Мне без разницы» (ж, 25 лет, г. Санкт-Петербург)*

*«На завтрак ем много и вредное. То, что есть в холодильнике» (ж, 21 год, г. Санкт-Петербург).*

Обед является особым приемом пищи, так как очень часто он происходит вне дома. При этом, несмотря на все обстоятельства, петербуржцы (как и по результатам исследования Ганскау Е. Ю.<sup>31</sup>) предпочитают на обед горячую пищу, которая состоит либо из супа, либо из мяса с гарниром. Гарнир составляют в основном картофель, макароны и гречка. Стоит отметить тенденцию отказа от употребления нескольких блюд на обед. Связано это также с ростом темпа жизни, с экономией времени, а иногда и денежных средств.

Помимо этого стоит отметить, что ключевым фактором, влияющим на содержание блюд в обед и ужин, является график работы, занятости. Некоторые информанты в обед предпочитают быстрый перекус, делая основным приемом пищи за день плотный ужин. Другие же, в противовес этому подчеркивают важность сытного обеда, а от ужина предпочитают либо вовсе отказаться, либо съесть что-то легкое (йогурт, фрукты и пр.). Объясняется это, по мнению исследователя, рядом причин.

*«Обед - это соблюдение правила. Обязательно нужен суп» (м, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

*«Ужин? Нет, ужин не так важен. Иногда и без ужина обхожусь» (ж, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

*«На ужин можно съесть что-то легкое. Но обязательно с мясом» (ж, 25 лет, г. Санкт-Петербург).*

Во-первых, на склонность к той, или иной тенденции из описанных выше влияет домашнее окружение человека. Плотный ужин предпочитают люди, проживающие в кругу семьи. Вечером, после рабочего дня вся семья

---

<sup>31</sup> Ганскау Е. Ю., Минина В. Н. Правильный обед глазами петербуржцев [Электронный ресурс]. URL: [http://jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2015\\_1/Ganskau\\_Minina\\_2015\\_1.pdf](http://jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2015_1/Ganskau_Minina_2015_1.pdf) (дата обращения: 12.05.2016).

встречается и ужинает вместе, что требует приготовления большого количества еды. В то время как люди, живущие от семьи отдельно, стараются сытнее пообедать, но сэкономить на ужине, либо вообще от него отказаться (и употребляют пищу, в основном, в одиночестве).

Во-вторых, график работы информантов не всегда позволяет им потратить днем достаточное количество времени на обед (т. е. чтобы съездить пообедать домой, посетить кафе или магазин), поэтому они ограничиваются перекусом. В то время как ужин является событием еды вне рабочего времени, соответственно не ограничен по времени.

Наиболее показательным в этом плане является высказывание одного из информантов по поводу того, какой из приемов пищи должен быть наиболее сытным, «пиковым»: *«Ну смотря какой образ жизни ты ведешь. Перед тем, как тебе нужно на работу (утром или вечером), нужно наиболее плотно покушать, чтобы были силы и энергия».*

Уже на данном этапе можно отметить некоторые различия, которые были выявлены в практиках питания жителей исследуемых городов. В отличие от петербуржцев, уральцы еще сохраняют в рамках своих практик питания употребление двух блюд во время обеда. Многие из информантов отметили, что помимо основного блюда, предпочитают добавить к обеденной трапезе салат, чаще всего овощной («Витаминный»). При этом, вторым блюдом обязательно должно быть «горячее». Однако, употребление супа не играет столь важной роли для жителей Екатеринбурга.

*«Я на обед обычно ем мясо и гарнир: макароны или снова кашу. Просто суп неудобно брать с собой, он может пролиться, быстро испортиться» (м, 27 лет, г. Екатеринбург)*

*«Я знаю, что в обед принято есть суп, это полезно и помогает пищеварению. Но сытнее и вкуснее для меня котлета с гарниром. Чаще из гречи» (ж, 25 лет, г. Екатеринбург).*

Таким образом, можно опять же засвидетельствовать схожие тенденции в практиках питания относительно содержания потребляемой информантами пищи. В связи с особенностями рабочего графика, местонахождения рабочего места среди практик питания исследуемых существует две противоречивые тенденции: сытный обед и легкий ужин, или же наоборот, перекус днем и плотный ужин.

Доминирующим напитком в практиках питания жителей обоих городов является чай. Кофе воспринимается информантами как энергетик, который не стоит пить, если нет на то особой причины. Также примечательным является то, что один из жителей Екатеринбурга отметил в своем рационе такой напиток как компот. Это также свидетельствует о сохранении традиций, идущих со времен СССР.

Среди алкогольных напитков для петербуржцев наиболее предпочтительным является вино. Возможно, это связано с тем, что большая часть информантов являются женщины. Алкоголь не отмечается информантами как постоянный элемент повседневности, его употребление связано с наличием определенного повода, празднества.

Жители Екатеринбурга в свою очередь, наравне с вином, употребляют пиво. Причем, как мужчины, так и женщины. Для некоторых респондентов пиво стало неотъемлемым элементом повседневности:

*«Вечером надо выпить бутылочку «Нижнетагильского». А то не усну»*  
(м, 25 лет, г. Екатеринбург).

Если сравнивать полученные результаты, связанные с содержанием пищи, с исследованием Дуглас М., представленным в работе «Расшифровка кода еды» (1972), в которой она также дает характеристику повседневных практик питания, то можно выявить ряд несоответствий.

Согласно суждениям исследовательницы, каждый прием пищи содержательно структурирован и подразумевает определенный набор блюд. По итогам данного исследования выяснилось, что среди порошенных

наблюдается тенденция к употреблению одних и тех же блюд во время разных по времени приемов пищи. Хотя завтрак все-таки остается более структурированным и содержит блюда, не употребляемые информантами в течение дня. Скорее всего данная тенденция связана либо с уровнем дохода респондента (не могут позволить себе разнообразную пищу), либо с образом и темпом жизни (нарушение стандартного режима дня, возможно, сна).

Еще одним важным вопросом, относящимся к содержанию потребляемой пищи, является употребление полуфабрикатов. Исследователями ранее отмечалось, что данная практика не распространена среди россиян, так как они предпочитают домашнюю пищу, приготовленную либо собственноручно, либо кем-либо из членов семьи<sup>32</sup>. Однако, на самом деле полуфабрикаты постепенно входят в повседневность петербуржцев. Хотя многие из них и не замечают этого. К примеру:

*«Я полуфабрикаты не покупаю, все сама готовлю... Ну в обед «Дошираком» могу перекусить» (ж, 31 год, г. Санкт-Петербург)*

Многие из информантов отметили, что приобретают полуфабрикаты и не видят в этом ничего плохого.

*«А что в них плохого? Они экономят время, да и деньги» (м, 36 лет, г. Санкт-Петербург),*

*«Единственный минус состоит в том, что ты не знаешь из чего это приготовлено, ты не видел как это готовилось. Но в целом, это не плохо, это экономит время» (ж, 20 лет, г. Санкт-Петербург).*

Однако преимущественно петербуржцы отмечают тот факт, что стараются готовить пищу самостоятельно, не применяя готовые продукты.

*«Нет, я такое не покупаю. Даже котлеты сама леплю» (ж, 25 лет, г. Санкт-Петербург).*

*«Сама стараюсь готовить. У самой вкуснее получается (ж, 31 год, г. Санкт-Петербург).*

---

<sup>32</sup> Келли К. Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise — противоречие в терминах? // Антропологический форум, 2011, 15, с. 270

Таким образом, в сознании людей еще частично сохраняется стереотип, связанный с тем, что полуфабрикаты – это вредная пища, однако ее употребление для петербуржцев уже не редкость.

Жители Екатеринбурга также отмечают, что практически не употребляют полуфабрикаты. Исключение составляют те случаи, когда они торопятся или в холодильнике больше ничего нет.

*«Я вообще полуфабрикаты не ем. Но иногда могу пельмени себе сварить» (ж, 23 года, г. Екатеринбург).*

*«Я из полуфабрикатов макароны ем только. И все» (м, 25 лет, г. Екатеринбург)*

Также стоит отметить, что информанты, признавшиеся в употреблении полуфабрикатов, не считают данную пищевую практику плохой либо вредной.

