

ТОТАЛИТАРНЫЙ ДИСКУРС КУЛЬТУРЫ ЕДЫ В СОВЕТСКОЙ РОССИИ 1920–1930-х гг.

Анализируются тоталитарные трансформации культуры еды в Советской России 1920–1930-х гг. Главные изменения в сфере культуры еды, которые могут быть обозначены как тоталитарные, следующие – это устранение частной кухни и обобществление трапезы; рационализация и медикализация питания; замена принципа удовольствия принципом полезности; функционализация питания и телесности; возникновение ситуации перманентного дефицита продуктов питания, которая существовала наряду с мифом о гастрономическом изобилии.

Ключевые слова: культура еды; тоталитаризм; повседневность; гастрономический миф; психоанализ.

Культура еды включает в себя принятый в данной социокультурной общности набор продуктов и блюд, соответствующих приемлемым стратегиям удовольствия и базовым культурным кодам, а также практики потребления, связанные с воспроизводством актуального типа телесности и его идентичностью. Культура еды, как и другие формы культуры, обладает дисциплинарным характером, но в связи с тем, что она особенно тесно связана с ее повседневными формами, ужесточение дисциплинарного характера культуры еды в специфической социокультурной ситуации делает ее важнейшей формой реализации власти и подавления жизненного мира человека.

Как одна из базовых структур повседневности культуры еды в ситуации масштабных социально-экономических изменений либо насильственной реконструкции в соответствии с идеологическим целеполаганием, неизбежно трансформируется, подчиняясь новым стандартам жизни. В этом отношении закономерно то, что чем более индивидуализирована и менее репрессирована телесность, тем более сложные коды могут быть реализованы в культуре еды, и наоборот: чем более узок «разрешительный» стандарт по отношению к телесному пространству человека (что является неотъемлемой чертой всякого тоталитарного общественного устройства), тем более жесткие нормы содержит культура еды, иначе говоря, она полностью становится функцией насилия и сферой непосредственной реализации структур власти (через контроль над сферой еды осуществляется инсталляция структур власти в пространство самоотношения человека и внедрение их в его телесную топографию). Именно последнее происходило в Советской России в 1920–1930-е гг., когда сложились такие специфические структуры повседневности, которые потом назовут тоталитарными (доведенные до абсурда, характеристики такой повседневности станут отличительными сюжетными чертами многих антиутопических произведений художественной литературы XX в.).

В 1920-е гг. в Советской России шла глобальная перестройка структур быта, основную тенденцию которой можно обозначить как перекраивание социального пространства от частного к общему, от индивидуального к коллективному, от личной телесности к коллективному телу, бытийствующему на уровне функциональной материальности и подчиненному великим идеологическим задачам. Поэтому формирующаяся советская государственность, озадачившаяся вопросами перевоспитания трудящихся и воспитания нового поколения, начала жестко нормировать повседневную жизнь человека ведь эффективность идеологического

прессинга невозможна без должного реструктурирования жизни на уровне быта. Как отмечает Н.Б. Лебина, «большевики считали необходимым полностью изменить бытовые традиции» [1. С. 24]. Основное время, в течении которого произошли базовые изменения, связанные с попыткой внедрения нового, коммунистического пищевого габитуса, – это время с начала 1920-х гг. и вплоть до отмены карточной системы в 1935 г. и выхода «Книги о вкусной и здоровой пище» [2] в 1939 г., в которой резюмируются основные стратегии культуры питания советского человека и постулируются как уже состоявшиеся и внедренные в бытовую жизнь каждого рядового гражданина (кстати, несмотря на то, что издание 1952 г. «Книги о вкусной и здоровой пище» принято считать классическим и обретшим широкую популярность, именно ее первое издание в 1939 г. стало переломным для советской культуры еды: выход книги символизировал законченность состоявшихся перемен в повседневных структурах жизни).

