

Санкт-Петербургский государственный университет

*Чернов Глеб Игоревич*

Выпускная квалификационная работа

*Экономическая социология питания: гастрономическое пространство*

*Санкт-Петербурга*

Уровень образования: аспирантура

Направление 39.06.01 «Социологические науки»

Основная образовательная программа МК.3027.2016 «Социология»

Профиль: экономическая социология и демография

Научный руководитель:

Заведующий кафедры

экономической социологии СПбГУ,

профессор, доктор социологических наук, Веселов Ю.В.

Рецензент:

Профессор кафедры социологии

и управления персоналом СПбГЭУ,

доктор социологических наук, Давыдов С.А.

Рецензент:

Профессор ЛГУ имени А.С. Пушкина,

доктор социологических наук, Быстрянец С.Б.

Санкт-Петербург

2020

## Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Социально-экономические основы исследования питания.....	23
1.1 Создание социальной теории питания.....	23
1.2 Политическая экономия питания.....	41
1.3 Экономико-социологическая методология исследования гастрономического пространства Санкт-Петербурга.....	59
Глава 2. Формирование и развитие гастрономического пространства Санкт-Петербурга.....	88
2.1 Система производства и торговли продуктами питания в Петербурге.....	88
2.2 Потребление продуктов питания жителями Петербурга.....	120
2.3 Петербургская кухня и общественное питание в Петербурге-Петрограде-Ленинграде.....	140
Заключение.....	199
Список литературы.....	218

## ***Введение. Формирование нового направления исследований - экономической социологии питания***

**Актуальность темы.** Сегодня гастрономия и кулинария, повседневные практики питания, сама еда как социальный объект, а также складывающийся дискурс вокруг нее, все больше притягивает внимание социальной науки. Однако еда всегда играла существенно важную роль в жизни людей, почему она тематизируется только сегодня? Дело в том, что в развитых обществах мы достигли небывалого уровня производства и потребления продуктов питания; разнообразие еды, представленной на полках современных гипермаркетов и доступной всем социальным классам, поразило бы внимание, наверное, даже римских императоров. Любой продукт современная глобальная система логистики доставит из самого удаленного уголка мира - чернику из Чили; креветки из Тайланда; клубнику из Греции, даже самый простой продукт - картофель - и тот приедет из Египта. Для любого гастронома, на любой вкус и кошелек открыты в городах двери кафе и закусочных быстрого питания; вегетарианские заведения и рестораны с изысканной кухней; количество и разнообразие их все только увеличивается. Так формируется городское гастрономическое пространство - в нем в отношении еды складывается бесчисленное множество социальных отношений между людьми. Ткань этих отношений все время производится и воспроизводится людьми в их повседневных действиях. Соответственно, воспроизводится и само гастрономическое пространство. Как понять, интерпретировать эти отношения вокруг еды и питания? Для этого требуется научный подход, особая методология исследования, которая развивается в XXв. в рамках социальных наук.

Какие социальные науки внесли наибольший вклад в исследование питания? Это антропология и этнография питания (изучает питание примитивных обществ и исследуют культурные обычаи и традиции питания

народов мира)<sup>1</sup>; история питания (рассматривает исторические типы питания)<sup>2</sup>; экономика питания (изучает процессы производства и торговли продуктами питания)<sup>3</sup>; социология питания (исследует социальные практики и модели питания)<sup>4</sup>. Однако в нынешнем столетии стоит задача интеграции социальных наук, уже недостаточно рассматривать процессы питания в обществе с позиции какой-либо одной науки, поэтому возникают (как и в естественных науках) области науки, пытающиеся соединить методы и подходы различных наук. Так на границе социологии и экономики возникает область исследования экономическая социология, как некий “мост, соединяющий два берега одной реки”. Экономическая социология необходима для того, чтобы понять - как в нашем экономическом мире возникают и формируются социальные процессы (например, классы как экономически обусловленные социальные группы). Так же и экономическая социология питания необходима потому, что *повседневные социальные практики питания людей обусловлены экономическими процессами - производством продуктов; их транспортировкой и доставкой; продажей в системе торговли продовольствием*. Важно исследовать всю цепочку общественных отношений в этом сложном процессе, начиная от момента производства продукта фермерами или сельскохозяйственными предприятиями; затем продажей их в глобальной системе оптовой торговли;

---

<sup>1</sup> Добровольская М.В. Человек и его пища. М.: Научный Мир, 2005; Кабицкий М.Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. с.3-7: Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Отв. ред. С.А. Арутюнов М.: Наука, 1981; Арутюнов С.А. Карта культуры питания народов мира // Этнографическое обозрение. 2011. №1. С. 7-16.

<sup>2</sup> Fernandez-Armesto F. Near a Thousand Tables: A History of Food. NY: Free Press, 2004; Freedman P.H. (ed.) Food: The History of Taste. Berkeley and LA: University of California Press, 2007; Kaufman C.K. Cooking in Ancient Civilizations. Westport: Greenwood Press, 2006; Kiple K.F., Conee Ornelas K. (eds.) The Cambridge World History of Food. Cambridge University Press, 2000; Mennell S. All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Chicago: University of Illinois Press, 1996.

<sup>3</sup> Ефимова О.П. Экономика общественного питания. Минск: Новое знание, 2000; Лысенко Ю.В. Экономика предприятия торговли и общественного питания. СПб.: Питер, 2013.

<sup>4</sup> Кравченко С.А. Социокультурная динамика еды. М.: МГИМО, 2014; Социология питания: традиции и трансформации / под общ. ред. Н.Н. Зарубиной, С.А. Кравченко. М., 2017. 302 с.; Зиммель Г. Социология трапезы // Социология: теория, методы, маркетинг. Киев, 2010. 4. С.187-192; Сорокин П. Голод как фактор: Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь. М.: Academia, 2003. 684 с.; Warde A. Consumption, Food and Taste: Culinary Antimonies and Commodity Culture. L.: Sage, 1997;

затем в системе розничной торговли (как правило это крупные супер и гипермаркеты со своим сложным механизмом логистики и доставки); покупкой их потребителями и затем приготовлением в домашних условиях; однако также надо учитывать и общественное питание - потребление еды в рабочих столовых, закусочных и кафе, ресторанах и в многочисленных точках уличной еды. Экономический базис (производительные силы и производственные отношения) этой сложной системы питания в обществе формирует социальную надстройку - то, как питаются различные социальные слои и классы (богатые и бедные; молодые и пожилые; городское и сельское населения); как формируются вкусы; как питание влияет на здоровье и продолжительность жизни и прочее.

С позиции понимающей социологии, питание - типичное социальное действие. Оно предполагает субъективно значимый для индивида смысл - поскольку еда всегда имеет символический характер, - и ориентировано на других. Практики питания строго институционализированы - едят всегда по правилам; по распорядку. Но в этом социологическом анализе питания не достаёт его экономической обусловленности - рыночными механизмами; денежными практиками; глобальным разделением труда и капитализмом. Поэтому важно дополнить социологический анализ питания ещё и экономико-социологическим. Об этом недвусмысленно говорил британский социолог Джек Гуди - нельзя понять социальные практики питания не зная способа производства продуктов питания.<sup>5</sup> В истории этот подход, соединяющий социологию и экономику питания разрабатывал Фернан Бродель в работе “Материальная цивилизация, экономика и капитализм XV– XVIII вв.”<sup>6</sup>

В самое последнее время мы видим, как затронутые кризисом и пандемией коронавируса, рыночные экономические механизмы обеспечения продовольствием выстояли и обеспечили общество необходимыми продуктами

---

<sup>5</sup> Goody J. *Cooking, Cuisine and Class: Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982;

<sup>6</sup> Бродель Ф. *Материальная цивилизация, экономика и капитализм XV– XVIII вв.* М.: Прогресс, 1986. Т.1. Структуры повседневности: возможное и невозможное.

питания, не смотря на ажиотажный спрос в условиях паники, что говорит об устойчивости экономического базиса производства и снабжения продовольствием; Петербург в этих условиях проявил себя с лучшей стороны. Однако кризиса в отношении общественного питания, по всей вероятности, избежать не удастся, но мы уверены на 100% , что возрождение этой отрасли произойдет в самое ближайшее время.

### **Степень изученности темы.**

Если социология питания - хорошо разработанное направление, то экономическая социология питания делает только первые шаги. Намечаются только контуры исследования и возможные методологические направления, среди которых более всего важен генетический структурализм (П.Бурдьё). В современной отечественной социологии направление экономической социологии питания представлено, прежде всего, в работах Ю.В. Веселова; Ц. Цзинь; О.А. Никифорова; А.А. Смелова; Р.В. Карапетян; О.А. Таранова.<sup>7</sup> Уже существуют и некоторые эмпирические исследования, выполненные в рамках

---

<sup>7</sup> Веселов Ю. В. Социология питания: теоретические основания // Проблем теоретической социологии. СПб.:Изд. Центр экономического факультета СПбГУ, 2014. С.168-199; Веселов Ю.В.

Современная социальная система питания // Журнал социологии и социальной антропологии. Т.

XVIII. 2015. 1(78). С.68-82; Веселов Ю.В. Повседневные практики питания // Социологические

исследования. 2015. №1. С.95-104; Веселов Ю.В., Цзинь Ц. Процессы глобализации питания: взаимное влияние культур запада и востока // Журнал «Здоровье и образование в XXI веке».

2016. №9. С.135-141.Smelova, A.A.Family feeding practices as a social reflection of capitalism era: time

aspect // Espacios, Vol. 40 (Number 13), 2019; Веселов Ю.В., Таранова О.А., Цзинь Ц. Горький хлеб старости? Социальные практики питания пожилых людей // Журнал социальной политики. 2018. Т. 16, № 1. С. 81-94. doi.org/10.17323/727-0634-2018-16-1-81-94 ; Карапетян Р.В. Питание и здоровье мужчин Санкт-Петербурга: социологический анализ // Социальные

и экономические системы. 2018. № 4. С. 4-25 ; Лебединцева Л.А., Дерюгин П.П., Смелова А.А. Современные представления о рациональном питании российских женщин (на примере Санкт-Петербурга) // Crede Experto: транспорт, общество, образование, язык. 2018. № 4. С.

325-339.

этого направления (см. работы Цзинь Цзюнькай).<sup>8</sup> В современной зарубежной экономической социологии питания также много интересных работ в этой области таких авторов, как Alan Warde, Catriona Kelly, Shelley L. Koch, Joey Sprague, Johan Swinnen, Thijs Vandemoortele<sup>9</sup>

Исследований социального пространства Санкт-Петербурга огромное множество. Среди фундаментальных культурологических исследований Петербурга мы назовем работы Моисея Кагана и Соломона Волкова<sup>10</sup>. Из всех академических исследований Петербурга отметим работы философов, экономистов и социологов Санкт-Петербургского государственного университета: “Санкт-Петербург как эстетический феномен” (2009г.); “Экономика Санкт-Петербурга: прошлое, настоящее, будущее” (2000г.); “Санкт-Петербург в зеркале социологии” (2003г.), однако гастрономическая культура Петербурга не рассматривается отдельно ни в работах культурологов, ни социологов, ни экономистов<sup>11</sup>. Данная работа в определенной мере должна заполнить этот пробел. Однако нельзя не отметить те работы, которые в самом

---

<sup>8</sup> Цзинь Ц. Социально-экономические механизмы функционирования китайского ресторана в Санкт-Петербурге // Вестник Санкт-Петербургского университета. Социология. 2018 Т. 11. Вып. 2. С. 212-227. doi.org/10.21638/11701/spbu12.2018.205 ; Цзинь Ц. Экономические и социальные механизмы

функционирования ресторанов (на примере китайских ресторанов в Санкт-Петербурге). Специальность: 22.00.03 — «Экономическая социология и демография». Автореферат на соискание ученой степени кандидата социологических наук. СПб., 2018.

<sup>9</sup> Warde A. Production, consumption and "cultural economy" // Cultural Economy: cultural analysis & commercial life. Ed. by P. DuGay, M. Pryke. L.: Sage, 2002; Warde A. Accounting for taste // Arsel Z, Bean J, editors, Taste, Consumption, and Markets: an interdisciplinary volume. New York: Routledge. 2018. p. 215-234. Koch S.L., Sprague, J. Economic sociology vs. real life: the case of grocery shopping // American Journal of Economics and Sociology, № 73, pp. 237–263; Swinnen J., Vandemoortele T. The Political Economy of Food Standards // The Oxford Handbook of the Economics of Food Consumption and Policy Ed. by Jayson L. Lusk, Jutta Roosen, and Jason F. Shogren. Oxford, 2011. DOI: 10.1093/oxfordhb/9780199569441.001.0001; Kelly C. St Petersburg: Shadows of the Past. New Haven and London: Yale University Press, 2014; Келли К. Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise - противоречие в терминах? // Журнал «Антропологический форум», 2011, № 15.

<sup>10</sup> Каган М.С. История культуры Петербурга: учебное пособие для вузов. СПб: СПбГУП, 2000; Волков С. М. История культуры Санкт-Петербурга. М.: Эксмо, 2003.

<sup>11</sup> Санкт-Петербург как эстетический феномен (Сборник статей). СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2009; Рыбаков Ф.Ф. Экономика Санкт-Петербурга: прошлое, настоящее, будущее. СПб.: Гидрометеиздат, 2000; Санкт-Петербург в зеркале социологии / Под ред. В. В. Козловского. СПб.: Социологическое общество им М.М. Ковалевского, 2003.

широком смысле рассматривают Петербург как гастрономический феномен: напомним “Физиологию Петербурга” (1845 г.) Белинского и Некрасова, где по словам последнего надо было “...раскрыть все тайны нашей общественной жизни, все пружины радостных и печальных сцен нашего домашнего быта”. Большое внимание в этой книге уделяется и гастрономической идентичности Петербурга. Белинский пишет: “Петербургец резко отличается от москвича даже в способе наслаждаться: в столе и винах он ищет утонченного гастрономического изящества, а не разливанного моря”<sup>12</sup>. Первокласную картину гастрономического Петербурга высшего света начала 19-столетия дает М.И. Пыляев в работе “Старое житье” (1892г.); а затем Ю.М. Лотман, Погосян Е.А. в книге “Великосветские обеды: панорама столичной жизни”<sup>13</sup>. Разночинный Петербург середины 19-го столетия, с его рынками, лавками, закусочными и ресторанами, с присущими им социальными типажам, дает А.А. Бахтиаров в книге “Брюхо Петербурга” (1887 г.); а сборник рецептов петербургской кухни представлен в книге И.М. Радецкого “Альманах гастрономов” (1877г.)<sup>14</sup>. Императорская кухня Петербурга исследуется в работе Зимин И. В., Лазерсон И. И., Соколов А. Р. “Императорская кухня. XIX – начало XX века”; а также в работе П.В. Романова “Застольная история государства Российского”<sup>15</sup>. Среди историков общественного питания Петербурга нельзя не отметить Ю.Б. Демиденко и ее интересную книгу “Рестораны, трактиры, чайные...”<sup>16</sup>. Наконец, Петербург как социальное

---

<sup>12</sup>Белинский В. Г. Физиология Петербурга, составленная из трудов русских литераторов. Под редакцией Н. Некрасова // Белинский В. Г. Собрание сочинений в трех томах. М.: ОГИЗ, 1948. Т. II.

<sup>13</sup> Пыляев М.И. Как ели в старину // Пыляев М.И. Старое житье: Очерки и рассказы о бывших в отшедшее время обрядах, обычаях и порядках в устройстве домашней и общественной жизни. Санкт-Петербург: Тип. А. С. Суворина, 1892. с.1-20; также см.: Лотман Ю. М., Погосян Е. А. Великосветские обеды: панорама столичной жизни. СПб: Пушкинский фонд, 1996.

<sup>14</sup> Бахтиаров А.А. Брюхо Петербурга: очерки столичной жизни. СПб.: Ферг, 1994; Радецкий И.М. Альманах гастрономов. СПб.: М.О. Вольф, 1877.

<sup>15</sup> Зимин И. В., Соколов А. Р., Лазерсон И. И. Императорская кухня. XIX – начало XX века. СПб:Центрполиграф», 2014 ; Романов П.В. Застольная история государства Российского. СПб: Кристалл, 2000.

<sup>16</sup>Демиденко Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. СПб: Центрполиграф, 2011.

пространство с позиции методологии экономической социологии рассматривается в работах Ю.В. Веселова.<sup>17</sup> Эмпирические социологические исследования практик питания в Петербурге представлены в работах В.Н. Мининой, Е.Ю. Ганскау, Л.Т. Волчковой<sup>18</sup>.

**Объектом исследования** выступают *повседневные практики питания* жителей Санкт-Петербурга, складывающиеся в процессе покупки, приготовления и потребления продуктов питания; в процессе посещения столовых, закусочных, кафе и ресторанов.

**Предметом исследования** является *гастрономическое пространство Санкт-Петербурга* в его социально-экономическом и историческом развитии. Гастрономическое пространство - это социальное пространство, которое постоянно производится и воспроизводится в повседневных практиках питания, агентами этого пространства являются не только потребители, но и многочисленные производители и продавцы продуктов и услуг питания.

**Цель исследования** состоит в анализе гастрономического пространства и формировании *гастрономического портрета Санкт-Петербурга* с позиции экономической социологии. Портрет в отличие от фотографии предполагает выявление характерных и отличительных черт того, кто изображается. Поэтому для нас важно выделить те черты, которые составляют специфику гастрономического Петербурга.

---

<sup>17</sup>Веселов Ю.В. Экономическая социология одного города: пространство Петербурга // Журнал социологии и социальной антропологии, 2009.Т. XII, № 2. с. 153-185;

<sup>18</sup>Волчкова Л.Т., Ганскау Е.Ю. Образцы семейного питания как фактор формирования социальных отношений и потребительских предпочтений на рынке продовольствия // Телескоп: журнал социологических и маркетинговых исследований. 2001. №1. С.34–49; Ганскау Е.Ю., Минина В.Н., Семенова Г.И., Гронов Ю.Е. Повседневные практики питания жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области // Журнал социологии и социальной антропологии. 2014.

17(1). С.41–58; Ганскау Е.Ю., Минина В.Н. Правильный обед глазами петербуржцев // Журнал социологии и социальной антропологии. 2015. 18(1). С.83–99;

## **Задачи исследования:**

1. Изучить теоретические подходы в исследовании питания: социально-философские теории (метафизика пищи); политическая экономия питания; классическая и современная социология питания.
2. Разработать экономико-социологическую концепцию исследования гастрономического пространства Санкт-Петербурга.
3. На основе изучения исторических и статистических данных описать развитие производства и торговли продуктами питания в Петербурге.
4. На основе проведенных эмпирических исследований выявить повседневные практики потребления и приготовления продуктов питания жителями Петербурга.
5. Исследовать формирование и развитие общественного питания в Петербурге-Петрограде-Ленинграде
6. Показать в гастрономическом портрете города характерные черты гастрономического пространства Петербурга и наметить вектор его развития.

**Теоретические и методологические основания работы:** в качестве основных теоретических методов нами использовался материалистический метод (К.Маркс, Ф. Бродель, Дж. Гуди); структурно-функциональный анализ (Т.Парсонс); структурализм (Р.Барт) и генетический структурализм (П. Бурдьё). Обычно предмет экономической социологии в самом общем виде определяется как применение социологических методов к анализу экономических явлений и процессов. Н. Смелзер дает более развернутое определение: “применение системы координат, переменных и объяснительных моделей социологии к тому комплексу деятельности, который связан с производством, распределением, обменом и потреблением ограниченных благ и услуг”<sup>19</sup>. Для экономической социологии питания тогда предмет заключается в применении

---

<sup>19</sup> Smelser N. J., Swedberg R. *Introducing Economic Sociology* // Smelser N.J., Swedberg R. (eds.) *The Handbook of Economic Sociology*. 2nd ed. Princeton, New Jersey: Princeton University Press, 2005, p. 3.

социологических методов анализа к процессу производства, распределения, обмена, приготовления и потребления продуктов питания.

В чем сущность эконом-социологического подхода к анализу питания и гастрономического пространства? Экономисты рассматривают хозяйство с позиции рациональных действий людей, ищущих наиболее эффективные средства достижения своих целей. Экономическая социология считает, что хозяйство состоит не только из отношений и действий людей - надо добавить вещественные или материальные структуры, в которых и разворачивается экономическое действие. Такой подход Карл Полянйи называет субстантивистским в отличие формалистского подхода неоклассической экономической науки. Поэтому в экономической социологии питания мы выделяем не просто отношения людей к еде (их вкусы; предпочтения; ценности) и отношения людей в процессе питания (социальная дифференциация или интеграция), но и структуры производства, обмена, распределения и потребления (в том числе приготовления) продуктов питания. Индивидуальное действие помещается в определенное социальное пространство и определяется материальными структурами (вещественными, временными, историческими, экономическими). Как только вы входите в сетевой супермаркет, вы сразу же попадаете в структурные отношения с миром капитализма; глобальной экономики; транснациональных корпораций и их интересов; если вы в небольшом магазине около дома, то здесь уже другие структуры - городской рыночной экономики; а когда вы уже готовите дома эти купленные вами продукты - то это структуры мира домашнего хозяйства, материальной жизни (Фернан Бродель называет их структурами повседневности).

Материалистическая социология дает нам один важный методологический принцип: экономический базис определяет социальную надстройку. Для социологии питания это означает, что питание нельзя рассматривать в отрыве от производства продуктов питания в широком смысле (собственно производство, обмен, распределение и потребление). Структурно-

функциональный анализ в объяснении гастрономического пространства помещает питание как действие в систему координат действия. Согласно функциональной схеме AGIL, социальная система делится функционально на четыре подсистемы: политика (функция целеполагания); экономика (функция адаптации); культура (функция воспроизводства культурных образцов) и социетальное сообщество (societal community, функция интеграции). Питание и гастрономическое пространство мы рассматриваем изначально с точки зрения экономической подсистемы - это производство продовольствия в рамках рассматриваемого региона; система обменов - импорт и экспорт продовольствия; система торговли продовольствием (оптовой и розничной); предпринимательство в сфере торговли; производства; общественного питания; технологии хранения и логистика продовольственных товаров. Кроме того, в сферу экономики питания входят часто не выраженные в стоимостном или денежном измерении структуры домашнего хозяйства (приготовление пищи и т.д.). Питание в обществе связано с политической подсистемой - государство ставит так называемый продовольственный вопрос и его главная задача заключается в обеспечении продовольственной безопасности. Но распределительные отношения сегодня играют подчиненную роль в сравнении с рыночными механизмами. Социокультурная подсистема в отношении питания воспроизводит устойчивые паттерны в общественном сознании: продукты питания данного региона наделяются особыми смыслами и значением; горожане знают все известные гастрономические бренды; есть значимые городские пространства общественного питания; в сфере еды и ресторанов работает настоящая “фабрика” производства смыслов (ресторанные критики; специализированные сайты; отдельные разделы в журналах). Подсистема социетального сообщества регулирует для данного региона специфические социальные нормы, правила и ограничения, касающиеся потребления и приготовления продуктов питания, и отделяющие “своих” от “чужих”; она устанавливает, что потребляют состоятельные слои и чем

питаются бедные; чем отличается питание горожан с высшим образованием и без него; как отличается питание жителей города и села, и т.д.

Структурализм в анализе питания подчеркивает, что еда - это не просто продукты или особым образом приготовленные блюда, а это образы и знаки. То есть человек не просто выделяет те или иные продукты, но наделяет их особыми смыслами. Эти смыслы, мифы, знаки и значения, придаваемые продуктам питания или готовым блюдам, представляют собой семиотические структуры социальной системы питания. В петербургском гастрономическом пространстве производители и потребители так же оперируют системой разделяемых всеми смыслов еды. Самое большое значение для нас в методологии исследования гастрономического пространства Петербурга имеет то направление структурализма, которое получило общее название “постструктурализм”; а в его рамках - “генетический структурализм” (или “структуралистский конструктивизм”). Как и постмодернистская социология Жана Бодрийера, генетический структурализм является развитием постструктурализма, однако в нем подчеркивается не столько самостоятельность и самореферентность знаков, сколько возможность конструирования реальности на основе когнитивных структур. В нем соединяется принцип структурализма (действие индивида детерминировано теми структурами, в которых он оказывается) и принцип социального конструирования реальности (разработанный в феноменологической социологии), который означает, что весь мир - это продукт сознания индивида; в своем представлении и сознании индивид конструирует - а не просто отражает как в зеркале - окружающую действительность. Из методологического арсенала генетического структурализма Пьера Бурдьё мы используем несколько понятий и концепций. Во-первых, это понятие габитуса и теория вкуса; во-вторых; теория форм капитала; в-третьих, концепция социального поля и гастрономического пространства (food space); в-четвертых, теория социальных классов. Самое простое моделирование гастрономического пространства представлено у Бурдьё как двухмерное пространство (обычная

декартова система координат), по оси абсцисс находится культурный капитал, по оси ординат - экономический капитал <sup>20</sup>. Низкий экономический и культурный капитал предполагает еду типа fast food. С ростом экономического капитала дешевые и высококалорийные продукты уступают место легким и дорогим, углеводы заменяются на белки. Если культурный капитал значителен, а экономический - нет, то возрастает культурное потребление продуктов питания; здесь преимущество у этнической кухни; ценится у продуктов естественный вкус; добавляются так называемые полезные продукты. При возрастании экономического и культурного капитала одновременно ценится здоровое питание; разнообразные и дорогие деликатесы. Еда в дорогом ресторане для этого гастрономического пространства более всего естественна. Петербург и его гастрономическое сообщество можно поместить в эту систему координат еды Бурдьё. Для Петербурга в целом характерны невысокие (особенно относительно Москвы) доходы населения и сравнительно высокий уровень культурного капитала (не только образовательного, но и собственно культурного). Бурдьё считает, что такая социальная общность с низким экономическим и высоким культурным капиталом будет предпочитать недорогие, но интересные продукты, нетипичные с гастрономической точки зрения, в том числе и экзотические. Именно в такой ситуации люди предпочитают этническую кухню и рестораны национальной кухни.

## **Гипотезы исследования.**

### **Первая гипотеза:**

Исходя из концепции гастрономического пространства Бурдьё, мы предполагали, что *вкусы петербургского сообщества в целом формируются на основе относительно невысокого экономического капитала (соответственно,*

---

<sup>20</sup>Bourdieu P. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Camb., Mass.: Harvard Univ. Press and Routledge&Kegan Paul Ltd. 1984. p.186; Бурдьё П. Различение: социальная критика суждения // Западная экономическая социология: Хрестоматия современной классики / Сост. и науч. ред. В.В. Радаев; М.: Российская политическая энциклопедия (РОССПЭН), 2004, с.543.

*выбора недорогих продуктов) и высокого культурного капитала (следовательно, уклона в этническую кухню и продукты).*

Наши эмпирические исследования подтвердили частично эту гипотезу: действительно; низший средний класс предпочитает рестораны этнической кухни (“Токио-Сити”; “Евразия”; “Две палочки”); а высший средний класс - рестораны “Гинза” (сначала это были рестораны японской кухни; теперь в большей степени - кавказской). Однако около 50% населения города практически не посещает рестораны и кафе. Теме не менее, среди любимых блюд горожане называют кавказский шашлык, шаверму, суши. Новая петербургская кухня продвигает высокую кухню, но по относительно доступным ценам (что абсолютно не понятно в московском гастрономическом пространстве - там высокая кухня может быть только дорогой). Однако наша гипотеза не подтвердилась полностью: если культурный капитал существенно влияет на практики питания петербуржцев, то экономический не так сильно, как мы ожидали. Наши богатые принципиально питаются так же (плохо), как и бедные, но только больше тратят на еду (в том числе и бесполезную).

### **Вторая гипотеза:**

Исходя из общей концепции экономической социологии питания (обусловленность социальных факторов экономическими), мы предполагали, что *социальные паттерны потребления продуктов питания в городе зависят от системы местного производства и его традиций.* Эта гипотеза подтвердилась: Петербург - “молочный город”, потребление молочной продукции здесь на 100 кг в год больше средних российских показателей, что обусловлено географическим положением и климатом, эта тенденция начинается с дореволюционных времен, когда финны в окрестностях Петербурга занимались молочным животноводством (хлеб считалось экономически выгодным завозить из других губерний); потом она продолжилась в советское время, но уже на крупных молочных заводах; сегодня Петербург отличается высоким производством молока и молочных

продуктов - более 450 тыс. тонн в год (именно эту продукцию более всего и экспортирует Петербург). Хорошо развита в Петербурге кондитерская промышленность - мы производим более 250 тыс. тонн в год кондитерских изделий. Поэтому и потребление кондитерских изделий в Петербурге на уровне 25 кг в год на одного жителя. Очень сильны в Петербурге традиции пивоваренного производства; мы производим 50 млн. декалитров пива в год. Соответственно, и потребляем много - более 100 л в год.

**Эмпирическая база диссертации:** результаты социологического исследования "Еда и мы: социальные практики питания петербуржцев", проведенного под руководством Ю.В. Веселова, в котором автор диссертации принимал непосредственное участие (как в сборе эмпирического материала, так и в его обработке и анализе). Во-первых, это телефонный опрос жителей Петербурга, 2017, выборка 1054 чел., репрезентативна по основным социально-демографическим показателям. Мы исследовали модели питания (завтрак, обед и ужин); посещение столовых; кафе; ресторанов. Во-вторых, сравнительный опрос жителей Петербурга и Ленинградской области, 2018 г.; выборка 1000 респондентов (800 жителей Петербурга; 200 жителей сельских поселений Ленобласти). Мы исследовали способы организации питания (домашняя или общепит; покупка продуктов питания (где и что покупается); практики экономии при покупке еды; технология приготовления еды; использование полуфабрикатов и консервов; выбор вкусов; разнообразие питания; качество еды; распространение фастфуда; приверженность экологически чистым продуктам питания; сколько потребляется воды и какого качества; употребление алкоголя; субъективная оценка здоровья; распространенность основных заболеваний; вредные привычки; избыточный вес; факторы, препятствующие правильному питанию; сбалансированность питания; физическая активность. Все телефонные опросы проводились "Центром социологических и интернет исследований "(СПбГУ). В 2017-2018 гг. автор участвовал в проведении серии глубинных интервью (55 респондентов). Все

данные проанализированы с точки зрения основных социальных параметров (пол; возраст; доход; семейное положение; образование). Мы также проводили две фокус-группы со студентами петербургских вузов на предмет исследования отношения молодежи к студенческим столовым (основные проблемы общепита и желательные пути их решения). В диссертации также использованы статистические данные о питании петербуржцев<sup>21</sup>, исторические и архивные данные.

**Теоретическая и практическая значимость исследования.** Результаты исследования развивают теорию и методологию экономической социологии питания, расширяют концепцию гастрономического пространства, а также позволяют рассматривать гастрономический Петербург с позиции методологии экономической социологии питания. Материалы диссертационного исследования могут быть использованы для анализа развития общественного питания в Петербурге; в академической практике (в курсе «Социология питания»).

**Основные научные результаты, полученные в диссертации и определяющие ее научную новизну.**

1. Разработаны теоретико-методологические подходы в анализе гастрономического пространства, в частности представлена концепция экономической социологии питания, которая применяется в исследовании гастрономического пространства Санкт-Петербурга.
2. Проанализировано на основе статистического и архивного материалов развитие производства и торговли продуктами питания в Санкт-Петербурге за последние три столетия; выявлены на основе качественных и

---

<sup>21</sup> Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга (Статистический бюллетень). СПб: Петростат, 2019; Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств): статистический бюллетень. СПб.: Петростат, 2015. Рацион питания населения. 2013: Статистический сборник. М.:ИИЦ «Статистика России», 2016.

количественных социологических исследований социальные паттерны потребления продуктов питания; показаны исторические тенденции и векторы развития общественного питания.

3. Сделан набросок гастрономического портрета Санкт-Петербурга, в котором аналитически определены основные характерные черты производства, обмена, потребления и приготовления продуктов питания в городе на Неве.