*«Я покупаю курицу охлажденную. У меня знакомый покупает полуфабрикаты в супермаркете «Купец». Только не известные марки, а собственную продукцию магазина. Так там даже глутаматов натрия всяких нет! Если это вкусно, то почему бы и не покупать» (м, 27 лет, г. Екатеринбург).*

Здесь же хотелось бы отметить такой элемент потребительских практик питания как покупка продуктов. В ходе исследования выяснилось, что жители обоих городов приобретают продукты преимущественно в сетевых супермаркетах. Главным плюсом данных магазинов является наличие акций. Причем, в первую очередь данный плюс отмечают мужчины.

*«Вообще не важно, где покупать продукты, главное, чтобы по акции. Обхожу все ближайšie супермаркеты в поисках красных и желтых ценников» (м, 36 лет, г. Санкт-Петербург)*

*«Главный плюс супермаркетов – это акции. Можно хорошо сэкономить» (м, 25 лет, г. Екатеринбург)*

И покупать товар по акции для опрошенных это нормально и выгодно, так как в общем и целом цены в супермаркетах по их не устраивают. Еще одним минусом является обслуживание, несоответствие цены и качества представленного товара. Богатый ассортимент супермаркетов тоже не оценивается опрошенными однозначно. Для некоторых это плюс, так как есть выбор, для других – минус, потому что с ростом ассортимента товаров, увеличиваются и соблазны. Поэтому, помимо крупных магазинов некоторые информанты посещают мелкие частные магазины под общим названием «Продукты». Посещение таких магазинов обусловлено лишь их близостью к дому и не такими высокими ценами, как в супермаркете.

Также стоит отметить, что как петербуржцы, так и екатеринбуржцы тратят от 15 до 50% своего дохода на еду. За день данная сумма может варьироваться от 200 до 1000 р. среди жителей северной столицы, и от 50 до 1000 р. – среди уральцев. Примечательным является то, что даже те люди, которые тратят половину своего дохода на еду, не считают свои затраты завышенными. Полученные данные косвенным образом подтверждают тезис П. А. Сорокина о том, что с ростом уровня дохода, уменьшается доля затрат на еду. Но в данном случае, следует принять во внимание тот факт, что многие опрошенные проживают с семьей, не объединяя при этом свои доходы, поэтому не могут утверждать наверняка о том, какая доля в целом тратится на еду в рамках всего домохозяйства.

Полученные данные схожи с результатами исследований, проведенных Левада-центром по всей России<sup>33</sup>. Согласно данным, полученным исследовательским центром, около 40% россиян тратят преимущественно половину своего дохода на продукты питания. Около 20% - меньше половины. При этом, опрошенные, наоборот, оценивали свои траты на еду, как завышенные, утверждали, что им приходится экономить. В частности, информант из г. Екатеринбург упомянул о том, что цены в магазинах сильно

---

<sup>33</sup> Берсенева А. Продукты съедают зарплату [Электронный ресурс]. URL: <http://www.gazeta.ru/social/2015/12/17/7974179.shtml> (дата обращения: 12.05.2016)



подскочили, и ему пришлось отказаться от ряда продуктов, ранее составлявших его обычный рацион питания (например, рыба). Помимо этого и ранее проводились исследования, подтверждавшие информацию о том, что в Екатеринбурге одни из самых высоких цен на товары из потребительской корзины в рамках Уральского Федерального округа<sup>34</sup>. Данные результаты были получены в 2015 году, в период сложной экономической ситуации в стране.

Различные экономические изменения, оказывающие влияние на ценовую политику в стране и регионах, также находят свое отражение в повседневности людей. Поэтому в 2016 году люди уже не так критически оценивают размеры своих затрат на еду, принимая их как должное в сложившейся в современной экономической ситуации в России.

И последним индикатором, связанным с описанием повседневных практик питания, является социальный контекст. Данный индикатор включает в себя две основные переменные, которые призваны ответить на два ключевых вопроса: где едим? С кем?

На второй вопрос ответ был уже частично дан ранее. Информанты из Санкт-Петербурга, проживающие с семьей, стараются питаться в кругу семьи, что в основном приходится на завтрак и ужин.

Жители Екатеринбурга также стараются питаться в кругу семьи, либо друзей или коллег по работе. Однако часто приходится есть в одиночестве из-за несовпадения графиков. Один из информантов даже отметил:

*«Я вообще есть один не могу. Обязательно зову кого-нибудь в гости» (м, 27 лет, г. Екатеринбург)*

Согласно полученным данным, и жители северной столицы, и жители уральской столицы периодически питаются вне дома. Причем, немногие берут еду на работу из дома, более предпочтительным для информантов является либо использование услуг street-food, либо общественное питание:

<sup>34</sup> Смирнова А. В Екатеринбурге супердорогая потребительская корзина. Столица Урала опередила своих соседей [Электронный ресурс]. URL: <http://www.nakanune.ru/news/2015/4/21/22396599/> (дата обращения: 12.05.2015)

столовые, кафе, рестораны. Хотя частота посещения подобных заведений в последнее время снизилась, по мнению опрошенных, что связано с финансовыми обстоятельствами.

Одними из наиболее часто посещаемых ресторанов петербуржцами, являются японские рестораны и fast-food. Помимо прочего, некоторые из информантов посещают и рестораны национальной кухни, к примеру, грузинской. Однако, предпочтение отдается все же домашней пище, она вкуснее.

*«Качество еды в ресторане устраивает, но домашняя еда, которую я сама приготовила, лучше» (ж, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

*«Конечно, домашняя еда лучше. Бабулины котлеты ничто не заменит» (м, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

В среднем на обед в ресторане петербуржцы готовы потратить до 1000 р. (если с алкоголем, то больше). Оставлять на чай – это признанная традиция, которой следует большинство информантов.

В большинстве случаев, кафе, рестораны для петербуржцев – это в первую очередь место для встреч, общения, приятного времяпрепровождения.

*«Кафе – это место для встреч однозначно» (ж, 25 лет, г. Санкт-Петербург)*

В основном, любимыми заведениями являются различные кофейни и чайные, что вполне соотносится с тем фактом, что чай – любимый напиток петербуржцев. Одними из лучших ресторанов в городе являются сеть «Ginza project», «Панорама», ресторан в гостинице «Европа», шведский ресторан на Невском проспекте, где подают мраморную говядину. Лучшими ресторанами города являются именно эти, так как ассоциируются у опрошенных с аристократическим вкусом, высокой кухней. Многие отмечают в своих интервью, что высокая кухня – это эстетика внешнего вида блюда, эстетика подачи.

*«Высокая кухня – это мишура вокруг кусочка сыра. Все с ним носятся. Украшают, сервируют. А на вкус он точно такой же, как и обычный сыр» (ж, 20 лет, г. Санкт-Петербург).*

*«Высокая кухня – это когда ты не можешь разобрать, из чего состоит блюдо, визуально. Только на вкус. Это высший пилотаж» (м, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

Несомненным является тот факт, что понятие высокой кухни тесно связано с понятием аристократического вкуса. Информантам было предложено определить, в чем, по их мнению, различие между аристократическим и простым вкусом. По данному вопросу мнения разделились. Кто-то считает, что основное различие заключается в подаче блюда, сервировке стола, поведении за столом.

*«Внутренность одна и та же, подача отличается только» (ж, 21 год, г. Санкт-Петербург).*

Другие заключают всю разницу в размер блюда:

*«Простой вкус - это когда все вперемешку. А аристократический – это на большой тарелке маленький кусочек мяса, красиво оформленный. Дело в размере блюда» (ж, 25 лет, г. Санкт-Петербург).*

Кто-то считает, что высокая кухня – это просто «понты».

При этом среди мнений информантов четко прослеживается тенденция, связанная с тем, что содержание блюд высокой и обычной кухни одинаково, продукты, из которых состоят блюда, ничем не отличаются.

В Екатеринбурге повседневные практики, связанные с питанием, также основаны на том, что посещение кафе или ресторана – это в первую очередь общение, встреча с близкими, друзьями, или же рабочая встреча. Однако, в последнее время информанты отмечают, что стали гораздо реже посещать различные заведения, предпочитая им питание дома, в кругу семьи.

*«Я не могу точно сказать, какая еда вкуснее: домашняя или в кафе. Хотя в домашней еде есть, наверное, какая-то магия, эмоции и чувства,*

*которые вкладывает человек, когда готовит для близких» (м, 27 лет, г. Екатеринбург).*

Среди наиболее часто посещаемых кафе и ресторанов опрошенные отмечают сеть мягких ресторанов «Своя компания» (в меню представлены преимущественно блюда, стандартные для европейской кухни, а также роллы и суши), рестораны различных национальных кухонь (преимущественно, узбекская и кавказская), а также заведение fast-food «Pizza Mia». Примечательным является тот факт, что данное заведение было и остается настолько популярным среди молодежи г. Екатеринбург, что длительное время в городе не развивались другие крупные сети быстрого питания.