При попытке проанализировать ситуацию в сфере культуры еды в это время мы сталкиваемся с двумя, в некоторой степени противоречивыми позициями: одна создается в исследованиях советской повседневности, принадлежащих авторитетным историкам Н.Б. Лебиной [1], Е.А. Осокиной [3], Ш. Фицпатрик [4], а другая – в работах С.А. Кириленко [5] – единственного отечественного исследователя, поднявшего тему культуры еды до уровня философской рефлексии. Причина такого расхождения в том, что обращение к историческим документам, к эго-документам, фиксирующим особенности жизни среднего человека, воссоздает картину, сильно отличающуюся от реконструкции стратегий культуры еды сталинского времени – в том виде, в каком они декларировались в СМИ той эпохи, в пропагандистских брошюрах и заявлениях воодушевленных строительством новой реальности ученых.

Мы не можем игнорировать ни тот ни другой взгляд на ситуацию и попытаемся сделать выводы на уровне культурологического анализа, т.к. «культурологический подход к данной проблеме предполагает анализ взаимодействия гастрономической культуры с социокультурным контекстом бытия того или иного общества» [6. С. 34]. Однако поскольку наш предмет – тоталитарные стратегии в сфере культуры еды, то здесь не обойтись и без психоаналитического подхода, т.к. к анализу различных форм тоталитарности он применяется давно и успешно, в том числе и потому, что психоанализ и тоталитарность противостоят друг другу и ничто более так успешно не может пролить свет на истинную природу тоталитарных форм бытия, как психоаналитические штудии последних.

Психоанализ уделяет большое внимание первичному опыту индивида, прежде всего пищевому. Д. Франкл [7] и Ф. Перлз [8] исследовали значимость трансформации индивидуального бытия во взаимодействии мать – младенец, обнаружив колоссальную значимость образа матери и питающей материнской груди для дальнейшей личной истории субъекта (материнская грудь может служить как источником пробуждения положительной энергии либидо через свою щедрость, так и взрастить дефицитарность и недостаточность на онтологическом уровне, отторгая страждущего пищи младенца).

Методологическая значимость работ этих авторов для анализа культуры еды заключается в возможности выявления деструктивных конструктов взаимодействия человека и мира на любом онтологическом уровне. Поскольку качество первых пищевых опытов непосредственно влияет на степень актуализированности Эго и в целом не только на витальное, но и на экзистенциальное качество бытия человека, то уместно предположить, что контроль пищевых практик индивида может быть весьма эффективен при решении определенных задач надличностного, общественного уровней. Но удовольствие от еды, согласно психоаналитическому дискурсу, неразрывно связано с либидозной энергией, пробуждение которой в позитивном ключе происходит через удовольствие от контакта с миром как источником пищи. Контроль над либидо – вот, по сути, цель тоталитарной пищевой стратегии, регрессирующей индивида на оральную стадию развития, характеризующуюся крайней зависимостью от подателя-источника пищи, а также неспособностью объективно воспринимать реальность как внешний объект, потому что ситуация тотального и перманентного пищевого дефицита мешает необходимой для этого объективации (тенденция регрессии проявила себя и в сфере половых отношений, когда декларировался тот уровень товарищества в отношениях между мужчиной и женщиной, который делал половое ненужным и являлся основой для нового быта в форме социалистического общежития, а на оральной стадии человек максимально инфантилен и зависим, управляем посредством пищи).

Тоталитарной власти требуется особенно высокая по отношению к норме степень сублимации либидо, а пища, которая соответствует этой задаче, не должна отвечать онтологически заложенному в пищевых практиках характеру удовольствия и единения с миром, а быть такой же функциональной по отношению к телу, как тело конкретного индивида – по отношению к коллективным задачам, стоящим перед ним.

