

Т е м а н о м е р а : С о ц и о л о г и я е д ы

Парадоксы «стрелы времени»: р о ж д е н и е н е - е д ы



Кравченко Сергей Александрович –
доктор философских наук, профессор,
заведующий кафедрой социологии,
Московский Государственный университет
международных отношений МИД РФ, Москва

E-mail: sociol7@yandex.ru

Парадоксы «стрелы времени»: рождение не-еды

Аннотация

Еда не только удовлетворяет первичные, врождённые, генетически обусловленные инстинктивные влечения человека, но и формирует социокультурные условия его существования. Сама еда под влиянием фактора «стрелы времени», обоснованного лауреатом Нобелевской премии И. Пригожиным, развивается ускоряющимся и усложняющимся образом. Сегодня становится всё более очевидным, что динамика еды находится в контексте динамики природы и общества. Автор предлагает постулат о «стреле времени» еды: мы едим то, в каком обществе мы живём, со всеми его достижениями, рисками и уязвимостями, а также то, какова природа, точнее, социоприродная среда. При всех достижениях человеческой цивилизации в производстве еды существуют ненамеренные последствия, несущие новые уязвимости как самому человеку, так обществу и природе. В силу ряда бифуркаций в социокультурной динамике еды произошло становление «текучей» еды, а также рождение не-еды, понимаемой как социальная форма, которая централизованно производится и контролируется на глобальном уровне, но которая, по существу, лишена специфического социального и культурного контекста. Отныне в питании человека доминируют «текучая» еда и не-еда, что порождает новые риски и уязвимости для людей. Автор¹ показывает и анализирует факторы, способствующие производству не-еды. Среди них: глобализация; гроубализация; индустриализация и «зелёная» революция; производство «продуктов-чужаков»; играизация, приведшая к зарождению перформативной не-еды; детрадиционализация. К основным силам, стоящим за сохранением и распространением собственно еды, автор относит процесс глокализации, демакдональдизации и следование традициям питания. По мнению автора, пришло время переоткрытия еды как важнейшей биологической, социальной и культурной ценности для человека. Сегодня важно не просто производить еду, а бороться за сохранение её аутентичности. Необходимо поддерживать новые социальные движения, неподконтрольные глобо-сетевому агробизнесу, которые выступают за «пищевую демократию», контроль качества поставляемых на рынок продуктов питания со стороны горожан.

Ключевые слова: «стрела времени», глобализация, глокализация, ничто, нечто, еда, «текучая» еда, не-еда

Еда играет огромную роль в развитии человека и его культуры. Чтобы решить проблему питания, человек постоянно преобразовывал еду, а вместе с ней и всё общество. Первые орудия труда были созданы для того, чтобы миними-

¹ Статья подготовлена при финансовой поддержке РГНФ, грант № 14-03-00710.

зировать неопределённости в питании. На этом историческом пути достигнуты воистину выдающиеся достижения. Человек, используя потенциал индустриализаций, модернизаций, создал *определённости* в производстве продуктов питания, что позволило противостоять природным бедствиям и катастрофам неурожая, вызванным засухой, наводнениями. Постепенно еда стала выходить за пределы национально-культурного пространства, что не только делало пищу более разнообразной, но и оказывало влияние на её качество. Сегодня становится всё более очевидным, что динамика еды находится в контексте динамики природы и общества. При всех достижениях человеческой цивилизации в производстве еды у них есть *ненамеренные последствия*, несущие новые *уязвимости* как самому человеку, так и обществу, и природе.

В настоящее время активно идёт процесс формирования новой социальной реальности, обладающей качествами *сложного общества*. Мир как на глобальном, так и на локальном уровнях сталкивается с *усложняющейся социокультурной динамикой общества*, невиданными ранее бифуркациями, рисками, травмами, разрывами, парадоксами. Согласно постулату «стрелы времени», обоснованному лауреатом Нобелевской премии И. Р. Пригожиным, имеет место *саморазвитие материи и ускоряющаяся динамика человеческих сообществ*. «Человеческие сообщества, особенно в наше время, имеют свои, существенно более короткие временные масштабы... С увеличением динамической сложности (от камня к человеческому обществу) роль стрелы времени, эволюционных ритмов возрастает», – пишут И. Пригожин и И. Стенгерс [Пригожин, Стенгерс 2000: 265]. По нашему мнению, будучи частью живой и социальной материи, еда развивается в контексте «стрелы времени», эффект которого распространяется и на социокультурную динамику еды [Кравченко 2014].

К социологическому определению еды

Еда, будучи *сложным* феноменом, является предметом диетологии, медицины, антропологии, культурологии, экономики и ряда других наук. Социологов, как правило, интересуют биологическая, социальная и культурная составляющие еды. Дж. Ковеней, современный исследователь еды из Австралии (Флиндерский университет), определяет её следующим образом: «Еда есть то, кто мы. Это буквально так, ибо наши материальные тела состоят из компонентов, которые прежде были едой. Это также справедливо в метафорическом смысле, так как еда была и до сих пор остаётся идентификатором и маркером класса, культуры и цивилизации» [Coveney 2014: 2]. Д. Габачия, социолог, исследователь еды, акцент

Постепенно еда стала выходить за пределы национально-культурного пространства, что не только делало пищу более разнообразной, но и оказывало влияние на её качество.

