Этика и питание: проблема выбора (по итогам международной конференции «Exploring Ethics Through Food Choices»)[1]

О. А. Никифорова, О. А. Таранова, Ю. В. Веселов

Санкт-Петербургский государственный университет,
Российская Федерация, 199034, Санкт-Петербург, Университетская наб., 7–9

Для цитирования: *Никифорова О. А., Таранова О. А., Веселов Ю. В.* Этика и питание: проблема выбора (по итогам международной конференции «Exploring Ethics Through Food Choices») // Вестник Санкт-Петербургского университета. Социология. 2018. Т. 11. Вып. 4. С. 506–509. https://doi.org/10.21638/spbu12.2018.409

Исследования в области питания, или «Food studies», как принято называть их в англоязычном мире, только начинают получать известность в российском научном пространстве, в то время как в Европе, США и Азии они являются крайне актуальными и привлекательными для социальных наук, в том числе и для социологов. Свидетельством данного устойчивого тренда стала традиционная, проходящая раз в два года в Италии междисциплинарная конференция, объединяющая исследователей со всего мира. В Институте Umbra, располагающемся в столице итальянского региона Умбрия, в средневековом городе Перудже, с 7 по 10 июня 2018 г. прошла четвертая конференция по исследованиям в области продуктов питания и устойчивого развития (Food and Sustainability Studies Conference).

Тема конференции сформулирована как «Изучение этики через выбор продуктов питания» («Exploring Ethics Through Food Choices»). Этическая проблематика потребления продовольственных товаров, практик питания вызывает неподдельный интерес в мировом научном сообществе. Питание отражает различные способы организации производства, распределения и потребления продовольствия. У разных народов возникают собственные критерии того, что является правильным, а что нет в потреблении еды. Например, древние греки сосредоточились на умеренности, евреи и мусульмане — на законных и незаконных продуктах, а христиане — особенно в Средние века — на монашеской аскезе и духовной самодисциплине.

В конференции приняли участие более 70 исследователей из разных стран — Италии, США, Великобритании, Франции, России и др. Научный интерес вызвали этические дебаты по таким вопросам, как использование ГМО, разработка альтернативных сельскохозяйственных систем, локальное производство и продвижение продуктов питания, права животных, проблема пищевых отходов и т. п. К социальным аспектам этих дебатов, привлекшим повышенное внимание научного и профессионального сообщества, относятся такие междисциплинарные проблемы, как справедливая цена, условия функционирования рынка продуктов питания, сокращение социального неравенства, эксплуатация сельскохозяйственного труда мигрантов и другие острые вопросы.

Главная тема конференции в Перудже — рассмотрение причин, предпосылок и этических механизмов формирования определенного выбора продуктов питания, совершаемого людьми в различных условиях. Конференция стала площадкой для докладов и дискуссий исследовате-

[1] Материал подготовлен при поддержке гранта РФФИ 17-03-00631 «Повседневные практики питания и общественное здоровье населения (на примере Санкт-Петербурга и Ленинградской области)».

© Санкт-Петербургский государственный университет, 2018

лей различных научных направлений — философов, социологов, антропологов, культурологов, историков. Питание и этика пересекаются во всевозможных комбинациях: от проблемы повседневного выбора продуктов питания на продовольственном рынке до культурных норм и потребительских практик, определяемых политическими, социальными и биопсихологическими детерминантами на локальном, национальном и международном уровнях.

В ходе конференции обсуждались такие аспекты продовольственного потребления, как индивидуальная и коллективная этика в области питания; этика питания в исторической перспективе; устойчивое развитие; предпосылки питания с позиций здоровья или болезни; влияние науки на общественный выбор питания и ее злоупотребления; этические проблемы в питании, отображаемые в различных СМИ; география этики питания; моральное и политическое значение различных систем питания; образ жизни и кулинарные предпочтения в конструировании идентичности; выбор продуктов питания и этический выбор питания в условиях туризма.

Таким образом, каждый аспект предложенной организаторами темы можно было представить с точки зрения различных методологических подходов: философская наука — в размышлении об этических основаниях в питании и их противоречиях, социологическая — в исследовании идентичности и гендера в питании, антропологическая — в описании практик питания, историческая — в освещении временной динамики процессов питания, экономическая — в маркетинговом подходе определения потребностей в питании. Кроме того, центральная междисциплинарная идея конференции — устойчивое развитие — включила в себя вопросы питания и здоровья, производства и потребления локальных продуктов питания, этических оснований выбора в пользу устойчивого земледелия и потребления.

Ключевыми пленарными докладчикам конференции стали доктор Лиза Хельде (профессор философии, Колледж Густава Адольфа, США), выступившая с докладом об этике питания и паразитирования различных живых существ, а также их взаимодействия с человеком; доктор Майкл Херцфельд (профессор социальных наук, Гарвардский университет, США) — с докладом об этике гастрономических компетенций; доктор Джон Т. Ланг (доцент социологии, Западный колледж, США) — с докладом о перспективах и проблемах новых сельскохозяйственных технологий и степени их принятия обществом. Этика, в широком смысле понимаемая как правила, определяющие поведение человека, стала катализатором для изучения острых и неоднозначных вопросов питания человека и общества, относящихся к социальным наукам. Представленные доклады спровоцировали множество вопросов аудитории и интересную дискуссию после выступлений.