В исторических исследованиях [1, 3, 4] мы обнаруживаем беспристрастные факты, говорящие о тотальном дефиците прежде всего продуктов питания и жилищного пространства, о голоде, о жесткой зависимости объема и качества продовольственного пайка от степени полезности производимого человеком общественного блага. В то же время С.А. Кириленко пишет о борьбе против частной традиции семейного питания, о создании системы общепита, в которой внедряются принципы здорового и научно обоснованного питания, о попытках отмены буржуазного принципа вкуса и удо-

вольствия в стремлении преобразовать трапезу в сугубо функциональный акт поступления в организм некоторого количества необходимой энергии; эти выводы базируются на идеологически-репрезентативных документах эпохи, таких как агитационные брошюры «Долой частную кухню», «Здоровая пища и как ее готовить», «За общим столом: как организовать общественное питание в колхозе», статьи в журнале «Работница» 1920-х гг. и т.д. [5]. Причина такого расхождения и некоторого конфликта, на первый взгляд, между этими двумя точками зрения в том, что революционно-оптимистичный взгляд на реформы по отношению к культуре еды, о котором и пишет С.А. Кириленко, формировался в революционную и постреволюционную эпохи вплоть до окончания НЭПа, приблизительно до 1929 г., а затем, в условиях индустриализации и жесткой коллективизации, окончательного формирования сталинского тоталитарного государства, в условиях дефицита и нормирования продуктов, их распределения в соответствии с известным принципом «кто не работает (на благо наращивания индустриализации и военной мощи страны Советов), тот не ест», культура еды советского человека уже в большой степени базировалась на гастрономической мифологии, окончательно и максимально запечатленной в уже упомянутой «Книге о вкусной и здоровой пище», снабженной огромным количеством подчас сложных рецептов из разнообразнейшего числа продуктов, рассказами о достижениях советской пищевой промышленности, визуализированными образами новых продуктов питания (различных полуфабрикатов, к примеру) в рекламных плакатах. Кстати, в числе мифов, формирующих самосознание и мировоззрение советского человека, – миф о светлом будущем, миф под условным названием «Долой отсталость» и т.д.; но ни один исследователь не включает в богатый список мифологии этого времени гастрономический миф – об изобильной еде и разнообразии продуктов, миф о сытом и счастливом советском человеке, а между тем он заслуживает специального внимания – светлое будущее, рисуемое методом социалистического реализма (бывшим основой мировосприятия человека сталинской эпохи), непременно включало в себя образы ломящихся от снеди столов в процессе экстатически объединяющих застолий.

Неслучайно, что «Книга о вкусной и здоровой пище» была создана и выпущена именно в 1939 г., т.к. хлебные карточки, поддерживающие жесткую систему продовольственного распределения, были отменены в 1935 г., и с этого момента начала создаваться картина продовольственного изобилия, мало имевшая отношение к реальности, но, тем не менее, призванная донести до людей, что изобилие, в противовес реальному и по-прежнему существующему дефициту, уже достигнуто. Популярным лозунгом 1930-х гг. стали слова Сталина: «Жить стало лучше, товарищи. Жить стало веселее», одновременно был начат выпуск продуктов, ранее маркировавшихся как буржуазные, но теперь ввиду успехов социалистического производства призванных стать, пусть и символически, частью культуры еды советского человека: к примеру, такими продуктами являлись мороженое, сосиски. По этому поводу историк, исследователь повседневной жизни сталинской эпохи

III. Фицпатрик отмечает: «Новая продукция часто рекламировалась в прессе, невзирая на общее сокращение газетных рекламных объявлений в конце 1920-х гг. Эти объявления были предназначены не столько для сбыта товаров – как правило, рекламируемой в них продукции не было в магазинах, – сколько для воспитания публики. Знания о потребительских товарах, так же как хороший вкус, входили в понятие культурности, которой требовали от советских граждан, особенно женщин, признанных экспертов в сфере потребления» [4. С. 56].