делает на её динамику под влиянием процесса космополитизации и утверждает, что «мы представляем то, что едим», добавляя: жизнь современного большого города «предлагает потребителям даже с низкими доходами, происходящими из самых широких слоёв населения, недорогой способ приобретать новую и инновационную еду и создать свою собственную версию мульти-этнического космополитизма» [Gabaccia 2000: 105]. По Ж. Бодрийяру, смысл современной еды как товара состоит в том, что она производится «в качестве знака, стоимости/знака» [Бодрийяр 2003: 160].

Полагаем, эти и другие подходы к анализу еды весьма интересны, оригинальны, содержат антропологическое, структуралистское, социолингвистическое, интерпретативное, рациональное и другие толкования еды. Однако они дают в целом *линейные* трактовки природы еды. Мы же исходим из того, что сегодня необходимо *переоткрыть* еду с позиций обоснования её *нелинейной* природы развития в контексте соответствующей динамики социума, особенно под влиянием таких факторов, как глобализация и детрадиционализация еды.

В самом общем виде под едой мы понимаем пищу, содержащую интегрально, как минимум, четыре компонента, находящихся в *нелинейной динамике*: 1) *биоприродную субстанцию*, осуществляющую воспроизводство физической и психической функциональности человека; 2) *социальный компонент* в виде характера социальных действий по отношению к ней; 3) *институционализованные культурные ценности и нормы, традиции*, регулирующие не только характер диеты и вкуса, но и собственно человеческие отношения, складывающиеся во время принятия пищи; 4) *биополитические дискурсы*, «систематически формирующие те объекты, о которых они говорят» [Фуко 2004: 112], соответственно осуществляющие своеобразную власть, «надзор» за «нормальностью» еды.

Подчеркнём, наше определение предполагает постулат о «стреле времени» еды: *Мы едим то, что предлагает нам общество, в котором мы живём, со всеми его достижениями, рисками и уязвимостями, а также то, какова природа, точнее, социоприродная среда.*

Рационализация: фактор стандартизации еды

Социокультурная динамика еды в контексте «стрелы времени» стала особенно очевидной с развитием *рационализации еды*. Изначально данный процесс зародился в сельском хозяйстве. Первые формы той рационализации выражались во внесении *удобрений* в почву, создании *искусственного орошения*, применении *различных технологий* по увеличению

Мы едим то, что предлагает нам общество, в котором мы живём, со всеми его достижениями, рисками и уязвимостями, а также то, какова природа, точнее, социоприродная среда.

урожайности возделываемых культур, *выкорчевывании леса* с целью получения пахотной земли. «Удобрение почвы путём унавоживания, – пишет М. Вебер, – известно Гомеру (растительное удобрение относится уже к позднему времени)» [Вебер 2001a: 216].

В разных культурах процессы рационализации проходили весьма *своеобразно* и *противоречиво*, что сказалось на специфике результатов в конкретных культурах. Плодами рационализации ресурсов обычно становилась лучшая адаптация к окружающей среде – увеличивалась предсказуемость в обеспечении продуктами питания, что в итоге способствовало совершенствованию социальных отношений. Э. Гидденс со ссылкой на исследования Т. Парсонса отмечает, что такие производственные технологии, как сохранение поля под паром, ирригационные системы, способы сбережения и накопления продуктов питания, способствовали «растяжению» социальных отношений в пространстве и времени [Гидденс 2003: 357], что свидетельствовало о развитии цивилизованности.

Однако если рационализация в своей основе носила варварский характер по отношению к природе, то это разрушало не только производство еды, но и основы функционирования самого общества. Вот лишь один из примеров, приводимый Ф. Энгельсом в работе «Роль труда в процессе превращения обезьяны в человека»: «Людам, которые в Месопотамии, Греции, Малой Азии и в других местах выкорчевывали леса, чтобы получить таким путём пахотную землю, и не снилось, что они этим положили начало нынешнему запустению этих стран, лишив их, вместе с лесами, центров скопления и сохранения влаги» [Энгельс. Т. 20: 496]. Как видно, общество и люди через конкретный способ производства и рационализации связаны многочисленными нитями с природой, которая *обратно* влияет на социальные отношения и, соответственно, на характер производства еды определённого качества. В самом крайнем случае деградация природы останавливает производство еды вообще.

Важным фактором, способствовавшим рационализации и всевозможным инновациям в питании, был город, по определению М. Вебера, – «место, где совершался переход из несвободного в свободное состояние» [Вебер 2001b: 362]. Это выражалось в том, что денежное хозяйствование снимало ограничения свободы городского населения путём различных табу, включая минимизацию запретов в сфере питания.

Радикальные изменения еды происходят под влиянием *урбанизации* и *индустриальной революции*. Переход к машинной технике, составляющей основу крупного капиталистического производства, привёл к сопутствующим экономическим и социальным трансформациям, которые коснулись *сферы производства и потребления еды* – она всё более и более подверга-

Если рационализация в своей основе носила варварский характер по отношению к природе, то это разрушало не только производство еды, но и основы функционирования самого общества.

лась индустриализации, основанной на принципах *формальной рационализации и прагматизма*. Это привело к *качественному сокращению неопределённостей в производстве продуктов питания*. Зарождаются и получают повсеместное распространение *специализированные* индустрии питания, функционирующие не как частные домовладения в ограниченном временном режиме, а *круглосуточно*.

