

УДК 130.2

И.В. Сохань

КАК ИССЛЕДОВАТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ? К ВОПРОСУ О ДЕФИНИЦИЯХ И ПОДХОДАХ

В статье рассматриваются основные дефиниции пищи и гастрономической культуры, главные методологические подходы к ее исследованию. Главным подходом для анализа гастрономического является философская концептуализация, которая преодолевает узость каждого отдельного дисциплинарного подхода. Таким образом, пища и гастрономическая культура изучаются с разных точек зрения – исторической, политологической, социологической, психоаналитической, этнографической. Междисциплинарность подхода к анализу гастрономического получила свое развитие в food studies. В настоящее время food studies включают в себя также философию пищи и гастрономического.

Ключевые слова: пища, гастрономическая культура, food studies, гастрономическая рефлексия, гастрономический режим.

Начиная говорить о гастрономическом (гастрономической культуре, гастрономических практиках потребления и т.д. – обо всем разнообразии гастрономического и коннотатирующих его феноменах, и прежде всего о пище, вокруг необходимости взаимодействия с которой расположена вся структура гастрономической культуры), необходимо определиться с его первичными дефинициями. Тема гастрономического является относительно новой для культурфилософского дискурса, ведь традиционная философская мысль избегала подобных «низовых» тем, актуализирующих значение телесного как вполне релевантного душевно-духовной жизни человека, а не существующего в качестве ее «утяжелителя». Именно рассмотрение влияния пищи и значения гастрономического режима для душевно-духовной жизни человека было целью философского анализа, предпринятого Порфирием, еще в III в. н.э. написавшим трактат «О воздержании от употребления в пищу одушевленных существ». Порфирий последовательно и убедительно пишет о негативной роли пищи для человека, которая, однако, корректируется правильным пищевым режимом – пища хороша в качестве минимальной, поддерживающей соответствующий минимализм плоти как отражающий ее низовое для жизни человека значение; а всякий аппетит разжигает страсти (ведет к чрезмерному употреблению пищи) и уводит от решения истинных задач, побуждая к активному удовлетворению телесных желаний и служению плоти, а не душе в результате. Подобный ригоризм присутствует и в отдельных фрагментах трудов некоторых представителей религиозной философии на протяжении всей истории ее развития – размышления о пище касаются, как правило, нарушения правильного режима ее потребления и впадения в грех чревоугодия, который ведет к омертвлению души.

Но если посмотреть на историю становления европейской гастрономической культуры в ретроспективе, то можно обнаружить, что такая жесткая

оценка не помешала развитию кулинарного искусства и сопутствующих ему гастрономических практик, что указывает на большую значимость гастрономического для развития человека, которая не может быть сведена к его жесткой однозначной оценке. Поэтому в философии постмодернизма, позволившей развиваться философскому осмыслению повседневности как пространства жизни тела и реализации телесных практик, наконец стала возможной и рефлексия гастрономического. Более того, философия гастрономического выступает и базисом, и вершиной всего спектра подходов к осмыслению гастрономического, каждый в отдельности из которых только частично отражает его суть.

Итак, подход к рефлексии над пищей и гастрономическим режимом, осуществленный Порфирием, можно назвать первым и фундаментальным для ее дальнейшего философского анализа, который, однако, не инициировал никакой традиции дальнейшего осмысления пищи и соответствующего практикам ее потребления гастрономического режима. И только в XX в. Э. Левинас в работе «Время и Другое» наконец обратился к рефлексии над пищей в контексте анализа существующего и его существования, в которое существующий вовлекается посредством пищи и труда. Э. Левинас дал, пожалуй, наилучшее в силу своей фундаментальности философское определение пищи, дефинируя ее в качестве *проникновения иного в тождественное*, насколько человеческое становится за счет иного, проникающего в тождественное, когда оно испытывает собственную недостаточность, переживаемую как голод. Гастрономическая культура является способом и порядком реализации в социокультурном пространстве коммуникационного паттерна *человек и его пища*. Специфика и уникальность этого паттерна состоит в том, что, происходит одновременное как нарушение, так и восстановление границ телесности – по словам С.Н. Булгакова, рассуждающего о пище как о маркере так называемого *коммунизма бытия*, мир познается человеком, когда проникает в него посредством пищи.