### **Тезисы, выносимые на защиту:**

1. *Социальные паттерны питания должны рассматриваться в зависимости от экономических условий формирования гастрономического пространства: потребление продуктов питания, вкусы и предпочтения во многом определяются условиями производства; возможностями импорта и доставки продовольственных товаров; системой торговли продовольствием и спецификой развития отрасли общественного питания.* Характерные черты гастрономического портрета Петербурга определяются тем, что здесь исторически развивалось молочное животноводство (производство зерновых считалось невыгодным); соответственно, потребление молока и молочных продуктов существенно выше, чем в других российских регионах. Петербург - морской порт, поэтому с самого начала строительства города он включен в глобальную систему доставки продовольствия (сахар; кофе; шоколад; вино; табак). Поэтому Петербург - город с развитой кондитерской промышленностью (потребление кондитерских изделий и шоколада существенно выше, чем в других городах); его жители предпочитают в большей степени кофе, чем чай; в отличие от других городов России здесь вино любят больше, чем водку. Но в отношении потребления алкогольной продукции тренд в Петербурге с 18-го столетия задают пивовары, в среднем потребление пива больше 100 литров в год на человека.
2. *Гастрономическое пространство Петербурга формируется благодаря кросс-культурным влияниям, если раньше доминировала вестернизация*

питания, то с ХХв. расширяется тенденция истернизации, что обуславливает формирование гастрономической идентичности жителей города. Город с самого начала был открыт западным и восточным влияниям (в большей степени ориентировался на Европу, а не на Россию) - в 18 в. английским, голландским и немецким тенденциям в развитии гастрономии и кухни (картофель; сосиски и колбасы, пиво); в девятнадцатом столетии - французским (формирование высокой кухни; шампанское); с 1930-х начинается расширения влияния кавказской кухни (шашлык, вино); а в эпоху перестройки - японской, а потом китайской кухни (суши, роллы и вок). Однако гастрономический Петербург не просто заимствует зарубежные тенденции кулинарии, он творчески приспосабливает их, создавая свою собственную интерпретацию западной или восточной кухни. Гастрономическое пространство создается (производится) в том числе как символическое пространство - важно не аутентичное присутствие зарубежной кухни, а наш представление (может быть и мифологизированное) о ней; например, не важно, что в Петербурге нет и не было аутентичной японской кухни, важно то, что мы, петербуржцы, считаем японской кухней.

3. Начиная с 18-го и 19-го столетия гастрономический Петербург закладывает основы модернизации российской кухни в целом, что связано с основной тенденцией рационализации - в технологии и способе приготовления блюд (распространение голландских печей и плит); в производстве посуды и кухонной утвари; в порядке подачи и размерах блюд; в трансформации вкусов (дифференциация и отделение вкусов друг от друга). В ХХ столетии Ленинград закладывает основы обобществления и индустриализации питания (фабрики-кухни), которые потом распространяются во всем СССР. В новом столетии феноменальное развитие общественного питания в Петербурге и Новая петербургская кухня также показывает вектор возможного движения российской гастрономии и кулинарии.

4. *Повседневные социальные практики питания более всего воздействуют на состояние здоровья населения Петербурга, которое не отличается в лучшую сторону по сравнению с другими регионами; питание петербуржцев не сбалансировано по своему составу и структуре; основная проблема - унылое однообразие питания. Дело не в отсутствии средств, а в нехватке знаний о правильном и здоровом питании; в нежелании людей изменить свои традиции питания; в нерациональном отношении к собственному питанию.*
5. *Социально-классовая дифференциация питания в Петербурге не окончательно завершена, все еще остается инерция развития советского прошлого. Наши богатые слои (подчеркнем, речь не идет о совсем небольшом слое сверхбогатых) питаются примерно так же, как и бедные, только потребляют продуктов несколько больше и покупают их в дорогих магазинах; но вкусы богатых, среднего класса и бедных не кардинально отличаются (например, богатые потребляют больше бедных таких продуктов питания, как картофель или сахар; чем выше доход, тем чаще поход в заведения фаст-фуда, при том что, в Петербурге доступны все возможные заведения общественного питания). Эта тенденция отражается и в состоянии здоровья высших классов, у которых по некоторым болезням существенно более высокий уровень по сравнению с низшими классами.*

#### **Апробация работы.**

1. XIII Ковалевские чтения «Молодежь XXI века: образ будущего» 14 - 16 ноября 2019 года Круглый стол: «Образ жизни, здоровье и питание молодежи» (ауд.205) Круглый стол организован в рамках проекта РФФИ №17-03-00631-ОГН; доклад «Питание и здоровье молодежи» (совместно с Веселовым Ю.В.), опубликован в: Молодежь XXI века: образ будущего / Материалы научной конференции XIII Ковалевские чтения 14-16 ноября 2019 года. СПб.: Скифия-принт, 2019.

2. "Здоровье населения в России: институциональные проблемы и индивидуальные риски" (Петербург 8-9 июня 2018 г. Социологический институт РАН–филиал Федерального научно-исследовательского социологического центра Российской академии наук); круглый стол "Социология питания и общественное здоровье"; доклад "Социальные практики питания и здоровье жителей Петербурга" (совместно с Веселовым Ю.В.)

**Статьи:**

Чернов Г.И. Еда и мы: гастрономический портрет Петербурга (эссе) - Веселов Ю. В., Чернов Г. И. Еда и мы: гастрономический портрет Петербурга (эссе) // Журнал социологии и социальной антропологии, 2018, 21(1): 182-209.

Чернов Г.И. Формирование социально стратифицированных практик питания: влияют ли доходы на здоровье? - Веселов Ю. В., Никифорова О.А., Чернов Г. И. Формирование социально стратифицированных практик питания: влияют ли доходы на здоровье? // Наука и бизнес: пути развития, 2019, № 12 (102)

Чернов Г.И. Социальные различия в питании и здоровье городского и сельского населения (на примере Санкт-Петербурга и Ленинградской области) - Веселов Ю. В., Никифорова О.А., Чернов Г. И. Социальные различия в питании и здоровье городского и сельского населения (на примере Санкт-Петербурга и Ленинградской области) // Общество: социология, психология, педагогика, 2019, № 10 (66) DOI: [10.24158/spp.2019.10.2](https://doi.org/10.24158/spp.2019.10.2)

### **Монографии, главы в учебно-методических пособиях:**

Чернов Г.И. Санкт-Петербург: гастрономический портрет. - Веселов Ю. В., Чернов Г. И. Санкт-Петербург: гастрономический портрет. СПб: Реноме, 2020. ISBN 978-5-00125-277-1

Чернов Г.И. Питание и здоровье жителей Петербурга и Ленинградской области - Социология питания и общественное здоровье: учебно-методическое пособие. / Под ред. Ю.В. Веселова. СПб.: Скифия-принт, 2018. ISBN 978-5-98620-328-7

### **Публикации в прессе:**

Чернов Г.И. От устриц до корюшки. Как менялся гастрономический портрет Петербурга. - Веселов Ю.В., Чернов Г.И. От устриц до корюшки. Как менялся гастрономический портрет Петербурга // Аргументы и факты, 25 июня, 2018 г.

### **Структура работы.**

Диссертационная работа состоит из двух глав, каждая из которых содержит три параграфа. Первая глава посвящена теоретико-методологическим проблемам исследования питания в социальной и экономической теории. Вторая глава содержит анализ гастрономического пространства Петербурга.

## Глава 1. Социально-экономические основы исследования питания

### 1.1 Создание социальной теории питания

Как понять сущность питания человека? Чтобы ответить на эти вопросы, мы должны обратиться к философии. Для греков весь мир состоит из четырех основных элементов - воды, огня, воздуха и земли. В пифагорейской школе предполагалось, что все эти элементы представлены в определенной комбинации в каждом веществе. Каждый элемент обладает качествами: огонь горячий и сухой, вода холодная и влажная. Всякая пища - это сочетание этих элементов и их качеств. Для Аристотеля жизнь - это процесс питания, человек питается, как все другие существа, у него есть растительная душа, которая отвечает за питание и рост<sup>22</sup>. Голод - это стремление к сухости и теплу, жажда - холодная и влажная. Питание - процесс переваривания пищи в кровь; это происходит из-за того, что у каждого живого существа есть тепло. Питается ли человек подобным или противоположным? Аристотель дает такой ответ: человек питается противоположным, но в процессе переваривания пищи она превращается в подобное.

Правильное питание для греков - это гармоничное сочетание элементов; Цельс в трактате о медицине (1 в. до н.э.) пишет - питание должно быть сбалансированным (сухим-влажным; теплым-холодным; твердым-мягким). Но правильно ли человек питается? Платон считал, что поскольку у человека есть разумное начало души, с его помощью человек способен рассуждать; и есть неразумное начало - оно отвечает за голод, жажду и другие желания. Именно это яростное начало души заставляет человека стремиться к пустым удовольствиям. Еда, чтобы удовлетворить потребность в пище - необходима, но еда только для удовольствия - чистое безумие, с точки зрения Платона. Вот почему он выступает против увлечения греками кулинарией и гастрономией;

---

<sup>22</sup> Аристотель. О душе // Аристотель. Соч. в 4-х томах. Т.1, М.: "Мысль", 1976, Кн.2. Гл.2,3. с.371-448.

против кулинарных книг, появившихся в то время; против возвышения в обществе профессии повара. Таким образом, пища у Платона приобретает особое социальное измерение - моральное. Еда как необходимость оправдана; еда как удовольствие, как страсть - это зло. В своей модели идеального государства он требует возврата к старым порядкам - жарить мясо на вертеле, как когда-то готовили гомеровские воины; есть только всем вместе за одним столом; всем даны одинаковые порции; никаких острых приправ и прочих излишеств<sup>23</sup>. Если общество думает только о банкетах, носит повара на руках и гоняется за деликатесами, результатом такого коллективного безумия станет не демократия, а тирания.

Еще больше еда как моральная ценность проявляется в работах римских стоиков. Сенека считает, что мы как природные существа слишком зависим от еды, а человеческое в отличие от животного как раз заключается в преодолении этой природной зависимости. Если человек поддается страсти гастрономических удовольствий, то заболевает не только его тело, но и душа. Она становится жадной и ненасытной. Поэтому еда не имеет ничего общего с добродетелью, заключает Сенека<sup>24</sup>. Другое направление в философском осмыслении еды - школа Плотина, которая поддерживает вегетарианство. Порфирий (233-306 г. н.э.) пишет сочинение “О воздержании от одушевленных”, где он осуждает тех, кто ест мясо. Ведь у животных так же есть душа, как и у людей. Спасение души возможно только при отказе от убийства животных.

Еда в римском обществе формировала государственное социальное единство; с ее помощью формировалась социальная идентичность. Плиний Старший в своей “Естественной истории” описывает знакомый римлянам растительный и животный мир; и все, что употребляемо в пищу. Но вот он доходит до скифов: конечно, они питаются у Плиния человеческим мясом. Да и все варвары едят неправильно: сливочное масло вместо оливкового; пиво

---

<sup>23</sup> Платон. Государство. М.: АСТ, 2016. Кн.4.

<sup>24</sup> Луций Анней Сенека. Нравственные письма к Луцилию. М., Издательство «Наука», 1977. Письмо 4 и 21.

вместо вина; свиной жир вместо рыбы. Так римляне сами были убеждены и нас убедили - их средиземноморская диета самая полезная. Но не будем свысока относиться к гастрономической составляющей Римской империи - все же она кормила 50 млн. человек, которые может не ели досыта, но и не знали постоянного голода. Но империи в VI веке н.э. уже нет; в Средние века римские поля зарастают лесом; вдруг опять возникает культ охоты и мяса; а голод становится частым гостем за столом бедняков - ведь нет государства; нет и помощи от него, бесплатной раздачи хлеба.

В римском обществе, не смотря на все интеллектуальные усилия стоиков, еда всегда считалась благом. И вдруг у христианских теологов она превращается в грех. Аврелий Августин в пятом столетии н.э. говорит, что человек, вкушая пищу сверх необходимого, совершает грех. Выбирая удовольствия питания человек грешит против природного порядка, ведь есть высшие и низшие способности. Высшие способности - это способности понимания; а тут низшие способности (питание и удовольствие) становятся самоцелью. Фома Аквинский в “Сумме теологии” объявляет голод добродетелью. Но не всякий, а только тот голод, когда человек воздерживается от пищи умеренно и ради разумной цели. Какой цели? Цели нравственного совершенствования и приближения к Богу. В отличие от язычества и других монотеистических религий христианство отвергает сакральную значимость самой пищи - ведь раньше всякая пища делилась на чистую и нечистую (и до сих пор у мусульман халяль и харам; у иудеев - кашрут и трефа). Христианство не считает пищу по своим качествам пригодной или непригодной для еды. Фома Аквинский пишет, что все, что входит в человека в качестве еды не оскверняет его духовно; оскверняет же только неупорядоченное (то есть нечеловеческое, зверское) желание еды <sup>25</sup>. Чревоугодие, жадность - это не просто грех, а смертный грех. Чревоугодие, или гастримаргия, ведет к “тупости, что касается разумения”, а воздержание наоборот - способствует

---

<sup>25</sup> Фома Аквинский. Сумма теологии. К.: Ника-Центр, 2014. Том.9. Вопрос 148.

постижению глубин премудрости. Так утверждается в христианской жизни Европы особый ритм питания - от постов к праздникам; от ограничения в питании к карнавалам с их неумеренным потреблением пищи.

Можно было бы ожидать, что переворот в питании произойдет под давлением светской власти. Но оказалось, что настоящая революция в питании будет инициирована самой христианской церковью. Против постов выступили церковные реформаторы 16 в. Мартин Лютер писал в работе “О свободе христианина” (1520 г.), что те, кто думают, что с помощью обрядов или воздержания от употребления мяса получают спасение, ошибаются; сущность христианской веры совершенно в другом; и вообще “Богу нет дела, что вы там едите”. Швейцарские протестанты Цвингли и Кальвин еще более решительны - они утверждают, что в Библии ничего нет о постах; если хотите - не ешьте мяса, но оставьте христианам право свободного выбора <sup>26</sup>. Казалось бы, наконец у протестантов установилась свобода выбора гастрономических удовольствий. Однако в Женеве Кальвин установил нечто подобное теократической диктатуре: перед едой обязательна молитва; карты, пьяные клятвы, песни, танцы, шутки в пивных заведениях запрещены; официанты обязаны были докладывать властям, кто ведет себя неподобающе; в 9 вечера все заведения закрываются.

Интересно, что эта протестантская история с постами имеет отношение к Петербургу. Петр 1 до своей поездки в Европу строго соблюдал православные посты. После знакомства с протестантской Европой (Голландией, Германией и Великобританией) его отношение к постам поменялось. Тем не менее, он все же не нарушает демонстративно посты, а испрашивает разрешения в 1715 г. у Вселенского патриарха на “мясоястие” для себя и для армии (отлично зная, что Константинопольский престол сильно зависит от российских взносов). Петр пишет про войско: “...во время постов большая часть помянутых войск различными болезнями страждут, и многие тысячи из оных и помирают, и в

---

<sup>26</sup> Лютер М. О свободе христианина // <https://www.bible-center.ru/article/freedom>; Кальвин Ж. Наставление в христианской вере. М: Изд-во РГГУ, 1998, Кн. 4, Гл.14.

том не малая есть опасность (аще имеем во всем надежду на всемогущаго Бога), да не каво обрящемся бессильны на отпор неприятелем, и да не нападут на нас в такое время супостаты противные... сие не ради отвержения канонов и преданий церковных, что да не будет, но оные истинно и ненарушимо содержим, но и паче ради крайней нужды и пользы христианскаго воинства требую»; и также для себя: "...болезни мне приключаются больше от всяких суровых еств, а особливо понеже принужден быть непрестанно для обороны Святыя Церкви и государства и подданных моих в воинских трудных и отдаленных походах и путешествиях, в которых трудно что удобное от постных ядей к пропитанию получить" <sup>27</sup>.

Таким образом, в Петербурге с петровских времен установилось довольно терпимое отношение к соблюдению или несоблюдению постов. Экспаты, конечно, постов не соблюдали; да и финны, жившие на Охте, тоже не придерживались постов (баптисты считают, что пост – это не ограничение в пищи, а воздержание от неугодных Богу поступков) и были готовы в любое время предложить горожанам молочные продукты. Среди дворянства отношение к постам было различным: были строгие поборники старины; а были и те, кто вовсе не придавал им значение. Е.В. Лаврентьева в замечательной книге "Культура застолья XIX века" пишет: "Во многих дворянских домах пост соблюдался очень строго. Однако немало было и тех, кто постился только в первую и последнюю неделю (были и те, кто вообще игнорировал пост)"<sup>28</sup> Кроме того, если пост соблюдали, то смысл его зачастую терялся, поскольку многообразие и обилие постных блюд поражало: "Пост в нашем доме соблюдался строго, — читаем в воспоминаниях В. В. Селиванова,

---

<sup>27</sup> Грамота государя Петра Великого от 4 июля 1715 года к Константинопольскому патриарху Космье с просьбою разрешить на мясоятие во все посты всему русскому войску во время воинских походов. Грамота государя Петра Великого от 4 июля 1715 года к Константинопольскому патриарху Космье с просьбою разрешить ему, государю, на мясоятие во все посты. Цит.по: Каптерев Н.Ф. Характер отношений России к православному Востоку в XVI и XVII столетиях. Сергиев Посад, 1914. с.404-408.

<sup>28</sup>Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века. Пушкинская пора. М.: Терра-Кн.клуб, 1999. с.96-97.

— но по обычаю тогдашнего времени великопостный стол представлял страшное обилие явств... Вот каша из манных круп с грибами, вот горячее, рекомое оберточки, в виде пирожков, свернутых из капустных листов, начиненных грибами, чтобы не расплзлись, сшитых нитками и сваренных в маковом соку. Вот ушки и гороховая лапша, и гороховый суп, и горох просто сваренный, и гороховый кисель, и горох, протертый сквозь решето. Каша гречневая, полбяная и пшенная; щи или борщ с грибами и картофель вареный, жареный, печеный, в винегрете убранном и в винегрете сборном, и в виде котлет под соусом. Масло ореховое, маковое, конопляное, и все свое домашнее и ничего купленного. Всех постных явств и не припомнишь, и не перечтешь”<sup>29</sup>.

Философия Нового времени представляет новое понимание еды и питания. Теперь все рассматривается через призму рациональности. Рене Декарт практически как медик объясняет пищеварение в “Рассуждении о методе” (1637г.): “... для объяснения питания и образования в теле различных выделений достаточно сказать, что та же сила, при помощи которой кровь, разжижаясь, продвигается из сердца к окончаниям артерий, задерживает некоторые части крови в органах, через которые они проходят, и замещает там другие части, вытесняемые оттуда, и при этом в зависимости от положения, фигуры и малости пор, встречающихся крови, одни ее части занимают известные места скорее других, подобно тому как зерна разделяются между собой, проходя через сито с разными отверстиями, что может наблюдать каждый”<sup>30</sup>. Шарль Монтескье в работе “О духе законов” (1748 г.) пишет, что первый естественный закон человеческого существования - это мир; второй закон - стремление добывать себе пищу; третий закон - общение людей; четвертый закон - желание жить в обществе<sup>31</sup>. Второй естественный закон человеческого существования по-разному проявляется в разных обществах:

---

<sup>29</sup> Там же, с.97.

<sup>30</sup> Декарт Р. Рассуждение о методе. Часть пятая “Порядок физических вопросов” // <https://mipt.ru/education/chair/philosophy/textbooks/sources/Cartesius.php>

<sup>31</sup> Монтескье Ш.Л. О духе законов // Монтескье Ш.Л. Избранные произведения. М.: Гослитиздат, 1955. Книга 1; Гл.2; Книга 14, Гл.10.

питание зависит от географического положения страны. На Востоке один тип питания, а на Западе другой; например, Монтескье утверждал, что градус пьянства обусловлено только градусом широты - чем севернее, тем пьют больше. Г.В. Ф. Гегель в работе “Философия права” (1821 г.) соглашается, что потребность в питании - всеобщая естественная потребность, но человек тем и отличается от животного, что выходит из “природной непосредственности” и создает многообразие потребностей. Поэтому естественные потребности заменяются социальными потребностями, а еда становится продуктом культуры<sup>32</sup>. К.Маркс потом повторяет эту гегелевскую идею, что человек не приспосабливается к условиям среды, а сам создает эти условия, раздвигая в ходе истории природные границы. Так *еда теряет свое естественное, природное назначение и становится продуктом культуры, а питание - социальным процессом.*

Очень интересна концепция философии пищи русского философа С.Н. Булгакова. Он защищает диссертацию по теме “Философия хозяйства” (1912г.), которая потом будет опубликована как книга <sup>33</sup>. В ней он затрагивает вопросы философии питания: “ Для естествоиспытателя вопрос о еде есть, конечно, сложная проблема физиологических функций нашего организма... Однако каковы бы ни были физиологические органы питания, биологической наукой отнюдь не устраняется и не разрешается более общий, метафизический вопрос о значении еды... Еда есть натуральное причащение, – приобщение плоти мира. Еда в этом смысле является обнаружением нашего существенного, метафизического единства с миром... Питание, еще шире понимаемое, включает в себя не только обмен веществ в указанном значении, но и всю нашу «чувственность» (в кантовском смысле), т. е. способность аффицироваться внешним миром, получать от него впечатления или раздражения чувств. Мы едим мир, приобщаемся плоти мира не только устами или органами

---

<sup>32</sup> Гегель Г.Ф.В. Философия права // Гегель Г.Ф.В. Сочинения.М.-Л.: Соцэргиз, 1934. Т. VII. с. 211 — 262, §190.

<sup>33</sup>Более подробно о философии хозяйства С.Н. Булгакова см.: Веселов Ю.В. Экономическая социология: история идей. СПб: Изд-во СПбГУ, 1995.

пищеварения, не только легкими и кожей в процессе дыхания, но и в процессе зрения, обоняния, слуха, осязания, общего мускульного чувства. Мир входит в нас через все окна и двери наших чувств и, входя, воспринимается и ассимилируется нами. В своей совокупности это потребление мира, бытийственное общение с ним, коммунизм бытия, обосновывает все наши жизненные процессы”<sup>34</sup>.

А что современная петербургская философия? Занимается ли она проблемами философии питания? Вопросами философии питания активно занимаются коллеги из петербургского филиала Высшей школы экономики <sup>35</sup>. В Санкт-Петербургском государственном университете на философском факультете в 1990-х и 2000-х гг. было проведено несколько конференций по данной теме: “Философия пира” (1999), ”Языки еды” (2002); “От пира к посту: трансформации культурных практик от Античности к Средним векам” (2008). По результатам этих конференций опубликовано большое количество интересных работ: К.С. Пигров “Быть - значит есть”; Е.И. Кудрявцева “Онтогенез дегустации: пищевые игры”; А.К. Секацкий “Дисциплина пира: проблема незваных гостей”; В.Савчук “Критик-антропофаг и всеядность культурала”; Б. Марков “Еда: удовольствие, власть, привычка”; Н. Карпицкий “Два текста о еде” и др. <sup>36</sup>.

Социология как наука появляется в начале 19-го столетия. Вместе с ней, рука об руку, так сказать, возникает гастрономия как наука. Жан Антельм Брилья-Саварен в книге “Физиология вкуса” (1825 г.) пишет: “Гастрономия есть научное знание всего того, что относится до питания человека.... Гастрономия имеет отношения: к естественной истории по классификации

---

<sup>34</sup>Булгаков С.Н. Философия хозяйства. М.: Институт русской цивилизации, 2009.с.119-120.

<sup>35</sup>Сохань И. В. К вопросу о возможности философии пищи: Э. Левинас // Вестник Челябинского государственного университета. 2011.Вып. IX. с. 110-123; Сохань И. В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. 2013. №1 (9). с.99-109; Сохань И.В. Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920-1930-х гг.). Томск: Издательство ТГУ, 2011.

<sup>36</sup>Философия пира: опыт тематизации. Под ред. К.С. Пигрова. СПб.: Летний сад, 1999; Философские пиры Петербурга: Сборник. СПб: Изд-во СПбГУ, 2005.

питательных веществ; к физике — по исследованию их свойств; к химии — по различным анализам и разложениям, которым они подвергаются; к кухне — по искусству готовить различные кушанья и придавать им приятный вкус; к торговле — по изысканию средств к наивыгоднейшей покупке нужных для нее предметов и к выгоднейшей продаже приготовляемых ею продуктов; наконец, к политической экономии — по тем источникам дохода, которые она доставляет государству, и по тем средствам обмена, которые она дает народам”<sup>37</sup>. Однако отцы французской социологии - Огюст Конт и Эмиль Дюркгейм не обращают на питание ни малейшего внимания. Только Герберт Спенсер в своей работе “Принципы социологии” (1876 г.) совсем немного говорит о “поддерживающей системе” (то есть системе питания) социального организма. Когда питается отдельный человек, то его индивидуальное питание подчиняется и входит в систему общих законов питания социального организма. Посредством питания индивида питается вся социальная система. Значит, *питание не просто индивидуальный, а социальный процесс, подчиняющийся общим социальным законам*. И для биологического организма, и для социального организма законы питания общие. Какие? Например, закон дифференциации. Например, у растений происходит деление поддерживающей системы на две части - корни отвечают за доставку из почвы воды и минералов (и других питательных веществ), листья отвечают за процесс фотосинтеза. У хищных животных в рамках системы питания появляются такие органы, как желудок, зубы и др. Так и в примитивных обществах возникают специализированные органы - например, появляются орудия труда для труда и получения пищи. Происходит локализация и профессионализация в системе питания; например, сельское хозяйство разделяется на растениеводство и скотоводство. Так система питания (“The Sustaining System”) в обществе

---

<sup>37</sup> Брилья-Саварен Ж.А. Физиология вкуса. Цит. по: Лаврентьева Е.В. Культура застолья 19 века. М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 1999, с.205.

превращается в то, что мы называем экономической системой и разделением труда<sup>38</sup>.

Георг Зиммель был первым в социологии, кто написал специальную работу по социологии питания. Это была “Социология трапезы” (“Soziologie der Mahlzeit”, 1910 г.)<sup>39</sup>. В ней Зиммель раскрывает социализирующую функцию питания, “социологическая структура трапезы” связывает индивидуальное действие с “привычкой к общественности”. Совместная еда и питье порождает огромную “социологизирующую силу”. Для Зиммеля как сторонника “формальной социологии” центральной является социальная форма процесса потребления еды. Социальная функция питания приводит к временной регулярности трапезы - едят не тогда, когда наступит голод, а когда в предписанный час собирается социальная группа. Это первое преодоление примитивного натурализма еды, второе - это иерархия трапезы, то есть установленная обществом последовательность и очередность подачи блюд и соответственно питания; и наконец третье - это регулирование застольных манер (о которых потом напишет Норберт Элиас в работе “О процессе цивилизации”<sup>40</sup>).

Американский социолог и экономист Торстейн Веблен в работе “Теория праздного класса” (“The Theory of the Leisure Class”, 1899 г.). в Гл. IV. “Демонстративное потребление” обращает внимание на социальную дифференциацию питания - различия в питании классов. Навязчивая разборчивость в блюдах и напитках является атрибутом высших классов, выступает отдельной способностью, которую необходимо воспитывать.

---

<sup>38</sup> Spencer H. The Principles of Sociology, vol. 1 // <https://oll.libertyfund.org/titles/spencer-the-principles-of-sociology-vol-1-1898>.

<sup>39</sup> Зиммель Г. Социология трапезы // Социология: теория, методы, маркетинг. 2010. № 4. с.187-192. Об истории социологии питания также см.: The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture. Ed. by Stephen Mennell; Anne Murcott; Anneke van Otterloo. London: Sage, 1992; Poulain J.-P. The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society. Bloomsbury: Academic, 2017.

<sup>40</sup> Элиас Н. О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования. М., СПб.: Университетская книга. 2001. Том 1. “Изменения в поведении высшего слоя мирян в странах Запада”. Часть 2. Гл. 4. “О поведении за едой.”

“...Праздный господин... не только вкушает хлеб насущный сверх необходимого минимума для поддержания жизни и здоровья — его потребление приобретает особую специфику в отношении качества потребляемых товаров. Он вволю потребляет самое лучшее из еды, напитков, наркотиков, жилья, услуг, украшений, платья, оружия и личного снаряжения, увеселений, амулетов, а также божеств и идиолов... Он учится вести свою праздную жизнь по должной форме”<sup>41</sup>. Веблен также говорит о “денежных канонах вкуса” - все, что дорого из продуктов питания, то и считается вкусным; а если столовый сервиз из серебра и ручной работы (то есть дорогой) - то это еще и красиво. Так формируется денежная психология и денежная эстетика вкуса высшего класса. Итак, *потребление продуктов питания становится демонстративным потреблением - продукты питания и напитки употребляют не только для удовлетворения потребности в пище, а еще и для подтверждения и воспроизводства своего социального статуса.*

В 1930-х годах самые замечательные концепции социологии питания формируются в рамках социальной антропологии. В британской традиции социальная антропология соединялась непосредственно с социологией, причем социология входила в предмет более широко понимаемой социальной антропологии. И Джеймса Фрэзера, и Альфреда Рэдклифф-Брауна, и Бронислава Малиновского и других антропологов интересовали правила питания в примитивном обществе: это пищевые запреты - табу; пища как жертва богам - то есть символизация еды; и конечно практики и обычаи распределения и приготовления пищи. Но они специально не занимались этим вопросом, настоящий научный прорыв произошел после публикации в 1932 г. работы “Голод и труд в примитивном племени: функционалистское исследование питания Южных Банту” О. Ричардс. Полевые исследования Одри Ричардс показывают, что даже самые примитивные племена имеют

---

<sup>41</sup> Веблен Т. Теория праздного класса. М.: Прогресс, 1984. Гл.4.

институционализированные нормы пищевого поведения; у них есть мифы и религиозные представления, связанные с едой.<sup>42</sup>

Вслед за Малиновским, Ричардс определяет базовыми культурными потребностями такие, которые необходимы для выживания социальной группы. Человек приспособлен эволюционно к разным видам пищи (и фрукты, и овощи, и мясо, и рыба, и морепродукты), но его диета связана не только с ареалом обитания и климатическими условиями, а главным образом с культурой - *человек главным образом ест то, что предписывает ему его общество*. Разнообразные продукты, вполне пригодные в пищу, не используются, поскольку считаются нечистыми. Ричардс пишет, что сомалийцы, например, не едят зеленые овощи; так же кенийские племена употребляют молоко и кровь буйволов, но никогда не едят овощей. Что такое еда с функционалистской позиции? Британские антропологи показали, что выступая базовой потребностью, материальной тканью человеческого существования, *питание является институтом социализации примитивной группы, коллективное питание обеспечивает единство (интеграцию) социальной общности, но в то же время воспроизводит дифференциацию (отделение от других групп)*. Так с позиции функционализма *питание выступает источником формирования групповой идентичности*; посредством питания человек воспринимает как свое "я", так и принадлежность к своей социальной группе.

Французские социальные антропологи выделили совершенно иной аспект социологии питания. Они стали разрабатывать новый метод - структурную антропологию. В чем заключается структурный метод в отличие от функционализма? Именно структура социального явления, часто скрытая и не сразу воспринимаемая исследователем, проявляет его смысл, точно так, как и в структурной лингвистике - смысле слов не в отношении означаемого и означающего (например, слова и самого объекта), а в отношении слов друг к другу. Клод Леви-Стросс публикует работу "Le Triangle culinaire"

---

<sup>42</sup> Richards A. Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu. London: Routledge & Kegan Paul, 1932. p.41-66.

(“Кулинарный треугольник”) в 1965 г., в ней он впервые использует структурный метод в анализе питания<sup>43</sup>.