Из всего вышеизложенного можно сделать вывод о том, что Санкт-Петербург и Екатеринбург во многом схожи и в плане общественного питания, отношения населения к общественному питанию, как элементу общения, досуга. Если посмотреть базу программы - навигатора «2GIS», то можно зафиксировать количество мест общественного питания и в Екатеринбурге, и в Санкт-Петербурге. Таким образом, не составит труда определить, что в Екатеринбурге на 10 тыс. человек приходится 13 заведений общественного питания, а в Санкт-Петербурге – 14. Возможно, это еще одно наследие СССР, когда была создана масштабная сеть общепитов по всей стране. Но с другой стороны, подобная тенденция может явиться результатом процесса глобализации, который отражается и на системе общественного питания в том числе.

Для того, чтобы подвести итог в описании современных потребительских практик жителей г. Санкт-Петербург и Екатеринбург, необходимо проанализировать само отношение информантов к питанию, определить существующие проблемы (если они есть).

Практически все опрошенные сходятся во мнении о том, что питание, без сомнения является неотъемлемой частью полноценной жизни и здоровья человека.

*«Питание для здоровья полезно в первую очередь. Для костей, для ума» (ж, 31 год, г. Санкт-Петербург).*

*«Есть важно. Если не есть, то и умереть можно. Ты ешь, чтобы жить» (м, 27 лет, г. Екатеринбург).*

*«Питание – залог здоровья. Здоровое питание – залог здорового здоровья!» (м, 25 лет, г. Екатеринбург)*

Хотя некоторые из опрошенных, не придают этому большого значения.

*«Я об этом не особо задумываюсь. Могу перестать что-то есть по рекомендации врачей» (м, 36 лет, г. Санкт-Петербург).*

*«За питанием не слежу. Что люблю. То и ем» (ж. 25 лет, г. Санкт-Петербург).*

При этом для самих опрошенных употребление пищи – это, в первую очередь, удовольствие, удовлетворение потребности, а уже потом, польза.

Вместе с этим стоит отметить и ряд проблем питания, которые люди отмечают в своих повседневных практиках. Самыми распространенными проблемами в питании людей по их мнению являются: употребление нездоровой пищи, химии; переедание; отсутствие режима питания, сбалансированного рациона. На самом деле, данные проблемы имеют широкое распространение и за пределами изучаемых городов.

Например, проблема, обозначенная опрошенными как употребление химии, тесно связана с современными технологиями производства пищи, в частности использованием ГМО. Оказалось, что в вопросе о том, для чего используются ГМО, более осведомлены петербуржцы:

*«ГМО – это не плохо. Нас на Земле 7 миллиардов и треть населения голодает. Если эволюция пошла таким путем, то это вынужденный выход из положения. Поэтому нет, это не плохо» (м, 28 лет, г. Санкт-Петербург)*

Согласно полученным результатам, в Санкт-Петербурге противоречивое отношение к геномодифицированным объектам. С одной стороны людьми

подчеркивается отрицательная составляющая использования данной технологии:

*«Это плохо, потому что в таких продуктах нет натуральных бактерий, необходимых организму, которые есть в обычных, натуральных продуктах» (ж, 25 лет, г. Санкт-Петербург)*

С другой же стороны, люди стараются относиться к использованию данной технологии философски:

*«Ну как я могу к этому относиться? Оно все равно используется и я не могу на это повлиять. Просто смотрю состав продуктов, чтобы были без «Ешек» (ж, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

Жители г. Екатеринбург более склонны к отрицательному отношению к использованию ГМО в производстве пищи.

*«Это плохо. Генные модификации порождают различные мутации» (м, 25 лет, г. Екатеринбург).*

Про себя они отмечают, что стараются не употреблять подобные продукты. В большей степени отрицательное отношение основано на процветающем в обществе стереотипе о вреде ГМО, который подкрепляется низким уровнем осведомленности в данном вопросе.

В свою очередь, жители Екатеринбурга отметили, что предпочитают потреблять экологически чистую пищу. Под это определение попадают продукты, выращенные на собственных дачах и огородах. Связано такое понимание экологически чистых продуктов в первую очередь с тем, что на территории Свердловской области активно развивается сельское хозяйство. Население полностью обеспечивается картофелем и овощами за счет собственного производства<sup>35</sup>.

Жители Санкт-Петербурга более скептически настроены к употреблению экологически чистых продуктов питания. Кто-то считает, что таких продуктов нет:

<sup>35</sup> Официальный сайт министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области [Электронный ресурс]. URL: <http://mexso.midural.ru> (дата обращения: 12.05.2016).

*«А че, есть такие? Таких продуктов нет» (м, 36 лет, г. Санкт-Петербург).*

Кто –то считает данную практику просто очередной модной тенденцией: *«Сейчас очень сильно продвигается идея здорового образа жизни. Но она очень сильно исказилась. Это теперь просто модно. Поэтому экологически чистые продукты – это элемент потребительского поведения» (ж, 20 лет, г. Санкт-Петербург).*

Из вышеописанного можно подвести такой итог: употребление экологически чистых продуктов питания не столь важно для петербуржцев, так как они не находятся в свободном доступе, стоят дороже обычных. При этом нельзя сказать наверняка, что предлагаемые продукты (в том числе и фермерами), являются экологически чистыми:

*«Фермерские продукты – это просто неиспорченные продукты. А экологически чистыми они не являются, они растут в такой же нездоровой экологической обстановке» (м, 28 лет, г. Санкт-Петербург).*

Еще одним важным вопросом, который должен быть отражен в рамках анализа результатов данного исследования, являются представления опрошенных о взаимосвязи питания и социальной стратификации. Описание теоретической парадигмы, лежащей в основе данного исследования, дано в Главе I. В рамках данной главы исследователь подведет итог о том, соответствуют ли представления опрошенных данному теоретическому концепту.

По большей части представления опрошенных по поводу того, чем питаются представители различных классов, не различаются в зависимости от города проживания.

Теоретическая концепция французского социолога П. Бурдьё не нашла полного отражения в представлениях информантов о том, как питаются представители тех или иных классов. Если представления о том, как питаются богатые и бедные (то есть снизу вверх по экономической оси)

вполне соответствуют предложенной парадигме, то вариация практик питания в зависимости от культурного капитала не находит должного отражения в представлениях опрошенных.

Сравнивая каждый элемент схемы социального пространства еды, предложенной П. Бурдьё с представлениями, выявленными при сборе информации для данного исследования, можно сделать такие выводы:

1. Представления опрошенных о том, как питаются люди с низким уровнем экономического и культурного капитала полностью совпадают с описанием теоретика: предпочтение сытной углеводной пищи, необходимой для поддержания физической силы. При этом данная пища должна быть недорогой. Единственным отличием является то, что по мнению опрошенных российские рабочие все-таки берут еду из дома предпочитают горячую пищу, а не fast-food в его традиционном понимании. Связано это в первую очередь с укоренившейся традицией питаться дома.
2. Некоторые респонденты также подчеркнули, что в питании богатых важную часть составляет и уровень культурного капитала. То есть, люди, перешедшие в более высокий экономический класс, но сохранившие низкий уровень культурного капитала, сохраняют свои вкусовые предпочтения относительно сытной и углеводной пищи. Единственное, что меняется в их практиках питания, - это растущий объем потребляемой пищи и качество продуктов.  
*«Богатые едят все то же самое. Вообще это зависит от того кем о был в прошлом. Если бедным, то как питался так и питается: сытно, углеводно, только продукты подороже покупает» (м, 36 лет, г. Санкт-Петербург).*
3. При этом все-таки большая часть респондентов отметила для себя тот факт, что богатые – это люди абсолютно другого круга, отличающиеся как по экономическим, так и по культурным показателям. И, соответственно, они пытались охарактеризовать практики питания



людей, находящихся в схеме пространства еды в левом верхнем углу (люди с высокими показателями культурного и экономического капитала). Практически все опрошенные сошлись во мнении о том, что богатые питаются более изысканно, покупают другие продукты (морепродукты, экзотические фрукты), в основном легкой пищей.