Гастрономическая культура, как и любая другая форма культуры, обладает структурирующе-дисциплинирующим и рационализирующим характером, регистрируя первичную биологическую потребность в поле культурных значений. Пища является базовой практикой существования и первичной потребностью, которая в качестве таковой, с одной стороны, максимально физиологична, с другой – несводима к своему материальному субстрату и поэтому предоставляет огромное пространство для своей культурной символизации, что в конечном счете позволяет рассматривать гастрономическое в качестве экстремального медиатора между материей и духом (что выражается в гастрономических ритуалах)¹, а также каналом трансляции дополнительных значений в телесную структуру человека, что делает гастрономическое эффективной властной практикой.

Но обратимся к дальнейшим дефинициям пищи, гастрономического и гастрономической культуры — существуют исследовательские позиции, на

¹ Следует различать гастрономические ритуалы и гастрономический этикет. В первом случае устанавливаются трансцендентные связи, во втором – осуществляется социокультурная регламентация.

основании которых можно вывести грамотное и сущностное определение гастрономической культуры. Например, согласно представителю традиции структурализма К. Леви-Стросу, гастрономическая культура – это единый порядок культурного переваривания природных веществ: «Итак, образовались два порядка, предписывающих культурное переваривание природных веществ: пищеварение... состоит из природной переработки продуктов, уже обработанных культурой. Что касается правил поведения за столом, то они подняли культурную переработку любого типа на вторую ступень» [1. С. 357]. Очевидно, что первый порядок представляет собой кулинарное, а собственно гастрономическое, включающее, однако, в себя кулинарное, является вторым порядком, связанным с организацией культурного пространства, в котором человек осуществляет свое взаимодействие с кулинарным – по сути, трапезой.

Э. Лич во всяком человеческом поведенческом акте выделяет три аспекта – естественный, технический, выражающий. Нетрудно предположить, что акт питания, имея в своей основе естественную физиологическую потребность, в человеческом исполнении предполагает кулинарную обработку, которая и есть технический аспект, и последующее гастрономическое пространство потребления пищи, которое обладает максимальной выражающей способностью: «Мы действительно используем различные виды пищи и питья, специально обработанные и приготовленные, как типовые маркеры особых социальных ситуаций, и тот способ, каким это делается в рамках какого-либо единичного культурного контекста, воспроизводится несомненно, систематически» [2. С. 75].

Пища является культурным кодом, посредством которого символическое вписано в материальные структуры существования, т.е. материальные структуры существования оформляются в качестве способа выражения человеческого содержания именно потому, что воспроизводят и символический порядок бытия. Например, К. Леви-Строс отмечает, что каждый акт приготовления пищи в рамках мифологического сознания рассматривается и как акт приготовления мира, поэтому определенные действия в отношении приготавливаемого изменяют и внешний мир. Например, выливающаяся из горшка вода при варке мяса может инициировать дождь, т.к. символизирует истечение воды из небес. Поэтому всевозможные кулинарные и гастрономические нормы и запреты влияют не только на повара и потенциальных едоков, но и оформляют все уровни реальности. Специфичность пищи именно в том, что она влияет на существование не просто на уровне телесного бытия, но, переходя на язык Э. Левинаса, и на само существование сущего — то, как существование преддано сущему еще до его оформительно-индивидуальной трансформации, в качестве первичной коммуникации с миром как с Другим: «Пища как средство укрепления – это превращение иного в Тождественное» [3. С. 134].

Специальную дефиницию гастрономического на культурологическом языке дает М.В. Капкан [4], рассматривающая гастрономическую культуру как систему нормирования практик потребления пищи в соответствии с характерными для данной социокультурной реальности образцами и предписаниями. Таким образом, гастрономическая культура:

1) проявляет себя в кулинарном порядке – базируется на определенных сочетаниях продуктов и блюд, составляющих кухню;

2) реализуется в качестве гастрономического режима – набора приемлемых практик застольного этикета, регламентирующего двойную коммуникацию – едоков с едой и сотрапезников друг с другом;

3) дана как гастрономическая рефлексия.