Основной едой того времени был хлеб, который стал выпекаться не поштучно хлебопёками, имеющими профессиональную родословную, а *массово*, на конвейерах хлебозаводов – прежний способ производства просто не мог поспевать за темпами урбанизации и удовлетворить всё возрастающие потребности городского населения. Создаются птицефабрики, обеспечивавшие за счёт технологических новшеств (круглосуточное освещение, внесение в корм стимулирующих рост добавок и т. д.) более *быстрое и стандартизированное* выращивание цыплят, поставлявшихся в продажу в виде готовых к употреблению тушек практически одного веса и размера. Аналогичные конвейерные технологии внедряются в производство мелкого и крупного рогатого скота.

Рационализация и индустриализация пришла и в дом, радикально изменив характер прежней еды и способы её приготовления. Она быстро *утрачивала «домашность»*, становясь более *универсальной и стандартизированной*. Среди наиболее значимых технических новаций можно выделить: 1) *холодильник*, с появлением которого существенно преобразовалась доставка пищи (недельные закупки), расширился её ассортимент; 2) *консервы*, которые становились всё более разнообразными и качественными, их производство увеличивалось в промышленных масштабах, чему способствовали *искусственные консерванты*; 3) индустриально произведённые *полуфабрикаты*, для приготовления которых достаточно опустить их в кипящую воду или разогреть на сковороде; 4) *средства для приготовления еды* также стали иными: *газовые и электро-плиты* вытеснили дровяные печи, керосинки и примусы, что существенно ускорило приготовление и сделало еду более безопасной.

На рационально-индустриальных принципах развивается *общественное питание*, которое, несмотря на все проблемы, имело огромные последствия для образа жизни людей. Если домашние завтраки и ужины ещё сохранили свою функциональность, то домашние обеды как характерные социальные практики для традиционного общества прекратили своё существование.

В итоге еда обрела *стандартизированный характер*, её качество стало *централизовано контролироваться*, но она *ещё сохраняла своё социально-культурное содержание*, была ориентирована на *национальный вкус, локальные дискурсы*

Переход к машинной технике, составляющей основу крупного капиталистического производства, привёл к сопутствующим экономическим и социальным трансформациям, которые коснулись сферы производства и потребления еды.

и специфическую *национальную диету*. Структуры «эндо-кухни» и «экзо-кухни», относящиеся к традиционным обществам, в определённой степени сохранили свою функциональность и в индустриальном обществе. Выбор «чужой» еды был практически невозможен, особенно это касалось широких масс населения. Положение стало радикально изменяться по мере становления сложного общества: «стрела времени» затронула весь социум, включая еду.

Рефлексии сложных структур: производство «текучей» еды

В настоящее время активно идёт процесс формирования новой социальной реальности, обладающей качествами *сложного общества*. Мир как на глобальном, так и на локальном уровнях сталкивается с *усложняющейся социокультурной динамикой общества*, невиданными ранее бифуркациями, рисками, травмами, разрывами, парадоксами. По меткому определению З. Баумана, такой становящийся социум может быть только «текучим» [Бауман 2008]. Его конкретные социальные сферы обладают тем же атрибутивным качеством: «текущие времена», «текучая любовь», «текущий страх» и соответствующая «культура в текущем современном мире». К этому мы бы добавили возникновение «текучей» еды.

Рефлексия современных коллективных и индивидуальных акторов предполагает ориентацию на *становление и инновации*, понимаемые как «введение в употребление значительно улучшенного продукта» – «минимальным требованием к инновации является *новизна* продукта» [Осипов, Климовицкий 2014: 128]. Конкретно для структур, производящих еду, это означает постоянное *отслеживание* увеличения производства *разнообразных* продуктов земледелия и животноводства и, соответственно, *самоизменение* как самой структуры, так и её функций в направлении увеличения производства и предложения инновационных продуктов питания.

Рефлексия касается и *популярности, жизненности* самих блюд, сервировки стола. Деликатесы советского прошлого (салат оливье, готовившийся к Новому году; котлеты по-киевски, подававшиеся по особому случаю; дулёвский сервиз, достававшийся из серванта к чаепитию, когда приходили гости) достаточно быстро забываются, но не исчезают вовсе, как может показаться, сохраняясь в виде «следа». Согласно Ж. Дерриде, «след» обозначает «первоначальное прослеживание и стирание», выступает универсальной формой *не-наличия*, при которой осуществляется соотнесённость всего со всем. По его мысли, «поскольку след запечатлевает себя отнесе-

нием к другому следу,... его собственная сила производства прямо пропорциональна силе его стирания» [След... 2001: 744]. Периодически возникает ностальгия по бабушкиным блинчикам со сметаной или вареникам с вишней, но она быстро растворяется в погоне за «текучей» едой – *гастрономическими приключениями*, инновационными блюдами, *приходящими к нам* практически ежедневно, зачастую неизвестно из какой культуры. Так утверждаются *неодетерминистские кулинарные отношения* – современная «текучая» еда детерминирована не столько прошлым питанием, к которому мы так привыкли благодаря первичной социализации, сколько создаётся через *игру структур*, производящих еду-знаки, «*вдруг-события*» и *сетевое «соприсутствие»* акторов-производителей еды, зачастую живущих на разных континентах.