Вступительная глава «Книги о вкусной и здоровой пище», где непосредственно изложены базовые принципы питания при социализме, и основная часть книги с огромным количеством рецептов и рекомендаций базируются на постоянном противопоставлении достижений Советского Союза и как его буржуазного прошлого, так и современных ему капиталистических стран. Обнаруживаемая на страницах книги система бинарных оппозиций и должна была служить основой гастрономической мифологии советского человека и также явиться частью его культуры питания. Буржуазная культура еды, по мнению авторов, постоянно переживает конфликт двух тенденций – голода бедняков и извращенного кулинарного излишества богачей – и та, и другая тенденции являются разрушительными по отношению к здоровью человека и демонстрируют его несостоятельность самостоятельно придерживаться рационального дискурса питания. В обоих случаях индивид является жертвой изначально обреченной на распад общественной системы, власть не включает в свой функционал заботу о физическом благополучии и должном пищевом габитусе гражданина, в то время как культура еды советского человека являет собой образец всеобщей сытости, регулируемой и обеспеченной государством и нормами рационального питания, созданными наукой, а сфера питания – одна из важнейших сфер государственного контроля и общественной заботы. Гражданин, делегировав власти заботу о своем физическом благополучии, знает, что всегда будет накормлен в соответствии с новейшими научными выводами и потребностями организма, поэтому мера производимого им общественного блага увеличивается в соответствии с высвободившейся энергией и временем. Пищевая же индустрия буржуазного общества либо находится в слаборазвитом состоянии, либо использует технологии для маскирования исходного некачественного сырья, следовательно, ее единственная цель – прибыль; в то время как советская пищевая промышленность ориентирована только на заботу о человеке, ее цель – накормить трудящегося качественно и разнообразно, при этом сэкономив его время.

В противопоставлении буржуазной и советской культуры еды существенную роль играет бинарная оппозиция *грязь* – *чистота*, указывающая на два способа формирования Эго и становления либидозной энергии индивида. Во втором случае принцип полезности, лежащий в основе пищевой связи индивида с миром, через которую непосредственным образом осуществляется становление либидо, заменяет изначальный принцип удовольствия и обеспечивает стагнацию человека на определенной стадии развития, которая, как было отмечено выше, в психоанализе получила название

оральной. Эта стадия характеризуется инфантилизмом, отсутствием личностной стратегии развития, повышенной потребностью в мощном внешнем руководящем импульсе, бессознательном делегировании заботы о себе внешнему *кормящему* источнику. Но одновременно именно на этой стадии основное качество телесности и сознания может быть выражено концептом чистоты и ясности, прозрачности и доступности индивида для реализации любой властной задачи. В «Книге о вкусной и здоровой пище» речь идет о чистоте на пищевом производстве, чистоте на домашней кухне, чистоте производимого продукта, природный и изначальный (чистый) вкус которого подчеркивается, а не искажается. Чистота наличествует и в научной формуле продукта, сводимого к математической ясности суммы слагаемых белков, жиров, углеводов, витаминов. Телесный габитус субъекта такой культуры еды также носит чистый, прозрачный, доступный и подконтрольный общественному взору характер: здесь нет места потенциально взрывоопасной тайне или интимности либидо, сориентированного на принцип удовольствия.

Усиление социального контроля над частной жизнью в первые годы советской власти привело к необходимости обобществления приватного пространства, что выразилось в уплотняющем заселении домов и квартир и привело к ликвидации частных кухонь – трапеза как ключевая структурная единица культуры еды оказалась полностью перенесенной из частного пространства под общественный надзор. Н.Б. Лебина цитирует идеологические призывы, в полной мере отражающие настроение времени: «Пролетарский коллективизм молодежи может привиться только тогда, когда и труд, и жизнь молодежи будут коллективными. Лучшим проводником такого коллективизма могут явиться общежития-коммуны рабочей молодежи. Общая коммунальная столовая, общность условий жизни – вот то, что необходимо прежде всего для воспитания нового человека» [1. С. 166]. Подобные лозунги не были пустыми заявлениями: организацию коммун (особенно с конца 1920-х гг.), можно проследить как активно реализуемую стратегию жизни у молодежи, к примеру (опять же сошлемся на историков): «Именно так поступили в 1923 г. десять девушек текстильщиц из Иваново-Вознесенска. Они образовали в одной из комнат фабричного барака коммуны “Ленинский закал”. Посуды у коммунарок практически не было: ели из общей миски» [1. С. 164].