*«Думаю, что сейчас в современном обществе богатые едят легкое и усваиваемое. Потому что у них уже жизнь налажена, они занимаются здоровьем» (м, 25 лет, г. Екатеринбург)*

*«Они едят все те продукты, которые я не знаю и даже не смогу выговорить, необычное что-то» (ж, 23 года, г. Екатеринбург)*

*«Их питание в основном легкое и изысканное. И в меньшем количестве. Они смакуют еду» (ж, 25 лет, г. Санкт-Петербург).*

4. Не нашло своего подтверждения в суждениях информантов теоретическое обоснование П. Бурдье питания людей с низким экономическим капиталом, но высоким культурным. По мнению опрошенных, преподаватели в своем выборе ограничены ассортиментом столовой учебного заведения, в котором работают. Помимо этого, информанты отмечают, что преподаватели едят много сладкого, так как оно стимулирует умственную деятельность. Таким образом, опрошенные не выделяют преподавателей как людей с особыми практиками питания, приравнивая их к рабочим. Один же респондент высказал мнение, координальным образом отличающееся от теоретической парадигмы:

*«Преподаватели менее предвзяты к пище. У них мозги другим заняты. Изыски в пище – это попытка подменить что-то в себе, заполнить какую-то пустоту. Педагог он изначально обречен быть нравственным» (м, 36 лет, г. Санкт-Петербург).*

Помимо представлений респондентов о том, как питаются представители различных социальных классов, исследователь со своей позиции попытался разместить в пространстве еды, описанным французским социологом, практики питания информантов в соответствии с их уровнем

экономического и культурного капитала (исходя из полученных данных об уровне дохода, образования и роде деятельности). По мнению исследователя, пищевые практики всех информантов нашли свое место в данной теоретизированной схеме. Несмотря на противоречивое описание практик питания людей с высоким уровнем культурного, но низким уровне экономического капитала, некоторые из респондентов соответствуют по своим практикам питания, данному сегменту. Наиболее ярким примером является девушка, проживающая в Санкт-Петербурге, уровень ее образования не так высок, при этом она преподает живопись детям школьного возраста. Ее вкус действительно можно охарактеризовать, как «скромный». Она вегетарианец, из-за недостатка времени часто питается замороженными смесями, при этом любит сладкое. Также она отметила, что предпочитает на работе питаться в основном легкой пищей, йогуртами и овощами, так как они не мешают умственной деятельности, к тому же полезны для здоровья.

Единственный сегмент, который остался пустым – это люди с высоким уровнем культурного и экономического капитала. К сожалению, таких среди информантов не нашлось. Однако, подтверждение данной теоретической концепции на данном этапе позволяет в дальнейшем продолжить данное исследование, только уже в количественной парадигме, чтобы определить степень распространенности и типизации полученных данных.

Также немаловажным для данного исследования является определение основных факторов, оказывающих влияние на практики питания жителей г. Екатеринбург и Санкт-Петербург.

Помимо экономического и культурного капиталов, на практики питания респондентов во многом влияют процессы глобализации. По мнению и екатеринбуржцев, и петербуржцев, процесс глобализации преимущественно выражается в том, что в российском пространстве еды появляются новые национальные кухни, которые позволяют пробовать что-то новое, экзотическое. Процесс глобализации нельзя полностью ассоциировать с

вестернизацией. При этом в плане разнообразия представленных кухонь, Санкт-Петербург все-таки опережает Екатеринбург. Несмотря на то, что тенденция склонности вкусов людей в сторону восточной кухни набирает обороты в обоих городах, жители уральской столицы скептически относятся к китайской еде, считают ее слишком экзотической, тогда как в Санкт-Петербурге рестораны китайской кухни находятся на каждом шагу и в большей степени внедрены в повседневность жителей данного города.

Еще одним фактором, влияние которого необходимо проверять практически в рамках любого социологического исследования, является СМИ: печатные, телевизионные, радиовещание.

Практически все респонденты отмечают для себя, что телевизионные передачи о еде, сериалы про еду, реклама, вызывает у них преимущественно активное слюноотделение и желание бежать к холодильнику. При этом смысловой нагрузки подобное влияние не несет (за исключением редких случаев).

*«Когда в телевизоре готовят, ты это попробовать не можешь, толку от этого нет. Только если какие-то рецепты. Сам не готовлю, поэтому не интересуюсь»*(м, 28 лет, г. Санкт-Петербург).

*«Вообще не смотрю. От рекламы может захотеться покушать»* (ж, 31 год, г. Санкт-Петербург).

*«Раньше я мог покупать продукты, которые часто рекламируют. Сейчас больше смотрю на цену, чем на производителя»* (м, 27 лет, г. Екатеринбург).

Таким образом, влияние СМИ является по большей части опосредованным.

## Заключение

По результатам анализа полученных данных можно сделать вывод о том, что потребительские практики питания жителей двух российских городов-миллионеров во многом похожи, так как сохраняют в себе традиционные черты, заложенные в практики питания еще со времен СССР.

Естественным представляется то, что специфика города накладывает отпечаток на повседневность живущих там людей. Санкт-Петербург является одним из европейских центров туризма, культурной столицей России, поэтому естественно, что на его территории представлено большее количество ресторанов различных национальных кухонь, а также различных арт-кафе, пытающихся выделиться среди массы заведений общественного питания посредством интерьера, тематики или чего-либо другого (даже названия). В то время как в Екатеринбурге рестораны стараются быть более универсальными в ассортименте предлагаемых блюд, соответствовать стандартным запросам посетителей.

Также потребительские практики питания отличаются и в своем содержательном смысле. Среди аутентичных продуктов, характерных для Санкт-Петербурга опрошенными были названы: корюшка, лимонад «Буратино», «Дюшес», салат «Оливье» с колбасой, торт «Балтийский» фабрики «Крупская», пышки, мороженое «Петрохолод», Василеостровское пиво.

В Екатеринбурге все аутентичные продукты связаны преимущественно с заводами и фабриками, находящимися на территории города: «Черкашин», «Хороший вкус», «Ариант», «ЕЖК», «Сладко», «Патра». «ГОСТовский» пломбир. «Веселый молочник», «Тема» детское питание. Наиболее популярными среди населения продуктами, которые по праву считаются аутентичными и уникальными, считаются мороженое «Вечерний Екатеринбург» и майонез «ЕЖК». Многие гости города не раз подчеркивали неповторимый вкус данного майонеза.

Немаловажным представляется тот факт, что в ходе данного исследования нашла свое подтверждение теоретическая парадигма, положенная в основу работы. Наличие соответствий между эмпирическими данными и теоретическим концептом говорит о том, что данная теория применима для социологического анализа питания в рамках российского общества. Однако для более полного подтверждения данного тезиса необходимо на следующем этапе провести количественное исследование (посредством анкетирования), чтобы удостовериться в типичности и распространенности полученных данных, а также попытаться найти «недостающий» сегмент пространства еды в схеме П. Бурдьё (т.е. людей с высоким культурным и экономическим капиталом).

### Список использованной литературы

- 1) Bourdieu P. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste / Camb., Mass: Harvard University Press and Routledge&Kegan Paul Ltd. 1984
- 2) Барт Р. Избранные работы. М.: Прогресс, 1994.
- 3) Барт Р. К психосоциологии современного питания / Барт Р. // Система моды. Статьи по семиотике культуры / пер. с франц. С.Н. Зенкина. — М. : Изд-во им. Сабашниковых, 2003.
- 4) Батенёва Т. Ожирение приравнивали к инвалидности [Электронный ресурс]. URL: <http://rg.ru/2014/12/19/zdorovie-site.html> (дата обращения: 12.05.2016)
- 5) Берсенева А. Продукты съедают зарплату [Электронный ресурс]. URL: <http://www.gazeta.ru/social/2015/12/17/7974179.shtml> (дата обращения: 12.05.2016)
- 6) Бурлачук В. Трапеза как предмет социологического исследования [http://ecsocman.hse.ru/data/2012/09/25/1251346748/2010\\_4-009.pdf](http://ecsocman.hse.ru/data/2012/09/25/1251346748/2010_4-009.pdf)
- 7) Вебер М. Хозяйство и общество [Электронный ресурс]. URL: <http://www.lomonosov-fund.ru/enc/ru/library:0118026> (дата обращения: 12.05.2016)
- 8) Веблен Т. Теория праздного класса // пер. Сорокиной С. Г. М. – Прогресс, 1984.
- 9) Веселов: экономическая социология пространство одного города [http://ecsocman.hse.ru/data/2010/05/18/1214034994/Veselov\\_N2.indd-8.pdf](http://ecsocman.hse.ru/data/2010/05/18/1214034994/Veselov_N2.indd-8.pdf)
- 10) Веселов Ю. В. Социология питания: теоретические основания // Проблемы теоретической социологии. № 10.
- 11) Веселов Ю.В. Повседневные практики питания // Социологические исследования. №1. 2015.