В основе любой цивилизации, считал Леви-Стросс, лежит бинарная оппозиция - “сырого” (необработанного) и “приготовленного” (обработанного). Человечество начинается с кухни, это и есть процесс превращения продукта природы в продукт питания. Сначала это естественный способ превращения продукта природы в ферментированный продукт (самый простой пример, древние способы приготовления ячменного пива). Потом это уже более сложные термические способы обработки сырого продукта. Таким образом, *семантическое поле питания включает в себя две бинарные оппозиции: “Культура”/”Природа” - “Обработанное”/”Необработанное”*.

В отношении кухни (кулинарии) можно выделить два базовых способа приготовления, первое - “жареное” (на огне); второе - “вареное” (в некоторой посуде). В этой бинарной оппозиции “Жареное”/”Вареное” первое не предполагает никого культурного посредника, второе ближе к культуре, поскольку есть посуда (котелок или кастрюля) как культурный посредник. Вареное и жареное вполне может быть соединено, если, например, что нибудь жарится на сковороде. В этом случае есть культурный посредник (сковорода), есть и субстанция для готовки - масло. Существует еще один способ приготовления - копчение на огне, здесь уже кулинарной субстанцией выступает воздух или дым. Так получается “кулинарный треугольник”: “сырое - приготовленное - ферментированное” и “жареное - копченое - вареное”. Что хотел этим сказать Леви-Стросс? Кухня в любом обществе - это особый язык, семантическое поле питания.

Еще одна важная работа в области социальной антропологии питания повлияла на наше представление о социальном характере питания - это вышедшая в 1982 г. книга британского антрополога и социолога Джека Гуди “Cooking, Cuisine and Class: Study in Comparative Sociology” (“Стряпня, высокая

---

<sup>43</sup>Lévi-Strauss, C. The Culinary Triangle // In Carole Counihan and Penny Van Esterik. Food and Culture: A Reader (2nd ed.) New York: Routledge, 2008.

кухня и социальный класс: исследование сравнительной социологии”). Сам автор стоит на марксистских позициях - он настаивает, что питание как элемент культуры не возможно объяснить, не зная способа экономического производства и связанной с ней социальной структуры. Соответственно, он говорит о тотальном исследовании питания - как системы производства (охота, собирательство, сельское хозяйство), распределения (собственно хранение; рыночная система обмена или государственное распределение; транспортировка), приготовления (собственно кухня), и потребления пищи (еда за столом)<sup>44</sup>. Почему в Африке нет “высокой” кухни? При том, что многие африканские страны активно затронуты международным разделением труда и включены в глобальные процессы торговли продовольствием. Например, Гана, с одной стороны, экспортирует кокос во все страны мира, а с другой стороны - в питание местных жителей обязательно входит американская кукуруза, португальские сардины, французский сахар, итальянская томатная паста и т.д.

На основе своих исторических сравнений систем питания Гуди приходит к очень важному обобщающему выводу: для того, чтобы появилась “высокая кухня”, не достаточно только социальной дифференциации (высшие и низшие классы), необходимыми будет целый ряд условий. Во-первых, высокая кухня требует кросс- культурных влияний. Местных традиций кулинарии не достаточно, они должны соединятся с зарубежными традициями гастрономии. Во-вторых, очень важное условие - профессионализация кухни (повара, рестораторы, официанты). И немаловажным условием является публика, готовая оценить их труд. В-третьих, необходимо создание определенного дискурса вокруг питания, особый тип рефлектирующего общественного сознания (журналы, поваренные книги, сборники рецептов и прочее).

Именно эта концепция Джека Гуди объясняет для нас, почему именно в Петербурге начала 19 столетия создаются все условия для создания высокой кухни: в Петербурге как нигде в России пересекаются различные культурные

---

<sup>44</sup> Goody, J. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982. p.37.

традиции кухни - продукты по морю доставляются из всех стран Европы, но также из Америки и Индии; в Петербурге много тех, кто путешествовал (Петр Первый - действительно первый русский царь, отправляющийся в путешествие в Европу) и кто знает зарубежные кулинарные и гастрономические традиции; в Петербурге поваров выписывают из Европы; везде открываются экспатами рестораны и кафе - как и в Париже времен Революции чиновникам разной руки надо где-то есть, надежда только на общественное питание; гастрономическая литература процветает в Петербурге - в каждом доме кулинарные книги; а литературные герои петербургских поэтов и писателей настоящие гастрономы (как Онегин у Пушкина). Вот поэтому Петербург и становится в 19 в. гастрономической столицей России, представляя нам прекрасный пример создания высокой кухни.

В постмодернистской социологии вопросы питания рассматриваются в работах Жана Бодрийяра. Он считает, что в современном мире знак становится самореферентным; он теряет свою связь с реальностью; означаемое и означающее теперь уже не связаны воедино. То есть знак отрывается от материального объекта и получает свое собственное существование; так и еда становится знаком и в этом качестве соотносится с другими знаками; еда как знак мифологизируется. В работе “Общество потребления: его мифы и структуры” (1970 г.) Бодрийяр показывает, что современные европейские общества - это общества изобилия, где потребление становится главной человеческой деятельностью, в отличие от трудовой и предпринимательской деятельности в индустриальном обществе, человек свою идентичность, свое собственное “Я” выражает как потребитель, в том числе и продуктов питания. *Потребление продуктов питания становится знаковой (коммуникативной) деятельностью посредством которой индивид выражает себя, представляет себя другим и общается с другими.* Именно в расточительстве индивид и современное общество чувствуют себя по-настоящему живущими полной жизнью, а не просто существующими. Поэтому еда и ее приготовление получает особое общественное внимание и место в медийном пространстве,

рестораны и кафе становятся не просто институтами общественного питания, а некоторой автономной социальной системой, которая отражает особую знаковую деятельность, а не только удовлетворение потребности в еде.

*Знак (символизация) становится первичным фактором, а сама еда - вторичным* для человека, поэтому, подчеркивает Бодрийяр. Поэтому так ценится “навязчивая худошавость”. Красота как право и долг человека общества сверхпотребления не отделима от худошавости, мода может меняться, но стройность продолжает оставаться отличительным знаком - питание является значимым, но *материальная потребность в удовлетворении потребности в питании отрицается*. Поэтому так популярны гляцевые журналы о еде; телепередачи и специальные программы о еде; киноактеры всегда или обедают, или что-либо жуют в фильмах; еда становится объектом рекламы. Еда существует как знак, но не как материальная потребность.

А что петербургские социологи? Занимались ли они исследованием проблем питания? Символично, что петербургская социология питания начинается с изучения голода, а не изобилия. В работе “Голод как фактор” (1922г.) Питирим Сорокин исследует пищевое поведение и влияние голода на изменение социальных норм и ограничений в общественной жизни. Сорокин начинает с анализа биологической важности питания. Голод - это абсолютный дефицит питания, он разрушительно воздействует на человека и общество, но важно и другое соотношение “голод-аппетит”, то есть относительный дефицит (или избыток) питания. Сорокин подчеркивают исключительную важность питания в развитии человека: особенно значимо питание ребенка в течение первых лет жизни и питание матери во время беременности и кормления; последующий рост, вес, строение организма зависят от питания. *Питание - основная функция организма, она сильнее, чем все другие функции*. Сорокин говорит об особенном инстинкте питания; в период голода даже болевые или половые рефлексы оказываются подавленными, люди в состоянии думать только о еде. Сильный голод ведет к подавлению и нарушению социальных норм. Например, случаи каннибализма Сорокин связывает с голодом, описывая

данные антропологов (хотя современные исследования подчеркивали, как правило, ритуальный характер каннибализма - эндогенный каннибализм, например, поедание умерших родственников, означает дань уважения им; экзогенный каннибализм - поедание своих врагов, связано с ритуалом уничтожения их силы). Хотя можно согласиться, что каннибализм, который описывает Сорокин на множестве примеров, также был широко распространен во все времена человеческой истории.

Очень интересно у Сорокина исследование питания социальных классов. Он ссылается на те эмпирические работы, которые сразу после Революции 1917 г. проводил Российский Пищевой Научно-Технический Институт. Обычные практики питания способствуют воспроизводству общепринятых социальных норм, а нарушение привычных практик, голод в том числе, приводит к кризисам и революции<sup>45</sup>. Ухудшение снабжения городов продуктами питания приводит в итоге к февральской революции 1917 г. в России, что впоследствии ведет этатизму (усилению роли государства в распределении).

Книга Сорокина не была напечатана полностью - из 600 стр. цензура пропустила только 280, да и сам Сорокин в 1922 г. был выслан из России, а тираж его книги был уничтожен. Он отправился в эмиграцию из Петербурга в Германию на так называемом философском пароходе (в действительности их было два), на набережной Лейтенанта Шмидта Санкт-Петербургским философским обществом установлен памятный знак. Тогда вместе с Сорокиным были высланы Булгаков; Бердяев; Лосский и многие другие российские ученые. Отделение социологии, которое возглавлял Сорокин в Петроградском университете, вскоре было закрыто (потом Сорокин в 1930-е годы возглавил отделение социологии Гарвардского университета в США). А сама социология была объявлена буржуазной и вредной наукой, признавался только исторический материализм как марксистская социология. Но в нем почему-то не было места для изучения такой материальной потребности, как

---

<sup>45</sup> Сорокин П. Голод как фактор. Петроград: Колос, 1922. Гл.8. "Голод и рост преступности"

питание. Возобновилось изучение социологии питания в Санкт-Петербургском университете только в 1990-е и 2000-е гг.

Итак, подведем краткий итог, что нам говорит социологическая теория питания. Предмет социологии питания - исследование социальных практик питания <sup>46</sup>. В методологическом плане мы можем выделить следующие подходы: функционализм; материализм; структурализм; постструктурализм; постмодернизм. Питание с точки зрения социологии - это социальная система, она включает в себя производство продуктов питания; доставка; обмен; торговля; распределение, приготовление и потребление пищи. Питание представляет собой как материальную деятельность (создание продукта и удовлетворение потребности), так и социальную деятельность (в ней воспроизводятся социальные отношения, нормы и социальная структура). Но также питание - культурная деятельность, в ней соединяется вкус, стиль и эстетика потребления (Зиммель). В ранге человеческих и общественных потребностей питание есть самая фундаментальная потребность (Сорокин), все поведение человека сводится в конечном счете к пищевому поведению, в сознании и подсознании еда и питание так же представлены как первичные образы - в этом социология противостоит психоанализу. С функциональной позиции еда, во-первых, интегрирует социальную группу (и общество), воспроизводя единство “своих” в противовес “чужим”; во-вторых, еда и вкусы разделяет социальную группу на подклассы (и общество на классы), пространство классов накладывается на социальное пространство еды, и социальные классы воспроизводят свое отличие друг от друга посредством еды и вкуса. Питание с точки зрения семиотики представляет систему коммуникации, еда обозначает типические социальные ситуации. Соотношение означаемого и означающего в еде строго структурировано (Леви-Стросс), причем наше современное питание не менее строго упорядочено в своей структуре, чем древние пищевые запреты. Наша современная кухня строго

---

<sup>46</sup>Веселов Ю.В. Повседневные практики питания // Социологические исследования. 2015. № 1. с. 95-104.

дифференцирована на “высокую” и “низкую” кухню (Гуди), что происходит во всех обществах, где существует социальное расслоение - но только этого не достаточно, необходимо пересечение культурных традиций питания и глобализация кухни, что характерно для Петербурга.

## **1.2 Политическая экономия питания**

В чем заключается экономический взгляд на еду и питание? Нам сейчас кажется простым и обычным, что еду мы покупаем в супермаркете за деньги, как товар; что товары имеют твердые цены (обозначенные на ценнике); что рыночная экономика обеспечивает бесперебойную поставку продовольствия со всего света в ваш магазин (в том числе и во время пандемии коронавируса). Но когда-то всего этого не было: рынков продовольствия не существовало; никто не знал о ценах (в Средние века крестьяне считали, что знание цен доступно только специально обученным людям - купцам); об экспорте-импорте продовольствия и не подозревали; цена, если товар продавался на городском рынке, не была обозначена - она устанавливалась в процессе торга (при этом богатым следовало продать дороже, а бедным дешевле; твердые цены - изобретение протестантов); и самое главное - голод был частым гостем за столом бедняков, поскольку устойчивого производства продовольствия не было.

Когда же произошла эта фундаментальная экономическая трансформация? Экономическая революция растянулась на долгие 10 веков. В X веке начинается медленный подъем городов в Европе. В отличие от городов древности, города Средних веков - экономические центры торговли и ремесла. В них не сосредоточена политическая власть. Для знатных людей того времени города - недоступное пространство, ведь там знатные живут рядом с простолюдными. Города либо выкупают у сеньора свою свободу, либо завоевывают ее оружием. Но “воздух города делает людей свободными” (в городе нет господина, город управляется самим гражданами - то есть

горожанами; перебравшийся в город крестьянин, проживший там один год и один день, становился лично свободным). Города не могут обеспечить себя продовольствием, поэтому они втягивают в орбиту денежных обменов крестьян из соседних деревень. Денежный обмен выгоден и для сеньора, он берет теперь денежный оброк с крестьян. Так потом будет и в Петербурге 18-го столетия: финские крестьяне с Охты, из Парголово или Токсово снабжают горожан молочными продуктами; а приехавшие на заработки ярославские крестьяне арендуют землю и берут в свои руки снабжение города овощами и зеленью в свои руки (а вот зерно и мясо в Петербурге привозные). Однако в отличие от Европы в Петербурге приехавший на заработки крестьянин продолжал числиться в своей деревне, там оставалась его семья, туда он возвращался на покой.

Интересно, что в процессе урбанизации сразу меняется и потребление продуктов питания горожан - крестьянин почти никогда не ел говядины, ведь целую тушу не съешь, а хранить ее негде; поэтому крестьянская еда в основном это хлеб и каши; сыр овечий или козий; может быть курица (никаких овощей; к ним в Средние века относились подозрительно как бедные, так и богатые - считали, растут там где-то в земле). А горожане могут позволить себе и говядину - ведь целая туша в один день расходуется на рынке (в Средние века ценилось только свежее мясо; забой утром прямо на рынке на глазах у публики). Для горожан также новый сыр - из коровьего молока; первый сыр в Италии, потеснивший с пьедестала козий, - пармезан в Парме. Никакого абстрактного спроса и предложения на продукты нет; каждый поставщик знает своего покупателя в лицо и примерно может определить объемы поставок.

Очень скоро появляется значимая фигура экономического мира - middle-man, посредник или по-нашему предприниматель. Он экономически соединяет крестьянский мир с городским; крестьянину не надо ехать на рынок, за него это делает посредник, скупая товар прямо в деревне. Но очень скоро совершенствуется форма этой покупки - посредник дает деньги за урожай вперед, авансируя затраты крестьянина. Но и прибыль его - плата за риск (в

данном случае неурожая); поэтому закупочные цены сильно отличаются от розничных цен. Но и среди посредников появляется разделение - одни занимаются оптовыми продажами; другие - розничными. Так появляется в городах особый торговый класс - купцы. Рядом с ними ремесленники - они сами производители и продавцы; хозяин с несколькими подмастерьями ведет все дело - от приема заказов; до производства и продажи. Все отношения ремесленного производства (качество товара; специализация; цены; время работы) в городе регулируют цех, во главе которого цеховой староста. Обычно город управляется коллективно этими представителями торговых и ремесленных цехов. Но пока что рынок вообще, и рынок продовольствия в частности, работает для удовлетворения городских потребностей, а не для производства прибыли. Городской рынок еще общественный институт; нет частного интереса, частной собственности и частного рынка. Частное еще только должно отделиться от общественного. Карл Полаanyi говорит об этом отличии “private market” и “public market” в книге “Великая трансформация” (1944 г.)<sup>47</sup>.

Постепенно города вне господства централизованного государства начинают подчинять себе социальное, политическое и культурное пространство Европы. Первые из них - итальянские города-государства (Венеция, Генуя и Флоренция); затем голландские города Антверпен и Амстердам. Ничуть не менее значимы как торговые центры наши Псков, Новгород, Старая Ладога, Тверь, Владимир и др. Однако на городской торговле или торговле на ближние расстояния денег не сделаешь. Основой накопления капитала становится торговля на дальние расстояния. А что является предметом экспорта из далеких стран? Как ни странно, продукты питания. Пряности, которые были страшно дороги в Средние века, но без них нельзя представить систему вкусов того времени. Дело в том, что ценились такие блюда, которые полностью преобразовывали естественный вкус продукта - поэтому всем нужна соль

---

<sup>47</sup>Полаanyi К. Великая трансформация: политические и экономические истоки нашего времени / Пер. с англ. А. Васильева и А. Шурбелева, под общ. ред. С.Е. Федорова. СПб.: Алетейя, 2002.

(солонка обязательно должна быть на столе; она символизирует богатство дома - поэтому гостя у нас встречают хлебом с солью); перец; сахар; корица. А шафран из всех специй самый дорогой - он нужен потому, что преобразует цвет любого блюда в золотой. Уже в Римской империи налаживается экспорт из Индии различных пряностей; затем Византия сохраняет этот путь; но вскоре итальянцы; португальцы; голландцы включаются в эту поистине сумасшедшую погоню за пряностями.

Развитие торговли на дальние расстояния, открытие португальцами морского пути в Индию, все это делает возможным начало капиталистического мира. Пока он только торговый; но корабль везет столько груза, что затраты на экспедицию в Индию во много раз меньше прибыли получаемой от продажи пряностей (товары, которые привез Васко де Гама из экспедиции, по стоимости в 60 раз были выше затрат). То есть возник настоящий источник прибавочной стоимости - пока это не прибавочный труд на фабрике, а разница цен между перцем в Индии и Португалии. Но надо еще было выделить капитал как отдельный институт. Это раньше всего происходит в Венеции: морское предприятие всегда рискованное (из трех кораблей хорошо если возвращается один; половина команды погибает в экспедиции); поэтому венецианские купцы отправляют корабли вскладчину - появляется основа акционерного предприятия. Капитал институционально отделяется от дохода (от личности купца и его дома). В этих первых акционерных предприятиях появляется понятие ограниченной ответственности (что потом получило название “limited liability”); предприниматель рискует только вложенным капиталом. Раньше такое не было возможным - ведь итальянское слово “firma” означает “подпись”; то есть предприятие всегда было лично связано с его хозяином; он отвечал перед кредиторами не своей долей в предприятии, а всеми своими деньгами (в том числе и домом; кстати, такие банки до сих пор есть в Швейцарии). Очень помогало торговле на дальние расстояния развитие банковского дела в Венеции - был изобретен вексель, бумага с передаточной надписью (там, например, написано - такому-то получить столько-то денег в Калькутте), что означало - не

надо везти на корабле золото; так риски уменьшались, а прибыль теперь делилась еще и с банками.

Колумб в 1492 г. открывает новый путь в Индию; из Америки везут сначала золото инков (провоцируя попутно первую инфляцию в Европе); но скоро и продукты питания - томаты (“томатль” ацтекское слово); картофель; кукурузу; перец чили и сладкий перец; какао и, конечно, табак. Но революция в питании связана не с этими поставками; дело в том, что картофель начинают выращивать во всех странах; кукуруза попадает не только в Европу, но завоевывает и Китай; а индийский сахарный тростник теперь начинают выращивать в Америке (на Кубе и в Доминикане); кофе португальцы привозят в Бразилию, которая надолго становится “кофейной” страной. Фернан Бродель называет распространение этих новых для Европы американских продуктов настоящей продовольственной революцией. Так начинается глобализация мира, ранее разделенного на страны и континенты. Петербург начала 18 столетия застает эти ранние процессы глобализации уже значительно сформированными, поэтому его гастрономический (но также и политический, и экономический, и культурный) характер в этой проявляющейся глобальности мира; в возможности считать Европу своим домом; в связи посредством моря с “большим миром” - не только европейским, но и американским; из отдельного, закрытого “мира-экономики” (о котором говорили Фернан Бродель и Иммануил Валлерстайн) Россия становится открытой всему миру через Петербург. Окно в Европу - не лучшая метафора, ведь из окна только глядят; а Петербург по-настоящему стал морским портом, через который проходили все товарные потоки в Россию. Например, и чай, и кофе стали доступны для россиян экономически только после начала морской торговли.

Города Нового времени (которое отсчитывается по-новому с момента открытия Америки) меняют практики использования времени горожанами. Время становится для них синхронным, поскольку появляются механические часы на башнях. В городах доступно освещение, поэтому старый крестьянский распорядок времени уходит в прошлое. Уже нет так называемого двойного сна

- раньше ложились спать, когда темнело, а вставать можно было только с рассветом, это довольно большой промежуток времени. Значит, ночью просыпались, вставали, что-то ели и пили, потом опять ложились. То теперь ночью никаких перекусов, а время обеда сдвигается к вечеру. Для нового экономического мира городов время - деньги; его начинали теперь считать и экономить. В Петербурге первые часы появились в 1704 г. в крепости; а потом уже на каменном Петропавловском соборе. Но Петербург был и остается городом военным - здесь полдень отмечается выстрелом пушки.

Жители городов, то есть буржуа, хотели заработать и зарабатывали, но в массе своей они были простолюдинами. Чем им отличиться? Как им показать себя? Конечно, с помощью еды и кухни. Буржуазия начинает свой победный путь в пространстве гастрономии. Зачастую блюда из кухни выносят на улицу и несут столовую напоказ всем желающим. Чем не демонстративное потребление? Как когда-то в Афинах, все начинают гоняться за модными кулинарными книгами, новыми рецептами и изысканными блюдами (после чудесного изобретения Гутенберга поваренная книга в каждом приличном доме). В Европе (как и потом в Петербурге) среди ягод популярна смородина; фрукты засахаривают (но еще добавляют соли - получается смешанный, богатый для того времени вкус); среди орехов царствует миндаль; из него делают “миндальное молоко” и добавляют его везде (так потом и в Петербурге). С XVI века в Италии, в Пьемонте, открывается охота на трюфеля, его ищут со специально обученной собакой. Как и во времена Рима странный гриб, растущий под землей, страшно дорог и притягивает своим ароматом богачей. Во Франции высаживают целые плантации дубов только для выращивания трюфелей, а в Петербург его привозят из Франции (Петербург Пушкина от него без ума). Постепенно власть специй уходит; на их место в 18 столетии придут травы - базилик, мята, укроп, сельдерей, петрушка, кориандр, розмарин. Именно их выращивают в Петербурге в Летнем саду, где царский огород. Из Франции к нам приходит мода на зеленый горошек и спаржу, который выращивают в Версале. Острые соусы в приправах теперь сменяют

жирные, такие как майонез (от него мы никак не можем избавиться и сегодня, хотя уже пора - почти половина жителей Петербурга употребляют его почти что каждый день). Меняется и задача повара - теперь нужно не переменить вкус продукта с помощью пряностей, а изящно подчеркнуть его с помощью гарнира, соусов и приправ.

Королевские огороды задают новый поворот в диете: овощи восстановлены в своих правах. Почти как у римлян; вслед за Версалем все дворцы ударились в садоводство и селекцию. Но это для знати, а крестьянский мир остается неподвижным - в великолепной Франции Людовика 14-го, короля-солнце, который на троне 72 года, за столетие Просвещения 12 раз случается голод и крестьяне вынуждены просить подаяния. Спасение придет позже от картофеля; в богатой Англии его выращивают на корм скоту, но вечно голодные и нищие ирландцы едят его. Очень скоро это американский продукт завоюет не только Ирландию, но и Германию, а потом и Скандинавию, где картошка составит отличную пару к селедке. В Петербург он придет из Германии и распространится в 19в.

Итак, подведем краткий итог этим экономическим трансформациям и развитию урбанизации. Карл Поланьи объясняет их так: рыночная экономика отделяется от общества; частный интерес теперь может не совпадать с общественным; рыночная экономика становится автономной системой; и теперь уже она начинает подчинять себе общество. Появляются отдельные экономические организации и институты - в Италии эпохи Ренессанса появляются банки и торговые конторы; в Нидерландах XVII века - биржи; в Англии - акционерные компании. Все начинают мыслить с позиции экономической; то есть рациональной (и прежде всего, целерациональной, а не ценностно-рациональной). Везде господствует двойной счет, все сопоставляют затраты и результаты; каждое действие рассматривается с позиции выгоды. С.Н. Булгаков описывает этот процесс так - "весь мир мы видим теперь сквозь политэкономические очки". В рамках рыночной экономики выделяется капитализм; он уже предполагает и основывается на империализме - торговле

на дальние расстояния и колонизации. И, конечно, эти трансформации более всего меняют мир питания людей <sup>48</sup>. Вот в этих условиях постепенно появляется наука, политическая экономия, призванная экономические процессы осмысливать.

Почему политическая экономия? Политическая не имеет отношения к политике в нашем смысле слова. Это полисная экономика, то есть экономика городов и горожан. В Италии она называется *Economia Civile* - гражданская экономика. Она выделяет свою предметную область - у меркантилистов 16-17 вв. это торговля и деньги (для них экономическим называется все, что может быть представлено в деньгах); для физиократов 18в. - сельское хозяйство; для классиков - индустриальное производство и разделение труда; для Рикардо в XIX столетии - отношения распределения (а для Маркса - отношение собственности); и для маржиналистов конца 19в. - потребление. Таким образом, предмет политической экономии - исследование производства, распределения, обмена и потребления. Это субстантивное определение предмета экономической науки; у неоклассиков прошлого века оно становится чисто формальным - они изучают выбор средств достижения целей в условиях ограниченных ресурсов (согласно определению Лайонела Роббинса). Основные категории политической экономии - богатство; деньги; цены; труд; стоимость; капитал. Как же описывает основную потребность человека - потребность в питании - политическая экономия?

Первое направление политической экономии - меркантилизм (собственно меркантилисты и предложили название “политическая экономия”). Главный вопрос меркантилизма - вопрос о богатстве. Он останется и у Адама Смита в его работе “Исследование о природе и причинах богатства народов”, 1776 г. Что составляет и откуда берется “wealth of the nations” - богатство государств? Смит пишет: “Пищевые продукты не только составляют главную часть мирового богатства, их изобилие создает главную часть стоимости многих

---

<sup>48</sup>Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV—XVIII вв. М.:Прогресс, 1986. Т.1 Структуры повседневности: возможное и невозможное.

других видов богатства”<sup>49</sup>. Меркантилисты ищут чистую формулу богатства - что дает прибавочную ценность? И находят ее в море: поначалу все английские меркантилисты озабочены голландской добычей рыбы в английских водах. Они говорят - рыба чистое национальное богатство, в море ее бесчисленное количество, только бери и добывай. Чем не источник богатства нации? Уолтер Рэйли (1552-1618), который привез табак и картофель в Англию, пишет: “Рыба в морях его величества в Англии, Шотландии и Ирландии является нашим естественным богатством, и добыча ее не требует ничего, кроме труда, который голландцы охотно затрачивают и тем ежегодно получают очень большую прибыль для себя, снабжая многие места христианского мира нашей рыбой...”<sup>50</sup>.

Для меркантилистов пища, если она становится предметом торговли и торгуется за деньги, выступает экономическим явлением. В центре внимания меркантилистов такие проблемы - стоимость хлеба (продовольствия); цены на зерно; импорт-экспорт продовольствия; свобода торговли. Томас Мен в работе “A Discourse of trade from England to the East-Indies” (1621 г.) пишет: “Торговля товарами является не только похвальной практикой, которая так достойно осуществляет общение между народами, но и, как я бы сказал, поистине пробным камнем процветания государства, если только при этом заботливо соблюдаются известные правила. ...нужно отдавать преимущество предметам первой необходимости, каковы пища, одежда и припасы для войны и торговли, изобилие чего является великим благословением для страны. ...кто же так мало сведущ, что не согласился бы с умеренным потреблением полезных лекарств и приятных пряностей?” Далее Мен подводит итог: “...мы имеем большое количество естественного богатства: продуктов моря – рыбы, и суши – шерсти, скота, хлеба, свинца, олова, железа и многих других вещей для пищи, одежды и снаряжения; и настолько, что в случае необходимости эта страна может жить

---

<sup>49</sup> Смит А. Исследование о природе и причинах богатства народов. М.: Эксмо, 2007, Гл.11, Отдел 2. “О сельскохозяйственном продукте, который иногда дает ренту, а иногда не дает ее”

<sup>50</sup> Меркантилизм / Под ред. и со вступительной статьей И. С. Плотникова. Л.: ОГИЗ, СОЦЭКГИЗ, Ленинградское отделение, 1953.

без помощи других стран. Но чтобы жить хорошо, процветать и богатеть, мы должны найти способы продавать наши избытки и таким путем снабжать и украшать себя деньгами...Аминь”<sup>51</sup>. Итак, первый вывод меркантилистов - продукты питания главное национальное богатство; но чтобы процветать надо найти источник как эти продукты продавать. Для чего? А чтобы “украшать себя деньгами”.

Меркантилисты основали экономическую статистику, они первыми стали исследовать статистику питания населения. Уильям Петти, который известен по фразе “Труд есть отец богатства, но земля - его мать”, пишет в работе “Политическая анатомия Ирландии” (1672г.): “Пищей этого народа служит молоко, свежее и кислое, густое и жидкое. Однако табак, который они изредка курят в коротких трубках, а также нюхают, составляет невидимую радость в их жизни настолько, что две седьмых их расходов на пищу идут на табак. Они едят хлеб в лепешках, которого каждый из них потребляет на пенс в неделю; картофель с августа по май, а возле моря — ракушки, моллюски и устрицы; масло и яйца, протухшие вследствие хранения на болоте. Что касается мяса, то, несмотря на то, что здесь оно имеется в изобилии, они редко едят его за исключением мяса мелких животных, ибо невыгодно для такой семьи убивать быка, которого нет возможности сохранить. Так что они будут скорее есть курицу или кролика, чем кусок говядины такого же веса... они не нуждаются в каких-либо иностранных товарах и почти не нуждаются в товарах, произведенных за пределами их деревни. Не больше одной пятой их расходов состоит из продуктов, произведенных не в их собственной семье, а такие условия и образ жизни не могут способствовать развитию торговли... Хотя торговля есть собственно обмен товаров, она, однако, вообще говоря,

---

<sup>51</sup> Меркантилизм / Под ред. и со вступительной статьей И. С. Плотникова. Л.: ОГИЗ, СОЦЭКГИЗ, Ленинградское отделение, 1953. с. 109–139.

прокладывает путь к получению богатства и власти — этих родителей удовольствия”<sup>52</sup>.

Интересно, как Петти пытался определить стоимость труда и земли в пищевых пайках (то есть не в деньгах, не в стоимостных показателях, а в потребительностоимостных). Если человек работает год на 2-х акрах земли; то, чтобы понять стоимость труда, надо учитывать плодородие земли и сам человеческий труд. Работник производит продукты питания для себя плюс некоторый “излишек пайков” - первое это продукт земли; а второе, то есть излишек, и есть стоимость труда. Логика противоположная Рикардо, у которого прибавочная стоимость превращается не в стоимость труда, а в прибыль (но ее еще не было в этом меркантилистском обществе). А вот как измеряется стоимость земли в пищевых пайках - если на 2 акра пустить пастись теленка, то он даст привес в 1 центнер мяса, а это и есть 50 дневных пищевых пайков - это годовая стоимость участка земли. Еще очень долго экономисты, и даже Смит, будут пытаться экономику, особенно труд, мерить в потребительной стоимости; а что может быть надежнее в потребительной стоимости, чем хлеб? Наше традиционное понимание экономического мира придет только после Рикардо, в 19в. - тогда стоимость товара начнут измерять через стоимость труда (средние отраслевые затраты труда).

В 18в., Веке Просвещения, появляется новое направление в политической экономии, которое стремится представить естественнонаучный подход к экономике, это физиократия. Главной фигурой этой школы был Франсуа Кенэ. Его основной труд "Экономическая таблица" была напечатана в 1758 г.; а вокруг него сложился кружок единомышленников (собиравшихся на антресолях Версаля). Вот их и стали называть “Les Économistes” - экономисты. Другой представитель физиократии - Жак Тюрго, генеральный контролер финансов Франции, т.е. министр финансов. Его сочинение "Размышление о создании и распределении богатств" вышло в 1769-70 гг.