Это привело к качественным изменениям в производстве еды, что прежде всего касается её *характера* – она становится *глобально-сетевой*. Тому, как считает М. Кастельс, способствуют зарождение и развитие «новой формы общества, сетевого общества... Глобальные сети включают одних людей и территории и исключают других» [Castells 2010: XVII]. Сказанное касается и сетевых структур, производящих еду. На глобальном уровне произошла «зелёная» революция, результатом которой стало резкое увеличение производства разнообразных продуктов земледелия и животноводства благодаря использованию новейших био-, медико- и информационных технологий [Lyson 2004] Возник *глобальный агробизнес*, функционирующий на основе сочетания новых сетевых и прежних либеральных принципов рационализма, сциентизма и меркантилизма. Он, по существу, олицетворяет глобально-сетевую биополитику, *контролирующую* и *администрирующую* производство еды во взаимозависимом мире. При этом, как отмечает Дж. Ритцер, «увеличивается глобальное неравенство (Север имеет тенденцию устанавливать стандарты, которым Юг должен следовать)» [Ritzer 2011: 280].

Появление в глобально-сетевой биополитике ориентиров на выборочную инклюзию и эксклюзию при сохранении прежних принципов (рационализм, сциентизм, меркантилизм) привело к изменениям в виде *культурных травм* и *неопределённостей* в обоих полушариях. По определению П. Штомпки, культурная травма – метафорическое обозначение «определённой патологии агентства», переживаемой социальной группой или обществом в результате «деструктивного воздействия на социальное тело непредвиденных, отчасти неопределяемых, имеющих непредсказуемый финал процессов» [Штомпка 2001: 6]. В частности, структуры стран Юга побуждаются производить фрукты и овощи, предназначенные главным образом для потребителей на Севере, что, конечно, несёт определённые социо-экономические приобретения, отя-

Качественные изменения в производстве еды прежде всего касаются её характера – она становится глобально-сетевой.

гощённые, однако, *дисфункциональностями* для местного сельского хозяйства – сокращается производство и потребление собственных традиционных продуктов. Но главное – под влиянием *меркантильной рефлексии* на новые биотехнологии традиционные сорта пшеницы, кукурузы, риса, картофеля стали вытесняться более «рациональными» и «эффективными» *генномодифицированными культурами*. Аналогичные меркантильные био- и медикотехнологии пришли и в животноводство, где получили распространение всевозможные стимуляторы веса и роста скота. Кроме того, погоня глобального агробизнеса за сверхприбылями диктует использование разного рода «рациональных» *добавок*, включая искусственно созданные, в конечный продукт. И, наконец, глобальный агробизнес контролирует и администрирует мировое «пространство потоков» [Castells 2010: XXXII] еды, обеспечивая её доставку во все страны.

Вместе с тем, до сих пор в мире сохраняются *анклавы питания*, в которых подавляющее большинство людей находятся на *самообеспечении едой*: «они выращивают еду, не нуждаясь в покупках чего-либо ещё» [Coveney 2014: 46]. И это, подчеркнём, *мировая тенденция*. Полагаем, прав В. А. Ядов, предложивший концепцию «гло-локал-анклавизации», утверждая, что «в реальности имеет место «гло-локал-анклавизация» мирового сообщества» [Ядов 2002: 358]. И в нашей стране остаются отдельные анклавы, не тронутые глобализацией, где нет «текучей» еды, а доминирует традиционная национальная еда.

Становящийся новый порядок еды

Сегодня утверждается социальный порядок иного качества. Как замечает английский социолог Дж. Урри, «Сложность утверждает “научные” основания неопределённости, но, тем не менее, она необычным образом организована... Порядок и хаос выражают определённое состояние баланса, в котором компоненты ни полностью замкнуты в конкретном месте, ни полностью исчезли в анархии» [Urry 2003: 19, 22]. Без преувеличения можно утверждать, что результатом становления сложного социума стал *упорядоченный хаос «текучей» еды*.

Данный хаос еды в значительной степени порождён эффектом «стрелы времени». Глобализационные процессы, основанные на культурной открытости стран и народов, привели к зарождению того, что может быть названо *космополитической формой еды*, под которой понимаются увеличивающиеся *пространственные потоки* продуктов питания, преодолевающие барьеры стран и континентов и выходящие за рамки границ первоначального места их зарождения (пицца, суши,

кока-кола, не говоря о самых «простых» брендах алкогольных и безалкогольных напитков, куриных ножек и т. д.). По образному выражению Дж. Ритцера, «мир превратился в “плави́льный котёл” еды»: суши оторвались от своих японских корней, индийскую еду можно встретить в Сан-Франциско, равно как и по всему миру [Ritzer 2011: 7]. Вся эта *космополитическая еда* находит всё большее число потребителей, ибо усиленно воздействует на вкусовые рецепторы за счёт увеличения в ней соли, сахара, жиров, а также всевозможных добавок, стимулирующих аппетит. Космополитическая еда не только влияет на культурно-локальные вкусы, являющиеся своеобразным маркером класса, социальной или этнической группы, но формирует собственно *космополитический вкус*, существенно влияющий на *иерархию еды* в глобальном масштабе.

У космополитической еды есть всеми *видимые достоинства* – её относительная дешевизна; демократичность, исключая какой-либо фейсконтроль; востребованность в силу адекватности сформировавшимся вкусам; высокая калорийность, позволяющая быстро насытиться; сопричастность потребителя к устоявшимся брендам. Однако достоинствам сопутствует масса новых рисков, за которые нужно явно и латентно платить уже сегодня и ещё больше придётся потратиться завтра, так как многие из рисков зачастую отложены во времени. Вот лишь то, что лежит на поверхности: «кока-колонизация» вытесняет национальную еду, а также еду сезонную, в частности соленья, имеющие самостоятельную культурную и пищевую ценность.