- 12) Веселов Ю.В., Емельянова Т.В. Социология вкуса // Веселов Ю.В., Кашин А.Л. (ред.). Экономическая социология: теория и история. СПб.: Нестор-История, 2012.
- 13) Ганскау Е. Ю., Минина В. Н. Правильный обед глазами петербуржцев [Электронный ресурс]. URL: [http://jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2015\\_1/Ganskau\\_Minina\\_2015\\_1.pdf](http://jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2015_1/Ganskau_Minina_2015_1.pdf) (дата обращения: 12.05.2016).
- 14) Ганскау Е. Ю., Минина В. Н., Семенова Г. И., Гронов Ю. Е. Повседневные практики питания жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области [Электронный ресурс]. URL: [http://jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2014\\_1/Ganskau%20et%20al\\_2014\\_1.pdf](http://jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2014_1/Ganskau%20et%20al_2014_1.pdf) (дата обращения: 12.05.2016)
- 15) Громашева О. А. Мужское и женское в практиках питания: интерпретация петербургских родителей и детей. [Электронный ресурс]. URL:[http://ecsocman.hse.ru/data/2013/02/11/1251419946/Gramasheva\\_2011\\_5.pdf](http://ecsocman.hse.ru/data/2013/02/11/1251419946/Gramasheva_2011_5.pdf) (дата обращения 12.05.2016)
- 16) Дуглас М. Чистота и опасность: Анализ представлений об осквернении и табу. М.: КАНОН-пресс-Ц, Кучково поле, 2000.
- 17) Зарубина Н.Н. Практики питания как маркер и фактор социального неравенства в России: история и современность // Историческая психология и социология истории, № 2, Т.7, 2014
- 18) Захарова Ю. Формирование практик потребления продуктов питания в современном российском обществе // Люди и вещи в советской и постсоветской культуре. Новосибирск: Изд-во НГУ, 2005. [Электронный ресурс]. URL:[http://ecsocman.hse.ru/data/400/687/1219/razdel\\_3.pdf](http://ecsocman.hse.ru/data/400/687/1219/razdel_3.pdf) (дата обращения 12.05.2016).

- 19) Зиммель Г. Социология трапезы [Электронный ресурс]. URL: [http://ecsocman.hse.ru/data/2012/09/25/1251346728/2010\\_4-010.pdf](http://ecsocman.hse.ru/data/2012/09/25/1251346728/2010_4-010.pdf) (дата обращения: 12.05.2016)
- 20) Зиммель Г. Общение. Пример чистой, или формальной социологии / Зиммель Г. // Избранное. Т. 2. Созерцание жизни. — М. : Юристъ, 1996.
- 21) Иванов А. В. Ебург. – М.: АСТ: ред. Шубиной Е., 2014.
- 22) Келли К. Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise — противоречие в терминах? // Антропологический форум, 2011, 15
- 23) Козловская М. В. Феномен питания в эволюции и истории человека [Электронный ресурс]. URL: <http://www.dissercat.com/content/fenomen-pitaniya-v-evolyutsii-i-istorii-cheloveka> (дата обращения 12.05.2016).
- 24) Кравченко С.А. Социальная и культурная динамика еды: приобретения и уязвимости [Электронный ресурс]. URL: [http://www.isras.ru/files/File/Socis/2015\\_1/Kravtchenko.pdf](http://www.isras.ru/files/File/Socis/2015_1/Kravtchenko.pdf)
- 25) Кротов П. А. Основание Санкт-Петербурга. – СПб.: Историческая иллюзия, 2006.
- 26) Лаврентьева Е.В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет / Елена Лаврентьева. — [2е изд.]. — М. : Молодая гвардия, 2007.
- 27) Маслоу А. Мотивация и личность [Электронный ресурс]. URL: [http://royallib.com/book/maslou\\_abraham/motivatsiya\\_i\\_lichnost.html](http://royallib.com/book/maslou_abraham/motivatsiya_i_lichnost.html) (дата обращения: 25.04.2016).
- 28) Мид М. Культура и мир детства. Избранные произведения // пер. Асеева Ю. А. // ред. Кон И. С. [Электронный ресурс]. URL: [http://publ.lib.ru/ARCHIVES/M/MID\\_Margaret/\\_Mid\\_M..html](http://publ.lib.ru/ARCHIVES/M/MID_Margaret/_Mid_M..html) (дата обращения: 12.05.2016)



- 29) Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб.: Alexandria, 2008.
- 30) Носкова А. В. Питание: методологические подходы к исследованию и современные практики [электронный ресурс]. URL: <http://ehd.mgimo.ru/IORManagerMgimo/file?id=B2F93C31-A229-CDDC-138A-DD4D2FD06468> (дата обращения: 24.04.2016).
- 31) Павлов Д. В. Непокоренный Ленинград. Л.: Наука, 1985.
- 32) Пронина И.Н. Потребительские практики: производство различий или игра различиями // Журнал "Регионология". 2011. №2.
- 33) Рычкова Н. В. Потребительское поведение в концепте экономической антропологии // Вестник Казанского технологического университета. 2011. № 24.
- 34) Смирнова А. В Екатеринбургe супердорогая потребительская корзина. Столица Урала опередила своих соседей [Электронный ресурс]. URL: <http://www.nakanune.ru/news/2015/4/21/22396599/> (дата обращения: 12.05.2015)
- 35) Сорокин П. Голод как фактор. Петроград: Колос, 1922.
- 36) Фаллада Г. У нас дома в далекие времена : роман / Фаллада Г. ; пер. с нем. Н. Бунина. — М. : Б.С.Г. — ПРЕСС, 2005.
- 37) Шарипов М.М. Рациональное питание населения как компонент качества его жизни в условиях рыночной экономики [Электронный ресурс]. URL:<http://www.dissercat.com/content/ratsionalnoe-pitanie-naseleniya-kak-komponent-kachestva-ego-zhizni-v-usloviyakh-rynochnoi-ek#ixzz48wewpdyg>
- 38) Шмальгаузен И.И. 1986. Факторы эволюции. Теория стабилизирующего отбора. М.: Наука, 1968.
- 39) Элиас Н. О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования. Т. 1. Изменения в поведении высшего

- слоя мирян в странах Запада / Норберт Элиас. — М. ; СПб. :  
Университет. книга, 2001
- 40) Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981.
- 41) Ядов В. А. Стратегии социологического исследования [Электронный ресурс]. URL: <http://www.soclib.ru> (дата обращения: 12.05.2016).
- 42) Всероссийская перепись населения 2010 [Электронный ресурс]. URL:  
[http://www.gks.ru/free\\_doc/new\\_site/perepis2010/croc/perepis\\_itogi1612.htm](http://www.gks.ru/free_doc/new_site/perepis2010/croc/perepis_itogi1612.htm) (дата обращения: 12.05.2016)
- 43) Информационный портал Екатеринбурга. Какая средняя зарплата в Екатеринбурге? [Электронный ресурс]. URL: <https://www.ekburg.ru/news/10/57017-kakaya-srednyaya-zarplata-v-ekaterinburge/> (дата обращения: 12.05.2016).
- 44) История Екатеринбурга. Официальный портал [Электронный ресурс] URL: <http://www.ekburg.ru/aboutcity/history/> (дата обращения: 05.04.2016).
- 45) Исторические этапы развития общепита в России [Электронный ресурс] URL: <http://www.pitportal.ru/director/10896.html>
- 46) Муниципальный регистр населения. Половозрастной состав населения г. Екатеринбург [Электронный ресурс]. URL: [http://passport66.ru/mrn/mrn\\_table.php](http://passport66.ru/mrn/mrn_table.php) (дата обращения: 12.05.2016)
- 47) Официальный сайт министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области [Электронный ресурс]. URL: <http://mcxso.midural.ru> (дата обращения: 12.05.2016).
- 48) Петербургский правовой портал. Средняя заработная плата в Санкт-Петербурге [Электронный ресурс]. URL: <http://ppt.ru/info/10> (дата обращения: 12.05.2016).