Структуру, обозначенную М.В. Капкан, следует дополнить выделением стадии прекулинарного, т.е. культурной обработкой продуктов еще до их кулинарной обработки – приоритет выращенного перед добытым как отчужденным у природы долгое время воспринимался в качестве маркирующего специфику человеческого способа существования¹, по мнению медиевиста Ж.Ле Гоффа. Также следует расширить понятие гастрономической рефлексии, которая и делает возможным разговор о гастрономической культуре, иначе гастрономическое может быть воспринято только как спорадическое и безотносительное к базовым стратегиям человеческого существования. Следует типологизировать саму гастрономическую рефлексия, которая возможна в трех вариантах:

1) кулинарной книги;

2) специфицированного анализа средствами какой-либо конкретной области научного знания;

3) философской концептуализации.

Первым уровнем гастрономической рефлексии выступает кулинарная книга, задающая нормативность кулинарного и гастрономического, являющаяся устойчивой формой экспертного знания в отношении культуры еды и позволяющая сказать про те или иные пищевые практики и привычки – сложились ли они в кухню? В какой тип кухни – городской, региональный, национальный и т.д.? Надо отметить, что в современных исследованиях повседневности встречаются работы на уровне эмпирического обобщения – преимущественно историко-социологического характера, предметом которых и является анализ конкретной кухни, например петербургской, или анализ рукописной кулинарной книги советской женщины-хозяйки как социальной коммуникативной практики. Но отсутствие теоретической базы и сформированной концепции гастрономической культуры делает такой анализ малозначимым с точки зрения научной эвристичности и в очередной раз подчеркивает спорадический характер гастрономического, что совсем не соответствует его культуральной значимости.

Понимание роли кулинарной книги в общественном сознании в качестве эксперта-верификатора касательно того, можно ли утверждать, что набор кулинарных и гастрономических практик структурировался как кухня, – объясняет тот феномен, что, поколения советских людей, выросших в уже постсталинское время, воспринимают сталинскую кухню по ее витринному образцу – по «Книге о вкусной и здоровой пище». А между тем она всего лишь миф, на этот раз гастрономический, в ряду неизбежных для тоталитарного режима мифов, выполняющих функцию его дополнительной онтологизации (в частности, в глазах следующих поколений). Именно возможность такого

¹ Двойная обработка пищи культурой – сначала выращивание, затем приготовление.

наследия тоталитарного режима является одной из причин его востребованности, казалось бы, уже невозможной в условиях его достаточно последовательного разоблачения. В самом деле, дефицитарная тоталитарная пищевая политика не могла допустить возможность создания аутентичной для сложившегося положения вещей кулинарной книги – хотя бы потому, что последняя возможна только в ситуации относительной свободы человека в отношении пищи, делающей возможным гастрономическое творчество. Когда же пища становится топливом (а в ситуации голода и перманентного дефицита пища неизбежно становится просто топливом для организма), ни о каком ее культурном кодировании говорить не приходится – она почти теряет свою выражающую способность, оставаясь на уровне физиологического и, в очень слабом виде, технического аспектов. Поэтому проблематика гастрономической культуры сталинской эпохи оставалась невостребованной среди многочисленных исследователей, изучающих советскую повседневность, – восприятие главной и единственной кулинарной книги эпохи «Книги о вкусной и здоровой пище» как базового репрезентанта культуры еды означенного времени в целом затрудняла возможность более существенного анализа советского гастрономического проекта, по крайней мере, его реализации в 1920–1930-х гг.

Вторым уровнем гастрономической рефлексии выступают способы анализа различных сторон гастрономической культуры – например, историко-этнографический анализ пищи как формы материальной культуры, отягощенной в традиционном обществе сонмом культурных значений, делающих ее исполнение маркером различных социальных ситуаций. Система бинарного кодирования пищи, в рамках бинарного кодирования культуры вообще, представляет предмет исследовательского интереса для структурно-функционального подхода со стороны антропологов. Классово-стратификационный характер пищи, и ее возможность в этом смысле служить методом различения социального, инициирует социологический интерес. Символизация пищи в пространстве массовой культуры, пищевые расстройства и хорроры, опрощение трапезы и застольных практик и одновременно усложнение практик реализации гастрономического как способа телесного узнавания мира в условиях глобализации – все эти проблемы находятся в поле внимания психологов и культурологов. Но как уже становится очевидным, гастрономическое является комплексным феноменом, который если и может быть узкоспецифицирован для изучения в рамках какой-либо области знания, тем не менее требует более целостного подхода, обеспечиваемого возможностями философской концептуализации.