---

<sup>52</sup> Петти В. Экономические и статистические работы. М.: Соцэкгиз. 1940, “Политическая анатомия Ирландии” Гл.VIII “О небесах и о почве Ирландии”

Само слово "физиократия" дословно означающее "власть природы", было дано самим Кенэ, в нем подчеркивалось значение естественных законов и порядка. В основе естественного порядка лежит естественная свобода - право каждого располагать своей собственностью по своему усмотрению, поэтому физиократы были сторонниками свободы труда и предпринимательства. В отличие от меркантилизма конкуренция объявлялась полезной для общества, а монополии и привилегии - вредными. Богатство - основной объект экономической науки того времени - физиократы в отличие от меркантилистов видели в земле и ее плодородии. Деньги объявлялись ими "бесплодным богатством", поскольку они выполняют лишь функцию простого посредника в обмене. Считалось, что торговля не создает ничего нового, она лишь оборачивает товары, но и труд также не создает прибавочной ценности, главный же ее источник - природа. Земля дает "чистый избыток", причем как в физическом смысле (например, брошенное в землю зерно дает пять или десять зерен), так и в стоимостном. Поэтому земледелие объявлялось основной отраслью экономики, крестьяне и фермеры - производительным классом (остальные - "бесплодные"); а земледельческий труд - основным источником общественного богатства. Поэтому сама система учений физиократов называется еще "земледельческой".

Кенэ в работе "Зерно" (1757г.) пишет: "...постоянно воспроизводимые богатства сельского хозяйства служат основой для всех других форм богатства, обеспечивают занятие всем видам профессий, способствуют расцвету торговли, благополучию населения, приводят в движение промышленность и поддерживают процветание нации... без продукции наших земель, без доходов и затрат землевладельцев и земледельцев откуда могли бы возникнуть прибыль в торговле и заработная плата рабочих?<sup>53</sup>

Итак, физиократы объявили природу основным источником чистого прибавочного продукта; а продукты питания - основным богатством, что впоследствии привело к тому, что их стали называть "романтиками

---

<sup>53</sup> Кенэ Ф. Избранные экономические произведения. М., 1960. с. 98—104.

земледелия”. В практическом плане идеи физиократов проводил Тюрго, его деятельность способствовала снижению налогового бремени для сельского хозяйства; стимулированию развития фермерского хозяйства и проведению мер для организации свободного рынка продовольствия. Но их идеи не получили большого признания. Пришло время для новой школы - классической английской политической экономии. Но первая кафедра политической экономии была открыта не в Англии (Адам Смит преподавал нравственную философию, в нее включались экономические вопросы), а в Италии, в Неаполе. Ее точное название - “Кафедра торговли и механики”, ее руководителем был Антонио Дженовезе.

В работе “Лекции о гражданской экономии” (1768г.), Гл.7 “О пропитании”, Дженовезе пишет: только земледелие дает соответствующую природе человека пищу. Хлеб становится основой жизни, что дает возможность прокормить большое число людей. Земледелие способствует и созданию общества - люди “совместно и радостно” обрабатывают землю; так постепенно возникает гражданская власть. Основные культуры земледелия, предназначенная для питания, - пшеница в Европе; рис - в Азии; кукуруза в Центральной Америке. Но кукуруза, как замечает Дженовезе, “ослабляет тело” и “способствует развитию слабоумия”<sup>54</sup>. Кроме зерна, вторая базовая культура питания в Европе - оливковое масло, без него нет развитого народа (“...у москвитов ввиду лютых холодов рыбий жир, но он значительно уступает по вкусовым качествам маслу”, - уверен Дженовезе). Третья базовая культура питания - вино, но оно ненадежный источник богатства, поскольку там, где его нет, производят пиво, пишет Дженовезе. Второстепенные источники питания - фрукты, овощи, зелень.

Дженовезе задает вопрос: надо ли стремиться к продовольственной независимости? В отличие от меркантилистов, он отвечает отрицательно - наоборот, надо пользоваться плодами культуры других стран. Ничего нет

---

<sup>54</sup>Дженовезе А. Лекции о торговле, или о гражданской экономике (Lezioni di commercio o sia d'economia civile). СПб: Изд-во Института Гайдара; Факультет свободных искусств и наук СПбГУ, 2016, с. 109, прим.5.

плохого в импорте того, чего не производится в вашей стране (или производить это дорого), и в экспорте того, что у вас в избытке. Свобода торговли должна быть прежде всего представлена свободой торговли продовольствием. Любые ограничительные меры лишь способствуют сокращению производства и голоду.

Если меркантилисты видели основу богатства во внешней торговле, а физиократы - в земледелии, то представители английской классической политической экономии в то же самое время правильно увидели другой вектор развития - промышленный. Адам Смит считал, что источник прибавочной стоимости - труд. Не торговля, по принципу “дешевле купил, дороже продал”, дает “чистый избыток”; не сельское хозяйство и сила природы (по принципу “посеял один мешок зерна, собрал пять мешков”), а разделение труда в обществе. Именно промышленность создает орудия и механизмы для сельского хозяйства, чем выше развито производство промышленное, тем эффективнее сельское хозяйство; тем больше богатство народов, которое прежде всего в продуктах питания. Излишек производства пищи дает возможность развитию других отраслей хозяйства. Рыночная система снабжения продовольствием, основанная на принципе “free trade” (свободы торговли) - самая эффективная, надо только дать возможность людям свободно зарабатывать на этом виде деятельности; тогда государству нет необходимости “управлять трудом частных лиц” или проводить протекционистскую политику. Для Давида Рикардо политэкономия - это, прежде всего, теория распределения, а не обмена (как у меркантилистов) или производства (разделения труда, как у Смита). Продукты питания имеют естественную тенденцию дорожать из-за постепенного истощения природных ресурсов (ограниченности земель, их монопольного присвоения землевладельцами, переход от обработки лучших земель к обработке худших, на которых и формируется минимальная цена продовольствия). А продукты промышленности наоборот - дешевеют, поэтому “ножницы цен” всегда в пользу землевладельцев. А это ставит задачу справедливого распределения и покровительства не сельскому, а

промышленному производству. Для того, чтобы ослабить влияние растущих цен на продовольствие, надо увеличить конкуренцию в этой сфере, а для этого отменить все законы, препятствующие импорту продовольствия. Так Рикардо вводил теоретическую базу фритрейдерства, свободы торговли зерном.

Что нового приносит марксистская политэкономия в области исследования питания? Главным образом, это третий том “Капитала”, который при жизни Маркса не был опубликован, в котором содержатся рассуждения о земельной ренте. Еще несколько статей Ф. Энгельса о водке и американских продуктах <sup>55</sup>. В силу ограниченности земли, повторяет вслед за Рикардо Маркс, возникает дифференциальная (относительная) рента. Если для худших, наименее плодородных или наиболее удаленных, существует все-таки какая-то рента (то есть такая земля дает доход), то для более плодородных участков будет более высокая рента. Значит, дифференциальная рента - разница в ренте между худшими и лучшими участками земли. Но здесь ничего нет нового по сравнению с Рикардо, но Маркс говорит о так называемой дифференциальной ренте второго рода - когда дополнительный доход получается вследствие вложенного капитала в землю (мелиорация; новая техника и технология). Он правильно увидел, что сельское хозяйство постепенно захватывается капиталистической (а не только рыночной) экономикой. Сельский капитализм основан на новой технике, технологиях, новой агрикультуре. Однако именно капитализм, приводящий к эксплуатации трудящихся классов, должен быть уничтожен. С точки зрения марксистов, мелкая частная собственность на землю рождает капитализм, поэтому надо национализировать землю, а работать будут кооперативы. Именно эту теорию и претворяли в жизнь сначала Ленин, а потом с удвоенной силой Сталин, а с утроенной - Мао.

Итак, хоть и сама политическая экономия в конце 19-го столетия уступила свое место науке “экономика” (“economics”), однако она создала

---

<sup>55</sup> Ленин В.И. Аграрный вопрос и „критики Маркса“ // Ленин В.И. Полное собрание сочинений , т. 5; Маркс К. К критике политической экономии. Предисловие // Маркс К., Энгельс Ф. Соч., 2-е изд. т.13; Энгельс Ф. Прусская водка в германском рейхстаге // Маркс К., Энгельс Ф. Соч., 2-е изд. т.19, с.39-54; Энгельс Ф. Американские продукты и земельный вопрос // К. Маркс и Ф. Энгельс. Сочинения. Изд-е 2-е, Т.19, с.278-280.

теоретическую и методологическую основу, на которой сегодня развиваются многочисленные отраслевые экономики питания (экономика производства зерна; экономика молочного и мясного хозяйства и многие другие). Что можно выделить из теоретических достижений политэкономии питания? Это определение базовых культур питания и потребностей людей в пище как основной потребности; определения национального богатства (“богатства народов”) в предметах потребления, и, прежде всего, в продуктах питания; формирование статистики питания; определения частной собственности на землю и рыночных условий хозяйствования как основных в эффективном обеспечении населения продовольствием; создание теории абсолютной и дифференциальной ренты; анализ капиталистического развития сельского хозяйства. Именно политэкономия питания 18 в. поставила вопрос свободы торговли продовольствием как основы конкуренции и повышении национального благосостояния.

А что русские экономисты? Что они говорили в эпоху строительства Петербурга? Вот, например, Иван Тихонович Посошков (1652-1726). Его сочинение “Книга о скудости и богатстве” (1724 г.) написана вполне в духе меркантилизма. Он пишет: “Торг дело великое... понеже купечеством всякое царство богатится, а без купечества никакое и даже малое государство быть не может; и того ради под великим охранением блюсти их надлежит...”<sup>56</sup>. Но вот немцы вгоняют нас в скудость, потому что все покупаем у них всякие ненужные вещи - платки шелковые персидские, вина и прочее, а сами немцы богатыся. Нам надо не парчами себя украшать, а добрым нравом... Нам надо заморские пития оставить, а строить по-заморски свои винные и табачные заводы, и продавать их в “австерии” (то есть в ресторанах). Тогда деньги все у нас будут оставаться. Надо бы так устроить в Санкт-Петербурге и Риге, чтобы иноземцы только с кораблей могли продавать товары, а в амбары не заплатив

---

<sup>56</sup>Посошков И.Т. Книга о скудости и богатстве // Сочинения Ивана Посошкова. М.: Типография Н.Степанова, 1842. с. 6.

пошлины не выгружали их. Тогда иноземцы будут к нам ласковее, а прежнюю гордость свою отложат.

Еще в начале 18в. Посошков увидел экономическую неэффективность российского экспорта - вывозить нужно не сырье, а готовые товары. Причина российской бедности, считает Посошков в лености крестьянства и нерадении помещиков; он предлагает ограничение крепостного права с позиции абсолютной власти только императора. Торговлю Посошков предлагает отдать на откуп только купцам, законодательно запретив торговать и дворянам, и крестьянам. А тех, кто цены завывает - бить батогами.

Посошков в период строительства Петербурга подал прошение о зачислении его на службу «для строения водок» в Петербурге и в прочих городах Ингерманландской губернии<sup>57</sup>. В Новгороде он построил винокурный завод и занимался мелкой торговлей. Посошков в 1725 г. оказался в Петропавловской крепости, там и умер в 1726 г. Скорее всего, книга его «О скудости и богатстве», адресованная императору, не пришла ко двору. Очень показательная судьба для экономиста в России (вот другие печальные примеры: в 1938 расстрелян замечательный экономист Н.Д. Кондратьев; за год до этого - А. В. Чаянов)<sup>58</sup>. Тем не менее, экономические идеи в России развивались, Вольное экономическое общество было учреждено при Екатерине II в 1765 г. и выпустило свыше 280 работ. Например, Андрей Тимофеевич Болотов издавал в 1770-х гг. журналы «Сельской житель. Экономическое в пользу сельских жителей служащее издание» и «Экономический магазин». Именно ему мы обязаны распространением в России картофеля и помидоров. Наконец, в Петербургской академии наук был подготовлен первый учебник политической экономии, Storch H. Cours d'economie politique. St.-Petersbourg, 1815, правда, опубликованный на французском языке.

---

<sup>57</sup> Павлов-Сильванский Н.П. Посошков И.Т. // Русский биографический словарь. СПб.; М., 1896—1918.

<sup>58</sup> Чаянов А. В. Продовольственный вопрос. Лекции, читанные на курсах по подготовке работников по культурно-просветительной деятельности при Советах студенческих депутатов в апреле 1917 г. М., 1917.

Итак, подведем итоги развития политической экономии питания. Предмет политической экономии питания - социальные отношения производства, распределения, обмена и потребления продовольственных товаров. Меркантилисты впервые представили продовольствие как товар, определяя его меновую стоимость как денежную цену, формируемую в процессе торга. Они считали, что продовольствие составляет национальное богатство, но только если оно включено в процесс обмена (купли-продажи). Продукты природы при условии приложения общественного труда могут быть превращены в денежную стоимость, что есть источник прибавочной стоимости. Однако большая прибыль получается в торговле на дальние расстояния (особенно пряностями), что может быть источником богатства отдельной страны. Физиократы настаивали, что не заморские пряности, а обычные продукты сельского хозяйства представляют национальное богатство; в отличие от меркантилизма объявляли конкуренцию полезной для общества, а монополии и привилегии - вредными. Они призывали к свободе торговли продовольствием, что поможет преодолеть распространение голода. Классическая английская политическая экономия считала, что источник прибавочной стоимости - разделение труда, в том числе и в производстве продовольствия. Чем выше развита промышленность, тем выше производительность сельского хозяйства. Поэтому надо отменить все законы, препятствующие импорту продовольствия (которые созданы для защиты национального производителя или для сохранения продовольственной безопасности). Закон сравнительных преимуществ дает основание получать более значимый выигрыш от международного разделения труда. Наконец, марксистская политэкономия настаивала на необходимости национализации земли для обеспечения равного доступа всех классов к продовольствию.

### 1.3 Экономико-социологическая методология исследования гастрономического пространства Санкт-Петербурга

Петербург - не просто местоположение или географическая точка на карте, но прежде социальное и культурное пространство. Обычно мы воспринимаем пространство как пустую форму, которая должна быть наполнена содержанием (например, пустая комната обставляется мебелью). Однако это ошибочное представление. Город - не стены, а люди, учили нас древние. Социальное пространство не существует как заранее заданная форма, оно производится и воспроизводится каждый момент времени в бесчисленных повседневных действиях жителей города. Эта концепция пространства как продукта представлена в книге Анри Лефевра “La Production De L'espace” (1974 г.): “...социальное пространство не состоит из набора вещей, из суммы фактов (чувственных), не более чем из пустоты, заполненной, подобно таре, различными материалами, что оно не сводится к «форме», приданной явлениям, вещам, физической материальности... Пространство (социальное) есть продукт (социальный)..., пространство, как продукт, служит инструментом как мысли, так и действия, что оно, будучи средством производства, является одновременно средством контроля, а значит господства и власти, но при этом, как таковое, в определенной мере ускользает от тех, кто его использует.”<sup>59</sup>

Определенный взгляд или точка зрения на это социальное пространство дает нам возможность выявить гастрономическое пространство. Оно также воспроизводится в повседневных действиях людей. Каких? Обычных действиях по покупке еды в соседнем магазине или супермаркете; по приготовлению завтрака, обеда и ужина; посещение кафе или столовой в обеденный перерыв; выход в ресторан в выходные или по случаю праздника. Но также мощная отрасль торговли и общественного питания участвует в формировании этого гастрономического пространства; а еще производители продуктов питания; и

---

<sup>59</sup> Лефевр А. Производство пространства // Социологическое обозрение Том 2. № 3. 2002, с.27.

еще все производители смыслов, связанных с едой - фуд-блоггеры; ресторанные критики; ресторанные гиды; кулинарные школы; гастрономические сайты; литераторы, помещающие своих героев в Петербург, и прочие. Это *гастрономическое пространство - целая социальная система или социальное поле с множеством игроков; с целым сводом различных правил, норм и ограничений*. Как работает эта система и как она организована? Для ее исследования необходима определенная методология.

Самой общей методологией для нас является экономико-социологический подход к анализу систем питания. В чем он заключается? Экономисты рассматривают хозяйство с позиции рациональных действий людей, ищущих наиболее эффективные средства достижения своих целей. Эконом-социологи считают, что хозяйство состоит не только из отношений и действий людей - этого будет мало, надо добавить вещественные или материальные структуры, в которых и разворачивается экономическое действие. Индивидуальное действие (например, вы покупаете еду в магазине) помещается в определенное социальное пространство и определяется материальными структурами (вещественными, временными, историческими, экономическими). А где материальные структуры экономики? Где физическое пространство? Возьмем теорию материализма; наверное, именно она должна отвечать на эти вопросы. Однако оказывается и для Карла Маркса в его историческом материализме капитал - всего лишь общественное отношение. Только в самое последнее время Бруно Латур задает правильный вопрос: мир общественных наук наполнен только людьми и их отношениями, но куда девались вещи?

В нашем исследовании гастрономического пространства Петербурга мы начинаем со структуралистского подхода как самой общей базовой методологии в рамках экономической социологии. В чем он заключается? Как только вы входите в сетевой супермаркет ("Auchan", например), вы сразу же попадаете в структурные отношения с миром капитализма; глобальной экономики; транснациональных корпораций и их интересов; если вы в небольшом

магазине около дома, то здесь уже другие структуры - городской рыночной экономики; а когда вы уже готовите дома эти купленные вами продукты - то это структуры мира домашнего хозяйства, материальной жизни (Фернан Бродель называет их структурами повседневности, *Les Structures du Quotidien*).

В чем еще отличие экономико-социологического подхода? Неоклассический подход *mainstream economics* - главного направления экономической науки принимает во внимание только безличные взаимоотношения безымянных экономических агентов (типа А и В). При этом у них почему-то “пропала память” (все действия рассматриваются как-будто они совершаются в первый раз); поэтому для них не имеет смысла доверие или справедливость как ценность; ими движет чисто экономический интерес (заработать себе прибыль), и они никогда не стремятся никого обмануть. Экономическая социология отказывается от такой идеальной (точнее - слишком упрощенной) модели экономического действия: ее мир наполнен личными, персонифицированными отношениями людей (а не экономических агентов); они имеют прошлый опыт взаимоотношений; зачастую обманывают друг друга (или просто что-то недоговаривают); отношения между ними вряд ли строго симметричные - некоторые обладают большей силой и пользуются ею; другие вынуждены строить свое действие с учетом такой неравновесной позиции, ища те ниши, где они могут конкурировать с более сильными игроками. Итак, говорит Марк Грановеттер, индивидуальные действия экономических агентов включены в структуры социальных сетей и межличностных отношений, поэтому в этом мире действуют доверие и принципы справедливости.

Обычно предмет экономической социологии в самом общем виде определяется как применение социологических методов к анализу экономических явлений и процессов. Нил Смелзер и Ричард Сведберг дают более развернутое определение: “применение системы координат, переменных и объяснительных моделей социологии к тому комплексу деятельности, который связан с производством, распределением, обменом и потреблением

ограниченных благ и услуг”<sup>60</sup>. Для экономической социологии питания тогда предмет заключается в применении социологических методов анализа к процессу производства, распределения, обмена и потребления продуктов питания. Однако только такого определения предмета экономической социологии питания будет недостаточно. В.Я. Ельмеев, настаивал, что экономическая социология - это не только применение социальной методологии к исследованию экономических объектов, но еще и экономический метод изучения социальных объектов<sup>61</sup>. Действительно, разве экономические методы анализа не применимы к таким социальным объектам как вкус или домашние заготовки продуктов?

С этой методологической позиции экономическая социология понимается нами как соединение (или “мост”) между экономикой и социологией<sup>62</sup>. Поэтому экономико-социологический подход к анализу гастрономического пространства Петербурга дает нам возможность рассматривать не просто социологию питания города, не просто социальные отношения людей в процессе питания, но и все экономические процессы с ними связанные. То есть не только вкусы или демонстративное потребление еды; но и все отношения обмена; импорта и транспортировки продовольствия; экономические механизмы функционирования предприятий торговли и общественного питания, и вся так называемая “экономическая кухня”.

Кроме того, экономическая социология воспринимается нами не только как интеграция социологического и экономического подходов, но также и исторического подхода. Нас интересуют исторические структуры хозяйства, то как формировалась система питания города в 18-19 столетиях, как она трансформировалась в 20-м столетии, и что она представляет сегодня, в 21-м

---

<sup>60</sup> Smelser N. J., Swedberg R. *Introducing Economic Sociology* // Smelser N.J., Swedberg R. (eds.) *The Handbook of Economic Sociology*. 2nd ed. Princeton, New Jersey: Princeton University Press, 2005, p. 3.

<sup>61</sup> Ельмеев В. Я. О предмете экономической социологии // *Социология экономики и управления* / Под ред. Л. Т. Волчковой. СПб.: Изд-во СПбГУ, 1998.

<sup>62</sup> Интервью с профессором Ричардом Сведбергом (провели: Ю.В. Веселов и Е.В. Капусткина) // *Журнал социологии и социальной антропологии*, 2002, т.5, вып.2.

столетии. В этом плане нам помогает социальная история питания Фернана Броделя, представленная в его работе “Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle”, 1979 г.<sup>63</sup>. Бродель вводит понятие “продовольственная революция”: первая такая революция произошла в эпоху позднего палеолита, когда человек, это “всеядное существо”, перешел к охоте на крупных животных и стал с помощью огня готовить мясную пищу; вторая революция - это неолитическая революция 7-6 тысячелетия до н.э., когда появилось оседлое земледелие и “растения цивилизации” - культурные злаки (пшеница, рис, кукуруза), эта революция поделила мир на редких потребителей мяса и бесчисленных потребителей хлеба, каши, вареных корнеплодов. Третья продовольственная революция связана с географическими открытиями 15-16 вв. - растения Старого Света достигают Нового и наоборот. В одном направлении двигались рис, пшеница, сахарный тростник, кофейное дерево (из Аравии), в другом - кукуруза, картофель, фасоль, томаты, табак, индейка. И вот революция продовольственная дополняется революцией демографической - рост населения Европы (определяющий развитие капитализма, как утверждал российский социолог М.М. Ковалевский) во многом связан с теми новыми способами питания, которые предлагаются европейской бедноте (для примера возьмите “fish and chips”, к господствующей рыбе на столе бедняка Северной Европы вдруг появилась отличная вкусовая пара - картошка).

Санкт-Петербург возникает в эпоху третьей продовольственной революции; он захвачен с самого начала этим движением морских перевозок на дальние расстояния; он в потоке движения американских продуктов в Европу (картофель активно распространяется здесь с некоторым запозданием в 19-м столетии, но зато приживается очень быстро); он не только потребитель импортных овощей и фруктов, но и сам активно их производит. В теплицах Ораниенбаума выращивают апельсины - изначально они из Китая; в Европу их

---

<sup>63</sup> Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв. М.: Издательство «Весь Мир», 2006. В первом томе, названном “Структуры повседневности: возможное и невозможное”, есть две большие главы, которые посвящены питанию: Гл.2 “Хлеб насущный” и Гл.3 “Излишнее и обычное: пища и напитки”.

привезли мавры; а к нам они попадают из Испании; также еще и ананасы; и привезенную из Америки клубнику). Эти глобальные тенденции питания захватывают столичный Петербург, а уж от него постепенно процессы модернизации питания распространяются на всю Россию. Именно в этот период появляется то, что называется “изысканной кухней” или “высокой кухней” (знакомой Китаю с 5 в., а маврам с 11-12 в.). И вот появляются в домах богачей экзотические блюда - черепаховый суп (он-де излечивает от слабости, возбуждает аппетит, способствует долголетию). Кофе, чай, шоколад, табак - все эти свидетельства утонченного вкуса, и конечно - алкоголь, с 16 века Европу, а Россию с конца 19в., захватывает волна алкоголизации.

Четвертая продовольственная революция связана с индустриализацией питания, Европу и США она захватывает в конце 19 в., в Петербург она придет после революции 1917 г. Как ни странно, мы станем во главе этого нового гастрономического движения, только у нас его двигателем будет не капитализм, а социализм. Большевики сначала хотят полностью перестроить традиционное питание, они отказывают в праве на существование домашнему питанию, питание должно быть обобществлено. В Петрограде вводят распределительную систему, талоны на питание в зависимости от социального статуса; рестораны закрыты - вместо них общественные столовые. Рабочим на фабрики еду привозят из огромных предприятий - вновь построенных фабрикухонь. В годы НЭПа опять возрождаются рестораны и домашнее питание. Но тренд на индустриализацию питания остался, что более всего повлияло на современный гастрономический портрет Петербурга. В постсоветский период общественное питание развивается с удвоенной и утроенной силой; и вот мы уже на уровне или даже несколько впереди Европы по обеспеченности посадочными местами на предприятиях общественного питания и по количеству квадратных метров площади на человека на предприятиях розничной торговли продуктами питания.

Какие еще методы в рамках экономико-социологического подхода представляют для нас наибольший интерес? Прежде всего, это системный

подход Талкотта Парсонса; структуралитский метод в семиотике Ролана Барта; постструктурализм в виде генетического структурализма Пьера Бурдьё.

Что дает нам системный подход и структурно-функциональный анализ Талкотта Парсонса в объяснении гастрономического пространства? Питание - типичное социальное действие; оно обладает смыслом и направлено на другого (имея в виду, что я сам вполне могу выступать для себя другим)<sup>64</sup>. Его можно рассматривать с позиции координат действия. В этой системе четыре стандартные подсистемы согласно функциональной схеме AGIL - адаптация; целеполагание; интеграция; латентность (или воспроизводство образца). Какие это подсистемы? Личностная (функция целеполагания); биологическая (функция адаптации); культурная (функция воспроизводства культурных паттернов, например, языка); социальная (функция интеграции)<sup>65</sup>.

Как питание определяется этими подсистемами? Проще начать с биологической подсистемы системы действия. Питание выступает необходимой функцией человека как биологического организма; питание обеспечивает индивида необходимыми элементами (белками; жирами; углеводами; витаминами; минералами), которые обеспечивают поступление энергии в организм человека для поддержания его жизнедеятельности. С помощью питания индивид адаптируется к физической и биологической окружающей среде. Подсистема личности в системе действия определяет индивидуальные предпочтения в питании; индивид обладает своей собственной историей социализации, посредством которой формируется личность с ее устойчивой системой вкусов и предпочтений. Культурная система - способы кодификации (означения обозначения) еды как социальной ситуации. Социальная система предполагает питание как интеграцию социальной группы - "чужие едят другое"; посредством формирования групповых вкусов и предпочтений в пище создается социальная идентичность. Социальные

---

<sup>64</sup> Рикер П. Я - сам как другой. М.: Издательство гуманитарной литературы, 2008.

<sup>65</sup> Парсонс Т. Социальная система. М.: Академический проект, 2018.

процессы питания не только объединяют, но и разделяют: бедные и богатые формируют свои различные вкусы и предпочтения.

Теперь рассмотрим собственно структуру социальной системы. Опять с помощью схемы AGIL социальная система делится функционально на четыре подсистемы: политика (функция целеполагания); экономика (функция адаптации); культура (функция воспроизводства культурных образцов) и социетальное сообщество (societal community, функция интеграции). Питание и гастрономическое пространство мы рассматриваем изначально с точки зрения экономической подсистемы (социальной системы). Это производство продовольствия в рамках рассматриваемого региона; система обменов - импорт и экспорт продовольствия; система торговли продовольствием (оптовой и розничной); предпринимательство в сфере торговли; производства; общественного питания; технологии хранения и логистика продовольственных товаров. Кроме того, в сферу экономики питания входят часто не выраженные в стоимостном или денежном измерении структуры домашнего хозяйства (приготовление пищи; хранение продуктов; производство заготовок; дачное хозяйство).

Питание в обществе всегда связано с политической системой - политическим регулированием и властными отношениями: государство ставит так называемый продовольственный вопрос и изначально его главная задача заключается в обеспечении продовольственной безопасности. Но распределительные отношения сегодня играют подчиненную роль в сравнении с рыночными механизмами. Только в самые трагические моменты государство берет на себя основную роль обеспечения и распределения продовольствия (в истории Петербурга распределительная система продовольствия неоднократно приводилась в действие - в годы гражданской войны; в самые тяжелые годы блокады города). Обычная регулятивная роль государства (федерального и местного правительства) заключается в протекционных мерах по защите отечественного рынка (пошлины; санкции); в обеспечении продовольственной безопасности (создание резервов продовольственных продуктов и воды).

Социокультурная подсистема в отношении питания воспроизводит устойчивые паттерны в общественном сознании: продукты питания данного региона наделяются особыми смыслами и значением (для Петербурга корюшка - некий особый гастрономический символ, при том что едят ее только в сезон, весной, да и то лишь иногда); горожане знают всем известные гастрономические бренды (например, кафе “Север”, что не означает, что они посещают его каждый месяц); есть значимые городские пространства общественного питания (например, наша “ресторанная миля” - улица Рубинштейна); в сфере еды и ресторанов работает настоящая “фабрика” производства смыслов (ресторанные критики; специализированные сайты, например, Restoclub; отдельные разделы в журналах, например, Собака.ru).

Подсистема социетального сообщества регулирует для данного региона специфические социальные нормы, правила и ограничения, касающиеся потребления и приготовления продуктов питания и отделяющие “своих” от “чужих”; она предписывает - что едят богатые и что едят бедные (потом мы покажем, что в Петербурге наши богатые пока едят примерно то же, что и бедные, только немного больше; при этом покупая еду в дорогих магазинах); чем отличается питание горожан с высшим образованием и без него; как отличается питание жителей города и села.

Талкотт Парсонс описывает и законы развития социальных систем, которые применимы для анализа трансформации питания. Обычно сначала системы находятся в состоянии недифференцированного единства; потом подсистемы отделяются друг от друга и получают функциональную специфику. Например, первоначально в примитивных обществах не выделена подсистема политики (нет государства и его власти); нет отдельной подсистемы социетального сообщества (не выделено право, оно существует в виде обычая); экономика вложена в социальную систему и нет ее институциональных элементов (предприятий; рынков; банков); выделена только социокультурная подсистема - религия в виде магии или тотемизма. Потом подсистемы постепенно выделяются и функционально дифференцируются (например,

экономика выделяется из социальной системы одной из последних; примерно начиная с эпохи Нового времени; она автономизируется и постепенно начинает подчинять себе все остальные подсистемы) <sup>66</sup>.

Эту логику можно применить к анализу системы питания: первоначально все подсистемы этой системы находятся в единстве - в примитивном обществе охотников и собирателей нет никакой особой экономической подсистемы, которая занималась бы производством продуктов питания; все, что собирается, употребляется а пищу; нет и особых культурных смыслов и значений, описывающих еду; скорее, есть только пищевые табу, функция которых в обеспечении социальной дисциплины; однако никакого социального различия в питании нет, поскольку нет ни бедных, ни богатых; различия только накладываются на еду мужчин и еду женщин. Затем подсистемы системы питания отделяются друг от друга: возникает в эпоху неолитической революции (15-10 тыс.лет назад) отдельная подсистема экономики - появляется сельское хозяйство; соответственно, меняется образ жизни - от кочевого к оседлому; а за этим следует изменение культурной подсистемы - возникает политеизм; вместе с ним новые социальные нормы и правила; потом отделяется политическая подсистема - самые первые формы государства возникают в обществах ирригационного земледелия, предназначены они для распределения ресурсов и формирования запасов продовольствия; но социальной дифференциации в питании еще нет (например, бедные и богатые в древнешумерском обществе едят примерно одно и то же). Только в обществах классической древности (Греция и Рим) подсистема питания полностью дифференцируется функционально - возникает литература в области гастрономии; появляется общественное питание (первоначально для рабов и наемных работников - всех тех, кто не может держать кухню в городе); появляются первые рынки продовольствия (не сами по себе, как думают экономисты, а только при активных действиях государства). Потом в Средние века некоторые из дифференцированных функций этой системы вдруг

---

<sup>66</sup> Парсонс Т. Система современных обществ.М.: Аспект-Пресс, 1997.