Пока поддерживается институциональная регуляция упорядоченного хаоса еды за счёт определённой самоорганизации. Однако нам не известны исследования *границ* хаоса, за которой могут вообще начаться неуправляемые процессы. Вместе с тем, эти процессы нужно и можно изучать, в частности, с помощью инструментария аттракторов. Этим термином обычно обозначают устойчивое состояние системы, «притягивающее» к себе всё множество её траекторий: при попадании в сферу аттрактора система начинает эволюционировать к этому устойчивому состоянию. В некоторых сложных системах существуют «странные аттракторы», которые, считают Е. Н. Князева и С. П. Курдюмов, можно назвать «привлекающим хаосом» [Князева, Курдюмов 2005]. Данные аттракторы представляют собой, напротив, нестабильные пространства, однако притягивающие к себе траектории динамических систем за счёт многократных повторений определённых действий. В этом случае система как бы осуществляет своё самотворение, как правило, продолжая более или менее эффективное функционирование. На наш взгляд, примером «привлекающего хаоса» являются современные нелинейные процессы производства гибридной еды. *Многократно*

Вся эта космополитическая еда находит всё большее число потребителей, ибо усиленно воздействует на вкусовые рецепторы за счёт увеличения в ней соли, сахара, жиров, а также всевозможных добавок.

выраженные и повторённые локальные вкусовые предпочтения в сочетании с космополитическими вкусами в итоге обернулись сложной системой – возникла *гибридная еда* как составная часть «текучей» еды, включающая сочетание двух и более элементов питания, относящихся к разным культурам мира. В результате эклектичные формы еды практически утрачивают свою культурную идентичность, примером чему могут быть «тайский суп», «японские суши» или «швейцарский сыр», произведённые в России. Это уже гибридная еда, по существу, представляющая «третью культуру», которая амбивалентно влияет на характер ценностных ориентаций людей. С одной стороны, это предполагает естественное образование новых форм еды, через которые многие люди вообще получают возможность познать и интерпретировать культурно иную еду. Но, с другой стороны, при этом могут возникать новые напряжения и даже культурные травмы. По своей сути гибридная еда предполагает самые неожиданные кулинарные парадоксы, может содержать значительное количество ингредиентов из разных уголков мира, которые вполне функциональны в их родном локально-национальном контексте, но не отвечают в полной мере требованиям питания или культуры в других странах, что способно спровоцировать те или иные культурно обусловленные расстройства или заболевания, а также социальные коллизии. Так, гибридная еда, как правило, не отвечает принципам раздельного питания, диете верующих определённых конфессий: например, в иудаизме предполагается следовать требованиям кошерности – еда не может одновременно состоять из молочного и мясного продукта. Для ряда социокультурных групп данная еда представляет вполне реальные проблемы и фактически может выступать в виде *не-еды*.

Глобализация ничто: рождение не-еды

Эффект «стрелы времени» привёл к *глобализации ничто*. По мнению Дж. Ритцера, *ничто* представляет собой возникающие под влиянием процессов глобализации и десоциализации социальные формы, «лишённые определённого ценностного содержания», производство которых «централизованно задумано и контролируется». При этом *ничто* сосуществует лишь в паре с «*нечто*» – специфическими для конкретной культуры социальными формами, производимыми и контролируемыми на локальном уровне. По Ритцеру, *ничто* может выражаться в четырёх типах десоциализированных реалий: не-мест (супермаркеты), не-вещей (футболка), не-людей (телемаркетологи) и не-услуг (услуги, предоставляемые по интернету), т. е. в них по существу отсут-

Многokратно выраженные и повторённые локальные вкусовые предпочтения в сочетании с космополитическими вкусами в итоге обернулись сложной системой – возникла гибридная еда как составная часть «текучей» еды, включающая сочетание двух и более элементов питания, относящихся к разным культурам мира.

ствуется характерный ценностно-культурный компонент [Ritzer 2004]. Мы полагаем, что к этому списку с полным основанием можно добавить *не-еду* – еду, которая централизованно производится и контролируется на глобальном уровне, но которая реально лишена *специфического социального и культурного контекста*.

Выделим ряд факторов глобального уровня, способствующих производству *не-еды* как разновидности «ничто». Во-первых, *глобализация*, основанная на культурной открытости стран, привела к появлению *космополитического массового потребления* в виде культурно «безграничных» продуктов. Эти продукты по сути вышли из своего прежнего национального, локального, сезонного и климатического контекста (сюда относятся практически весь «плавающий котёл» космополитической еды). Свой вклад в этот процесс вносит *глоубализация* (неологизм Дж. Ритцера, состоящий из двух слов: «grow» – рост и «глобализация»), понимаемая как «империалистические амбиции наций, корпораций, организаций в потребности навязать себя различным географическим районам» [Ritzer 2004: 73]. В результате появились транснациональные сети, производящие не-еду по всему миру, что сопровождается транснациональной *экспансией космополитических вкусов*.

Во-вторых, макдональдизация, в трактовке Ритцера, – «процесс, в ходе которого принципы работы ресторана быстрого обслуживания начинают определять всё большее и большее число сфер американского общества, как и остального мира... Макдональдизация затрагивает не только ресторанный бизнес, но и образование, труд, здравоохранение, туризм, отдых, питание...» [Ritzer 2013: 1]. Посредством макдональдизации не-еда (гамбургеры, хот-доги, пицца, чипсы, кока-кола и т. д.) производится по всему миру, подчас в национальных формах (хотя «Русское бистро» прекратило существование, ныне дискутируется новый проект подобного рода).