Как уже было отмечено, гастрономическая культура мало изучена в рамках гуманитарного знания, но в отдельных его областях ей уделяется достаточное внимание. В этнографических исследованиях¹ пища рассматривается как часть материальной культуры этноса, повседневные, праздничные, обрядовые и ритуальные репрезентации гастрономической культуры отражают мировоззренческие особенности народа, специфицируют структуры его су-

¹ Работы В.Н. Топорова, С.А. Арутюнова, Д.К.Зеленина, В.А. Липинской, Б. Малиновского, Э. Тейлора, Д. Фрезера.

существования с учетом ментальных характеристик, нравственных и эстетических представлений. В условиях глобализации остро встающая проблема сохранения национальной идентичности неизбежно связывается и с национальным типом пищи, который также претерпевает изменения. Насколько национальная кухня связана с климатическими и географическими условиями существования этноса; как она превращается в собственный эрзац, трансформируясь в форму фаст-фуда (встраиваясь в экономику гастрономических впечатлений мегаполиса), что такое ее аутентичность и как сохранение этой аутентичности связано с этническими границами и идентичностью? Все эти вопросы ждут исследовательских ответов, что позволяет говорить о том, что этнография питания еще будет развиваться.

Условно можно выделить три этапа становления гуманитаристской традиции исследований гастрономического: в качестве первого выступает период, когда гастрономические практики не исследовались сами по себе, а выполняли скорее описательно-иллюстративную функцию в исторических (И.Е. Забелин, Н.И. Костомаров, П. Гиро) исследованиях. Всем обозначенным авторам свойственно стремление выйти на уровень понимания пищи как материального носителя культурных значений, в связи с ролью которых традиционное общество создает и использует собственные кулинарные и гастрономические структуры, устанавливающие порядок воспроизводства реальности на уровне базового телесного опыта. Антропологи Э. Лич, К. Леви-Строс предприняли структурно-функциональный анализ пищи, предложив рассматривать ее в качестве системы базовых культурных кодов. Исследования К. Леви-Строса в области гастрономических кодов культуры трудно переоценить, поскольку он выявляет характеристики архетипической модели культуры еды и отмечает, что исследования гастрономической культуры обладают огромным эвристическим потенциалом, т.к. она отражает симптоматику социокультурных изменений в целом. Интересен филологический подход, рассматривающий семантику пищевых образов в художественных произведениях (М.М. Бахтин, Ю.М. Лотман)¹. Литература не просто фиксирует символику гастрономического как эффективного антуража в рамках создаваемого эстетического пространства, но и с помощью художественных средств отражает его скрытый дисциплинарный порядок.

Второй этап анализа гастрономической культуры начинается в рамках исследований повседневности, где гастрономическая культура может быть рассмотрена как носитель ряда культурных значений и проводник закономерных процессов изменения социального и культурных порядков. Так, начало анализа гастрономического, который носит более или менее структурированный характер, был положен в Школе Анналов – Ф. Бродель предпринял попытку систематизированного исследования продуктов (и связанных с ними практик потребления) с точки зрения их географического и исторического перемещения, а также их социальных функций. Однако эта попытка в определенной степени так и осталась таковой – историк фиксирует этапы истори-

¹ В этом же направлении позиционирует себя исследование историка кулинарии В.В. Похлебкина «Из истории русской кулинарной культуры», где автор исследует семантику пищи и гастрономических практик в русской литературе.

ческой эволюции потребления тех или иных продуктов, характерных преимущественно для европейской культуры, и отмечает формируемые и трансформируемые ими культурные значения, участвующие в пространстве межкультурного обмена, а также маркирующие социальную стратификацию.