Обратной стороной такого скученного коммунального быта стало развитие системы общественного питания, необходимость которой широко рекламировалась и обсуждалась в научных и псевдонаучных, на страницах популярной прессы, дискуссиях. Основными доводами в защиту общепита были следующие: возможность функционализировать еду, определив ее состав с точки зрения ведущих достижений науки о питании; освободить женщину от роли домашней хозяйки, тем самым превратив ее в полноценного, не отвлекающегося на частные цели производителя общественного блага; унифицировать качественный и количественный состав пищи и обеспечить единый формат ее употребления, что, с одной стороны, повысит уровень коллективизма и степень интегрированности индивида

в общественное тело, а с другой – повысит общий уровень владения гастрономическим этикетом. По этому поводу Ш. Фицпатрик [4] отмечает, что цивилизующая и окультуривающая роль молодого Советского государства по отношению ко всему отсталому (отсталому прошлому, отсталым слоям населения, отсталым народностям) выражалась в декларировании необходимости обязательного освоения всех уровней культуры, в том числе и культуры поведения за столом, которая в условиях реализации концепции общественного питания перестала быть предметом личного выбора индивида, а стала показателем его лояльности новому общественному устройству.

Как одна из первых форм человеческой социальности трапеза в своем аутентичном виде предполагает, что сотрапезники, в процессе трапезы сближающиеся друг с другом (становящиеся родственниками через огонь очага и сначала приготовленную на нем, а затем съеденную пищу) приращивают к качествам своей индивидуальной телесности атрибут единого коллективного тела, позволяющий им в дальнейшем более успешно реализовывать какие-либо социальные задачи. Форматы у трапезы могут быть любыми, но тоталитарная система поощряет один-единственный формат – это общественное сотрапезничество, при котором индивиды открыты друг другу в том, что и как они потребляют, а также едины в количестве и качестве пищи, приготовленной анонимным автором (поваром) на некоем едином для всех и также анонимном очаге-огне. Очевидно, что формирующиеся на бессознательном уровне в результате такой трапезы связи означают новую систему родства, которая особенно важна для тоталитарного общества, потому что именно она обеспечивает ту форму социальности, что необходима для глобальных внешних задач, являющихся обычно приоритетными для такого рода общественной системы. Массовое уплотняющее расселение людей в ситуации изменившейся нормативности структур быта, когда измеряющей единицей жилплощади для целой семьи становилась комната (и то в лучшем случае), уже упомянутое образование, во многом стихийное, но санкционированное требованиями эпохи, общежитий и коммун, – все это способствовало обобществлению трапезы (и в том числе образованию связей насильственного родства, что также являлось дополнительным инструментом насилия, скрытым глубоко в структурах нового быта).

Частное пространство трапезы рассматривалось буржуазным пережитком, отвлекающим человека, прежде всего женщину, от той общественно полезной работы, которую она могла бы делать. Связь женщины с кухней, домашним очагом и приготовляемой там пищей носит архетипический характер и является ключевой особенностью культуры, но в рамках строительства нового быта привычная гендерная асимметрия должна была быть разрушена, и это случилось как на уровне вынужденного выбора самих женщин, так и на пропагандистско-декларативном уровне. И действительно, утрата традиционной половой идентичности, искусственное исправление гендерной асимметрии через превращение женщины в товарища, пригодного к классово-вой борьбе и строительству коммунизма, непременно

должно было включать в себя преодоление архетипических женских характеристик, в том числе и разрушение связи женщины и домашнего очага.