В-третьих, индустриализация и «зелёная» революция пришли в домашние и фермерские хозяйства, что в корне меняет характер еды, методы её производства с акцентом на *скорость*, рационализацию, включая конвейерные технологии. В результате еда быстро теряет свой национальный и «домашний характер», становится всё более универсальной и стандартизированной и, в конечном счёте, не-едой. С. Минц проследил динамику превращения сахара из роскошной пищи в основной товар повседневного спроса [Mintz 1985], фактически обладающий качествами не-еды.

В-четвёртых, генетически модифицированные продукты питания с заранее заданными количественными и качественными параметрами производятся и контролируются в глобальном масштабе. Это породило одну из разновидностей не-еды, которую мы обозначали как *продукты-чужаки* в отличие от

Эффект «стрелы времени» привёл к глобализации *ничто*. В состав этого ничто можно добавить *не-еду* – еду, которая централизованно производится и контролируется на глобальном уровне, но которая реально лишена специфического социального и культурного контекста.

экологически чистых продуктов. «Молодые» овощи и фрукты продаются круглый год, но все знают: это генетически модифицированные продукты без аутентичного вкуса и запаха. Производство собственно *своих продуктов* стало ограничиваться *сужающимся* пространством и продолжает носить сезонно-климатический характер. Благодаря биотехнологиям, успешно внедрённым в рыбопроизводные заводы, даже осетрина стала доступной. Но это не-еда – *осетрина-чужак* отличается от осетрины-еды своей неестественной белёсостью. По оценке академика РАН Г. Матишева, известного специалиста по рыбному хозяйству, «поднять осетровые на Каспии и Азове уже невозможно» [Губарев 2014].

В-пятых, играизация [Кравченко 2013: 231] привела к зарождению того, что может быть названо *перформативной не-едой*. Если в традиционном и даже индустриальном обществах еда, как правило, отделена и от профессиональной деятельности, и от игры, то сегодня еда, игра и дело подчас составляют гибридное целое. Перформанс стал органичной частью не только питания в ресторанах и кафе, но и при посещении магазинов и достопримечательностей, в случае ухаживаний и влюблённостей, политико-военных баталий (киевский майдан) и даже во время деловых переговоров.

В-шестых, детрадиционализация, на наш взгляд, способствует производству и распространению не-еды. Так, традиция поста, присутствующая практически во всех религиях, предполагает самые разные *сакральные* смыслы: обретение тотема, раскаяние в грехах, усмирение плоти, обретение ясновидения и т. д. Сегодня же многие видят смысл поста исключительно в *прагматических* целях – снизить вес, похудеть. «Там, где традиции отступают, – отмечает Гидденс, – нам приходится жить в условиях большей открытости и самостоятельности» [Гидденс 2004: 62]. Человек освобождается от прошлых ограничений в питании. Отныне что, сколько, как, когда есть определяет сам индивид, выбор которого ограничен лишь *структурными особенностями* питания, определяемыми культурой, а также характером его *социализации*. Однако выбор традиции, лишённой прежней власти, зачастую ведёт к «распространению непреодолимой зависимости», касающейся не только алкоголя, но и еды [Гидденс 2004: 63]. Более того, детрадиционализация породила фундаментализм, распространяющийся и на еду. В ряде стран Востока несоблюдение традиций еды, особенно употребление алкоголя, приводит к социальным конфликтам. Как видно, изменения культурных ценностей и норм имеют амбивалентные последствия: в сфере питания люди обрели невиданные ранее свободы, позволяющие им делать осознанные выборы пищи; однако появились и новые дисфункции в виде побочного ущерба от прихода в нашу жизнь не-еды.

Вместе с тем, можно также выделить основные силы, стоящие за сохранением и распространением собственно еды как выражения *нечто*. Во-первых, *глокализация* – процесс интеграции глобальных и локальных реалий, в котором, согласно концепции Р. Робертсона, акцентируются важность локальных культур и существование гетерогенности [Robertson 1994]. В то время как глобализация и глоубализация способствуют распространению *ничто*, глокализация, напротив, содействует производству еды в локальных контекстах, или хотя бы их *культурных гибридов*, расположенных между полюсами *ничто* и *нечто*.

Во-вторых, *демакдональдизация* – возрождение практик малого бизнеса, адекватных локальной культуре (кафе и рестораны *медленного питания*, специализирующиеся на дизайнерской еде), которые функционируют на совершенно других принципах, таких как разнообразие, непредсказуемость, контроль, опосредованный рынком. Наиболее очевидным выражением демакдональдизации является торговля посредством интернета, предоставляющая клиентам доступ к большему разнообразию еды. Кроме того, эпоха постфордизма принесла клиентам множество вариантов высококачественной еды, представляющей *нечто*.

В-третьих, социальные практики, бессознательно мотивированные, которые поддерживают традиции, сохраняя тем самым производство *нечто*.

На наш взгляд, пришло время *переоткрытия еды* как важнейшей биологической, социальной и культурной ценности для человека. Сегодня важно не просто производить еду, а бороться за сохранение её *аутентичности*. Необходимо поддерживать новые *социальные движения*, неподконтрольные глобо-сетевому агробизнесу, которые выступают за «пищевую демократию», контроль горожан за качеством поставляемых на рынок продуктов питания. Также следует всемерно развивать практики, направленные на производство «здорового питания» в качестве альтернативы не-еды, особенно «продуктам-чужакам», генетически изменённой еде.

Библиографический список

Бауман З. 2008. Текучая современность. М., СПб.: Питер. 240 с.