В последние два десятилетия XX в. относительно случайные попытки анализа гастрономического с точки зрения разных областей гуманитарного знания сложились в единое исследовательское направление, получившее название *food studies*, ставшие третьим этапом анализа гастрономической культуры. *Food studies* объединяют историков, антропологов, этнографов, психологов¹, социологов, экономистов и даже политологов (исследования так называемой кормовой функции власти) – все это указывает на то, что пища является феноменом, необходимо требующим комплексных исследований, которые стали возможными именно после того, как отдельные сферы знания продемонстрировали свои ограниченные возможности концептуализации гастрономического. Таким образом, анализ гастрономического должен включать в себя и философскую рефлексию, которая обеспечивает метауровень, концептуализирующий гастрономическое не только с точки зрения его целостной феноменальности, но и в качестве устанавливающего определенный онтологический порядок на основании уникального, как индивидуального, так и коллективного телесного опыта в ракурсе перманентного коммуницирования Я с Другим.

Среди наиболее значимых, уже современных исследований в области *food studies* можно обозначить историко-культурологический анализ феномена пищи (становление пищевого режима человека — от обработки пищи огнем до современного фаст фуда) оксфордского историка Ф. Фернандеса-Арместо, написавшего «Около тысячи столов: история пищи», Ж.Ф. Ревеля, автора работы «Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней». Антропологические исследования М.В. Добровольской «Человек и его пища» и А.И. Козлова «Пища людей» посвящены анализу пищевых отношений человека с окружающей его средой в рамках тех или иных экосистем. С.Н. Кириленко является одним из двух отечественных исследователей, посвятивших проблеме культурфилософского анализа культуры еды диссертационное исследование «Культура еды как трансформация телесного опыта (европейская традиция)», где автор постулирует значимость пищевого опыта в конструировании телесности, опираясь на роль вкуса и его обусловленность культурной традицией в выборе приемлемой пищи как отвечающей стратегиям удовольствия/неудовольствия, характерным для данной социокультурной реальности. М.В. Капкан и ее диссертационная работа «Феномен гастрономической культуры: специфика форм презентации (на примере России XIX–XX веков)» раскрывают проблему презентации гастрономических форм культуры и возможностей их изучения с помощью культурологического анализа – мы уже озвучили выше выведенную автором схему гастрономической культуры, которая пусть и недостаточ-

¹ В связи с тем, что крайняя проблематичность состояния гастрономического инициировала ряд пищевых расстройств, выступающих предметом исследования психологов.

на, но позволяет оттолкнуться от нее и пойти дальше в осмыслении гастрономического.

Весьма важен для понимания различных форм гастрономической культуры психоаналитический подход к исследованиям феномена пищи¹, представленный в работах М. Кляйн, Д. Франкла, Ф. Перлза. Рассматривая первичный пищевой опыт как базисный для дальнейшего становления индивида, психоанализ связывает с ним паттерн коммуникации с миром вообще, устанавливая, в частности, параллельность и взаимовлияние пищевого и ментального метаболизм. Таким образом, становится вполне объяснимым, почему власть, желая жестко контролировать образ мысли своих граждан, стремится и к контролю его повседневной жизни и гастрономических практик.

И если говорить о собственно философской рефлексии над пищей, то, как было отмечено выше, первой такой попыткой стал трактат Порфирия «О воздержании от употребления в пищу одушевленных существ» (в более привычном переводе – «О воздержании от мясной пищи»)², в котором пищевой режим рассматривается не только как способствующий/не способствующий осуществлению главных антропологических задач, но также в качестве и социального регулятора³, и дисциплинарной практики. Следующий после Порфирия философский анализ пищи через много веков был предпринят Э. Левинасом, и если в исследованиях философии телесности можно обнаружить случайные коннотации с феноменом гастрономического, именно Э. Левинасу принадлежит онтологический анализ пищи, раскрывающий ее функционирование как особого порядка бытия, определяющего существование любого сущего. Именно этих двух мыслителей можно назвать ключевыми фигурами для исследований гастрономического, т.к. их рефлексия носила специальный характер, а не была побочным эффектом пристального внимания к какой-либо другой проблематике. Также можно вспомнить С.Н. Булгакова, который в «Философии хозяйства» дает несколько дефиниций пищи, усматривая в ней отражение коммунизма бытия, телесную практику, в ходе реализации которой происходит причащение бытию и осуществляется специфический круговорот материи, формируя общность телесного выражения разных видов сущего. В целом в философии телесности также встречаются весьма слабые случайные попытки дать определение пищи, сводящиеся к акцентированию ее способности преодолевать границу телесного, влияя таким образом на становление телесности, которая, реализуется в мире и в то же время реализует мир в себе.