- 49) Советский общепит // Аргументы времени [Электронный ресурс].  
URL: <http://svgbdvr.ru/zdorove/sovetskii-obshchepit> (дата обращения:  
12.05.2016).

## **Приложение 1. Гайд интервью**

### Раздел 1.

#### **Практики питания и события еды:**

Социология трапезы - что едим и пьем дома, где, когда, сколько (в том числе, стоит) и с кем. (Рас)порядок питания; структура трапезы.

Сколько раз в день Вы обычно едите? Завтрак-обед-ужин? Ланч? А что для Вас “Завтрак-обед-ужин”, как Вы это представляете?

Скажите, пожалуйста, что Вы обычно едите; сколько по объему и количеству:  
на завтрак?  
на ланч?  
на обед? на ужин?

С чем едим? С хлебом?

Что пьем: чай; кофе? Чай - кофе обязательны? Другие напитки дома?  
Алкоголь?

С кем едим?

Вы едите, когда голодны или по распорядку? Или когда перерыв на работе?

Питание, вообще, это важно? Для здоровья? Для общества в целом? (32% соотечественников по прежнему не обращает внимания ни на питание, ни на здоровье)

Сколько Вы тратите на питание? В % от общего дохода - 25%? Сколько рублей в день? Это много?

Где, что, почем покупаем: продукты питания в супермаркете. Или маленькие магазины? Или рынки? Или заказ по интернет?

Что устраивает и что нет? Качество? Цена?

Понимаете, что Вы используете на кухне в основном уже приготовленные продукты? Полуфабрикаты? Это плохо?

Часто Вы готовите? Любите ли Вы готовить? Как готовим: варим, парим, жарим? Кто готовит - мужчина или женщина? Или мама?

Гендерные стереотипы питания: что по Вашему едят мужчины, и что - женщины? Маскулинистический и феминистический тип еды: мясо и овощи?

Какие Ваши проблемы питания: однообразие питания; избыточное/недостаточное питание; много не полезных продуктов, химии?

Раздел 2.

**Общественное питание:** что едим вне дома - столовые, кафе, рестораны, уличная еда и прочее. Street food - casual - fine dining; высокая кухня - качество и количество ресторанов; простолюдины и аристократы кухни

Часто Вы едите вне дома? Завтрак где в основном? Обед где? Ужин?

Что едите вне дома? В столовой? Или приносите на работу еду из дома?

Качество устраивает? Домашняя еда лучше? Вкуснее?

Часто ли обедаете в ресторане?

Какой это ресторан: фаст-фуд? casual? высокой кухни? национальной кухни?

Что для Вас высокая кухня? Вкус? Обслуживание? Эстетика?

Какие в Петербурге рестораны лучшие?

Что такое простой вкус и аристократический?

Бывали в ресторанах за границей? В чем отличие от наших?

Сколько Вы обычно тратите в ресторане?

Оставляете ли чаевые? Зачем?

Что Вас не устраивает в ресторанах? Еда? Цена? Обслуживание?

Часто ли бываете в кафе? Что пьете?

Что для Вас чай или кофе? Это напиток или нечто большее?

Кафе - это место общения? Часто ли назначаете место встречи в кафе?

Какие кафе или сети больше нравятся?

Пользуетесь услугами street-food?

Что это обычно? Пироги, мороженое, шаверма, блины?

Раздел 3.

**Еда и общество:** культурная антропология питания - ритуалы и практики; пищевые табу?; эстетическая стилизация “ножи-вилки-ложки-скатерти”; основной инстинкт - еда и секс; питание как коммуникация; тематизация еды; пьем и говорим - тосты; питание и социальная стратификация (влияние денежного и культурного капитала), питание и религия - еда и скверна; сакрализация питания (посты, халяльное и кошерное питание); еда и польза - понятие правильного питания; медицинский взгляд на питание; питание и красота; эко-фуд и здоровое питание

Соблюдаете ли Вы ритуалы питания? Приняты ли у Вас семейные обеды? Праздники домашние?

Есть принято ножом и вилкой? Или только в ресторане? Едите ли иногда руками?

Для вас важна эстетика питания? Чтобы все было красиво?

Часто ли покупаете посуду, столовые приборы, скатерти?

Есть ли у вас сервиз - стекло, фарфор, металл?

Что Вы считаете нельзя есть? Не принято? для Вас есть пищевые табу?

Еда - это удовольствие? Или польза? Или что такое?

Еда и интимные отношения совмещаются? Часто Вы с партнером едите вместе? Это необходимо? Как он/она ест - такой и секс? Что важнее еда или секс? Или и то, и другое важно?

Совместная трапеза - это общение? Или только по праздникам?

Что говорят за едой? В зависимости от тех, кто рядом?

Умеете ли Вы говорить тосты? За что пьем? За кого?

Что едят богатые и что бедные? Богатые больше или меньше едят? Или едят другое? Что - ананасы, шампанское и рябчики?

Вы сами относите себя к какому классу? Что едят люди Вашего круга?

Какое у Вас образование?

Влияет ли образование на практики питания? Что и как едят?

Богу есть дело, что Вы едите? Влияет ли религия на Ваше питание? Вы соблюдаете пост?

Знаете, что такое кошерное или халяльное питание? Покупаете такие продукты?

Если да, то почему? Они качественнее?

А что такое правильное питание? Это порядок, система питания? Или сочетание белков-жиров-углеводов?

Вы питаетесь правильно? Кого Вы слушаете: НИИ питания РАМН; программы по ТВ; разделы в глянцевых журналах, ОБС - одна баба сказала?

Здоровье зависит от питания? Или от генов? Или образ жизни? или и то, и другое?

Знаете, что такое микронутриенты? Витамины? Минералы? Надо ли принимать БАДы?

Красивый - это стройный/стройная? Красив тот, кто мало ест? Мало есть правильно? Чувствуете влияние навязчивой худощавости модных журналов?

Покупаете ли экологически-чистые продукты питания? Это важно?

Что такое ГМО? Почему это плохо?

Раздел 4.

**Вкус есть:** социальное пространство еды; еда как удовольствие? человек есть то, что он ест? вкусовые пары - сочетание продуктов; исследование вкусов Петербурга - смешение или отделение???.; габитус, вкус и тело класса; влияние глобализации, фастфуд и американизация/вестернизация питания,

истернизация (вок и суши против гамбургера и кока-колы), влияние рекламы и телевидения на вкусы; кухня и гастрономия Санкт-Петербурга

Еда для каждого человека разная? Или все едят одно и то же? Или все-таки вкусы разные? Человек есть то, что он ест?

В Петербурге едят другое по сравнению с другими городами? Странами? Мы вообще чем-то отличаемся в еде или вкусах?

Что Вам вкусно? Какие Ваши любимые продукты?

А сочетания продуктов? Кофе и молоко? Рыба и картошка?

Вкусное - это сладкое?

Вам нравятся чистые вкусы? Суп соленый, мясо - острое, десерт - сладкий? Или смешанные? Как в китайской кухне - кисло-сладкое; острое и сладкое?

Что любят рабочие: сытное, простое и дешевое? Каков вкус рабочих?

Что едят преподаватели? Нечто особенное?

Что едят богатые - легкое и изысканное? Икра? Крабы? Устрицы?

Ощущаете ли Вы влияние глобализации в еде? Это американизация? Мак-Доналдс, KFC, Соса-Cola?

Что в этом плохого?

Все что приготовлено в индустриальной кухне (с помощью полуфабрикатов) - это фаст-фуд?

Покупаете продукты быстрого приготовления? Готовые котлеты? Пельмени?

Или глобализация в смешении вкусов? Там и американская, и китайская, и узбекская кухня?

Вас не волнует, что эти национальные кухни не очень аутентичные - японские суши без японских поваров? Без японских продуктов?

Как Вам нравится китайская кухня? Были Вы в китайском ресторане? Понравилось? Дорого?



Еда в телевизоре: часто ли смотрите программы про еду? Еда, я люблю тебя?  
Ургант? Сериалы про кухню?

Эта телевизионная еда на Вас влияет как-то? Реклама?

Есть ли специфические петербургские продукты? Миноги, салат Оливье,  
беф-строганов? Или что-то еще? Мороженое петербургское? Напитки? Или  
Петербург безликий и космополитичный в еде?

Специфические петербургские рестораны? Кофейни?

Гастрономический портрет жителя Петербурга? Это кто?