исчезнут: например, нет раздачи хлеба беднякам, ведь нет и самого государства, некому делать запасы; поэтому голод становится настоящим бедствием для крестьян.

Как Петербург и его время помещается в эти процессы трансформации системы питания? Петербург возникает в эпоху Нового времени; экономика активно выделяется из социальной системы - появляется торговля на дальние расстояния; распространяются глобальные продукты питания (американские; азиатские; европейские); складываются международные рынки продуктов питания. Сам Петербург не может обеспечить себя продовольствием, поэтому он рассчитывает только на рынок. Хлеб привозной; мясо тоже; только овощи выращивают в пригородах; а местные финны снабжают город молочными продуктами. Петербург город военный и город чиновный, поэтому везде появляются предприятия общественного питания (уличное питание - "обжорные рынки" для крестьян; рестораны для гвардейских офицеров; трактиры для торгового люда; кухмистерские столовые для чиновников средней руки). Так постепенно с самого своего основания Петербург требует дифференцированной системы питания (дома питаются только знатные горожане). К XIX веку выделяется социокультурная система питания - в литературе еда занимает все больше места; появляются поваренные книги и специфические петербургские рецепты; еда тематизируется - петербургская публика все больше говорит о еде, о новых блюдах (таких *Beuf Stroganoff*); о модных французских повах и блюдах. Рестораны держат экспаты; так возникает кросс-культурное влияние на русскую кухню - она начинает модернизироваться. И своего наивысшего развития система питания достигает в 1913 г.

Война изменила всю конструкцию; продовольствия не хватает; царское правительство вводит продразверстку; запрещается алкоголь; рестораны закрываются; на основные продукты вводятся продовольственные карточки. Недовольство плохим снабжением города мукой (очереди в булочные) в феврале 1917 г. служит поводом для восстания. Революция ломает систему

питания; пришедшие к власти большевики стремятся полностью ее модернизировать - отказаться полностью от домашнего питания и перейти к индустриальному питанию в столовых. Однако нет сил; гражданская война приводит к массовому голоду. Поэтому с началом НЭПа от революции в питании приходится отказаться: снова возникают везде лавки; рестораны; частные столовые. Рыночная экономика захватывает Петербург снова и снабжение продовольствием города волшебным образом налаживается. Затем опять движение в обратную сторону; снова продовольственные карточки и недостаток еды; однако от индустриальной системы питания советская власть не откажется до самого своего падения. Чего не хватало советской системе? Мелкой частной собственности и рыночных отношений в сельском хозяйстве; в общественном питании и торговле продовольствием (вместо легального рынка существовал весьма ущербный теневой рынок). В других социалистических странах (например, в Югославии) они были, и продовольственный вопрос был решен. Изменения для Петербурга наступят только в 1990-е гг. с приходом настоящей рыночной экономики.

Однако индустриальное питание теперь развивают не советские фабрики-кухни, а зарубежные транснациональные гиганты - McDonald's; Subway; KFC; Pizza Hut и др. Вместе с ними работает огромное количество кафе и ресторанов (в Петербурге их на душу населения больше, чем где-либо в России); снабжением и торговлей продовольствием занимаются масштабные сетевые гипермаркеты (Лента или Перекресток). Так что сегодня система питания в Петербурге развита лучше и мощнее, чем когда-либо. Однако это не означает, что такая рыночная и капиталистическая система питания обеспечивает хорошее здоровье для горожан. Как раз наоборот, изобилие продуктов ведет к настоящей эпидемии избыточного веса и ожирения (хотя Петербург не первый в РФ в этой гонке); рестораны фаст-фуд предлагают горожанам быстрое, но не совсем полезное питание (особенно для детей и подростков); недостает здорового питания, но виноваты в этом не только сетевые гипермаркеты или предприятия фаст-фуд, но и сами жители - при всем разнообразии продуктов и

технологий их приготовления горожане питаются весьма однообразно. Дело в том, что развитие производства, торговли, логистики продовольствия обгоняет развитие культуры питания - недостает горожанам знаний о правильном питании. Однако это проблема не только Петербурга, но и других российских мегаполисов.

Теперь перейдем к анализу структуралистской методологии в семиотическом анализе гастрономического пространства Петербурга. Структурализм - это, прежде всего, метод с помощью которого наука воссоздает свой объект исследования. Он применялся в лингвистике; антропологии, социологии. Структурализм предполагает, что вне индивида (или независимо от индивида в его сознании/подсознании) имеется структура или структуры, которые детерминируют поведение индивида. Часто структурализм отождествляется с методологическим холизмом (в противовес методологическому индивидуализму); как-будто внешние коллективные поведенческие структуры определяют индивидуальное поведение (целое задает модель поведения части; общество господствует над индивидом - так считал классический позитивизм в социологии). Это не так, структурализм противостоит как методологическому индивидуализму понимающей социологии Макса Вебера, так и социологизму и холизму позитивистской социологии Эмля Дюркгейма. В нем подчеркивается не примат коллективного над индивидуальным, а определяющих характер структурных отношений в отношении индивидуального действия (чтобы понять индивида, надо понять отношения между индивидами). Например, ребенок появляется на свет и застаёт уже заданные модели отношений между людьми; он вынужден существовать и искать свое место в этом структурном пространстве. Другой пример в отношении питания - ребенок застаёт уже сложившимися в своей социальной среде господствующие вкусы и сочетания продуктов (вкусовые пары); с детства он усваивает эти правила вкуса, потом ему при всем желании трудно от них отказаться (поскольку усваиваются они в детстве не рационально, а на уровне подсознания или практического смысла). Теперь

подчеркнем - структур, сложившихся в конкретной социальной среде, бесконечное множество; индивид в процессе ранней социализации как раз и приспособливает свое “я” к этим внешним структурам; учит правила поведения социальной роли в типических ситуациях.

Ролан Барт в работе “Структурализм как деятельность” (1963г.) пишет: “Структуралистская деятельность включает в себя две специфических операции - членение и монтаж”, а объектом его исследования является “человек-как-производитель-смыслов”<sup>67</sup> . Посмотрим, как он применяет структуралистский метод к анализу питания. Для Барта еда - это не просто продукты или особым образом приготовленные блюда, а это образы и знаки. То есть человек не просто выделяет те или иные продукты, но наделяет их особыми смыслами. В своей работе “Вино и молоко” (1955 г.) Барт пишет: для французов вино - это не просто напиток, а национальное достояние, тотем, который несет в себе не одно значение, а многообразные мифы. Вино ипостась крови, красная жидкость, воплощающая в себе жизнь и ее метаморфозы: слабого оно делает сильным, молчаливому развязывает язык, рабочему дает демиургическую легкость труда (“работа с огоньком”), а интеллектуала избавляет от излишнего умничания, приближая к естественной мужественности. Вино быстро и элегантно меняет свою функцию в зависимости от обстоятельств: в холодную погоду вино согревает, так же и в жаркую - охлаждает. Вино живет эстетической жизнью, украшает собой все - можно, например, наскоро перекусить красным вином и сыром, а можно устроить богатый прием; можно просто поболтать за бокалом Божоле в открытом кафе, или произнести официальный тост на банкете. Но вино не просто напиток, его пьют не для опьянения - это длительный “акт питья”, как замечает Барт. И не верующего в вино французское общество называет “больным”, а вот пьющему выдается “трамота социальной интеграции”.

---

<sup>67</sup> Барт Р. Избранные работы. М.: Прогресс, 1994. с. 256,259.

В работе “Бифштекс и картошка” Барт подчеркивает: бифштекс так же связан с мифологией крови, как и вино. Это самая сердцевина говядины - кто его ест, становится “сильным как бык”; в степени прожарки бифштекса господствуют образы крови - “с кровью” или без (что высокой кулинарией не признается). С помощью бифштекса интеллеktуал (как и в случае с вином) приближает свою умственность к корням, к земле, к первоначальным силам природы, кровью и мякотью завораживает и отчуждает свою интеллектуальную сухость. Бифштекс присутствует в любой кухне, и в дешевых ресторанах - плоский и жесткий, как подошва; в специализированных бистро - толстый и сочный; в высокой кухне - кубический, мягкий и нежный как масло. Вместе с картошкой он становится и патриотичным, и ностальгичным, то есть знаком “французскости”<sup>68</sup>.

Эти смыслы, мифы, знаки и значения, придаваемые продуктам питания или готовым блюдам, представляют собой семиотические структуры социальной системы питания. Это и есть базовые, первичные единицы или элементы этой системы. Любой индивид в данном обществе погружен с раннего детства в эти семиотические структуры; придает или не придает им значение, но тем не менее знает их. *Социальная система питания, таким образом, предстает перед нами как система коммуникации.* Однако сам представитель национального (или городского) сообщества зачастую “не видит” своей культуры еды. Он “вжит” в повседневность, еда для него привычна; смыслы придаваемые ей интернализированы; питание не подлежит рефлексированию и тематизации. Например, сами петербуржцы плохо могут идентифицировать свою кухню; скорее приехавшие в наш город “новые петербуржцы” могут заметить некоторые отличия или небольшие “странности” городских вкусов. Гораздо больше бросаются в глаза национальные отличия кухни - французы не понимают своей “французскости” в кухне, но зато четко видят несуразности американской кухни. Им не понять - как можно есть

---

<sup>68</sup>Барт Р. Мифологии. М.: Изд-во им. Сабашниковых, 1996.

столько сладкого; запивать обед сладкими газированными напитками, типа кока-кола.

Социальная структура общества отражается и в структуре вкусовых предпочтений, Барт пишет: группы с низким доходом любят сладкое, сильные запахи, глянцевые поверхности; группы с высоким доходом предпочитают горькие вкусы, неярко выраженные запахи, матовые поверхности <sup>69</sup>. Это хороший пример бинарной оппозиции в еде как системе коммуникации: “низшие/высшие классы - сладкое/горькое”. В Петербурге все не совсем так, как в Париже - наши “высшие классы” все вышли из советского общества; а в нем было все существенным образом перемешано; поэтому наши богатые вполне могут иметь вкусы идентичные бедным (с ростом дохода в Петербурге человек не становится посетителем изысканных ресторанов, а просто чаще теперь заходит в закусочную McDonald’s).

Особенно ярко значения, придаваемые пищевым продуктам, отражаются в рекламе. Барт выделяет три способа тематизации еды. Во-первых, когда еда или напитки позволяют приблизиться к национальному прошлому, а в способах (технологии) их приготовления отражается “мудрость прошлых поколений”, что связано с чувством ностальгии и романтизации прошлого. Например, династия производителей, или “Brandy of Napoleon”. Во-вторых, когда еда связывается, как определяет Барт, с “антропологической ситуацией”. Это значит, что в рекламе определенные виды продуктов питания связываются с гендерными стереотипами, одни типы еды предназначены для мужчин (маскулинистический тип еды), другие - для женщин (феминистический тип еды). В-третьих, когда еда связывается с понятием “здоровья”, здоровье как бы проецируется через продукты питания: сладкий батончик ассоциируется с “непрерывным потоком энергии”; маргарин - с “строительством мускулатуры”; кофе - с перерывом в рабочем процессе; кока-кола с возможностью отдохнуть и расслабиться. Барт не использует здесь понятие перформативности Мишеля

---

<sup>69</sup> Barthes R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption // In Carole Counihan and Penny Van Esterik (Eds). Food and Culture: A Reader (2nd ed.) 2008 New York: Routledge. pp. 36–43

Каллона, но речь идет как раз об этом: так называемая “наука о питании” формирует в повседневной жизни обычных людей то, что может быть названо “осознанием питания”, еда как бы осмысливается, а не просто поглощается, хотя это не уменьшает количество мифов, связанных с питанием. Современная наука о питании не связывает еду с моральными ценностями (религиозно оправданным аскетизмом в питании, или с понятием чистоты, или мудрости), рационально сформированная диета должна приспособить современного человека к требованиям его мира: к необходимости быть пригодным к трудовым функциям (речь идет об энергии и энергетических затратах, силе, оправданном потреблении калорий).

В петербургском гастрономическом пространстве производители и потребители так же оперируют системой разделяемых всеми смыслов еды. Например, петербургская компания “Теремок” продвигает блины как символ “русскости” в петербургской кухне, что подкрепляется обращением к потребителю “сударь” или “сударыня” (при том что этот “сударь” берет себе блины “со сгущенкой”, которая родом из советской, а не русской кухни). Или ресторан “Палкинъ” поместив в название твердый знак, по правилам старой орфографии, отсылает нас сразу же к пространству высокой кухни высшего света. При том, что в дореволюционном Петербурге это был ресторан купеческий, гвардейским офицерам там было запрещено показываться. Или в ресторанах “Токио-Сити”, продвигающем японскую кухню, очень мало общего с аутентичной японской кухней, потому что нет японского повара; это скорее наши представления (и импровизации) на тему японской кухни. Так *Петербург гастрономический формирует свои мифы; тиражирует их и формирует свой особый дискурс еды, семиотически противопоставляя себя Москве* как культурную, северную, морскую и другую столицу. Однако одно дело мифы, другое - бренды. Если с мифологией питания (но и не только) в Петербурге все в порядке, то как гастрономический бренд Петербург еще плохо представлен. Мифотворчество, развитое в повседневной петербургской жизни, оказывается не продвигается в рекламе, в туристических гидах, на выставках. Бренд требует

постоянной работы и продвижения, особенно для зарубежной публики, все знают Oktoberfest в Мюнхене, но знают ли наш Фестиваль корюшки?

Самое большое значение для нас в методологии исследования гастрономического Петербурга имеет то направление структурализма, которое получило общее название “постструктурализм”; а в его рамках - “генетический структурализм” (или “структуралистский конструктивизм”). Как и постмодернистская социология Бодрийера, генетический структурализм является развитием постструктурализма, однако в нем подчеркивается не столько самостоятельность и самореферентность знаков, сколько возможность конструирования реальности на основе когнитивных структур. В нем соединяется принцип структурализма (действие индивида детерминировано теми структурами, в которых он оказывается) и принцип социального конструирования реальности (разработанный в феноменологической социологии), который означает, что весь мир - это продукт сознания индивида, в своем представлении и сознании индивид конструирует - а не просто отражает как в зеркале - окружающую действительность. Самым известным представителем генетического структурализма является знаменитый французский социолог Пьер Бурдьё. Из его методологического арсенала мы используем несколько понятий и концепций. Во-первых, это понятие габитуса и теория вкуса; во-вторых; теория форм капитала; в-третьих, концепция социального поля и гастрономического пространства (food space); в-четвертых, теория социальных классов.

Габитус в социологии имеет несколько другое значение, чем в биологии (там габитусом называется, например, окраска оперения у птиц одного вида). В социологии габитус представляет собой устойчивую диспозицию мышления индивида (систему предрасположенностей в сознании - это то, как будет мыслить индивид в конкретной ситуации) Это невыбираемый нами принцип выбора, он одновременно индивидуален - зависит от индивидуальных черт - и социален, то есть определяется характеристиками класса. Собственно габитус и есть структурирующая структура - индивид с помощью этой устойчивой

диспозиции мышления конструирует свой мир. В сознании он находится ниже уровня рационального мышления и даже языка, но выше подсознания, этот уровень Бурдье называет практическим смыслом. Габитус может быть сопоставим с такими индивидуальными характеристиками индивида как, например, почерк - он индивидуален; отражает специфику характера, мышления и моторики мелких движений пальцев человека, но в то же время, почерк одного поколения отличается от почерка другого.

Вкус (к продуктам питания или напиткам) очень близок к габитусу и формируется на уровне практического смысла, то есть мы выбираем, что нам вкусно или нет автоматически, без рефлексии. Юкка Гронов в своей книге “Социология вкуса” (1997 г.) для характеристики вкуса помещает его рядом с категориями “потребность” и “удовольствие”<sup>70</sup>. Потребность связывается как бы с базовыми необходимыми условиями существования человека - потребность в еде как источник жизни, а вкус с излишествами, как нечто необязательное и вторичное - он связывается с удовольствием. Потребность и ее удовлетворение как бы полезно (поэтому в диетологи говорят о витаминах, клетчатке, калориях), а вкус - некая прибавочная ценность в потреблении. Это точка зрения 17-18 столетия, когда с началом капитализма и становлением буржуазии стало все больше разделяться необходимое и роскошь в потреблении. Пища удовлетворяет потребность, а вкус добавляет ей остроты.

Вкус одновременно и индивидуален (он присущ отдельному человеку и отличает его от других), и социален (у людей могут быть схожие вкусы - вкусы одной социальной группы отделяют ее от другой, вкус имеет социальное происхождение и распространение). Вкус представляет систему устойчивых предпочтений - конечно, вкусы могут меняться, как меняется и сам человек в течении своей жизни, но сформировавшаяся в период ранней социализации под воздействием социальной и культурной среды система предпочтений потом оказывает большое влияние на вкус (переучиваться гораздо труднее, чем первоначально обучаться - это в полной мере касается вкуса). Вкус, с точки

---

<sup>70</sup> Gronow J. *Sociology of Taste*. London: Routledge, 1997.

зрения Бурдьё, это те предпочтения, которые диктует нам габитус. Нам вкусно что-либо, потому что таков наш габитус. Вкус имеет разные уровни - он на уровне субъективного ощущения; он на уровне практического смысла (габитус); и он же на уровне рациональности - разум осознает послевкусию - удовольствие от потребления, что еще сравнится с гастрономическими удовольствиями в жизни человека?

Бурдьё не следует устоявшейся в 18-19 вв. схеме объяснения вкуса: есть понятие “хорошего вкуса”, обычно оно формируется высшими классами, а низшие классы (у которых вкуса нет, а одни насущные потребности) пытаются следовать вкусу высших слоев, тогда мода - требование все старое заменить новым - заставляет высшие классы трансформировать свои вкусы, а низшие классы опять смотрят на высшие и копируют их и т.д. Бурдьё отмечает эту ложную аргументацию - все классы обладают вкусом, и низшие классы строят свое понимание вкуса и вкусного в оппозиции высшим классам, они также хотят себя отличить. Есть и другие слои - “интеллектуалы” также строят свою оппозицию вкусу богатым и бедным, причем не обладая настоящим, денежным капиталом, они свой вкус связывают с доступным им, и не доступный другим классам, в т.ч. и богатым, интеллектуальным капиталом. Их сдержанность, невозмутимость, неспешность подчеркивает недостижимое превосходство знания над деньгами, идеального над материальным.

Низшие классы (это не только рабочие, а все доминируемые в отличие от доминирующих, которых Бурдьё условно называет буржуазией) формируют свой вкус к необходимому в противоположность вкусу к роскоши. Питание низших классов должно содержать связь: народный вкус - это сытное (питательное, необходимое при затратах физического труда) и одновременно дешевое. Рабочие классы ценят силу, причем сила становится синонимом мужественности, соответственно продукты выбираются сытные, но дешевые; Бурдьё называет это “спонтанным материализмом рабочих классов”, который формирует воспроизводство вкуса к жизненно важному, при постоянной оценке эффективности процесса потребления - “и хорошо, и дешево”.

Однако современный вкус несет в себе удивительные исторические трансформации - теперь уже не низшие классы копируют высшие, а копирование осуществляется взаимно. Одним из первых случаев был хлопок, когда-то пришедший из Индии в Англию, он стал одеждой сначала низших классов (хорошо отстирывался), а потом уже высших. Но и теперь - когда рабочая (удобная) хлопковая одежда “джинсы” стала всеобщей модной одеждой для всех классов и возрастов. Такие трансформации происходили и в еде - например, еда неаполитанских бедняков “пицца” (вечером все, что оставалось в кухне - “все объедки”, запекалось в тесте) захватила и подчинила своим нехитрым вкусом себе весь мир; такова также природа испанской раелла; в России пироги, уличная еда в допетровской Москве - “полденьги пара”, широко распространилась в дворянской кухне Петербурга.

Если применить эту теорию габитуса и вкуса к гастрономическому пространству Петербурга, то мы увидим, что *в действительности нет единого гастрономического пространства - каждый социальный класс (или слой) по своему формирует свои гастрономические предпочтения*. Есть заведения простые - столовые и рюмочные; закусочные и уличная еда для небогатых потребителей. В противоположность этому есть дорогие рестораны высокой кухни; с новомодными тенденциями гастрономии (молекулярная кухня). Между ними заведения для высшего среднего класса (хорошо представленные ресторанами “Ginza”; и для низшего среднего - “Токио-Сити”, “Евразия”, “Две палочки”. Однако Петербург несет в себе остатки социального равенства, заложенного в советское время. Даже молодое поколение петербуржцев - советские люди по своему мышлению и габитусу (ведь их мамы и бабушки родом из того непростого времени, они и проводили в жизнь советское воспитание в то время, когда Советского союза уже не было). Поэтому как территориальное пространство Петербурга не соответствует социальном пространству - нет четкого деления, как в других больших городах, на районы для богатых и районы для бедных. В так называемом “золотом треугольнике” Петербурга еще остается много коммунальных квартир с

небогатым населением. Так и *гастрономическое пространство Петербурга представляет собой смешение классовых предпочтений*; наши богатые питаются не так уж лучше бедных, просто больше тратят на еду и рестораны. Наши богатые вполне могут закусывать и шавермой; не брезгают заведениями типа “McDonald’s “ (что в США просто табу, там “McDonald’s” только для водителей грузовиков).

Но есть ли некие общие тенденции для всех социальных классов в трансформации вкусов? Петербург возник в эпоху рациональности; его планировка улиц и каналов строго рациональна и геометрична. С XVIII столетия в Петербурге начинается та большая трансформация русской кухни, которая основана на дифференцировании вкусов - мы стали постепенно делить, разделять и отделять вкусы друг от друга. Если раньше вкусы смешивались - кислое со сладким (например, римские соусы на основе сладкого и кислого); сладкое в Средние века смешивалось с острым (наши некоторые русские продукты сохранили на себе этот дивный отпечаток вкуса средневековья - до сих пор в тульские печатные пряники добавляют не только сахар, но и острое - мускатный орех и обязательно имбирь). Так вот удивительно, но теперь мы требуем чистоты вкуса - соленому свое место (суп может и должен быть подсолен), а мясо должно иметь вкус мяса и ему положено быть острым (в меру, а не как в Средние века), а сладкое мы вообще исключаем из сферы обеда - ему свое место в десертах и только. Итак, *современный вкус основан на дополнении чистых вкусов, а не смешении и оппозиции вкусов, он несет на себе отпечаток рационализации* (как “выделения - разделения - классификации”) отношения к продукту и его вкусу. Задача повара при этом стала сложнее - подать блюдо как-будто обладающее чистым, не смешанным с другим вкусом. Поэтому место пряностей в 18в. заняли не очень дорогие французские и итальянские травы; получили большое распространение разнообразные жирные соусы (майонез и др.).

Рационализация вкуса была также связана с рационализацией подачи блюд и сервировкой стола - хоть и готовились они на одной кухне, но деление и

подача были строго регламентированы, ничего не должно было смешиваться - сначала закуски; потом суп - он стал называться первым блюдом; затем мясо или рыба как *main course* - второе блюдо, с ним основные напитки; в заключении третье - десерт (как правило, сладкое), с ним дижестив (от лат. *digestivus* — средство, способствующее пищеварению). И вот завершающий аккорд этой рационализации - хлеб, бывший тысячелетиями основой питания человека и общества, вдруг покинули основной рацион и стал закуской. Теперь не хлеб едят, теперь едят с хлебом. И если в 19-м столетии российский крестьянин еще ел именно хлеб, то советское время окончательно вытеснило хлеб в закуски - советский рабочий берет хлеб бесплатно как дополнение к столовской еде.

Петербургская кухня в 18-19 столетии, как и вся русская кухня, следует традиции господствующего кислого вкуса; однако с XX столетия синонимом вкусного становится сладкое (шампанское полусладкое; кофе со сгущенным молоком и сахаром; шоколад молочный сладкий, но не горький). Однако в 21 в. вкус опять трансформируется, на волне глобализации, захватившей и гастрономическое пространство Петербурга, вкусы опять начинают смешиваться. Это особенно видно во влиянии японской, китайской и корейской кухни на вкусы петербуржцев. В моде китайские кисло-сладкие блюда; везде подают ферментированный соевый соус или соус терияки (солено-сладкий). Мы потеряли вкус к местным продуктам, но приобрели вкус к экзотическим - сегодня все больше проявляется кухня типа “fusion”, сплав различных национальных традиций в приготовлении продуктов. Вкус глобализируется и унифицируется: суши и роллы, японский суп рамен или китайская свинина в кисло-сладком соусе - для всех готовят одинаково. Так возникает глобализированный вкус в противовес локализованному вкусу к местным продуктам.

Итак, мы рассмотрели как концепция вкуса Бурдые может быть применена к анализу гастрономического пространства Петербурга. Какие еще теории Бурдые могут быть использованы в нашем исследовании? Это понятие

социального поля и концепция форм капитала в отношении к гастрономическому пространству. Социальное поле - это социальное пространство действия (оно может совпадать или не совпадать с физическим пространством). Например, пространство спорта, или пространство политики, и т.д. В нем действуют различные агенты, которые понимают и принимают “правила игры” на данном поле. Причем каждый агент занимает определенную позицию - в отличие от спортивного поля, игроки в социальном поле всегда конкурируют друг с другом за право занимать более выгодные позиции, все время происходит борьба за право формировать правила игры. Человек может как агент принимать участие в игре на разных полях, в выборе полей он относительно свободен, да и в рамках поля он может действовать спонтанно, но все его действия в конечном счете зависят от его габитуса и наличия того или иного капитала. *Гастрономическое пространство - это и есть такое социальное поле; на нем действуют обычные агенты - потребители продуктов питания; производители; торговые организации; общепит; производители смыслов в отношении питания и т.д.*

Капитал для Бурдьё - это не только денежный капитал, капитал имеет различные формы - экономический, культурный, социальный. Но все эти формы предназначены для того, что иметь возможность получать прибыль - либо в денежной форме, либо в символической. Капитал предполагает отношение доминирования между классами, хотя это доминирование может иметь теперь скрытые формы - например, вкус. Сами классы, согласно теории Бурдьё, формируются релятивистски - только через отношение одного класса к другому, а не по каким-либо объективным признакам (деньги, собственность или средства производства). Посмотрим, как Бурдьё применяет эти понятия поля и капитала в отношении гастрономического пространства (food space) в работе 1979 г. “Различение”. В литературе распространена точка зрения, что высшие классы питаются дорогими продуктами питания; то есть питание зависит от дохода. Тогда как объяснить, что “рабочая аристократия” (например, начальники цехов), имея доход выше служащих, остаются верными

“простонародному вкусу”, а профессора и учителя, не так много зарабатывающие, значительно отличаются в предпочтениях питания от рабочих классов, так и от буржуазии? Как решить эту проблему?

Для ее решения Бурдьё вводит два фактора - денежный капитал и культурный капитал. Он использует обычную декартову систему координат (см. Схема 1) - это двухмерное пространство еды, по оси абсцисс находится культурный капитал (почему-то у Бурдьё возрастание справа налево в отличие от общепринятого), по оси ординат - экономический капитал, возрастание снизу вверх<sup>71</sup>.

186 / *The Economy of Practices*

Figure 9 The food space.

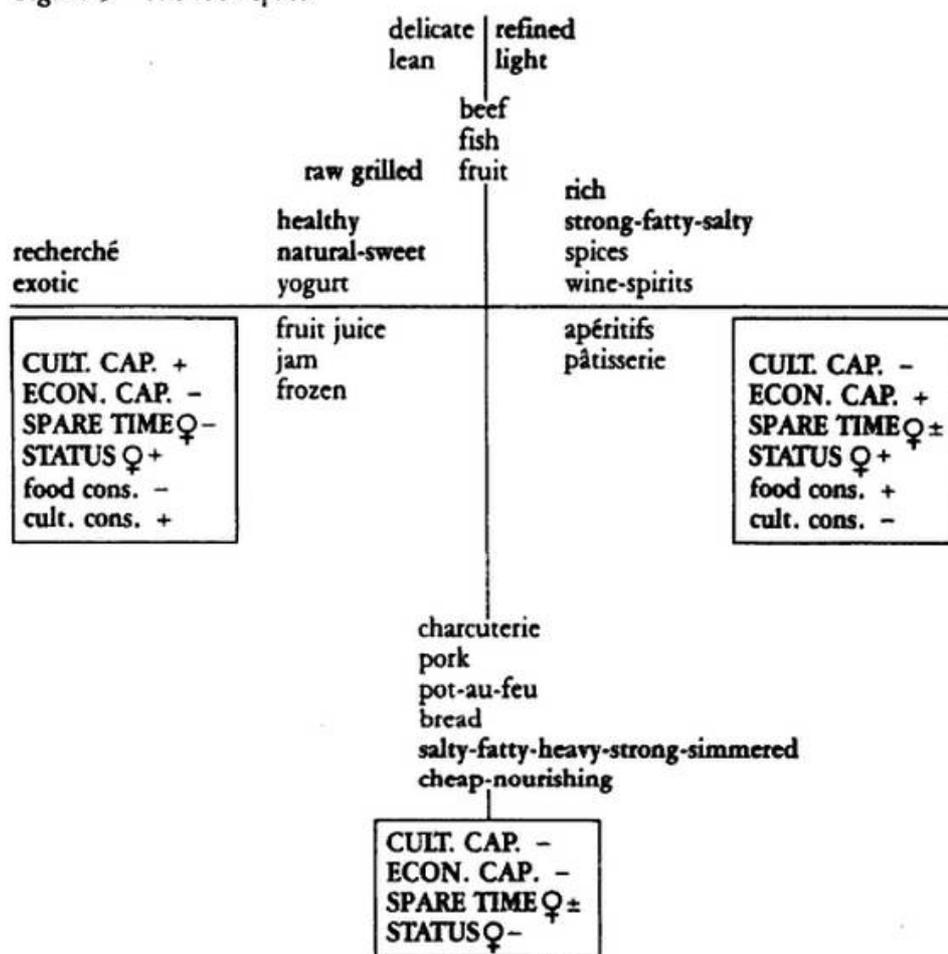


Схема 1. Food space (П.Бурдьё)

<sup>71</sup>Bourdieu P. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Camb., Mass.: Harvard Univ. Press and Routledge&Kegan Paul Ltd. 1984. p.186.

В правом нижнем углу - подпространство питания рабочих классов - все сытное, но дешевое (низкий экономический - низкий культурный капитал). В левом верхнем - противоположное пространство питания высших классов - все дорого и изыскано (высокий денежный и культурный капитал). В левом нижнем углу - пространство питания интеллигенции (низкий экономический, но высокий культурный капитал, здесь вся экзотическая и этническая кухня). В правом верхнем углу - питание мелких и средних предпринимателей, “рабочей аристократии” (высокий экономический, но низкий культурный капитал).

Итак, общий вывод Бурдьё: *каждый социальный класс в зависимости от объема капитала (культурного и экономического) имеет свое пространство питания*. Вкус является “практическим оператором” преобразования вещей или продуктов питания в отличительные знаки, используемые в установлении дистанций социального пространства.

Эту схему Бурдьё возможно наложить на парсоновскую схему координат действия, только надо повернуть у Бурдьё ось абсцисс в правильном направлении. Возьмите структуру социальной системы (схема AGIL), и наложите две схемы друг на друга. Вы увидите как легко (хотя бы внешне) они совмещаются: у Парсонса в правом верхнем квадрате будет политика - у Бурдьё это те, кто совмещает наивысший экономический и культурный капитал, это и есть политическая элита, управленцы высшего звена; у Парсонса в левом верхнем углу будет экономика - у Бурдьё слой предпринимателей, экономическая элита, те кто обладает высоким экономическим, но невысоким культурным капиталом; у Парсонса в левом нижнем углу будет культура - у Бурдьё работники культуры и образования, которые не обладают высоким экономическим капиталом, и наконец, у Парсонса в левом нижнем углу будет социетальное сообщество (собственно общество) - у Бурдьё там “народ”, те кто обладает невысоким и культурным, и экономическим капиталом.