Поскольку, задачей нашей статьи является рассмотрение всех подходов к исследованию пищи и гастрономического порядка, то необходимо вспомнить о том, что пища и практики ее потребления могут обладать выраженным дисциплинирующим эффектом, и в этом контексте можно вплотную поставить вопрос о степени исследованности собственно тоталитарной формы гастрономической культуры как наиболее выражающей ее дисциплинарную функцию. Прежде всего, следует признать, что эта традиция как таковая отсут-

¹ Где пища предстает в качестве первичной формы коммуникации человека с миром.

² Произведение, философский потенциал которого для понимания гастрономического так и остался недооцененным и по сей день.

³ Последняя идея прослеживается практически во всех социальных утопиях.

ствует. При всей разработанности проблем, связанных с тоталитаризмом (Х. Арендт, Э. Фромм, К. Мангейм, А. Хайек), повседневные практики тоталитарного существования, среди которых важнейшее место занимает гастрономическая, остаются на периферии исследовательского интереса. Генетические истоки тоталитарной организации повседневности, обнаруживающиеся в известных тоталитарных утопиях («Государство» Платона, «Утопия» Т. Мора, «Город Солнца» Т. Кампанеллы, «Новая Атлантида» Ф. Бэкона), также остаются без должного анализа, а между тем повседневные практики конструирования нового советского человека, особенно исследуемая нами на материале 1920–1930-х гг. гастрономическая практика, оказались лишь исторической формой актуализации уже известных утопических принципов. Социально-исторический анализ повседневной жизни сталинской эпохи представлен в работах Ш. Фицпатрик, Е. Осокиной, Н. Лебиной, Ю. Гронова. Известная работа финского ученого Ю. Гронова «Икра с шампанским: публичная роскошь и идеалы хорошей жизни в сталинской России» [6] представляет уникальное исследование практик потребления периода 1935–1941 гг., который Ш. Фицпатрик назвала *жизнь в розовом свете по-советски*. Эти практики были презентированы народу как уже ощутимый эффект построения коммунистической реальности, однако реально аккумулировались в жизни партийной элиты – номенклатуры. Историко-культурологический анализ феномена номенклатуры произведен М.С. Восленским в работе «Номенклатура: господствующий класс Советского Союза». Специальное значение представляют исследования в области психоанализа эпохи сталинского террора И.А. Жеребкиной¹. Обращаясь к феминным и маскулинным моделям, артикулированным в социокультурном пространстве этого времени, мы можем получить представление и сделать определенные выводы о тайной, бессознательной стороне тоталитарной власти, функционирование которой и содержит неявные механизмы становления и устойчивости тоталитарного режима, в том числе и механизм гастрономического контроля. Таким образом, одним из перспективных направлений в исследовании гастрономической культуры становится анализ ее роли в качестве властной практики, значение которой во взаимосвязи человека и власти наиболее заметно в политических режимах, тяготеющих к тоталитаризму, но в то же время значимой и во всякой иной социокультурной и политической реальности.

Подводя итог вышесказанному и систематизируя основные подходы, полученные результаты представим в заключительной таблице:

¹ Исследования «К вопросу о мужской сексуальности в эпоху сталинского тоталитаризма», «Лиля Брик: женская сексуальность в эпоху сталинской эпохи», «Женское политическое бессознательное», «Сталина не существует. Феминистская интервенция в сталинизм».