Таким образом, сам акт трапезы полностью лишается индивидуального, интимно-семейного характера: при ограниченном наборе блюд в столовой, в ситуации одинакового эстетического оформления акта питания и одинаковых же телесных техник, поощряемых как наиболее адекватных данному типу культуры еды, формировался новый тип телесности советского человека, идентичность которой была возможна только в качестве функционального органа единого коллективного тела. Идеологически же столовые были призваны насадить культуру питания нового, советского человека и, в определенном смысле «поднять» его из прежнего дремучего предкультурного состояния, в качестве которого рассматривалась дореволюционное положение дел: «...идеологи коммунального питания видели в системе общепита также средство приобщения народных масс к культуре цивилизованного застолья и даже средство эстетического воспитания, о чём свидетельствуют проекты художественного оформления столовых, внедрение дисциплинирующих форм застолья, сложившихся в процессе цивилизации...» [5. С. 114].

Пища, приготовленная в столовых, воспринималась как приоритетная с точки зрения полезности. Полезность – новый критерий пролетарского вкуса по отношению к еде в противовес чувственному удовольствию как критерию вкуса преодоленной буржуазной эпохи. Поскольку новая культура еды, как и многие остальные формы культуры строилась через отрицание ее старых, буржуазных норм (последние рассматривались как исключительно регрессивные и деградационные), то неизбежен и выраженный аксиологический характер бинарных оппозиций, кодирующих старый и новый форматы гастрономической культуры. В частности, пища *рабочего/буржуя* рассматривалась через оппозицию пища *полезная/вредная* – как две гастрономические стратегии, принципиально различные и проецирующиеся на все остальные сферы культуры, также выражающие специфику потребления, присущую двум идеологически противоположным классам: если рабочий в состоянии сделать выбор в пользу того, что необходимо и полезно (делегировав при этом право маркировки полезного государству и поощряемому им должному научному дискурсу), то буржуй ненасытен и стремится к удовольствию и острым ощущениям, потребляя изысканные блюда.

В «Книге о вкусной и здоровой пище» подчеркивается, что питание советского человека преодолевает присущую буржуазной культуре еды дихотомию гастрономического изобилия, кулинарных изысков и голода, нехватки самой простой еды; преодолевает как раз за счет новой стратегии питания, которая основывается на научном рационализаторском подходе к пище, учитывающем все физиологические потребности организма. Таким образом, декларируются две основные задачи новой советской культуры еды – расширение ассортимента продуктов и расширение возможностей их гастрономического преобразования, причем немалую долю в заботе о последнем должна была взять на себя советская пищевая промышленность: «Наша

задача – внедрять в потребление наиболее питательные, наиболее вкусные продукты, обеспечить дальнейший бурный рост здоровья, крепости советского человека на базе изобилия продуктов, на базе заботы о людях, на базе зажиточной, культурной жизни» [2. С. 24]. Особенно подчеркивается, что забота о питании советского человека осуществляется в тесном союзе с врачами и учеными, которые стремятся к такой перестройке питания, которая обеспечила бы «создание самого здорового, самого сильного в мире поколения людей» [2. С. 9]. В самом тексте «Книги о вкусной и здоровой пище» в комментировании тех или иных блюд, продуктов постоянно встречаются обосновывающие слова «с научной точки зрения», но при этом нельзя сказать, что удовольствие как критерий вкуса совсем потеряло свое значение в культуре еды советского человека – просто оно стало вторичным по отношению к научно обоснованному, рациональному питанию, преследующему цель создания здорового сильного тела. Такая минимизация чувства удовольствия символически ставит человека в зависимость от власти, а также минимизирует потенциал его личностного развития. В конечном счете это выливается в попытку изменить характер удовольствия – удовольствие не от вкуса, но от пищи, обеспечивающей должное функционирование телесности, удовольствие от хорошо работающего тела.