Как эта схема Бурдьё может быть применена к анализу гастрономического пространства в США? Низкий экономический и

культурный капитал предполагает еду типа fast food, то что готовится быстро - популярный представитель ее пакетик жареной картошки в “McDonald’s”. Кофе тоже готовится быстро - из кофемашины плюс искусственный подсластитель (sweet-n-low), разогревается пища в микроволновой печи, пиво берут в жестяных банках, на закуску предпочтение отдается “cold cuts”, что у нас называется “мясная нарезка”, открыл и положил на хлеб - вот и готовый бутерброд. При возрастании экономического капитала при неизменном культурном капитале пиво заменяется вином, из “McDonald’s” переходят в “Steak House”, вместо мясной нарезки появляется пармская ветчина, цельнозерновой хлеб, добавляются изысканные фуа-гра или трюфели, вместо фильтрованного кофе подается фраппучино из “Starbucks” (незнакомый нам холодный кофе). При низком экономическом и высоком культурном капитале новые тенденции - еда становится типа DIY (то есть по принципу “сделай сам”, собственный выпекаемый хлеб, домашний йогурт, квашенная капуста, соленья и маринады), в ход идут старые домашние рецепты, технологии крестьянской кухни. Кофе не из кофемашины, а заваренное отдельно в чашке, и не просто с сахаром - а с тростниковым сахаром. Хотя пиво этот upper middle класс в Америке все еще пьет из банки. Высший класс предпочитает так называемое здоровое питание: slow food, органические и сезонные продукты, ретро кухня, барбекю (целое животное на гриле), изысканные колбасные изделия (charcuterie), кофе маккиато (эспрессо с молоком), и конечно высший класс предпочитает рестораны, желательно отмеченные мишленовскими звездами.

Петербург и его гастрономическое сообщество не так просто помещается в этой системе координат еды Бурдые. Для Петербурга в целом характерны невысокие (особенно относительно Москвы) доходы населения и сравнительно высокий уровень культурного капитала (не только образовательного, но и собственно культурного). Бурдые считает, что такая социальная общность с низким экономическим и высоким культурным капиталом будет предпочитать недорогие, но интересные продукты, нетипичные с гастрономической точки зрения, в том числе и экзотические. Именно в такой ситуации люди

предпочитают этническую кухню и рестораны национальной кухни. Исходя из этой концепции Бурдые, мы предполагали, что вкусы петербургского сообщества в целом как раз и формируются на основе относительно невысокого экономического капитала (соответственно, выбора недорогих продуктов) и высокого культурного капитала (следовательно, уклона в этническую кухню и продукты). Наши эмпирические исследования подтвердили частично эту гипотезу: действительно; низший средний класс предпочитает рестораны этнической кухни (“Токио-Сити”; “Евразия”; “Две палочки”); а высший средний класс - рестораны “Гинза” (сначала это были рестораны японской кухни; теперь в большей степени - кавказской). Однако около 50% населения города практически не посещает рестораны и кафе. Теме не менее, среди любимых блюд горожане называют кавказский шашлык (его готовят больше всего на природе; как и предполагал Леви-Стросс, шашлык компетенция мужчин; его готовят не для себя, а для гостей). Новая петербургская кухня, такие рестораны, как “Duo Gastrobar”; “Birch”; “Gras”; “Кококо” и др., продвигают высокую кухню, но по относительно доступным ценам (что абсолютно не понятно в московском гастрономическом пространстве - там высокая кухня может быть только дорогой).

А вот в чем наша гипотеза не подтвердилась: если культурный капитал существенно влияет на практики питания петербуржцев, то экономический не так сильно, как мы ожидали. Наши богатые принципиально питаются так же плохо, как и бедные, но только больше тратят на еду (в том числе и не полезную). Поэтому одной из самых важных задач в области гастрономии мы считаем повышение общей культуры питания петербуржцев, для этого необходимо формирование рационального отношения к еде, распространение знаний о правильном и здоровом питании.

Итак, мы определили основные теоретические и методологические подходы к анализу гастрономического пространства Петербурга. Теперь рассмотрим эмпирические методы исследования. Мы использовали как качественные методы (наблюдение; глубинные интервью, экспертные

интервью и фокус-группы), так и количественные исследования. Мы с помощью “Центра социологических и интернет-исследований СПбГУ” провели телефонный опрос (1054 человек, репрезентативная выборка по основным социально-демографическим характеристикам, 2017 г.) жителей Петербурга, который позволили узнать нам много нового, интересного и неожиданного для нас о еде и питании петербуржцев. Мы также провели телефонный опрос жителей города и области (1000 человек; из них 200 - жители сельских поселений); серию глубинных интервью в рамках исследования "Еда и мы: социальные практики питания петербуржцев", и две фокус-группы со студентами петербургских вузов на предмет исследования их отношения к студенческим столовым. Мы хотели бы отметить работы в области эмпирических исследований питания петербуржцев наших коллег по факультету социологии СПбГУ В. Мининой; Л. Волчковой; Е. Ганскау <sup>72</sup>. Также мы использовали большой статистический материал о питании петербуржцев, который как правило собирается статистиками на основе выборочных исследований <sup>73</sup>.

---

<sup>72</sup> Ганскау Е.Ю., Минина В.Н. Правильный обед глазами петербуржцев // Журнал социологии и социальной антропологии. Т. XVIII., 2015, 1 (78), с. 83-99. Волчкова Л.Т., Минина В.Н., Ганскау Е.Ю., Волчков А.Н. Стратегии потребительского поведения населения на рынке продовольственных товаров Санкт-Петербурга. СПб.: Петрополис, 2000; Ганскау Е.Ю., Минина В.Н., Семенова Г.И., Гронов Ю.Е. Повседневные практики питания жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области // Журнал социологии и социальной антропологии. Т. XVII., 2014, 1 (72), с. 41-58;

<sup>73</sup> Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств): статистический бюллетень. СПб.: Петростат, 2015.

## Глава 2. Формирование и развитие гастрономического пространства Санкт-Петербурга

### 2.1 Система производства и торговли продуктами питания в Петербурге

Как было устроено снабжение продовольствием Петербурга в середине XIX столетия? Выращивать хлеб в петербургской губернии считалось экономически невыгодным, дешевле его привезти из южных регионов империи. Поэтому вокруг Петербурга развивалось молочное животноводство (вот и причина сохранившейся до нашего времени популярности молока и молочных продуктов). Коров, коз, овец держали финны на Охте, в Парголово, Юкках, Токсово. Молоком торговали вразнос - обычно крестьянин привозил на телеге свою хозяйку в город, а она с бидонами отправлялась по квартирам. Часто торговля шла в кредит (без всяких бумаг, на память, оплата в конце месяца). Но были и непостоянные разносчики (тверские или костромские крестьяне), они уже работали не от себя, а на хозяина. У таких бывает молоко разбавленное “до достаточности”, а иногда добавляли толченого мела “для густоты”<sup>74</sup>.

Финские крестьяне доставляли не только молоко и молочные продукты горожанам (знаменитое “чухонское масло”, соленое, чтобы не испортилось), но также рыбу и раков. Популярной была торговля “голландской сельдью”, это была уличная торговля что называется “на крик”. Разносчик-мясник нес на голове (у него специальная круглая кожаная шапочка с дыркой) свой лоток; зеленщик - свою корзинку (тоже на голове), а вот булочник (они звались “немецкими булочниками”) нес за плечами большую корзину с французскими булками; выборгскими кренделями; слоеными булочками и отдельно пирожные. Вразнос торговали и картофелем (немцы-колонисты); и солеными огурцами, и ягодами, и грибами. Даже требуху для корма кошек горожанам приносили специальные разносчики. Так что культура доставки на дом в

---

<sup>74</sup> Жуков К., Клубков Р. Петербург повседневный. М.: Абрис, 2019, с. 221.

старом Петербурге была на высоте, мы только сегодня (после пандемии) возвращаемся к ней.

Кроме того, около Петербурга, на площади гораздо больше, чем площадь самого города, раскинулись огороды - землю брали в аренду ярославские и костромские крестьяне (трудовые мигранты в современной терминологии). С января уже “набивались” парники; ко времени весенних работ огородники приглашают еще дополнительную “рабочую силу” (рынок труда находился на Никольской площади); и летом, и осенью все овощи и фрукты продавались на Сенном рынке. Причем осенью делались громадные закупки для заготовок на зиму - квашенной капусты; соленых огурцов; вишневого варенья и прочего.

Таким образом, молочные продукты; овощи и зелень производили в окрестностях Петербурга. А что привозили морским путем в Петербург? В самом начале истории Петербурга корабли в основном приходили английские и голландские (с опаской, потому что еще шла Северная война). На них привозили “белые и красные пития”, то есть вина, обычно французские, рейнские и мадеру; сахар; кофе; табак; пряности; фрукты (померанцы); чай. В 1716 году в Петербург пришли 33 корабля; а в 1725 - 450 <sup>75</sup>. В основном торговля шла с Англией (33,9% с 1849г. по 1851г.), Голландией (11,2%) и Францией (10,8%) <sup>76</sup>. Обычная для России пошлина в 5% на иностранные товары для Петербурга была снижена до 3%. Где хранились продовольственные товары? На буянах - то есть на специальных островах, где легко пришвартовывался корабль и были построены пакгаузы для хранения товара. В Петербурге были Сельдяной буян; Винный буян; Соляной буян; Сальный буян (это уже для экспорта в Европу); Масляный буян и др. Например, Сельдяной буян занимался не только сельдью, но и всей другой соленой рыбой (в бочках, которые катали рабочие); сначала он был около острова Голодай на Малой Невке, потом на Гутуевском острове.

---

<sup>75</sup> История торговли в России // [http://www.economicportal.ru/facts/trade\\_russia\\_2.html](http://www.economicportal.ru/facts/trade_russia_2.html)

<sup>76</sup> Тимофеев А.Г. История С.-Петербургской биржи. СПб: Труд, 1903; Павшинская М.С. Конкуренция Архангельского и Петербургского портов в первой четверти XVIII века // Вестник Поморского университета. Сер. Гуманитарные и социальные науки. 2011. № 2. с. 116-119.

Скот в Петербурге пригоняли своим ходом из соседних губерний. Скотопригонный двор находился в 18-ом столетии за пределами города, на пересечении Царскосельской дороги и Обводного канала (там где в советское время находился комбинат “Петмол”, Московский пр., 65). В 1821-25 гг. на этом месте были построены по проекту И.И. Шарлеманя здания конторы, биржевого зала, чайной для купцов; а боковые флигели служили для хранения сена. В XIX столетии здесь размещались и скотобойни. Знаменитые бронзовые статуи быков, созданные В. И. Демут-Малиновским, которые сейчас стоят на Московском шоссе, у здания завода “Самсон” (бывший мясокомбинат им. С.М. Кирова), первоначально находились здесь же. Двор мог вмещать до 5 тыс. быков одновременно. Рядом помещается конебойня - конину употребляло все татарское население Петербурга, их лавки и “восточные кухмистерские” находились в Щербаковом переулке (там обитали “татары-халатники”, то есть старьевщики, там же находились лавки “казанского мыла”). Сколько потреблял Петербург мяса? “С боен Петербург получает до 4,5 миллионов пудов «парного мяса» в год; кроме того, по железным дорогам привозится зимою около 2,5 миллионов пудов «мороженого мяса»”, - сообщает путеводитель по Петербургу за 1903 г.<sup>77</sup>. Оптовый рынок зерна находился у пристани на Неве, около нынешнего Володарского моста; там функционировала и оптовая торговля зерном; где зерно, там неподалеку строились и мельницы. А выпекали хлеб большое число пекарей в булочных - что сейчас бы назвали мини-пекарнями. Часто булочниками были немцы, которые неплохо зарабатывали, судя по их дачам (сохранившийся особняк булочницы Гаусвальд на Каменном острове).

Но все это царство крупной, оптовой, а не розничной торговли. А где же была розничная торговля? Для нее предназначены были рынки, предполагалось, что они будут в каждом районе города; к 1780-м годам их

---

<sup>77</sup> С.-Петербург. Путеводитель по столице с историко-статистическим очерком и описанием ее достопримечательностей и учреждений. СПб.: Изд. С.-Петербургского городского общественного управления, 1903. Цит. по: Вдоль Московского проспекта.<http://club.silver-ring.ru/posts/vdol-moskovskogo-prospekta.html> ; цифра 4,5 млн. пудов вероятно приблизительная, даже сейчас мы потребляем на 10% меньше мяса в год.

было 6, в в 19в. насчитывалось более 20. Яркую картину петербургских рынков 19-го столетия дает А. Бахтиаров: “В шесть часов утра зеленой ряд бывает уже нагружен овощным товаром. Войдя в зеленой ряд, увидите направо и налево всевозможных представителей русского огорода. На полках расставлены многочисленные корзины с салатом, спаржею, цветною капустою, стручками, бобами; на полу – холщовые мешки с картофелем, репой, брюквой; в углу навалена капуста,” - так описывает автор Сенной рынок в книге “Брюхо Петербурга” (1887г.)<sup>78</sup>. Заметим, что и спаржу, и цветную капусту, и фасоль выращивали под Петербургом. А вот как выглядел рыбный ряд: “ Любопытную картину представляет рыбный ряд, особенно зимою. Здесь собраны всевозможные обитатели многочисленных рек, озер и морей нашего обширного отечества, начиная от ничтожного белозерского снетка и кончая волжскою стерлядью. Куда ни помотришь, всюду видишь кучи снега: на полу, на полках, в корзинах и т. д. В этом снегу сохраняется мороженая рыба. Груды судаков, уложенных в снег, громоздятся почти до самой крыши: рыба уложена слоями, в горизонтальном направлении. На полках – копченые сиги и серебристая семга с ярко-красным разрезом. В бочонках – маринованная минога с перцем и лавровым листом. На полу стоят особые водоемы, тут плавают разная живая рыба: окуни, щуки, ерши, угри и даже раки. Живую рыбу продают на вес – вытаскивают из воды и прикидывают на весы по фунтам. Чухны доставляют в Петербург до 10 000 000 раков, цены на которые колеблются от 50 копеек и до 3 рублей за сотню. Во всяком ресторане непременно подают и раков”<sup>79</sup>. Живую рыбу в Петербург доставляли по рекам таким образом: в трюмах специальных судов проделывали специальные отверстия, частично они были заполнены водой, рыба там свободно плавала в свежей речной воде.

Мясной ряд на Сенном рынке, кроме неизменных говядины и свинины, представлял совсем незнакомую нам картину: ” Точно живые, с открытыми глазами, висят вниз головой сотни замороженных зайцев, которых тысячами

---

<sup>78</sup> Бахтиаров А.А. Брюхо Петербурга. Очерки столичной жизни. СПб.: Ферг, 1994,с.138-139.

<sup>79</sup> Там же, с. 139-140.

привозят новгородские крестьяне, продавая по 50 копеек за пару. На полках, вытянув ноги вверх и свесив вниз голову, лежит, завернутая в бумагу, разная дичь: тетерки, рябчики и т. п. В корзинах правильными рядами разложены ощипанные и замороженные воробьи, свиристели и дупеля. Нередко в одной корзине насчитывается до 1000 штук воробьев, которые продаются по 5 копеек за десяток. Тут же можно найти ощипанных голубей, которых продают под именем «пизонов»<sup>80</sup>.

Кроме рынков в Петербурге было несколько гостиных дворов: первый гостиный двор был деревянный на Троицкой площади, недалеко от Петропавловской крепости; он сгорел в 1710г.; потом построили Мытный двор (у Зеленого моста на Мойке), но тоже сгорел в 1738г. Гостиный двор также строили на Васильевском острове, недалеко от здания Биржи; в 1800г. там началось строительство Новобиржевого гостиного двора (сейчас это здания института истории и факультета философии СПбГУ на Менделеевской линии). В 1761г. началось строительство полностью каменного Гостиного двора на Невском проспекте по проекту Ж.-Б. Валлен-Деламота. Это было крупнейшее торговое предприятие России и Петербурга, в нем было 600 лавок, среди купцов - Елисеевы, Барышниковы, Боткины, Погребовы, Штиглицы и многие другие<sup>81</sup>. Наряду с посудой, одеждой и обувью, там можно купить еду и напитки. Однако комфорта нынешнего там не было - из-за опасения пожаров отапливать лавки было запрещено. Апраксин двор, по фамилии бывшего владельца земли графа Ф. Апраксина, находился на Садовой улице с 1833 г. Здесь торговали фруктами, ягодами, птицей и другими продуктами, что отражается в названиях - Фруктовая линия; Ягодный проезд; Яблочная площадь; Курятная линия. А вот Щукин двор к рыбе не имеет отношения, он назван по фамилии купца И.М. Щукина.

---

<sup>80</sup> Там же, с.143.

<sup>81</sup> Григорьева М.В. Из истории Большого Гостиного двора (1735 –1917) // Публикации ЦГИА СПб // [https://spbarchives.ru/cgia\\_publications/-/asset\\_publisher/H1a8/content/iz-istorii-bol-sogo-gostinogo-dvora-1735-1917](https://spbarchives.ru/cgia_publications/-/asset_publisher/H1a8/content/iz-istorii-bol-sogo-gostinogo-dvora-1735-1917).

Всем были известны знаменитые продовольственные магазины Петербурга, первый из которых - “Елисеевский” на Невском проспекте. Первоначально магазин находился в доме Котомина, Невский пр., 18. Но потом был построен целый дворец в 1902 г. в стиле модерн для магазина колониальных товаров торгового товарищества “Братьев Елисеевых”, Невский пр., д.56. Елисеевы рядом построили зал для варьете и аренды театральным труппам, там теперь находится “Театр сатиры”. Изначально в комплекс входил и ресторан в фойе, теперь он в подвальном помещении магазина и наверху. Елисеевский всегда был для состоятельной публики - до Революции и после. Что удивительно, и сегодня Елисеевский с его ценами скорее музей, а не магазин.

Вот еще один известный магазин - в 1862г. на Невском открывает свой кондитерский магазин Г.Н. Борман под названием “Жорж Борман”, все производство одна ручная машина по выделке шоколада, зато какого - в плитках. Теперь шоколад не только пьют, но и едят. В 1866г. Борман открывает шоколадную фабрику на Английском проспекте. Ее продукция получает неоднократно золотые медали на Парижской выставке. В 1912г. на Невском уже три магазина по адресу 21, 30 и 65 <sup>82</sup>. После национализации в 1918г. фабрика "Жорж Борман" была переименована в 1-ю государственную “конфетно-шоколадную” (именно так и писали - конфеты) фабрику. В 1919г. ей было присвоено имя революционерки Конкордии Самойловой, в 1935г. фабрика переименована в 1-ю государственную бисквитно-шоколадную фабрику; в 1965г. фабрика вошла в состав Ленинградского производственного объединения кондитерской промышленности им. Н.К. Крупской (которая производила такие знаменитые в СССР конфеты, как “Мишка на Севере” и “Ленинградские”).

---

<sup>82</sup>Вишняков-Вишневецки К.К. Кондитерское дело Борманов в Петербурге //История Петербурга, № 6 (16), 2003, с. 32-34.

Торговых и производственных предприятий в дореволюционном Петербурге-Петрограде множество, Центральный государственный исторический архив Санкт-Петербурга приводит такие названия:

Хлебная торговля: Торговый дом «Е. А. ГРИГОРЬЕВОЙ СЫНОВЬЯ» (оптовая торговля); Торговый дом «БРАТЪЯ ВОРОБЬЕВЫ»; Торговый дом «ИВАН СТАХЕЕВ И КО»; Торговый дом «БРАТЪЯ ШМИДТ».

Торговля кондитерскими товарами: Акционерное общество «БЛИГКЕН И РОБИНСОН»; Акционерное общество «М. КОНРАДИ» ; Акционерное общество «ГЕОРГ ЛАНДРИН»; «В. ШУВАЛОВ — СЫНОВЬЯ»; фабрика «РАБОН» А. Ф. БУШЕ .

Торговля сахаром: сахарорафинадный завод «Л. Е. КЕНИГ - НАСЛЕДНИКИ»; Торговый дом «ВИКТОР ИВАНОВ И КО»

Торговля вином и пивом: Акционерное общество «ДУАЭН И КО»; винные погреба «К. О. ШИТТ»; Пиво-медоваренный завод КАЛИНКИНСКОГО ТОВАРИЩЕСТВА; Пиво-медоваренный завод «НОВАЯ БАВАРИЯ»

Торговля мясными изделиями: «В. СОРОКИН»

Торговля молоком и маслом: Товарищество русских паровых маслобоек (1860-1920гг.)<sup>83</sup>.

Губернское правительство в Петербурге активно занималось анализом продовольственной ситуации в городе (“создание продовольственного капитала”); в его функции входило учреждение “магазинов хлебных запасов” (городской резерв продовольствия); сбор средств для создания запасов. В 1822г. была учреждена “С.-Петербургская губернская комиссия народного продовольствия”. Главной задачей Комиссии было снабжение губернии хлебом и создание запасов продовольствия в «запасных хлебных магазинах».

---

<sup>83</sup> Центральный государственный исторический архив Санкт-Петербурга; Фонды промышленных предприятий, Вкусовая и пищевая промышленность. <https://spbarchives.ru/infres/-/archive/cgia>

Находилась она в ведении петербургского гражданского губернатора. В 1915г. губернатор исполнял обязанности “уполномоченного по продовольственному делу петроградской губернии” при “Особом совещании по продовольственному делу”. В 1917г. Временное правительство создает “Петроградский губернский продовольственный комитет”; теперь в его функцию входят вопросы о снабжении населения губернии хлебом; о введении карточной системы и нормах снабжения сельского и городского населения губернии; сведения о количестве населения в губернии и снабжении его продовольствием.

Очень многие дореволюционные петербургские предприятия пищевой промышленности становятся основой пищевой промышленности Ленинграда (а некоторые сохраняются и до нашего времени). Можно выделить несколько отраслей или групп предприятий, которые до сих пор отличают Петербург от других городов России - производство кондитерских изделий; производство пива; производство молока и молочных продуктов, что также в определенной мере формирует черту гастрономического Петербурга.

Большевики сразу же хотят обобществить не только потребление продуктов питания (всех в общественные столовые; все подлежит нормированию - пайки разные для разных категорий граждан, для рабочих больше, меньше для служащих, совсем почти ничего для бывших); но производство и торговлю продуктами питания. Производство должно стать индустриальным, значит - крупным, поэтому национализированные предприятия объединяются. Отныне план должен быть руководством к действию, а не рынок. В 1918г. создается Петроградский губернский Совнархоз, а в нем - специальная секция “Пищевкусовая”; она должна в Петрограде руководить работой предприятий пищевой промышленности; в 1924г. она преобразуется в “Ленинградский государственный трест пищевой промышленности” (Ленпищетрест). В рамках этой организации образованы следующие объединения: в 1919г. “Центральное правление конфетно-шоколадных фабрик Петрограда”, потом ставшее “Петроградским городским отделением кондитерской промышленности” (Петрокондитер); в 1919г.

образовано “Районное правление мукомольно-крупяной промышленности Северного района”, в 1921г. преобразовано в “Государственный трест мукомольно-крупяных предприятий Северо-Западной области” (Севзапмука); в 1931г. был образован Ленинградский городской трест хлебопечения (Ленпромхлеб); в 1922г. организовано “Представительство Всероссийского соляного синдиката”<sup>84</sup>.

Фабрики пищевой промышленности национализируются, но в период НЭПа некоторые опять переходят в частные руки, правда, ненадолго. В 1918г. конфетная фабрика "Георга Ландрина", существовавшая с 1848 г. (знаменитый продукт - леденцы монпансье в жестяной банке), была переименована в 3-ю государственную конфетно-шоколадную фабрику, в период НЭПа сдана в аренду частным лицам. В 1924г. реорганизована в 3-ю государственную карамельную фабрику, в 1953 г. переименована в Ленинградскую кондитерскую фабрику им. А.И. Микояна.

После национализации конфетно-шоколадная фабрика "Блигкен и Робинсон", существовавшая с 1877 г., была переименована во 2-ю государственную галетно-макаронную фабрику. Шоколадная фабрика Карла Бездека, существовавшая с 1913 г., была переименована в 4-ю государственную конфектно-шоколадную фабрику. В 1919г. ей присвоено имя Марти, затем она сдавалась в аренду бывшему хозяину К. Бездеку. С 1927г. стала называться 4-й государственной конфетно-шоколадной фабрикой "Красный кондитер". Кондитерская мастерская А.Н. Абрикосова с сыновьями, существовавшая с 1905 г., восстановлена как 5-я государственная мармеладная фабрика (но только сейчас кафе “Абрикосов” восстановлено на Невском проспекте, 40). Макаaronная фабрика "Иванов и Гольдберг", переименована в 1-ю государственную макаронную фабрику, с 1923 г. стала называться им. В.В. Воровского.

---

<sup>84</sup> Здесь и ниже данные: Центральный государственный архив Санкт-Петербурга; Промышленность, Пищевая промышленность // [https://spbarchives.ru/infres/-/archive/guide\\_page/1-127](https://spbarchives.ru/infres/-/archive/guide_page/1-127)

В 1923 году городские скотобойни переданы в ведение объединения "Союзмясо ". В 1932г. контора реорганизована в Ленинградский мясопромышленный трест. С 1918г. образована Ленинградская областная контора "Союзмолоко"; с 1945г. преобразована в Ленинградский трест молочной промышленности (Ленмолпромтрест). В 1918г. маслобойный завод "Товарищества Русских паровых маслобоен", существовавший с 1860 г., был переименован во 2-й государственный маслобойный завод. В 1919г. конфисковано оборудование 11 бездействующих в Петербурге рыбоконсервных предприятий для оснащения им нового 1-го государственного рыбоконсервного завода, в 1930-1931 гг. принадлежит Ленинградскому рыбопромышленному смешанному акционерному обществу "Ленрыба",

Однако для пищевой промышленности старые предприятия не только национализировались, но строились новые заводы. За годы первых двух пятилеток было построено 15 механизированных хлебозаводов, 3 крупных "молококомбината", мясокомбинат, 15 фабрик-кухонь, мельничный комбинат, витаминный завод и др. Вот некоторые знаковые объекты: в 1933 был открыт Ленинградский мясокомбинат им. С.М. Кирова, он начал производить известные всем ленинградцам советские колбасы (докторская, советская, краковская и сервелат) и сосиски, а также мясные бульонные кубики. Как ни странно, именно эта советская традиция потребления колбас и сосисок, заложенная в 1930-е гг., чрезвычайно популярна в современном Петербурге. В состав комбината вошли: заводы - первичной переработки скота, 1-й колбасный, медицинских препаратов. В 1926г. был образован Ленинградский беконный завод, в 1935 г. вошел в состав Ленинградского мясного комбината им. С.М. Кирова (многие жители города помнят знаменитый ленинградский бекон в прозрачной полиэтиленовой упаковке). В состав мясокомбината с 1969 г. входили мясоперерабатывающие заводы Ленинградской области (Волховский, Выборгский, Лодейнопольский, Лужский, Сланцевский, Тихвинский), Красносельская фабрика. В 1992г. комбинат реорганизован в

АООТ "Самсон", сейчас завод во Всеволожске, однако его продукция уже не так популярна.

В 1935г. началось сооружение Ленинградской государственной кондитерской фабрики им. Н.К. Крупской, которая работает до сих пор (сейчас фабрика перемещена в промышленную зону "Разбегаево"). Мельничный комбинат им. С.М. Кирова, строительство которого началось в 1933 г., введён в эксплуатацию в 1939 г.; в 1993г. комбинат реорганизован в "Ленинградский пищевой комбинат хлебопродуктов им. С.М. Кирова"; ныне "Ленинградский комбинат хлебопродуктов им. С.М. Кирова" входит в "Аладушкин групп" и является чемпионом по производительности труда в российской пищевой промышленности (21 млн.руб. продукции на 1 чел/год). В 1940г. открывается "Ленхлагокомбинат № 6" (сегодня называется «Петрохолод»), он начинает производить знаменитое ленинградское мороженое (эскимо - название оказывается заимствовано от американского мороженого, называвшегося "эскимосский пирожок", вафельный стаканчик или брикет), которое очень популярно и сегодня, именно мороженое "Петрохолод" считается петербургским.

Успешно развивалось в Ленинграде также пивоварение и винное производство. Пивоваренный завод "Вена", существовавший с 1872 г., был переименован в государственный пивоваренный завод № 1, в 1924г. стал называться Ленинградским государственным пивоваренным заводом "Вена". Пивоваренный завод "Бавария" , существовавший с 1863 г., был национализирован. и в 1924 г. он был переименован в пивоваренный завод "Красная Бавария". Пивоваренный завод Петроградского акционерного общества "Новая Бавария", существовавший с 1886 г., был переименован во 2-й государственный пивоваренный завод "Новая Бавария", с 1922 по 1924г. сдавался в аренду эстонским поданным: Окман, Кирш и Янсон. В 1930г. он реорганизован в Ленинградский государственный завод искусственных минеральных вод "Новая Бавария". Калининский пивомёдоваренный завод, существовавший с 1795 г., был переименован в 1-й государственный

дрожжевой завод. В 1924г. он переименован в пивоваренный завод им. Стеньки Разина (потом посчитали называть Стеньку Степаном, что и отразилось в названии). Завод по разливу армянских вин и коньяка в 1918 г. был национализирован; в 1934г. преобразован в Ленинградский вино-коньячно-водочный завод "Арарат". На базе заводов шампанских вин и минеральных вод "Полюстрово" образовано отдельное предприятие, ныне "Игристые вина".

Итак, в первые годы советской власти формировались в Ленинграде на базе крупных индустриальных предприятий пищевой промышленности предприятия мясной и молочной отрасли; мукомольные и хлебопекарные предприятия; кондитерские фабрики; пивные заводы. Однако плановое хозяйство хорошо справлялось с задачей укрупнения и индустриализации пищевого производства, а вот о качестве продукции и сбыте в эпоху дефицита мало заботились, поэтому по сравнению с дореволюционным периодом в 1930-е гг. (после окончания НЭПа) питание жителей города в качественном отношении ухудшилось, хотя и было гораздо лучше питания жителей СССР в целом. План в пищевой промышленности не смог заменить рынок; спрос всегда был выше предложения, отсюда нормирование потребления (использование карточной системы); постоянные очереди в магазинах; жалобы горожан на низкое качество продукции.

Особая страница ленинградского производства продовольствия - история блокады. В городе работало 6 хлебозаводов; они выпускали хлеб такого состава - мука ржаная — 57%, мука овсяная — 30%, жмых подсолнечный — 10%, солод ржаной нефилтрованный — 3% и соль — 2% от общего веса. Понятно, что это был хлеб очень низкого качества, но и его катастрофически не хватало. Самая низкая норма выдачи хлеба по карточкам — рабочим 250 граммов, всем остальным 125, выдавалась с 20 ноября по 25 декабря 1941 г.; в 1943г. рабочим уже выдавалось 700 граммов хлеба в день, остальным рабочим и ИТР - по 600 граммов, служащим по 500, иждивенцам и детям по 400. Повсеместно использовали в пищевой промышленности суррогаты - целлюлозу пытались превратить в пищевой продукт - из таких "белковых дрожжей"

готовили котлеты, “...из 1 тонны сухой древесины получали около 250 кг дрожжей. Готовые дрожжи слегка поджаривали на противнях, добавляя масло, соль, перец и сушеный лук, брикетировали в виде плиток по 50 г и упаковывали в непромокаемую бумагу. Брикететы отправляли на фронт, где их растворяли в литре кипятка и получали бульон с "грибным" вкусом. Часть дрожжей использовалась на фабриках-кухнях, с 23 ноября 1941 года было организовано их производство во всех районах города... По упрощенной процедуре на ленинградских предприятиях производилась колбаса: конского мяса - 75%, муки картофельной — 12%, свинины - 11% ”<sup>85</sup>. “В Ленинграде имелись значительные запасы технического альбумина (одного из продуктов переработки крови убойного скота), ...технический альбумин стал использоваться для изготовления колбас”<sup>86</sup>.