Подход научный	Базовые дефиниции и ключевые тезисы
Философский	Пища есть проникновение иного в тождественное; способ влияния эмпирической реальности на человека, в ходе взаимодействия с которой он воплощается в ней, но и загрязняет себя ее инородными по отношению к своей подлинной сути значениями. И хотя последний тезис может носить достаточно спорный характер, он отражает фундаментальную проблему телесности человека как принципиально соотносимой с этим, а не с каким-либо другим миром и способом бытия именно в нем. Гастрономическая культура определяет тип погружения человека в эмпирическую реальность, влияет на доминирующий тип телесности, формирует телесные границы и предопределяет условия для духовной и душевной жизни. Философский подход поднимает рефлексию над гастрономическим на метадисциплинарный уровень, преодолевая специфику узкодисциплинарного анализа. Философский анализ гастрономического выступает третьим уровнем рефлексии в самой трехчастной структуре гастрономического.
Этнографический	Гастрономическая культура является частью материальной культуры и в качестве таковой выступает материальным носителем культурных значений. Этнограф интересуется собственно гастрономическим порядком культуры в отличие от кулинарного и в качестве организующего определенным образом структуры повседневной жизни этноса. Гастрономические практики, обряды и ритуалы участвуют в воспроизведении традиционной картины мира, включая каждого человека в процессы воспроизведения идентичности — индивидуальной, семейной, групповой и коллективной.
Исторический	Гастрономическая культура является важнейшей частью повседневной жизни человека, будучи обусловленной и сама обуславливая специфику его эволюции. Усложнение социальной стратификации, которую маркирует пища, инициирует конфликт необходимого и излишнего, развитие кухни, культурный обмен и специфику межкультурных коммуникаций. Историю продуктов можно рассматривать и как историю цивилизаций, в которых они функционировали, обрастая дополнительными смысловыми значениями.
Психоаналитический	Первичный пищевой опыт человека закладывает основу его дальнейшего взаимодействия с миром, как телесного, так и ментального. В силу этого практика потребления пищи оказывается не отдельно по отношению к общей психологической конституции индивида, но, склонна предопределять свойственные ему способы взаимодействия с реальностью.
Политологический	Гастрономическая культура содержит в себе потенциал дисциплинирования — от мягкого (заботы) до жесткого (строгой регламентации). Пища является одним из важных предметов заботы власти, т.к. позволяет формировать контроль и определять стратегии развития общества, устанавливая разные режимы доступа к еде.
Культурологический	Гастрономическая культура есть нормирование первичной потребности в пище, оформления практик ее потребления в одобряемые данной культурой формы и коды.
Социологический	Пища выступает одним из маркеров социальной стратификации, является важным объектом престижного (статусного) потребления. Совместная трапеза — одна из важнейших форм социализации человека. Производство, распределение, приготовление, потребление пищи влияет на функционирование социальных структур.
Антропологический	Гастрономическая культура создала и поддерживает ряд важных бинарных кодов, в том числе ориентированных на установление различий между человеческой и иными возможными формами бытия. Антропологический подход пересекается с этнографическим и историческим, поэтому правильнее будет говорить об антропологии питания как отдельном направлении исследований.

Становится очевидным, что выделенные подходы открыты друг другу, влияют друг на друга и только в совокупности могут давать исчерпывающие

ответы на многочисленные вопросы, возникающие в связи с деконструкцией традиционной гастрономической культуры, которую можно наблюдать сегодня.

Литература

1. *Леви-Строс К.* Мифологии: происхождение застольных обычаев. М.: ИД «Флюид», 2007. 398 с.
2. *Лич Э.* Культура и коммуникация. М.: Вост. лит., 2001. 142 с.
3. *Левинас Э.* Избранное. Тотальность и бесконечное. М.; СПб.: Унив. кн., 2000. 416 с..
4. *Капкан М.В., Лихачева Л.С.* Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Изв. Урал. гос. ун-та. Сер. Гуманит. науки. Вып. 15. 2008. № 55. С. 34–43.
5. *Книга о вкусной и здоровой пище.* М.: Пищепромиздат, 1939. 435 с.
6. *Yukka Gronow.* Caviar with champagne: common luxury and the ideals of the good life in Stalin's Russia. Published by Berg, Oxford; New York, 2003. P. 182.