Так, новый быт советского человека формировался так или иначе под декларативно-пропагандистским воздействием. В ответ на жуткое пьянство начала 1920-х гг. появился призыв к формирующейся элите общества пить коньяк и шампанское, которые рассматривались напитками, употребляемыми потому, что жить стало лучше. Водка же и все то, что вызывало соответствующее состояние сознания, рассматривалась присутствующим дореволюционному сознанию способу ухода от реальности, хотя в целом подобная иерархия спиртных напитков сохранила актуальность и по сей день. В своем автобиографическом эссе И. Бродский пишет о пьянстве пролетариата сталинской эпохи, выстраивая в один ряд взаимной детерминации все обстоятельства жизни пролетария: «Там, на заводе, став в пятнадцать лет фрезеровщиком, я столкнулся с настоящим пролетариатом. Маркс опознал бы их немедленно. Они – а вернее, мы – жили в коммунальных квартирах – по четыре-пять человек в комнате, нередко три поколения вместе, спали в очередь, *пили по-черному*, грызлись друг с другом... рыдали, не таясь, когда загнулся Сталин, или в кино, матерились так густо, что обычное слово вроде “аэроплана” резало слух как изощренная похабщина, – и превращались в серый равнодушный океан голов или лес поднятых рук на митингах в защиту какого-нибудь Египта» [9. С. 79].

Особого внимания заслуживает ситуация продуктового дефицита: в стране, неуклонно идущей по пути индустриализации и наращивания внешней мощи, забота о пище насущной своих граждан сводилась к поддержанию физиологического уровня выживания, о чем свидетельствуют исторические исследования, на которые мы и ссылаемся (Н.Б. Лебина, Е.А. Осокина, Ш. Фицпатрик). Например, историк Е.А. Осокина отмечает относительно периода конца 1920–1930-х гг.: «Да-

же в Москве, которая снабжалась лучше других городов, хроническими стали очереди за маслом, крупой, молоком, перебои с картофелем, пшеном, макаронами, вермишелью, яйцами, мясом» [3. С. 48].

Распределение еды становится государственным делом, подчиненным известному критерию – кто не работает, тот не ест. Данный лозунг носил отнюдь не абстрактный, но вполне конкретный и весьма эмпирический характер: возможность человека не только выжить, но и жить сколько нибудь положительно оцениваемой жизнью была тесно связана с его трудовой работой и участием в труде, поддерживающем систему на данный момент. Е.А. Осокина пишет о продуктовой норме как о степени оценки вклада индивида в строительство новой жизни и его полезности системе. Например, труд рабочего (и его продуктовый паек соответственно) был явно более необходим проводимой индустриализации, нежели труд, к примеру крестьянина. Распределение продуктов через карточки и продуктовые пайки отражало меру производимого каждым человеком общественного блага; можно сказать, что так, непосредственным, самым зримым образом на уровне первичного витального удовольствия оценивался вклад индивида в дело строительства новой жизни.

Таким образом, закладывалась и особая, интимная связь каждого конкретного человека и государства, как устанавливается связь между питомцем и хозяином, обеспечивающим витальные потребности питомца на свое усмотрение, но, безусловно, в соответствии с каким-то порядком. Помимо идеологической подоплеки, такому положению вещей способствовал дефицит продуктов, которых не хватало настолько, что даже работающий человек как производитель общественного блага оказывался в ситуации, относительно приближенной к голоданию. Между тем система распределения пищи приобретала все более жесткий и статусный характер: «Привилегии в продуктовом снабжении выражались в различных формах: особые пайки, особые элитные закрытые магазины, особые столовые на работе. Начиная со второй половины 1920-х гг. высокопоставленные партийные и правительственные чиновники получали особые пайки» [3. С. 118]. Если ориентироваться на данные, которые приводит Е.А. Осокина, в такой паек входил более-менее стандартный набор продуктов, необходимых для нормального физического состояния, скудость же продовольствия, отпущенного не занятому в структурах власти человеку, порой доходила до минимума.