Некоторые товары можно было купить на “черном рынке”, но цены на них были заоблачными - за килограмм масла просили 800-1500 руб. (в то время больше месячной зарплаты квалифицированного рабочего или 4 зарплаты уборщицы); за килограмм хлеба просили 500-400 руб. Распространены были натуральные обмены - на хлеб меняли золотые украшения; фотаппарат, дрель, ботинки и прочее. Власти даже планировали открыть несколько магазинов типа “Торгсин” (где продавалось бы продовольствие за валюту или золото), но побоялись гнева ленинградцев. «Город охватила меновая лихорадка: на первом месте водка, потом – хлеб, папиросы, масло, сахар», – записывала Е. Васютина в дневнике через два месяца после установления блокады... В апреле 1942 года одна из блокадниц смогла выменять за 4 пачки папирос 3 килограмма овсяных лепешек и пять талонов крупы на 100 граммов – это считалось удачей<sup>87</sup>.

В блокаду от голода погибли по разным оценкам от 600 до 1,5 млн.чел., что больше, чем в любых других городах во время Второй мировой войны

---

<sup>85</sup> Ленинград, 29 декабря 1943: Пищевая промышленность выпускает продукты из подручного сырья // <https://tass.ru/spb-news/862988>

<sup>86</sup> Дзенискевич А. Р., Ковальчук В. М., Соболев Г. Л., Цамутали А. Н., Шишкин В.А. Непокоренный Ленинград. Л.: Наука, 1985. Гл.6, Голод.

<sup>87</sup> Яров С.В. Повседневная жизнь блокадного Ленинграда, М.: Молодая гвардия, 2013, с. 78-107.

(больше, чем во всех немецких городах вместе взятых); и намного больше, чем от сталинских репрессий в Ленинграде. Из воспоминания очевидцев: "...Ну начался голод. И вот тут я должен сказать, что я, как и очень многие, считаю, что спасла меня мама. Очень многих спасли матери. И я так считаю, что вообще Ленинград... жизнь в Ленинграде была спасена именно женщинами... Вот самоотверженность женщин, их вот это умение наладить жизнь в таких условиях... Наверное, мужчины бы не смогли это сделать. А женщины смогли. Они смогли приспособить не только себя, но и свои семьи вот к этой жизни. Переходить на какие-то вот всевозможные немислимые продукты питания, чтобы как-то спасти свою семью, своих детей. И им, конечно, нужно ставить самый большой памятник..."<sup>88</sup>.

Однако были и удивительно удачные моменты в снабжении города - в 1942 г. партизаны из немецкого тыла, из Псковской и Новгородской области, доставили в город обоз с продовольствием. В основном еду доставляли и по воздуху, до 200 т. в сутки. В 1942г. вся свободная земля в городе и области была отдана под огороды, весной засеяли 10 тыс. га; что позволило получить летом и осенью овощи, которые вскоре продавались и на рынке. С 1943 г. стали постепенно возрождаться местные молочные хозяйства; совхоз "Пискаревка" восстановил свою молочно-животноводческую ферму, увеличив втрое поголовье рогатого скота (которых завезли с Большой земли), обеспечивая 33.500 литров молока в год. С сентября 1943г. Ленглавресторан возобновил производствопельменей (но только с овощами); их отпускали по карточкам в двух кафе-автоматах. Блокаду прорвали 18 января 1943 г. , но карточная система распределения продовольствия была отменена только в 1947 г.

Память о блокаде и голоде сохранилась в традициях повседневного питания ленинградцев. Ко всякой еде относились экономно, а к хлебу отношение складывалось почти священное - его нельзя уронить, раскрошить, а уж не доесть считалось вообще преступлением. Очень долго блокадники сушили сухари (на "черный день"). Старались как можно лучше накормить

---

<sup>88</sup>Память о блокаде. Свидетельства очевидцев и историческое сознание общества: Материалы и исследования. Под ред. М.В. Лоскутова. М.: Новое издательство, 2006.

детей (“неизвестно, что их ждет”). До сих пор в Петербурге живы эти традиции - на человека, оставляющего еду в тарелке, смотрят с неодобрением, если не с подозрением.

В послевоенный период производство пищевой промышленности в Ленинграде резко возросло. В 1989г. в Ленинграде произвели - мяса 85,5 тыс. т. (в Ленобласти - 74,9); масла растительного 16,4 тыс. т., консервов - 91.8 млн. банок, кондитерских изделий - 143,4 тыс. т.<sup>89</sup>. Это выдающиеся показатели производства - больше никогда пищевая промышленность Петербурга не достигала таких цифр. А что производили в Ленинградской области в советское время? Как и в дореволюционное время земли Ленинградской области не использовались для производства зерна, из всех посевных площадей 438 тыс. га, под зерно только 36 тыс., а под картофель 53 тыс. (собирали 679 тыс. т. картофеля, а овощей производили в 1989 г. 392 тыс. т.); самая большая посевная площадь отдавалась под кормовые культуры 348 тыс. (что и понятно, поголовье скота 598 тыс.; свиней 680 тыс.; птицы 20 623 тыс.). Молока в Ленобласти производили в 1989 г. 988 тыс. т. (это не самое большое количество, в Московской области в 2 раза больше, зато производительность молока на 1 корову в Ленобласти была самая высокая в РСФСР), яиц - 2 965 млн.шт.<sup>90</sup>. Однако не смотря на казалось бы успешные показатели развития пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства, добиться высокого качества продукции и широкого ассортимента в условиях плановой экономики не удалось. Удачными получались только отдельные продукты, а в целом ситуация с продовольствием в Ленинграде в советское время вряд ли была удовлетворительной (хотя в других городах РСФСР еще хуже, за исключением Москвы). В.В. Похлебкин сетует и на предприятия общественного питания Ленинграда в 1960-е гг., они значительно уступали кафе и ресторанам соседних прибалтийских республик. Совершенно другая ситуация сложилась с развитием рыночных отношений и предпринимательской

---

<sup>89</sup> Народное хозяйство РСФСР в 1989 году (Статистический ежегодник). М.: Информационно-издательский центр, 1990.

<sup>90</sup> Там же, с.449

активности в 1990-е гг. и 2000-е - Петербург не мог производить так много продукции, как в советское время, но зато улучшилось качество, наладились поставки отличной продукции из других регионов РФ, также из за границы (до введения продовольственных санкций).

Рассмотрим теперь организацию государственной торговли в советское время. В 1986г. в РСФСР было всего 123 539 магазинов, из них 59 924 продовольственных; из них хлебобулочных - 7 966; молочных 2 218; рыбных - 395; овощных - 6 011; винно-водочных - 2942. Предприятий общественного питания - всего 170 тыс., в них мест - 10 795 тыс.; в Ленинграде - 5 071, в Ленинградской области - 1 797 (для сравнения в Москве - 8 842) <sup>91</sup>. Сравните с современными цифрами, на 2018 г. торговых предприятий в Петербурге - 124 897 (больше чем было во всем РСФСР); кафе, столовых и ресторанов - 9616. Индивидуальных предпринимателей в торговле - 46 356; в общественном питании - 4053 <sup>92</sup>. Что продают сейчас торговые организации: удивительно, что больше всего алкогольные напитки и пиво - 50838 млн.руб. (за январь-сентябрь 2019 г.), затем молочные продукты - 44663 млн.руб., мясо и мясные продукты - 44237; кондитерские товары - 29772; табачные изделия - 22183; свежие фрукты - 17293; хлеб и хлебобулочные изделия - 15328; рыба, ракообразные и моллюски - 11476; чай, кофе, какао - 9372 <sup>93</sup>. По нашим расчетам каждый житель Петербурга в среднем покупает на 6 670 руб. в месяц продовольственных товаров; у Петростата цифра выше - 6 900 руб/мес. Торговля в валовом региональном продукте занимает 17,5 % (2017 г., это самая большая доля, обрабатывающие производства - 16.6 %); общественное питание - всего 1,3 %. Пищевая промышленность играет значительную роль в экономике Петербурга: ее объем отгруженных товаров в январе-августе 2019 г.

---

<sup>91</sup> Народное хозяйство РСФСР за 70 лет. М.: Финансы и статистика, 1987, с.323, 325, 329.

<sup>92</sup> Промышленность Петербурга. Предприятия и организации // <https://petrostat.gks.ru/folder/29058>

<sup>93</sup> Продажа основных пищевых продуктов, включая напитки, и табачных изделий и непродовольственных товаров в Санкт-Петербурге за январь-сентябрь 2019 года // [https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/Exprg3kv\(1\).pdf](https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/Exprg3kv(1).pdf)

составляет 119 439 млн. руб плюс 46072 млн. напитки; больше только нефтепродукты (662487 млн.) и автопроизводители (283327 млн.)<sup>94</sup>.

Что сегодня производит пищевая промышленность Петербурга? В 1999г. производили хлеба и хлебобулочных изделий - 340 тыс. тонн; в 2016 - 299,8 тыс.тонн; кондитерских изделий 74 тыс. т. в 1999 (в 2 раза меньше по сравнению с 1989 г.); в 2016 - 256 тыс. т. (на 113 тонн больше, чем при советской власти); консервов - 151 млн.банок в 1999 г. (почти в 2 раза больше), в 2016 - 183 млн. банок; мяса - 2,2 тыс. т. в 1999 (в 40 раз меньше, чем в 1989 г.), в 2016 г. - 61,3 тыс. т. ; молока - 280 тыс. т. в 1999 (в Ленобласти - 123 тыс. т., что в 7 раз меньше). в 2016 - 453,4 тыс.т. ; рыбы - всего 4,9 тыс. т. в 1999; в 2016 - 117,4 тыс. т.; мука - 410 тыс. т. в 2016; пива - 50,1 млн. декалитров; алкогольная продукция - 10,3 млн.декалитров; безалкогольные напитки - 32,6 млн. декалитров<sup>95</sup>.

Что сегодня производится в Ленинградской области? Рассмотрим сначала использование земель (посевные площади): общая земельная площадь - 832148,5 га; фактически используется 75%; основная площадь 165188,4 используется под кормовые культуры (в основном - многолетние травы); под зерновые используется - 46670,6 га; из них самое большое количество земли под ячмень (25451,2) и пшеницу (10854,3); под картофель используется - 14148,8 га; овощные и бахчевые культуры - 5961,6; из них более всего под капусту 1228,3; свеклу 895,8; морковь 795,4; лук 411,6. Площади многолетних плодовых насаждений и ягодных культур - 6853,7 га (в основном яблони сливы и вишни; из ягод - клубника, малина и смородина). Поголовье сельскохозяйственных животных, из них крупный рогатый скот - 170540 голов (молочное поголовье - 159319; мясное -

11211); свиньи - 195532; овцы и козы - 32342; лошади - всего 715; птица - 28636771;

<sup>94</sup> Социально-экономическое положение Санкт-Петербурга в январе-августе 2019 года // [https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/D0819\\_00.pdf](https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/D0819_00.pdf)

<sup>95</sup> Промышленное производство Санкт-Петербурга в 2017 г. // <https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/2017;> Промышленность России 2000 (Статистический сборник). М.: Госкомстат, 2000.

кролики - 73359<sup>96</sup>.

Насколько Петербург независим в области снабжения продовольствием? Понятно, что как и в Петровские времена больше всего Петербург импортирует зерна - из регионов РФ за январь-июнь 2019 г., зерно злаковых и бобовых культур - 199419 т., затем - мясо и полуфабрикаты мясные 123465 и 61666 т., на третьем месте молоко - 68661; кисломолочные продукты - 37058. А вот экспортирует Петербург не так много - более всего молоко 18667 т., кисломолочные продукты - 6752; колбасные изделия - 6527<sup>97</sup>. А вот интересный разрез пищевой промышленности Петербурга с точки зрения соотношения российского и зарубежного капитала: государственная собственность - 1,2 %; частная российская - 60 %; иностранная - 30 %. Для напитков доля иностранной собственности уже 51.8%, для табачных изделий - 100% иностранная <sup>98</sup>. Импорт продовольствия из за границы на 2016 г. по данным Администрации города составил 4.332 млн. долларов (в 2012г. - 7760 млн. долларов).

Какие предприятия пищевой промышленности Петербурга получили наибольшую известность? Среди молочных брендов в Ленинграде был известен с 1934 г. “Молочный комбинат №1” (потом получивший название “Петмол”), сегодня входит в международную компанию “Данон”; среди известных брендов его молочной продукции - “Простоквашино”. С 1963 работает комбинат “Пискаревский”, молоко “Клевер”; сыр производит компания “Нева Милк” (бренд “Тысяча озер”); среди новых брендов исключительных молочных продуктов “Молочная культура”, это молочная продукция элитного качества. Но более всего из молочных продуктов известно ленинградское-петербургское мороженое (завод “Петрохолод”), а из современных брендов мороженого — “Талосто”.

---

<sup>96</sup> Всероссийская сельскохозяйственная перепись-2016. Итоги по Ленинградской области. т.1. // <https://petrostat.gks.ru/folder/33444>

<sup>97</sup> Ввоз и вывоз основных пищевых продуктов и зерна по Санкт-Петербургу за январь-июнь 2019 года // <https://petrostat.gks.ru/folder/29079>

<sup>98</sup> Промышленное производство Санкт-Петербурга в 2017 г. // <https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/2017>



Производство мясных полуфабрикатов и колбас: с 1933г. самым известным был комбинат им. С.М. Кирова (Ленинградское ордена Ленина и ордена Трудового Красного Знамени производственное объединение мясной промышленности), он выпускал знаменитые “бульонные кубики” - сухие мясные бульоны; колбасы (“Краковскую колбасу”, “Сервелат”, “Докторская колбаса”); деликатесные консервы. В 1992г. предприятие переименовано в ООО “Самсон”. Сейчас марка “Самсон” представлена в группе компаний «Самсон продукты питания» (Мясокомбинат «Всеволожский»). Кронштадтский мясоперерабатывающий завод был основан в 1951 г., сейчас это мощное

современное предприятие (до 80 тонн продукции в сутки). Известен петербуржцам своими колбасами - «Брауншвейгская» и «Сервелат», сосиски «Сливочные» и «Молочные». Известной маркой мясных продуктов является также «Пит-продукт», принадлежит финской компании «Atria» (две производственные площадки – в Синявино и Горелово). Петербуржцы знают и любят продукцию «Талосто» - замороженные пельмени («Богатырские», «Самсамыч») и котлеты. Именно колбасы Петербург экспортирует в регионы России.



Предприятия рыбной промышленности в Петербурге представлены такими компаниями, как «Балтийский берег» (производит рыбу, в основном лосось, рыбные консервы, соевый соус, рисовый уксус, икру масаго и тобико, занимает лидирующие позиции в России по продаже рыбы). На втором месте в РФ по производительности труда 19,5 млн. руб/чел в год.



Но настоящий гигант - «Рыбообработывающий комбинат №1», работает с 1974 г., выпускает от 60 до 90 тонн продукции в день, ассортимент включает более 250 наименований (копченая рыба; рыба в вакуумной упаковке, икра и прочее).



Лидер Северо-Запада России и Петербурга по производству муки и овсяных хлопьев - "АЛАДУШКИН Групп", куда входят: "Петербургский мельничный комбинат", "Ленинградский комбинат хлебопродуктов им. Кирова", включающий филиалы "Мельница Кирова" и "Комбикормовый завод Кирова", "Агрокомплекс "Оредеж" и др.



**АЛАДУШКИН Групп**

Производство хлеба и хлебобулочных изделий в Петербурге представлено такими компаниями, как "Каравай" (бывший «Хлебозавод № 6 имени Алексея Бадаева»), история компании уже насчитывает 90 лет. Выпускает более тысячи наименований продукции (кроме хлеба "Дарницкий" еще и "Невская сушка", разнообразная сдоба, замороженные продукты, квас). "Балтийский Хлеб" - одно из ведущих современных предприятий по производству хлеба, выпечки, кондитерских изделий. Предприятие продвигает формат «пекарня-кафе-кондитерская» (проект "Британские Пекарни").



Мы бы отдельно хотели отметить "Буше" - петербургскую сеть пекарен-кондитерских (основана в 1999 году), ежедневно компания изготавливает более 9 тонн продукции. Это в среднем 40 наименований хлебов, 10 видов тортов, 20 видов пирожных и 45 видов слоеных изделий.



Очень сильны в Петербурге традиции кондитерских фабрик. "Фабрика им. К. Самойловой" – одно из старейших петербургских предприятий, она наследует традиции и технологии «Паровой фабрики шоколада и конфетъ «Жоржъ Борманъ». Фабрика располагает двумя основными производственными цехами: бисквитно-вафельным и конфетно-мармеладным. Популярные торговые марки: конфеты «Жорж Борман» и «Ленинград», зефир «Воздушный поцелуй» и мармелад «Сладкая карусель». Сейчас входит в холдинг “Объединенные кондитеры”.



«Фабрика им. Н.К. Крупской» - лидер кондитерского рынка Петербурга. К тому же ее шоколад “Особый” (с ярковыраженным солено-сладким вкусом) – знаменитый бренд Санкт-Петербурга. Ну а конфеты “Мишка на севере” или “Грильяж” знают не только ленинградцы, а все россияне. Дизайн обертки - тоже особая петербургская история, достоенная отдельного упоминания.



Кондитерский комбинат "Невские Берега" был основан более 60 лет назад; сегодня выпускает более 500 сортов тортов и пирожных. Визитная карточка предприятия - набор птифуров серии «Леннабор» (это такие маленькие пирожные).



Бренд Пекарь, один из старейших в России, был основан в 1913 году. В настоящее время брендом владеет Кондитерская фабрика им. Н.К. Крупской; под брендом «ПЕКАРЬ» выпускаются разные сласти, самый известный продукт - шоколадно-вафельный торт “Балтийский”.



Всем известно кондитерское производство “Север”, работало сначала оно только на Невском 44, потом входило в качестве подразделения I -й Государственной конфетно-шоколадной фабрике имени Самойловой; теперь называется объединение “Север-Метрополь”, В фирменных кафе, которые открыты не только на Невском, но и по всему городу можно купить все пирожные из классического ассортимента (например, “Буше” на основе маслянного крема или “Картошка”).



Из производителей вин и коньяков пользуется популярностью продукция завода "Дагвино", он был основан в Ленинграде в 1936 году; завод получает коньячные спирты из Дагестана и Армении (но также из Франции); это самое

северное производство, где выдержка коньяков осуществляется в бочках (изготовленных из кавказского дуба).



"Игристые вина" - одно из крупнейших винодельческих предприятий Петербурга. Первоначально это «Славянский пивомедоваренный завод»; выпускал с 1876 г. 600000 ведер пива в год; в 1885г. переименован в «Новую Баварию»; в 1945г. перепрофилирован для выпуска шампанских вин; выпускает знаменитое «Советское шампанское»; в 1992г. переименован в завод «Игристых вин»; выпускает до 14 млн. бутылок/год; сейчас его известные бренды - шампанское «Лев Голицин» и «Санкт-Петербургское».



Петербург был и остается пивной столицей России; всего в городе выпускается более 50 млн.деклитров пива в год. Крупнейшее в Европе предприятие - «Балтика» (сейчас принадлежит компани Carlsberg), основана в 1990 г., его

бренд один из немногих из Петербурга, который вошел в топ-100 мировых брендов; продукция компании представлена более чем в 75 странах мира; выпускает пиво под марками “Балтика”; “Carlsberg”; “Tuborg”; “Holsten”; “Kronenbourg 1664”; “Невское Оригинальное” (алкоголь не менее 5,7%); “Невское Светлое”; “Невское Классическое”; “Жигулёвское”; “Žatecký Gus” и др.



"Пивоваренный завод им. Степана Разина" был основан в 1795 г., англичанином Ноем Казалетом под названием “Калинкинский Пивоваренный завод” (от названия Калинкиного моста, а сам мост - от название соседней финской деревни Кальюла); в 1914г. производил 5,5 млн вёдер пива в год. С 1922г. стал именоваться «завод им. Стеньки Разина»; в 2005г. вошел в Heineken group. Выпускает такие марки пива, как «Петровское», «Адмиралтейское», «Специальное», «Калинкинъ»



Из производителей водки в Петербурге известна компания ЛИВИЗ; в 1897г. на месте старых винокурен по адресу Калашниковская (Синопская) набережная, 56/58, был построен ликёро-водочный завод «Винный склад». В советское время переименован в Ленинградский ликеро-водочный завод. В 2007г. производство выведено в Красное село; из известных марок продукции водка «Синопская»; «Санкт-Петербург»; «Охта»; «Менделеев».



Из новых производителей водки в Петербурге доминирует компания "Русский Стандарт"; располагается предприятие на Пулковском шоссе. "Русский Стандарт" - лидер премиального сегмента рынка водки, ежегодно производит 2,2 миллиона коробов в год и продает в 80 стран мира. Известные марки компании - «Русский Стандарт Original», «Русский Стандарт Gold», «Русский Стандарт Platinum».



Что представляет из себя торговля продовольственными товарами сегодня в Петербурге? В отличие от других регионов России, *Петербург и Ленинградская область* показывает наиболее высокий уровень концентрации продовольственной розницы (сказывается питерское происхождение таких сетей, как «О'Кей», «Лента», «Пятерочка» и «Карусель») и соответственно конкуренции. Петербург - пространство гипермаркетов; в 2018 году в Санкт-Петербурге и Ленинградской области работал 121 гипермаркет ( в Москве и области с населением втрое больше — 143). Доля десяти самых крупных сетей составляет 75% рынка; а в целом сети занимают около 90% рынка. Самая крупная доля принадлежит X5 Retail Group — 23,86%; «Лента» занимает 13,36%, «О'Кей» — 11,67 %, «Интерторг» («Народная 7Я», SPAR) — 10,28%; «Дикси» — 6,70% и «Магнит» — 4,69% <sup>99</sup>. В 2018 в Петербурге и области работало 900 магазинов X5 Retail Group, из них — 790 универсамов «Пятерочка», 94 супермаркета «Перекресток» и 19 гипермаркетов «Карусель»; 36 гипермаркетов и 30 супермаркетов бренда “Лента”; 23 гипермаркета «О'Кей»; сеть группы «Народная 7Я» насчитывает 229 универсамов; «Дикси» - 336 магазинов; «Магнит» - 293 магазина; 70 магазинов «Полушка»; «Метро Кэш энд Керри» - 3 торговых центра сети, плюс их сеть «Фасоль» магазинов формата “у дома” - 62 магазина; финская сеть Prisma - 2 гипермаркета и 11 супермаркетов; «Лэнд» - 12 супермаркетов; «РеалЪ» - 60 супермаркетов шаговой доступности; «Азбука Вкуса» - 5 супермаркетов и 7 минимаркетов AV Daily; «Оптотек» «Ряды» - 4 магазина; французский “Ашан” - 6 гипермаркетов.

Все эти гипер и супер маркеты - настоящий капитализм в сфере продовольственной торговли, чего не было в Петербурге 19-го столетия. Он основан на крупном капитале и большом обороте. Признак капитализма - не столько эксплуатация (покупающих там продукты рабочих и служащих), сколько огромные инвестиции - в новые торговые помещения; в системы

---

<sup>99</sup> Здесь и ниже данные УФАС РФ; цит. по: Торговые сети Санкт-Петербурга // <https://www.retail.ru/articles/torgovye-seti-sankt-peterburga-kto-dogonit-lidera>

хранения и логистики; в транспорт. Это сложный бизнес, который требует четкого менеджмента и контроля. Он действительно обеспечивает горожанам полный набор разнообразных продуктов на любой вкус и на любой кошелек. Действует глобальное разделение труда и международный рынок продовольствия. Нежный товар (например, чернику и голубику) вам доставят из Чили (транспортируется в особой низкокислородной среде), а клубнику из Марокко; но и картофель иногда выгоднее везти из Египта. Однако главная проблема гипермаркетов в Петербурге - не цена товаров, а их качество. Сравните наш любой гипермаркет с “Carrefour” или “Auchan” во Франции, Испании или Италии (особенно не в нашу пользу сравнение мясных и рыбных отделов). Нам пока есть к чему стремиться, если по количеству (торговой площади на человека или ассортименту продукции) мы уже догнали Европу и США, то по качеству пока отстаем. Особо надо отметить, что в условиях пандемии коронавируса и продовольственной паники наши торговые сети и производственные предприятия довольно успешно справились с ликвидацией дефицита некоторых продуктов (население без всякого толка скупало гречу, макароны, муку и прочее). Это показывает определенную устойчивость такого типа снабжения города продовольствием.

Кроме супер и гипер маркетов, магазинов и оптовых баз в Петербурге действует как и в 19в. около 20 крупных рынков (а еще дополнительно и временные ярмарки). Зачастую там продают то же, что и в супермаркете - например, фрукты и овощи с одной и той же овощебазы. Но все же иногда фрукты везут самолетом из бывших советских республик. На рынках все еще осталась некоторая (очень незначительная) связь с местными производителями - фермерами и мелкими хозяйствами, не только из Ленинградской области, но и из Псковской области или Карелии. Почти все мясо на рынок поступает от местных производителей, но баранины здесь нет, поэтому ее везут из Дагестана. Птицу на рынке тоже можно найти домашнюю, которая ни в какое сравнение не идет с продукцией птицефабрики; доступно также нечто экзотическое - перепела или утки. Рыбу поставляют на рынки местные рыбаки

(ладожский судак или карельская форель). Рынок вообще место для покупки таких товаров, которых нет в супермаркете - например, особых приправ, таких как иранская зира или мейс - цвет мускатного ореха (на самом деле это просто оболочка косточки плода, который мы называем мускатный орех); или особенное мясо - например, вяленая оленина.

Рынок как торговое пространство делится этническими диаспорами торговцев - азербайджанцы монополизировали овощи и фрукты; таджики и узбеки - сухофрукты (курага и урюк), орехи, рис; Дагестан и Абхазия - соленья, травы, специи; Армения - сыры и аджика. Главные рынки - Сенной; Некрасовский (Мальцевский по имени купца Мальцева); Апраксин двор; Кондратьевский; Сытный (работает с 1711 г.); Торжковский; Кузнечный. Рынки, конечно, придают колорит местной торговле, но их главная проблема - отсутствие ориентации на местных производителей (фермеров и хозяйств Ленобласти, Псковской области, Карелии). Зачем на рынке продавать то же самое, что и в гипермаркете? Однако это не только проблема торговли, но и самих производителей - фермерам или мелким хозяйствам очень сложно работать в современных условиях, конкурируя с крупным капиталом. Рыночная экономика, которая всегда была основой городского снабжения продовольствием, теряет свои позиции по сравнению с капитализмом. Однако есть хорошие примеры - например, магазины и рестораны “Молоко” (в деревне Порошкино), у которых свои мясные и молочные фермы.

Давайте теперь подведем предварительные итоги - как производство и торговля продуктами питания определяет гастрономический характер Петербурга? Как и в 18-ом столетии, Петербург не обеспечивает себя полностью продовольствием - зерно и мясо везут из других регионов России; молоком и молочными продуктами он обеспечивает себя сам (это старая ингерманландская традиция молочного животноводства); если до Революции и в советское время овощи и фрукты были в основном свои, то теперь тоже привозные. Однако импорт продовольствия из-за границы совсем небольшой, везут как и в Петровские времена “красные и белые пития”, то есть вина. А вот

пиво, шампанское и коньяки Петербург производит сам. Кстати, самый большой оборот городской торговли именно за счет всех видов алкогольных напитков. Как и в 19-ом столетии продовольствием Петербурга не брезгают заниматься иностранцы - доля их собственности в этой отрасли 30%, а в наиболее доходной пивной - уже больше 50%, а в еще более доходной табачной - все 100%.

Если в Петербурге 19-го века торговля продовольствием в основном осуществлялась на рынках, то в советское время эту функцию стали выполнять государственные магазины (что оказалось гораздо менее эффективным способом торговли), сейчас в торговлю продуктами питания пришли настоящие гиганты капитализма - сетевые гипермаркеты. Они занимают до 75% всего розничного оборота торговли. Что ест сегодня житель Петербурга? То что продают сетевые гипермаркеты. От них зависят наши возможности и гастрономические предпочтения. Надо отдать им должное - выбор и разнообразие продуктов никогда не было таким широким, как сейчас. Однако главная проблема - качество продуктов.

В сфере производства продуктов питания очень ярко выражена преемственность развития - многие дореволюционные петербургские предприятия пищевой промышленности становятся основой пищевой промышленности Ленинграда, а потом и современного Петербурга. Какие группы (или кластеры) производств выделяются в Петербурге? Это предприятия молочной отрасли - такие, как “Петомол”; “Клевер”; “Пискаревский”, а из новых - “Нева милк” и элитное молочное производство “Молочная культура”, визитная карточка Петербурга - мороженое “Петрохолод”. Предприятия кондитерские и хлебобулочные. Такие как “Ленинградский комбинат хлебопродуктов им. С.М. Кирова”; “Балтийский хлеб”; “Каравай”; “Буше”; “Фабрика им. Н.К. Крупской”; “Невские Берега”; кондитерское производство “Север” и “Метрополь”. В-третьих, это предприятия пивной отрасли - компания “Балтика”; комбинат им. Степана Разина. В советское время Ленинград отличался своими мясными продуктами

(особенно колбасами комбината им. С.М. Кирова), сейчас в этом плане все не так благополучно, однако продукция “Самсон” или “Пит-продукт” пользуется известностью. Еще Петербург - город замороженной мясной продукции (особенно пельменей), всем известна продукция компании “Талосто”. Таким образом, три базовых группы предприятий пищевой промышленности - молочные производства; кондитерские и пивные заводы, определяют гастрономический характер Петербурга, что отражается в потреблении горожанами этих видов продуктов питания. Однако бренды производителей продуктов питания не так широко известны, особенно гостям города, что ставит задачу их продвижения и популяризации.

## 2.2 Потребление продуктов питания жителями Петербурга

Давайте посмотрим, из чего состоит годовой рацион питания российского жителя<sup>100</sup>.

Продукты питания	Потребление, кг
Хлебные продукты	95,4
Мясо и мясопродукты	84,7
Рыба и рыбопродукты	22,3
Молоко и молочные продукты литр	265,5
Яйца, штук	215,6
Масло растительное и другие жиры	10,5
Фрукты и ягоды	76
Овощи и бахчевые	97,7
Картофель	58,5
Сахар	31,3

<sup>100</sup> Рацион питания населения. 2013: Статистический сборник / Росстат. М.: ИИЦ «Статистика России», 2016; также см.: Копнова Е.Д., Родионова Л.А. Статистический анализ рациона питания в России // Вопросы статистики. №7, 2017.

Таблица 1. Среднедушевое потребление продуктов питания, килограмм, значение показателя за год, Российская Федерация, 2014

На первое место наша статистика по традиции ставит хлеб (исходя, видимо, из старой русской поговорки “Хлеб - всему голова”). В категорию “хлебные продукты” попадают хлеб пшеничный (самая большая доля в потреблении у россиян - поэтому первоочередная задача перевести баланс в пользу ржаного), мука, рис и другие зерновые, макароны. Однако хлеб отнюдь не основа питания россиян - овощей и картофеля мы потребляем гораздо больше (для петербуржцев хлеб только ржаной, а булка из белой пшеничной муки). Хотя до рациональных норм потребления мы все же не дотягиваем; согласно нормам Минздрава, нормы потребления овощей—140 кг/год; фруктов—100 кг/год.