Информация о респонденте: пол, возраст, образование, семейное положение,  
уровень дохода, житель Петербурга или гость (откуда).

## Приложение 2. Пример транскрипта интервью

Р а з д е л

1 .

П р а к т и к и            п и т а н и я            и            с о б ы т и я            е д ы :

Социология трапезы –

**Р: Что Вы едите и пьете дома, где, когда, сколько?**

**А:** Я ем макароны, картошку, я ем пиццу, роллы. В небольших количествах всё.

**Р: Что пьете?**

**А:** Сок апельсиновый, преимущественно производителя «Добрый». Пиво, воду, чай. Кофе не пью, кофе не люблю.

**Р: Структура трапезы: обед или только завтрак? Или только обед?**

**А:** Ну, так повелось, что я не завтракаю. Вообще, не нормированный прием пищи, когда захотел, тогда поел. Бывает даже ночью.

**Р: Что обычно входит в завтрак, в обед, в ужин? Ночью?**

**А:** Ну, днём – салатик, второе и чай. Всё.

**Р: Ужин, ночь, ланч, перекус?**

**А:** Перекус – шаурма, самса. Ещё раз повторяюсь, что ничего не нормировано, так что, не могу ответить на этот вопрос.

**Р: С хлебом едите?**

**А:** Да, с хлебом ем. «РЕЖ» хлеб.

**Р: А что пьете утром, днём, вечером, ночью?**

**А:** Вода, чай, пиво. Утро, день, ночь

**Р: С кем кушаете? Один, с семьей, с коллегами? Преимущественно**

**А:** Преимущественно с моей Ириной ем. И с коллегами конечно. С коллегами, наверное, преимущественнее. На работе провожу много времени, работаем сутками. Три, четыре раза в сутки едим. Значит, преимущественно с коллегами.

**Р: Вы едите, когда голодны? По распорядку? Или когда перерыв на работе?**

**А:** Когда перерыв на работе и когда голоден.

**Р: Питание – это важно? Для здоровья, для общества...**

**А:** Конечно важно! Питание – залог здоровья. А если здоровое питание, то это залог здорового здоровья.

**Р: Для общества?**

**А:** Конечно же, это залог всего. Человек пока ест, живет. Как только прекращает есть, сохнет, умирает.

**Р: Сколько Вы тратите денег на питание? В процентах от общего дохода: пол зарплаты, 75%, всю зарплату.**

**А:** Очень много. Пол зарплаты.

**Р: Сколько рублей в день, примерно.**

**А:** Тысячу рублей

**Р:** По Вашему это много?

**А:** Очень.

**Р:** Где **Вы** покупаете продукты? Супермаркет, маленькие магазины, рынки

**А:** Супермаркет. Там акции есть, там дешевле можно купить.

**Р:** Что Вас устраивает там? И что не устраивает? Качество, цена, скидки

**А:** Скидки нравятся, акции нравятся. В акцию можно попасть и купить хорошую вещь по очень низкой цене. К примеру, кофе. Кофе «Якобс Меликано» в акцию попадаешь 170р, а так он 290р стоит. Что не устраивает? Продуктов слишком много, соблазнов. И цены растут, как на дрожжах.

**Р:** Понимаете ли **Вы**, что используете на кухне в основном уже приготовленные продукты? Полуфабрикаты?

**А:** Нет. Макароны только полуфабрикаты. Остальное сам готовлю. Кулинар искусный.

**Р:** Часто **Вы** готовите?

**А:** Часто

**Р:** Любите ли **Вы** готовить?

**А:** Иногда приходится.

**Р:** Кто в паре готовит больше? Мужчина или женщина?

**А:** Мужчина. Женщина немного обнаглела, мало готовит

**Р:** Как готовите: варите, парите, жарите?

**А:** Варю, парю, жарю. Ещё салатик если, просто режу и смешиваю.

**Р:** Есть ли гендерные стереотипы питания: что по Вашему едят мужчины, и что - женщины?

**А:** Нет. Мы всё едим, что готовим. И не важно, кто из нас приготовил. Единственное различие возможно в выпитом количестве пива. А в остальном нет. Но есть и девушки, которые достаточно много выпивают, больше, чем м о г б ы я .

**Р:** Какие Ваши проблемы питания: однообразие питания; избыточное/недостаточное питание; много не полезных продуктов, химии?

**А:** Много вредных продуктов, избыточное питание ненужными продуктами. Однообразие может быть, но мы стараемся разнообразить. Супов очень мало, очень мало жидкой пищи.



**Р: Сколько Вы обычно тратите в ресторане?**

**А:**

Ты с я ч а

**Р: Оставляете ли чаевые? Как часто? Зачем?**

**А:** Оставляю. Моя девушка говорит, оставить и я оставляю.

**Р: Что Вас не устраивает в ресторанах? Еда? Цена? Обслуживание?**

**А:** Цена, не устраивает.

**Р: Часто ли бываете в кафе? Что пьете?**

**А:** Сейчас уже нет, ввиду обстоятельств. Чай или пиво.

**Р: Что для Вас чай или кофе? Это напиток или нечто большее?**

**А:** Ч а й – ф и л о с о ф и я , и з ы с к а н н ы й в к у с .

**Р: Кафе - это место общения? Часто ли назначаете место встречи в кафе?**

**А:** Нет, не часто. Место общения и место перекусить.

**Р: Какие кафе или сети больше нравятся?**

**А:** «Своя компания», «Таджичка»

**Р: Пользуетесь услугами street-food?**

**А:**

П о с т о я н н о .

**Р: Что это обычно? Пирог, мороженое, шаверма, блины?**

**А:** Шаурма

Р а з д е л

3 .

Еда и общество: культурная антропология питания - ритуалы и практики; пищевые табу?; эстетическая стилизация “ножи-вилки-ложки-скатерти”; основной инстинкт - еда и секс; питание как коммуникация; тематизация еды; пьем и говорим - тосты; питание и социальная стратификация (влияние денежного и культурного капитала), питание и религия - еда и скверна; сакрализация питания (посты, халяльное и кошерное питание); еда и польза - понятие правильного питания; медицинский взгляд на питание; питание и красота; эко-фуд и здоровое питание

**Р: Соблюдаете ли Вы ритуалы питания? Приняты ли у Вас семейные обеды? Праздники домашние?**

**А:** Да, стараюсь. Сначала салатик, потом первое, второе и чай. Сейчас уже

приняты семейные обеды. Раньше я ел всегда один, а сейчас каждый раз приезжая садимся все вместе за стол. Привык, что вместе все едим.

**Р: Есть принято ножом и вилкой? Или только в ресторане? Едите ли иногда руками?**

**А:** Да. Всегда ем ножом и вилкой. Иногда ем руками.

**Р: Для вас важна эстетика питания? Чтобы все было красиво?**

**А:** Для меня очень важно. Стараюсь сейчас кушать красиво. Чем красивее ешь, тем больше есть хочется остальным.

**Р: Часто ли покупаете посуду, столовые приборы, скатерти?**

**А:** Нет, один раз купили.

**Р: Есть ли у вас сервиз - стекло, фарфор, металл?**

**А:** Есть

**Р: Что Вы считаете нельзя есть? Не принято? для Вас есть пищевые табу?**

**А:** Бараньи яйца я бы есть не стал. Живых осьминогов. Хрящи есть нельзя, голову высасывать у рыбы.

**Р: Еда - это удовольствие? Или польза? Или что другое?**

**А:** Это необходимость, во-первых. Если вкусная еда – всегда удовольствие. Без удовольствия, без аппетита есть нельзя. То, что вкусно не всегда полезно.

**Р: Еда и интимные отношения совмещаются? Каким образом?**

**А:** Конечно совмещаются. Если ты девушку вкусно накормил, сводил в кафе, налил вина, то следовательно будут интимные отношения.

**Р: Часто Вы с партнером едите вместе? Это необходимо? Как он/она ест - такой и секс? Что важнее еда или секс?**

**А:** Да, каждый день. Это необходимо. Если он и она едят вкусно целый сэт ролов, то секс потом плох. А так, затрудняюсь ответить. Еда важнее, но и секс важен. Без еды нельзя прожить, а без секса можно.