В связи с новой оценкой удовольствия, а именно с категорией полезности, связана и идея рационального питания, цель которого – забота об объективированной телесности, прежде всего здоровой, при этом сама потребность человека в еде рассматривается как сугубо функциональная. Такая медиализация дискурса заботы о теле была призвана отсечь все индивидуальное как патологию, оставив нормой тело, идентичность которого связана с инкорпорированностью в единое тело социума. Новый стандарт удовольствия, находящийся в основе нарождающейся большевистской культуры еды, предполагал два важных момента: отказ от частных форм трапезы, поощряющих индивидуальные практики заботы-о-себе, а значит, и нормативно пато-

логичные формы индивидуального бытийствования в противовес общественному; и высокий уровень сублимации, который может быть развернут как раз через реализацию стратегии перехода от принципа удовольствия к принципу полезности.

Так, идеология, связанная с пропагандой нового образа культуры еды, не считаясь с реальным положением дел, а именно – с элементарным дефицитом продуктов, широко декларировала принципы здорового питания, основанные на новом, медиализированном и объективированном видении телесности. Дефицит являлся не просто следствием тяжелой экономической ситуации – без него тоталитарная культура еды становится невозможной. Функции дефицита включают в себя поддержание того уровня витальности, которого едва хватает на элементарное жизнеобеспечение, а также поддержание жесткой фиксации роли государства как жизнеподателя и зависимости от него на пищевом уровне (идея о *кормовой* функции власти заслуживает отдельного внимания и исследования). Дефицит обеспечивал и некоторую насильственность совместной трапезы, куда каждый гоним не столько свободным выбором, но прежде всего голодом. С дефицитом связан и феномен очередей за продуктами, которые можно уподобить совместной охоте: ведь и там, и здесь осуществляется пищевое вождение единой пищи – в первом

случае это туша животного, во втором – некая масса продуктов, которая распределяется между страждущими, но всегда – это пища как таковая, еда в ее субстанциальном качестве.

Итак, основные характеристики тоталитарных стратегий в сфере культуры еды – это обобществление трапезы, выражающееся в устранении частной кухни; усиление контроля над пищей под лозунгом рационализации и медиализации питания; замена принципа удовольствия, служащего реализации либидо и становлению Эго, принципом полезности, функционализирующим телесность и обеспечивающим стагнацию индивида на ранних стадиях личностного развития; делегирование заботы-о-себе внешней силе (максимальное впускание власти в пространство самоотношения); дефицит продуктов питания, существующий в совокупности с гастрономическим мифом об изобилии. Анализ, даже поверхностный, тоталитарного проекта культуры еды позволяет увидеть некоторые его характеристики, функционирующие также и в современной культуре. Например, общими чертами для тоталитарной и современной гастрономических культур, являются следующие – понижение семиотического статуса кухни, обеднение семантики трапезы, активность пищевой индустрии, реклама определенного гастрономического дискурса, на самом деле являющегося функцией общественного контроля.

ЛИТЕРАТУРА

1. Лебина Н.Б. Повседневная жизнь советского города: Нормы и аномалии, 1920–30 годы. СПб.: Нева, 1999. 320 с.
2. Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1939. 435 с.
3. Осокина Е.А. За фасадом «сталинского изобилия»: распределение и рынок в снабжении населения в годы индустриализации, 1927–1941. М.: РОССПЭН, 1997. 271 с.
4. Фицпатрик Ш. Повседневный сталинизм. Социальная история советской России в 30-е годы: Город. М., 2001. 176 с.
5. Кириленко С.А. Культурная унификация в сфере питания как отражение функционализации телесного опыта // Studia culturae. Альманах кафедры философии культуры и культурологии и Центра изучения культуры философского факультета Санкт-Петербургского государственного университета. СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2002. Вып. 3. С. 111–125.
6. Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. Сер. Гуманитарные науки. 2008. Вып. 15, № 55. С. 34–43.
7. Франкл Э. Непознанное Я. М.: Прогресс, 1998. 245 с.
8. Перлз Ф. Эго, голод и агрессия. М.: Смысл, 2000. 368 с.
9. Бродский И. Поклониться тени: Эссе. СПб.: Азбука, 2000. 320 с.

Статья представлена научной редакцией «Культурология» 15 декабря 2009 г.