Бодрийяр Ж. К. 2003. К критике политической экономики знака. М.: Библтон-Русская книга. 272 с.

Вебер М. 2001a. Аграрная история Древнего мира. М.: Канон-пресс-Ц, Кучково поле. 560 с.

Вебер М. 2001b. История хозяйства. Город. М.: Канон-пресс-Ц, Кучково поле. 576 с.

Гидденс Э. 2004. Ускользающий мир: как глобализация меняет нашу жизнь. М.: Весь мир. 120 с.

Гидденс Э. 2003. Устроение общества. М.: Академический проект. 528 с.

Губарев В. 2014. Осетровые на Азове мы потеряли // Правда.ру. 01.03.2014. URL: <http://www.pravda.ru/science/academy/01-03-2014/1196108-matishov-0/> [Дата посещения: 22.07.2015].

Князева Е. Н., Курдюмов С. П. 2005. Основания синергетики. М.: КомКнига. 232 с.

Кравченко С. А. 2013. Игграизация // Кравченко С. А. Социологический энциклопедический русско-английский словарь М.: МГИМО-Университет. 914 с.

Кравченко С. А. 2014. Социокультурная динамика еды: риски, уязвимости, востребованность гуманистической биополитики. Монография. М.: МГИМО (У) МИД России, Институт социологии РАН. 198 с.

Осипов Г. В., Климовицкий С. В. 2014. Индикаторы науки и технологии: история, методология, стандарты измерения. М.: ЦСП и М. 180 с.

Постмодернизм. Энциклопедия. Минск: Интерпрессервис; Книжный Дом, 2001. 1040 с.

Пригожин И., Стенгерс И. 2000. Порядок из хаоса. Новый диалог человека с природой. М.: Эдиториал УРСС. 312 с.

Фуко М. 2004. Археология знания. СПб.: Гуманитарная Академия. 416 с.

Штомпка П. 2001. Социальное изменение как травма // Социологические исследования. № 1. С. 6–16.

Энгельс Ф. Роль труда в процессе превращения обезьяны в человека // К. Маркс, Ф. Энгельс. Сочинения. 2 изд. М.: Издательство политической литературы, 1955–1974. Т. 20. 828 с.

Ядов В. А. 2002. Некоторые социологические основания для предвидения будущего российского общества // Россия реформирующаяся. М.: Academia. С. 349–363.

Bauman Z. 2011. Culture in a Liquid Modern World. Cambridge: Polity Press. 121 p.

Bauman Z. 2006. Liquid Fear. Cambridge: Polity Press. 188 p.

Bauman Z. 2003. Liquid Love: On the Frailty of Human Bonds. Cambridge: Polity Press. 176 p.

Bauman Z. 2009. Liquid Times. Living in an Age of Uncertainty. Cambridge: Polity Press. 115 p.

Castells M. 2010. The Rise of the Network Society. Second edition. Oxford: Wiley-Blackwell. 624 p.

Coveney J. 2014. Food. London and New York: Routledge. 108 p.

Gabaccia D. R. 2000. We are What we Eat: Ethnic Food and the Making of Americans. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press. 288 p.

Lyson T. A. 2004. Civic Agriculture: Reconnecting Farm, Food and Family. Medford: Tufts University Press. 138 p.

Mintz S. 1985. Sweetness and Power. New York: Viking Penguin. 274 p.

Ritzer G. 2004. The Globalization of Nothing. University of Maryland: Pine Forge Press. 259 p.

Ritzer G. 2011. The Globalization: the Essentials. Malden. MA: Willey-Blackwell. 368 p.

Ritzer G. 2013. The Mcdonaldization of Society. Sage, Thousand Oaks, CA. 184 p.

Robertson R. 1994. Globalization or glocalization? // Journal of International Communication. № 1. P. 33–52.

Urry J. 2003. Global Complexity. Cambridge: Polity Press. 184 p.

Paradoxes of Time's Arrow: Birth of Non-food

Kravtchenko Sergey Alexandrovitch

Dr. Sci. (Soc.), Professor, Moscow State University of International Relations, Ministry of Foreign Affairs of Russia, chief researcher, Institute of Sociology, Russian Academy of Sciences. Moscow, Russia. E-mail: sociol7@yandex.ru

Abstract. Food not only meets primary, innate, genetically determined instinctive requirements of people, but forms socio-cultural conditions of their existence. The food itself influenced by the factor of Time's Arrow that was substantiated by I. Prigozhin, Nobel Prize Winner, is developing faster and in a more complex way. Today it becomes more and more evident that food dynamics is placed in the context of natural and social dynamics. The author proposes a postulate of food Time's Arrow: We eat things consistent with the society in which we live with all its achievements, risks and vulnerabilities, and also consistent with nature, or, to be more exact, socio-natural environment. With all the achievements of human civilization, food production bears some unintended consequences fraught with new vulnerabilities both for a human being and for society and nature. Socio-cultural dynamics of food, by virtue of a number of bifurcation has brought about «liquid» food and generated the so called non-food, i.e. a social form produced in a centralized way and controlled globally, being however devoid of specific social and cultural context. From now on «liquid» food and non-food dominate in the human diet causing new risks and vulnerabilities for people. The author shows and analyzes factors favorable for non-food production. They are as follows: globalization, growbalization, industrialization and «green» revolution, «alien food» production, gamization that generated performative non-food, detraditionalization. The main forces contributing to preservation and dissemination of food as it is, are in the author's point of view the process of glocalization, de-McDonaldization and observing dietary traditions. The author thinks that the time has come to rediscover food as one of the most important biological, social and cultural values for a human being. Today it is necessary not only to produce food, but to fight for preserving its authenticity. It is necessary to support new social movements, free from global networking domination and advocating «food democracy» and quality control of the food market on the part of townsfolk.