**Р: Совместная трапеза - это общение? Или только по праздникам?**

**А:** Общение за столом. Хочешь, не хочешь, но есть в тишине – п о д о з р и т е л ь н о .

**Р: Что говорят за едой? В зависимости от тех, кто рядом?**

**А:** Что только не говорят. Зависит от тех, кто рядом, от общих интересов.

**Р: Умеете ли Вы говорить тосты?**

**А:** Умею.

**Р:** Что едят богатые и что бедные? Богатые больше или меньше едят? Или едят другое? Что - ананасы, шампанское и рябчики?

**А:** На что денег хватает, то и едят. Например, раньше я жил в съемной квартире, у меня была маленькая зарплата. На 500р жил неделю. Был фарш из дома, покупалась гречка, обжаривалась с фаршем или картошка. Делали крабовый салат. И газировку покупали ещё. А сейчас 500р может не хватить на день. Появились другие потребности. Больше овощей, фруктов, сладкого. Богатые едят больше, они едят правильно: завтрак, ланч, обед, ужин. А мы можем поесть один раз в день, но очень плотно.

**Р:** Вы сами относите себя к какому классу? Что едят люди Вашего круга?

**А:** Отношу себя к среднему классу. Люди моего круга едят то, что и я.

**Р:** Какое у Вас образование?

**А:** Среднее специальное.

**Р:** Влияет ли образование на практики питания? Что и как едят?

**А:** Нет, не влияет. У нас есть водители, у которых совсем нет образования, но питаются они не хуже докторов с высшим образованием, и манеры у них ничем не хуже, можно даже позавидовать.

**Р:** Влияет ли религия на Ваше питание? Вы соблюдаете пост?

**А:** Нет

**Р:** Знаете, что такое кошерное или халяльное питание? Покупаете такие продукты?

**А:** Конечно знаю. Кошерное – шикарное, разнообразное, дорогое. Да, иногда.

**Р:** Если да, то почему? Они качественнее?

**А:** Да, потому что они качественнее.

**Р:** А что такое правильное питание? Это порядок, система питания? Или сочетание белков-жиров-углеводов?

**А:** Сочетание белков- жиров – углеводов. Распорядок очень важен.

**Р:** Вы питаетесь правильно? Кого Вы слушаете: НИИ питания РАМН; программы по ТВ; разделы в глянцевах журналах, ОБС - одна баба сказала?

**Здоровье зависит от питания? Или от генов? Или образ жизни? или и то, и другое?**

**А:** Нет, не питаюсь правильно. Никого не слушаю. Здоровье напрямую зависит от питания. От генов ничего не зависит. Зависит от образа жизни

**Р: Знаете, что такое микронутриенты? Витамины? Минералы? Надо ли принимать БАДы?**

**А:** Микронутриенты не знаю. Витамины и минералы – необходимые вещества для организма. БАДы не нужно принимать.

**Р: Красивый - это стройный/стройная?**

**А:** Раньше был худой, тощий, влезал во все вещи. За последние три года набрал 15-18 кг, соответственно, я стал как желе. Но заметил, что у женской половины населения очень резко появился интерес к моей персоне. Сейчас я учусь, у нас разновозрастная группа и на работе все разные. И есть люди разных размеров, но есть и красивые, и нет, вне зависимости от их худобы или полноты.

**Р: Красив тот, кто мало ест? Мало есть правильно? Чувствуете влияние навязчивой худощавости модных журналов?**

**А:** Нет, не всегда. Да, правильно мало есть. Меня иногда напрягает это влияние. Так как в магазине иногда сложно подобрать себе одежду.

**Р: Покупаете ли экологически-чистые продукты питания? Это важно?**

**А:** Да, покупаю. Конечно, важно. Я уверен, что морковь, свекла, картофель, лук, кефир, ряженки – экологически чистые. Насчет огурцов, помидор я не

**Р: Что такое ГМО? Почему это плохо?**

**А:** Генно – модифицированные – организмы. Гены модифицируют, возникают уродства и разные заболевания.

Р а з д е л

4 .

Вкус есть: социальное пространство еды; еда как удовольствие? человек есть то, что он ест? вкусовые пары - сочетание продуктов; исследование вкусов Петербурга - смешение или отделение???. габитус, вкус и тело класса; влияние глобализации, фастфуд и американизация/вестернизация питания, истернизация (вок и суши против гамбургера и кока-колы), влияние рекламы и телевидения на вкусы; кухня и гастрономия Санкт-Петербурга



**Р: Еда для каждого человека разная? Или все едят одно и то же? Или все-таки вкусы разные?**

**А:** Вкусы разные, но все едят одно и то же.

**Р: Человек есть то, что он ест?**

**А:** Нет. Человек это человек. А то, что он ест, не всегда он есть.

**Р: В Петербурге едят другое по сравнению с другими городами? Странами? Мы вообще чем-то отличаемся в еде или вкусах?**

**А:** Нет, тоже самое. Все едят одно и то же, только разных производителей.

**Р: Что Вам вкусно? Какие Ваши любимые продукты?**

**А:** Рол Филадельфия с кунжутом, лагман, картошка жаренная, шашлык, пельмени, суп.

**Р: А сочетания продуктов? Кофе и молоко? Рыба и картошка?**

**А:** Картошка, соленый огурец, помидор. Тонкими ломтиками селедка со сметаной. Нарезанный лук. Посыпать всё укропом. Вот это я считаю чисто русским сочетанием продуктов. Кофе и молоко, но молоко я не пью. Я бы сочетал кофе с сахаром. Роллы и пиво. Шашлык и красное вино. Курица и пюре. Пюре и бифштекс, котлета, тефтель.

**Р: Вкусное - это сладкое?**

**А:** Нет. Бывает вкусное – горькое.

**Р: Вам нравятся чистые вкусы? Суп соленый, мясо - острое, десерт - сладкий?**

**Или смешанные? Как в китайской кухне - кисло-сладкое; острое и сладкое?**

**А:** Смешанное нравится больше.

**Р: Что любят рабочие: сытное, простое и дешевое? Каков вкус рабочих?**

**А:** Вкусное. Я и мои коллеги берем продукты не самые дешевые. Гарнир и обязательно мясо. Изысканное и сытное.

**Р: Что едят преподаватели? Нечто особенное?**

**А:** Что дают в столовой.

**Р: Что едят богатые - легкое и изысканное? Икра? Крабы? Устрицы?**

**А:** Думаю, что сейчас в современном обществе богатые едят легкое и усваиваемое. Потому что у них уже жизнь налажена, они занимаются здоровьем. А простые люди много работают, нет времени следить за тем, что и когда ты ешь.

**Р: Ощущаете ли Вы влияние глобализации в еде? Это американизация? Мак-Доналдс, КФС, Соса-Сола?**

**А:** Я отношусь к этому отрицательно и это не ем.

**Р: Что в этом плохого?**

**А:** Это вредно.

**Р: Все что приготовлено в индустриальной кухне (с помощью полуфабрикатов) - это фаст-фуд?**

**А:** Нет, это полуфабрикат.

**Р: Покупаете продукты быстрого приготовления? Готовые котлеты? Пельмени?**

**А:** Пельмени покупаем. Макароны.

**Р: Или глобализация в смешении вкусов? Там и американская, и китайская, и узбекская кухня?**

**А:** Все кухни.

**Р: Вас не волнует, что эти национальные кухни не очень аутентичные - японские суши без японских поваров? Без японских продуктов?**

**А:** Нет, не волнует. Главное, чтобы это было вкусно.

**Р: Как Вам нравится китайская кухня? Были Вы в китайском ресторане? Понравилось? Дорого?**

**А:** Не был.

**Р: Еда в телевизоре: часто ли смотрите программы про еду? Еда, я люблю тебя? Ургант? Сериалы про кухню?**

**А:** Сериал про кухню смотрю, он смешной. Про блюда там очень мало.

**Р: Эта телевизионная еда на Вас влияет как-то? Реклама?**

**А:** Влияет. Очень много рекламируют продукцию «Черкашино», я беру эту продукцию.

**Р: Есть ли специфические екатеринбургские продукты? Напитки? Или Екатеринбург безликий и космополитичный в еде?**

**А:** «Черкашин», «Хороший вкус», «Ариант», «ЕЖК», «Сладко», «Патра». «ГОСТовский» пломбир. «Веселый молочник», «Тема» детское питание.

**Р: Специфические петербургские рестораны? Кофейни?**

**А:** «Вилка – ложка», «Своя компания», «Поль бейкери»

**Р: Гастрономический портрет жителя Екатеринбурга? Это кто?**

**А:** Все едят. Люди себе ни в чем не отказывают.