Содержание проведенных 13 тематических секций конференции было крайне разнообразным и практически полностью раскрыло заявленные организаторами темы: «Этика через обучение», «Потребление еды от локальности до морали», «Гендер и этика еды», «Визуальная этика», «Вино и устойчивое развитие», «(Не)равенство/Экономика/Бедность», «Системы питания», «Этика и туризм», «Исторические исследования», «Коммуникации и маркетинг еды», «Делиться едой, делиться идентичностью», «Диеты и выборы».

Большое внимание участники конференции уделили обсуждению идей и принципов так называемой устойчивой системы питания: поддержания локальных продуктов питания, честной торговли (*Fair trade*), движения *Slow Food*, этики потребления еды. География исследований варьировалась от стран Средиземноморья до США.

Доклады, посвященные итальянским практикам питания, продуктам и диете, позволили иностранным участникам ближе познакомиться с культурой, традициями и историей питания в Италии, стране, где к кулинарному искусству, традициям и ритуалам питания относятся со всей серьезностью.

Российские социологические исследования питания были представлены учеными СПбГУ: проф. Ю. В. Веселов, доц. О. А. Никифорова и асс. О. А. Таранова сделали доклад «Гастрономический портрет Санкт-Петербурга: питание и здоровье». В докладе были изложены результаты исследования, проведенного в 2017 г. с использованием оборудования ресурсного центра

«Центр социологических и интернет-исследований» СПбГУ в рамках гранта РФФИ 17-03-00631 «Повседневные практики питания и общественное здоровье населения (на примере Санкт-Петербурга и Ленинградской области)». Исследование базировалось на статистическом и корреляционном анализе данных, полученных в результате телефонного опроса 1056 жителей Санкт-Петербурга, а также в ходе глубинных интервью. Авторами был составлен своеобразный социальный гастрономический портрет города, отражающий предпочтения и ежедневные выборы в питании горожан. Также были выделены исторические, политические, социальные и экономические факторы, определяющие эти выборы на текущий момент, и их связь со здоровьем населения. Экономика Санкт-Петербурга неотделима от его культуры и искусства, истории и географии, общества и политики. Замысел авторов заключался в том, чтобы выделить те особые черты, которые точно передают гастрономический характер города. Авторы выясняли, какие у жителей северной столицы характерные черты в питании и как эти черты соединяются с социальной и культурной средой города, его имиджем.

Во-первых, находясь на западной границе России, т. е. почти на ее окраине (не в центре), противопоставляя себя России как самый западный город в географическом и (что важнее) в культурном значении этого слова, Петербург развивался больше как европейский мегаполис, что не могло не оставить отпечатка и на распространении гастрономической культуры Запада. Тогда как Москва исторически была купеческим городом, благодаря чему большую популярность там получило распространение традиционной русской кухни, в Санкт-Петербурге в то же самое время набирали обороты французские гастрономические вкусы. Интересно, что в современном Петербурге прижились эти две совершенно разные тенденции, два вкусовых предпочтения горожан и гостей города — любовь к европейской кухне и традиционная русско-советская кухня, причем они сосуществуют как в ресторане, так и дома. Третье и четвертое места по ресторанным предпочтениям занимают кавказская и японская кухни. Такое гастрономическое многообразие порождает такие явления, как смешивание разных кухонь в одном заведении, где в меню могут сочетаться блюда русской, итальянской и японской кухни, а также популярные рецепты из СССР, ассоциирующиеся со «вкусом детства» многих россиян. Данное исследование коррелирует с результатами эмпирических исследований по Петербургу, проводимых соотечественниками и зарубежными коллегами в области социологии питания: Е. Ю. Ганскау, В. Н. Мининой, Г. И. Семеновой, Ю. Е. Гроновым, Л. Т. Волчковой, Цзинь Цзюнькай и др.

Кроме эмпирических исследований в области питания, во многих странах открыто и успешно реализуются программы основного и дополнительного образования, по которым ведется подготовка специалистов в области наук о питании, истории, социологии, культурологии и пр., проходят ежегодные конференции, публикуются тематические научные журналы и монографии. Ведущие вузы России также стали обращаться к этому направлению: отдельные коллективы и исследователи СПбГУ, МГУ, ВШЭ, МГИМО в последние годы вводят учебные курсы, публикуют статьи и монографии, организуют конференции, посвященные социологии, истории, экономике и культуре питания. Пожелаем же этому молодому научному направлению дальнейшего успешного развития в России!

Статья поступила в редакцию 1 сентября 2018 г.;
рекомендована в печать 7 сентября 2018 г.

Контактная информация:

Никифорова Ольга Александровна — канд. социол. наук, доц.; nikifolga@gmail.com
Веселов Юрий Витальевич — д-р социол. наук, проф.; yurivitalievichveselov@yahoo.com
Таранова Ольга Александровна — o.a.taranova@gmail.com