Keywords: «Time's Arrow», globalization, glocalization, nothing, something, food, «liquid» food, non-food

References

- Bauman Z. Culture in a Liquid Modern World. Cambridge, Polity Press, 2011. 121 p.
- Bauman Z. Liquid Fear. Cambridge, Polity Press, 2006. 188 p.
- Bauman Z. Liquid Love: On the Frailty of Human Bonds. Cambridge, Polity Press, 2003. 176 p.
- Bauman Z. Liquid Times. Living in an Age of Uncertainty. Cambridge, Polity Press, 2009. 115 p.
- Bauman Z. Tekuchaja sovremennost' [Liquid Modernity]. Moscow, Saint-Petersburg, Piter. 2008. 240 p.
- Bodriyar J. K. K kritike politicheskoy ekonomii znaka [Pour une critique de l'economie politique du signe]. Transl. from French. Moscow, Biblton-Russkaja knigam, 2003. 272 p.
- Castells M. The Rise of the Network Society. Second edition. Oxford, Wiley-Blackwell, 2010. 624 p.
- Coveney J. Food. London and New York, Routledge, 2014. 108 p.
- Engels F. Rol' truda v processe prevraschenija obeziany v cheloveka [The Role of Labor in the Transition from Ape to Human]. K. Marx, F. Engels. Sochinenija. Transl. from German. Second edition. Moscow, Izdatel'stvo politicheskoy literatury, 1955–1974. Vol. 20. 828 p.
- Foucault M. Arheologija znaniya. Transl. from French. Saint-Peterburg, Gumanitarnaja Akademija, 2004. 416 p.
- Gabaccia D. R. We are What we Eat: Ethnic Food and the Making of Americans. Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press, 2000. 288 p.
- Giddens A. Ustroenie obschestva [The Constitution of Society]. Moscow, Akademicheskij proekt, 2003. 528 p.
- Giddens A. Uskol'zajuschy mir: kak globalizacija meniaet nashu zhizn' [Runaway World: How Globalization is Reshaping Our Lives]. Transl. from English. Moscow, Ves' mir, 2004. 120 p.
- Gubarev V. Osetrovye na Azove my poteriali [Sturgeon in the Azov we have lost]. Website "Pravda.ru". URL: <http://www.pravda.ru/science/academy/01-03-2014/1196108-matishov-0/> [date of visit 22.07.2015].
- Kniazeva E. N., Kurdiumov S. P. Osnovaniya sinergetiki [Synergetics base]. Moscow, KomKniga, 2005. 232 p.
- Kravtchenko S. A. Igraizacija. Kravtchenko S. A. Sociologicheskij enciklopedicheskij russko-anglijskij slovar' (Fundamental Russian-English Sociological Dictionary). Moscow, MGIMO – University, 2013. 914 p.
- Kravtchenko S. A. Sociokul'turnaja dinamika edy: riski, ujazvimosti, vostrebovannost' gumanisticheskoy biopolitiki [The Socio-cultural Dynamics of Food: Risks, Vulnerability, a Humanistic Relevance of Biopolitics]. Monografija. Moscow, MGIMO – University, IS RAS, 2014. 198 p.
- Lyson T. A. Civic Agriculture: Reconnecting Farm, Food and Family. Medford, Tufts University Press, 2004. 138 p.
- Mintz S. Sweetness and Power. New York, Viking Penguin, 1985. 274 p.
- Osipov G. V., Klimovitzky S. V. Indikatory nauki i tehnologii: istorija, metodologija, standarty izmerenija [Indicators of science and technology: history, methodology, measurement standards]. Moscow, CSPiM, 2014. 180 p.
- Postmodernizm. Enciklopedija. Minsk, Interpresservis, Knizhny Dom, 2001. 1040 p.
- Prigozhin I., Stengers I. Poriadok iz haosa [The Order out of Chaos]. Novy dialog cheloveka s prirodoy. Moscow, Editorial URSS, 2000. 312 p.
- Ritzer G. The Globalization of Nothing. University of Maryland, Pine Forge Press, 2004. 259 p.

Ritzer G. The Globalization: the Essentials. Malden. MA: Willey-Blackwell, 2011. 368 p.

Ritzer G. The Mcdonaldization of Society. Sage, Thousand Oaks, CA. 2013. 184 p.

Robertson R. Globalization or glocalization? Journal of International Communication, 1994, no 1, pp. 33–52.

Shtompka P. Social'noe izmenenie kak travma. Sotsiologicheskiye issledovaniya, 2001, no 1, pp. 6–16.

Urry J. Global Complexity. Cambridge, Polity Press, 2003. 184 p.

Veber M. Agrarnaja istorija Drevnego mira [The Agrarian History of the Ancient World]. Transl. from German. Moscow, Kanon-press-C, Kuchkovo pole, 2001. 560 p.

Veber M. Istorija hoziaystva. Gorod. Transl. from German. Moscow, Kanon-press-C, Kuchkovo pole, 2001. 576 p.

Yadov V. A. Nekotorye sociologicheskie osnovanija dlja predvidenija buduschego rossiyskogo obschestva [Some Sociological Basis for Predicting the Future of Russian Society]. Rossiya reformirujuschajasia. Moscow, Academia, 2002. P. 349–363.