А чем отличается питание жителей Петербурга от средних российских показателей?

Хлебные продукты	80,6
Мясо и мясопродукты	86,5
Рыба и рыбопродукты	17,3
Молоко и молочные продукты литр	328,8
Яйца, штук	238
Масло растительное и другие жиры	9,1
Фрукты и ягоды	81,9
Овощи и бахчевые	119,6
Картофель	57,7
Сахар	28,9

Таблица 2. Среднедушевое потребление продуктов питания, кг, значение показателя за год, Санкт-Петербург, 2016 г.

*В 2018г. потребление всех продуктов снизилось (сказывается снижение реальных доходов населения с 2014 г.)* хлеб - 68,2 кг/год; мясо - 85,6; рыба - 16,5; молоко - 295,9; яйца - 228; масло - 8,4; фрукты - 79,8; овощи - 105,4; картофель - 51,7; сахар - 26,3 (все данные здесь и ниже Петростат <sup>101</sup>). В отличие от среднего российского потребителя петербургский житель потребляет меньше - хлеба, картофеля, сахара; и больше - молока (причем значительно больше), овощей и фруктов. Это положительные факторы, но вот отрицательные — меньше мяса (и динамика его потребления по годам отрицательная, в 2010 году у нас уже был показатель 95 кг в год, но после он постоянно снижался); меньше рыбы (что странно для морского города); меньше растительного масла. Есть и некоторые экономические причины для этого: цены в городе такие, что петербургский житель, потребляя в среднем меньше мяса и рыбы, тратит на мясо 1912 руб/мес и на рыбу 471 руб/мес, что выше, чем в среднем по РФ — 1753 руб/мес и 414 руб/мес.

Если предварительно проанализировать сбалансированность рациона питания жителя СПб и ЛО, то как и для среднего жителя РФ явно виден перекоп в сторону углеводов при недостаточном количестве белков и полезных жиров. Это удивительно и непонятно, поскольку обычно потребление мяса и рыбы меньше в регионах с низкими доходами, но Петербург входит в число успешных и относительно богатых регионов, значит так исторически складываются повседневные практики питания жителей города.

В Петербурге и Ленобласти самое высокое потребление молока на душу населения (впереди нас только Татарстан, Башкартостан и Карчаево-Черкесия, что объясняется культурой питания бывших кочевых народов). Плохо это или хорошо? До недавнего времени считалось, что это положительная тенденция; но вот новые исследования генетиков показывают, что Россия (как и соседняя

---

<sup>101</sup> Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга (Статистический бюллетень). СПб: Петростат, 2019. Среднедушевое потребление продуктов питания, 2016, Центральная база статистических данных // <http://www.gks.ru/dbscripts/cbsd/dbinet.cgi>; Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах в 2017 году // [http://www.gks.ru/bgd/regl/b18\\_101/Main.htm](http://www.gks.ru/bgd/regl/b18_101/Main.htm)

Финляндия) не являются странами молочной культуры в отличие от Голландии, Франции и Германии. У многих россиян отсутствует ген расщепления лактозы, нет необходимых ферментов, простое молоко ими не усваивается. Поэтому, видимо, петербуржцам, особенно пожилого возраста, стоит задуматься, надо ли им покупать столько молока и молочных продуктов. Во всем необходима умеренность — это самый важный принцип правильного питания. Но все же не стоит забывать о большой пользе кисломолочных продуктов, особенно домашнего приготовления, и о значении сыра, особенно твердых пород, как незаменимого источника кальция для организма человека. В Петербурге и области формируется культура потребления козьего молока и йогурта; козьего и овечьего сыра; отметим хорошую продукцию компании “Приозерский молочный завод” с торговой маркой “Зеленый берег”. Из молочной продукции петербуржцы больше всего любят йогурт; творог; кефир и сметану. Итак, высокое потребление молока и молочных продуктов составляет характерную черту гастрономического портрета Петербурга.

Еще во все времена Петербург-Петроград-Ленинград был самым “сладким” городом России. Здесь открывались самые знаменитые кондитерские производства в стране. Например, компания “Жорж Борман” освоила первое в России производство шоколада в плитках; а в советское время пирожные кондитерской “Север” знали далеко за пределами города, очень популярны были маленькие ленинградские пирожные (которые назывались птифюры) “Леннабор”. Сегодня Петербург продолжает традиции кондитерского производства, работают такие знаменитые предприятия, как Кондитерская фабрика им. Н.К. Крупской, ее фирменный магазин на Невском проспекте продает знаменитый солено-сладкий шоколад “Особый” и множество конфет (в том числе и “Мишка на Севере”). Всего производится в городе около 240 тыс. тонн кондитерских изделий, соответственно и потребляется около 30 кг в год на человека, что гораздо больше среднего потребления кондитерских изделий в РФ, почти треть жителей Петербурга едят всякие сладости каждый день. Такие же тенденции и в потреблении шоколада в Петербурге.

Наконец, Петербург всегда был пивной столицей России. Калининский завод, основанный в 1795 г. (потом это завод им. Степана Разина), производил отличные сорта петербургского пива. Сейчас первенство за предприятием “Балтика” (единственный гастрономический бренд из Петербурга широко известный за рубежом). Потребление пива в Петербурге на душу населения выше, чем в среднем по РФ, около 100 литров в год.

Итак, высокий уровень потребления молока и молочных продуктов; потребление кондитерских изделий и шоколада (и их известные бренды), самый высокий уровень потребления пива, ориентация на потребление местной рыбы - вот некоторые черты гастрономического портрета Петербурга.

Как изменилось питание петербуржцев по сравнению с XIX в.? Вот некоторые данные об ориентировочном потреблении продуктов питания горожан (обратите внимание - только горожан, а не крестьян, которые составляли большинство населения в то время) в 1840-1850-х гг. в среднем по России на душу населения в год: картофель — 90 кг; овощи 45 кг; молоко — 108 кг; 44,2 кг мяса (чистой массы); рыба — 11 кг; сахар — 3,8 кг; масло растительное — 8,4 кг; яйца — 46 шт.<sup>102</sup>. Еще некоторые данные только по Петербургу середины XIX в. (тогда столице Российской империи): масло растительное — 17 кг; яйца — 62 шт., рыба 4,1 кг. А вот данные по городам России за 1900-1916 гг.: хлеб — 235 кг., картофель — 97 кг, овощи — 54 кг., фрукты — 4,8 кг, молочные продукты — 57 кг, мясо — 44 кг, рыба — 9 кг, масло растительное 8 кг, яйца — 76 шт., сахар — 11,4 кг, водка — 10 л.<sup>103</sup>. Вот данные о питании петербургских рабочих (текстильной промышленности, одних из самых высокооплачиваемых) за 1908 г.: Хлеб и хлебные продукты - 416 кг/год; картофель - 170 кг/год; капуста - 58 кг/год; мясо - 59 кг/год; рыба - 56 кг/год; молоко - 60 кг/год; сахар - 18 кг/год; чай, кофе - 4,6 кг/год (данные М. Давидовича; по результатам выборочных исследований; по замечению Е.Кабо

---

<sup>102</sup> Миронов Б.Н. Российская империя: от традиции к модерну. СПб: Дмитрий Буланин, 2015, т.3, с. 272. См. Таблица 11.40.

<sup>103</sup> Там же, с. 281.

очень приблизительные, вероятно завышенные <sup>104</sup>). В сравнении с другими странами (Швецией, Италией, США, Бельгией) российские рабочие получают от белковой пищи только 12% всех калорий, в отличие от 17% в Швеции, или 16% в Италии; жиров - только 9%, в сравнении с 36% в США; основные калории 79% - от углеводов<sup>105</sup>.

Понятно, что в то время еще нет надежных статистических данных, поэтому картина питания только приблизительная, но все же изменения в питании явно видны. Мы едим сейчас хлеба и картофеля существенно меньше; больше овощей почти в 2 раза (что безусловно полезно); больше молока и молочных продуктов — в 5 раз; примерно в 2 раза больше рыбы. Но оказывается, что Петербург отставал по этому показателю от других городов России уже в XIX в. Масла растительного мы потребляем примерно столько же; намного больше яиц (в 3 раза) и сахара (в 3 раза, что вредно) и, конечно, больше мяса. Что поражает в потреблении продуктов питания в Петербурге и в целом городского населения России в середине XIX столетия, так это тенденции модернизации питания. Посмотрите, картофель, американский продукт, распространен весьма широко; а ведь за 50 лет до этого его и как есть не знали. Горожане «кушают» кофе — 0,026 кг в год; но чай, этот китайский продукт, популярнее — 0,51 кг в год. В.Г. Белинский отмечает в “Физиологии Петербурга” (1845), что не только высший свет, но и самые простые люди Петербурга не представляют свою жизнь без кофе: “Петербургский простой народ несколько разнится от московского: кроме полугара и чая он любит еще и кофе и сигары, которыми даже лакомятся подгородные мужики; а прекрасный пол петербургского простонародья, в лице кухарок и разного рода служанок, чай и водку отнюдь не считает необходимостью, а без кофею решительно не может жить”<sup>106</sup>.

---

<sup>104</sup> Кабо Е. Питание русского рабочего до и после войны. М.: Вопросы труда, 1926, с.35.

<sup>105</sup> Кабо Р. М. Потребление городского населения. М.: Московская советская типография, 1918, с.35.

<sup>106</sup> Белинский В.Г. Петербург и Москва // Белинский В.Г. Собрание сочинений в трех томах. М.: ОГИЗ, 1948. Т. II.

Влияние европейской традиции питания и кулинарии на Петербург XVIII столетия весьма значительное: под влиянием голландцев внедряются новые технологии приготовления пищи; голландские печи предполагают в отличие от русских не томление — медленное приготовление в глиняной посуде - а знакомые нам всем теперь технологии приготовления: жарить на сковороде или варить в кастрюле на чугунной плите. При этом меняется размер готовящегося продукта — в русских печах готовили большими кусками, а на голландских плитах маленькими. Немцы привозят в Петербург картофель, и он быстро распространяется в нашем северном климате — к концу XIX столетия в питании простых людей он сопоставим с хлебом (немцы-колонисты жили в районе Стрельны, Шувалово и Озерков - там и выращивали картофель); немцы также знакомят русских в Петербурге с технологией приготовления сосисок, колбас и самое главное — открывают для петербургской публики бутерброды (что и сегодня является одним из главных блюд на завтрак). “В XVIII веке законодателем кулинарной моды, инициатором новых кулинарных традиций стал Петербург как столица Российской империи, он задавал и стандарты гастрономического потребления”<sup>107</sup>.

Петербург как морской город также оказывается на пересечении путей кулинарных традиций, на русскую кухню в 18 столетии влияет немецкая и голландская кулинарная школа, а в 19 столетии - французская. Экспаты, повсеместно находящиеся на службе у Петра I, привозят с собой как поваров, так и продукты, а еще и моду на те или иные европейские блюда. В 18 столетии, например, в Петербурге уже была мода на привозные из Голландии устрицы, которые доставляли на стрелку Васильевского острова как только начиналась навигация на Балтике. Так на перекрестке гастрономических традиций формировалась высокая кухня Петербурга. Все условия для этого создавались в России 18-19 столетия именно в Петербурге, хотя по своей национальной принадлежности населения Петербург - исключительно русский

---

<sup>107</sup>Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестник Томского государственного университета, 2011, с. 61- 68.

город. Но и для простого горожанина влияние внешних кулинарных культур было повседневностью - татары и башкиры в 19в. привносят в гастрономическую культуру Петербурга свои традиции, свои продукты и технологии их приготовления (конину, например). В XXв. в годы советской власти влияние кавказской кухни в Петербурге было достаточно велико, и до сих пор шашлык остается среди горожан одним из самых любимых блюд, с этих времен остается в Петербурге и узбекская кухня.

В XIX веке французское влияние на российскую кулинарию доминирует (см. о петербургских великосветских обедах <sup>108</sup>). Именно из французской кухни появляется салат “Оливье” и наш винегрет; во французской интерпретации мы теперь знаем пироги (из пшеничного, а не ржаного теста); французы привили петербуржцам вкус к бургундским и шампанским винам.

После революции для Петербурга наступает новая эра в питании. Советская власть обобществляет питание; оно должно стать общественным, классовым делом - не только едят вместе, но и готовят тоже. Приготовление еды должно переместиться на крупные индустриальные предприятия (фабрики-кухни), а питание - в общественные столовые. Однако дело не пошло, в период НЭПа пришлось от обобществления частично отказаться, но тренд на укрупнение предприятий по производству продуктов питания сохраняется.

В период НЭПа количество частных предприятий торговли увеличивается, в 1924 г. в Ленинграде всего 5 086 торговых предприятий, из них частных - 4978; государственных - 63; кооперативных - 45 <sup>109</sup>. По данным Центрального Статистического Управления СССР потребление продуктов питания в Ленинграде 1924 г. (только семьи рабочих) составило: хлеб - 1,3 фунта в день; муки - 0,1 фунт в день; картофеля - 0,86; капусты - 0,2; растительного масла - 0,04; сахара - 0,09 <sup>110</sup>. Если перевести в принятые сейчас нормы, то получится: хлеб и хлебопродукты - 232 кг/год; картофеля - 142

<sup>108</sup> Лотман Ю.М., Погосян Е.А. Великосветские обеды. Панорама столичной жизни. СПб.: Изд-во Пушкинского фонда, 2006.

<sup>109</sup> Ленинград и Ленинградская губерния: краеведческий справочник. Л., Изд-во ГУБОНО, 1925. с.64.

<sup>110</sup> Состояние питания городского население С.С.С.Р. в 1924-25 гг. М., ЦСУ, 1926, с.58, 59.

кг/год; капусты - 33 кг/год; растительного масла - 6,6 кг/год; сахара - 14,9 кг/год; мяса - 55,57 кг/год; рыбы - 23,4 кг/год; молока - 68,9 кг/год. Удивительно то, что в годы гражданской войны в Петрограде голод, а к 1924 г. достигнут такой высокий уровень потребления. “В декабре 1918 года, т.е., примерно, через год после Октябрьской революции, суточное питание ленинградского пролетариата в семьях полностью загруженных работой фабричных рабочих достигало едва 1.768 калорий”, - пишет Кабо, а в 1923 г. уже 3 514 калорий <sup>111</sup>. По сравнению с дореволюционным периодом потребление хлебных продуктов осталось примерно на том же уровне; зато возросло потребление картофеля; мяса; рыбы; молока и молочных продуктов. Однако это потребление только рабочих Ленинграда, для других категорий потребление продуктов питания снижалось, а в крестьянском мире вообще было принципиально другим. Крестьяне потребляли хлебных продуктов намного больше - 312 кг/год; картофеля меньше - 133 кг/год; мяса всего - 19 кг/год <sup>112</sup>.

В последующие периоды питание в СССР становится закрытой темой (статистические материалы отдавались ЦСУ в Совет Министров под грифом “Совсекретно”). Вот данные по питанию в Ленинграде за 1940 - 1955 гг.: в 1940г. потребление по категории хлеб и хлебные продукты - 151 кг/год; картофель - 78,6; овощи - 40,6; мясо - 37,9; рыба - 11,7; молоко 37,5 л/год; молочные продукты 3,4 кг/год; сахар - 19; кондитерские изделия - 9,1; фрукты и ягоды - 4,8. Как видно в сравнении с НЭПом действительно есть, что скрывать - *питание граждан СССР после коллективизации к 1940 г. ухудшилось вдвое*; увеличилось только потребление сахара и кондитерских изделий. В 1954г. ситуация другая: хлеб и хлебные продукты - 130,3 кг/год; картофель - 123,6; овощи - 72,1; мясо - 58,9; рыба - 14,3; молоко - 72,5 л; молочные продукты - 7,1;

---

<sup>111</sup> Кабо Е. Питание русского рабочего до и после войны. М.: Вопросы труда, 1926, с.3,27.

<sup>112</sup> Рассчитано по: Клепиков С.А. Питание русского крестьянства. М.: Типография 3 Интернационал, 1920, с. 25.

сахар 27,7; кондитерские продукты - 11; фрукты и ягоды - 23.7<sup>113</sup>. В 1950-е происходит изменение структуры питания горожан: количество хлеба и хлебных продуктов уменьшается, а возрастает потребление картофеля, овощей, фруктов. По мясу и молоку возвращается уровень 1924 г., а вот уровень потребления сахара почти вдвое выше.

В 1950-е возрастает роль рынков и общепита. Картофель; овощи; молочные продукты в 1954 г. горожане покупают в гораздо большем количестве на колхозном рынке; также вдвое больше этих продуктов поступает теперь через общественное питание. Открыли двери для обычных граждан рестораны, «Метрополь», кафе-магазин «Норд» на Невском и др. Открылись домовые кухни с 1958 г.; об одной из них, открытой в Ленинграде, на Московском проспекте, сообщалось: «Здесь готовят не только вкусные блюда, но и всегда разнообразные. В продаже — в широком ассортименте изделия мясной и рыбной кулинарии, полуфабрикаты, пироги, пирожки, кондитерские товары»<sup>114</sup>.

В 1970-е ситуация с потреблением продуктов питания в СССР следующая: хлеб и хлебные продукты - 134 кг/год; картофель 132 кг/год; овощи - 80; мясо - 58 кг/год; молоко - 337 кг/год; яйца - 242 шт.; рыба - 20 кг/год; сахар - 43 кг. Вот некоторые статистические данные позднего советского периода о питании, в 1985 г. в расчете на душу населения в СССР потребляли: мяса 61,7 кг (по РСФСР 67 кг), молока и молочных продуктов — 325 кг, яиц — 260 (по РСФСР 299) шт.<sup>115</sup> Как видите, сегодня по мясу и молоку в сравнении с советским периодом мы продвинулись несколько вперед, а по некоторым позициям откатились назад. Но в целом, именно СССР заложил те тенденции потребления продуктов питания, которые мы наблюдаем сегодня. В советские

---

<sup>113</sup> Статистический сборник по бюджетам рабочих и колхозников РСФСР с показателями за 1940, 1950, 1952 - 1954 годы. М.: ЦСУ, 1955, с. 41-58; Ваксер А.З. Ленинград послевоенный. 1945-1982 гг. СПб: Остров, 2005.

<sup>114</sup> Ленинградская правда 1958; Цит. по: Лебина Н. Плюс десталинизация всей еды...(Вкусовые приоритеты эпохи хрущевских реформ: опыт историко-антропологического анализа) // Новое литературное обозрение, 2011.

<sup>115</sup> Народное хозяйство РСФСР в 1974 году (Статистический ежегодник). М.: "Статистика", 1975. с.402.

годы были заложены и вкусовые предпочтения россиян — в эпоху дефицита ценились продукты длительного хранения, которые запасали к праздникам и к особым случаям. Это сырокопченая колбаса; сгущенное молоко; тушенка; сушеные грибы; маринованные овощи и прочее. Ценилось домашнее приготовление продуктов, а вот столовые (заводские) просто рассматривались как источник какой-нибудь пищи, больше любили пирожковые, кафе-мороженые.

К ресторанам отношение было настороженное - там все изыскано, но дорого. Культура домашней кухни в СССР поднимается на невиданную высоту, но теперь кулинарные традиции советского времени осталась в прошлом. В наше время люди в значительной степени потеряли эти замечательные традиции домашней российской кухни, при том, что домашняя культура питания осталась. Зато существенно выросла российская ресторанная культура, традиции кофеен, пивных заведений, уличной еды, заказ еды на дом. Тем не менее ленинградские традиции кулинарии до сих пор живы, и, наверное, более всего современный гастрономический портрет Петербурга обязан именно советской традиции питания (более подробно о советской кухне см. работы И.В. Глущенко<sup>116</sup>).

Итак, как изменилось потребление продуктов питания жителей Петербурга за последние 100 лет? В 1924г. ленинградцы потребляли хлеба и хлебных продуктов 232 кг/год и только 80,6 кг/год в 2016 г.; картофеля - 142 кг/год в 1924 г. и 57,7 в 2016г.; капусты (основной вид потребляемых овощей в то время) 33 кг/год в 1924 г. - 119, 6 кг/год; растительного масла - 6,6 кг/год - 10,5 кг/год; сахара - 14,9 кг/год - 31,3; мяса - 55,57 кг/год - 86,5 кг/год; рыбы - 23,4 кг/год - 22.3 кг/год ; молока - 68,9 кг/год - 265 кг/год. Произошла фундаментальная трансформация структуры питания - мы потребляем

---

<sup>116</sup> Глущенко И.В. Общепит. Микоян и советская кухня. М.: Высшая школа экономики, 2010; Фон Бремзен А. Тайны советской кухни. Книга о еде и надежде. М.: АСТ, 2016; Сюткина О., Сюткин П. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история. М.: АСТ, 2016; Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: АСТ, 2013; Сохань И.В. Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920-1930-х гг.). Томск: Издательство ТГУ, 2011.

относительно больше белковой пищи (мяса и молока) в сравнении с хлебом и хлебными продуктами, что соответствует общеевропейским нормам питания. Однако как мы отставали от США 100 лет назад в потреблении мяса, так и отстаем сегодня; как мы покажем ниже, в структуре питания жителей Петербурга (как и в целом россиян) не хватает необходимого процента животных белков (рекомендованных ВОЗ); полезных жиров и превышена норма углеводов. В структуре самих углеводов в питании горожан также произошли трансформации - мы потребляем почти в 3 раза меньше картофеля; но более чем в 3 раза больше других овощей. Сахара мы потребляем теперь в 2 раза больше, что вряд ли полезно, а что совсем плохо - мы потребляем сегодня меньше рыбы, чем в 1924 г. Разве это не серьезный повод задуматься над продвижением культуры потребления рыбы и морепродуктов в Петербурге?

Какова экономическая ситуация сейчас с расходами на питание в Петербурге? Доля расходов на покупку продуктов питания в структуре расходов домохозяйств в целом по РФ составляет 31,9%; по Петербургу — 29%. В 1980-х на питание советская семья тратила 27.6 % всех доходов (и еще на алкоголь - 2.5 %). В РФ сегодня на алкоголь и табак домохозяйства тратят 2,8% семейного бюджета; на кафе и рестораны — 3,6% (по данным НИУ ВШЭ несколько выше — 4,6%). В сравнении с европейскими странами это относительно много, там на продукты питания тратят 10-14% доходов; на алкоголь и табак — 2-3%; зато на кафе и рестораны — 6-10% <sup>117</sup>. По стоимости продуктов питания петербуржцы тратят больше всего на мясо — 1560 руб. в месяц на человека (на рыбу всего 416 руб.); затем — на молоко 1155 руб., но много и на хлеб — 931 руб. <sup>118</sup>. Сколько расходуется в среднем на питание: в общем объеме денежных расходов доля расходов на покупки товаров и оплату услуг — 70%, стоимость минимального набора продуктов питания в Санкт-

---

<sup>117</sup> Доля расходов семей на продукты питания в европейских странах, 2015 <http://riarating.ru/infografika/20151224/630004998.html>.

<sup>118</sup> Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств): статистический бюллетень. СПб.: Петростат, 2015. Рацион питания населения. 2013: Статистический сборник. М.:ИИЦ «Статистика России», 2016. с.15.

Петербурге в марте составила 4 416 руб. (на 20,8% выше, чем в среднем по РФ); в среднем в абсолютном выражении расходы на питание в месяц составляют примерно 6 670 руб. на человека.

Что могут себе позволить в области питания петербуржцы? В статистическом исследовании (2013 г.) выявлено, что не могут позволить себе еду с мясом, рыбой или птицей через день 16,5% опрошенных; фруктов через день не в состоянии купить 12,2% петербуржцев<sup>119</sup>. Для пенсионеров эта доля существенно выше - 52 и 43% соответственно. Каковы социальные различия в питании? Интересно отметить, что не только бедные слои населения мало потребляют мяса и рыбы (75 и 62% от среднего показателя), но и самые богатые питаются просто больше, но не лучше - структура их потребления не изменяется. Самые богатые слои едят больше хлеба (на 33% от среднего показателя), больше картофеля (на 15%), сахара (на 11%). Спрашивается, зачем? И в то же время - мяса только на 15% больше, а рыбы на 11% (все данные за 2014 г.<sup>120</sup> Еще удивительно, что одинокие жители Петербурга потребляют гораздо большее количество продуктов питания - например, яиц семья из трех человек потребляет 261 шт. на одного человека, а вот одиночки - уже 407. Но это еще можно объяснить, поскольку одинокие мужчины часто готовят на завтрак яичницу, но как объяснить намного большее потребление мяса и молока (в 2 раза больше, чем в семье из 5 человек)?

Теперь рассмотрим структуру питания петербуржцев: в среднем на одного потребителя приходится 75 г белка в день (в т.ч. животного 51 г); 103 г жиров; углеводов 304 г., всего 2466 ккал в сутки. Вот как выглядит баланс получаемой энергии - 31% за счет хлеба; 35% за счет мяса и молока; 11 % сахар<sup>121</sup>. По нормам Всемирной организации здравоохранения правильная пропорция белков-жиров-углеводов 18%/25%/57%. В Санкт-Петербурге в среднем

---

<sup>119</sup> Выборочное наблюдение рациона питания населения 2013. Росстат // [http://www.gks.ru/free\\_doc/new\\_site/food1/survey0/index.html](http://www.gks.ru/free_doc/new_site/food1/survey0/index.html)

<sup>120</sup> Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств): статистический бюллетень. СПб.: Петростат, 2015. с. 5.

<sup>121</sup> Там же, с.26.

получается 15,5% / 21,3% / 63% - явный перекоп в сторону углеводов при недостаточном количестве белков и полезных жиров (масла растительного мы, петербуржцы, потребляем на 2 кг в год меньше, чем средний россиянин). Таким образом, *питание петербуржцев еще далеко от рекомендованных норм по сбалансированности, что не может не отразиться на проблемах со здоровьем.* По данным исследования НИУ ВШЭ в Санкт-Петербурге доля мужчин страдающих ожирением 13,8%, женщин - 21,3% (в сравнении с Москвой - 20% и 30% соответственно).

Причины избыточного веса и ожирения множественные: экономическая доступность дешевой и малополезной пищи; нерациональное отношение к питанию; низкая физическая активность и прочее. Но самое главное - высокая доля сверхжирной пищи в рационе. Как и в целом по России, в Петербурге потребляют много мясных продуктов с высокой долей жира (колбасные изделия и сосиски 38% опрошенных потребляет ежедневно или несколько раз в неделю); Петербург - город замороженных продуктов (пельменей, ravioli, котлет); масло сливочное потребляют ежедневно или несколько раз в неделю 58,6% петербуржцев. Среди взрослых петербуржцев сладкое (торты, шоколад, конфеты) ежедневно или несколько раз в неделю употребляют 29%; сладкие газированные напитки - 8,5%; майонез - 52%; картофельные чипсы - 10% один раз в неделю Однако кроме питания сказывается еще плохая экология, стрессы.

Не способствует здоровью и потребление алкогольных напитков: пьющих у нас 53,6% мужчин; 35 % женщин и 3,3% подростков (в эту категорию заносились все, кто сообщал об употреблении спиртных напитков в своем 24-часовом рационе); доля респондентов, употребляющих спиртное 2 – 3 раза в неделю и чаще, составила 16,8%; каждый день выпивают 2% опрошенных<sup>122</sup>. 76% жителей Санкт-Петербурга в возрасте от 18 до 60 лет хотя бы иногда употребляют алкогольные напитки; из всех алкогольных напитков вино

---

<sup>122</sup> Козырева П. М., Смирнов А. И., Соколова С. Б. Распространенность практик здорового образа жизни // Вестник Российского мониторинга экономического положения и здоровья населения НИУ ВШЭ (RLMS-HSE) Ответственный редактор П. М. Козырева М.: Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики», 2016. Выпуск 6, с. 101.

наиболее любимо петербуржцами; этот напиток пьёт наибольшее число опрошенных – 47% (данные опроса компании Mix Research, проведённого в конце 2017 года); на втором месте пиво - 34% (хотя в литрах пьют больше всего именно пива в Петербурге); водка на последнем месте - 24% <sup>123</sup>. Наши собственные исследования за 2017 и 2018 гг. подтверждают эти данные. ***Петербург (в отличие от других регионов России и даже соседней Ленинградской области) - винный город***; хотя доля потребителей вина женщин гораздо выше, чем доля потребителей вина мужчин. Эта тенденция потребления алкоголя (“меньше водки - больше вина”) отражается в показателях смертности по региону. Стандартизованный коэффициент смертности мужчин, умерших внезапно и в состоянии опьянения в 2009 г. на 100000 населения, в Петербурге один из самых низких в современной России - от 0 до 5 (в отличие от Москвы - от 5 до 10), самый высокий - от 50 до 60 (Архангельская или Кировская области). Он и был ниже среднего в дореволюционные годы (1870-1894 гг.) <sup>124</sup>

Итак, Петербург всегда был “молочным” городом - потребление молочных продуктов здесь всегда было выше среднего российского показателя; Петербург был самым “сладким” городом - горожане всегда любили кондитерские изделия и шоколад; Петербург обоснованно всегда считался “пивной” столицей России, и потребление этого напитка превышает средние российские показатели, в предпочтении алкогольных напитков Петербург больше “винный” город, а вот жители области предпочитают больше водку. В то же время потребление хлеба, картофеля и мяса в Петербурге ниже средних российских показателей; рыбы петербургский житель тоже потребляет не так много, зато знает и любит специфические местные породы рыб - корюшку, миногу, кильку, сига, ряпушку и др. Интересно отметить, чем больше в городе производится какого-либо продукта, тем больше и потребляется.

---

<sup>123</sup> В Питере пить? Петербуржцы рассказали о потреблении вина // [https://new-retail.ru/business/v\\_pitere\\_pit\\_peterburzhtsy\\_rasskazali\\_o\\_potreblenii\\_vina6322/](https://new-retail.ru/business/v_pitere_pit_peterburzhtsy_rasskazali_o_potreblenii_vina6322/)

<sup>124</sup> Андреев Е.М., Богоявленский Д.Д., Стикли А. Алкогольная смертность в Российской Империи в 1870-1894 годах // Демоскоп, № 461 - 462, 2011.

Влияют ли практики питания на здоровье жителей Петербурга? По сведениям Минздрава за 2017 год, чаще всего в России болеют жители Алтайского края, но вот вторым по заболеваемости среди регионов РФ стал Санкт-Петербург <sup>125</sup>. Данные поразительные, при том, что Петербург стабильно занимает самые высокие места в рейтинге регионов по качеству жизни; в Петербурге средние заработные платы выше средних российских. Действительно ли так? Вот некоторые данные о заболеваемости в Петербурге, Ленобласти и в среднем по РФ (заболеваемость на 1 тыс. чел. населения):

Болезни системы кровообращения (самый большой фактор смертности среди всех заболеваний) СПб - 28,9; ЛО - 30,5; РФ - 31,2.

Новообразования (второй фактор смертности) СПб - 14,9; ЛО - 13,6; РФ - 11,4. Инфекционные болезни: СПб - 39,2; ЛО - 23,2; РФ - 28,1.

Расстройство питания, нарушения обмена веществ, болезни эндокринной системы СПб- 16,0; ЛО - 9,7; РФ - 13,3 <sup>126</sup>.

Как видно, Петербург неплохо справляется с инфарктами и инсультами (по крайней мере, показатели ниже средних российских); а вот новообразования выше в СПб и в ЛО; инфекционные болезни гораздо выше в СПб, чем в ЛО; расстройства питания и обмена веществ существенно выше в СПб, чем в ЛО. В нашем социологическом исследовании питания и здоровья респонденты сообщили о следующих заболеваниях: в Петербурге — заболевания органов пищеварения - 17,4%; заболевания обмена веществ - 9%; онкология - 2,8%; аллергия - 14,4%; в области лидируют — заболевания сердца

---

<sup>125</sup> Минздрав выяснил, в каких регионах России чаще всего болеют, Regnum, август, 2018 // <https://regnum.ru/news/2457354.html>

<sup>126</sup> Годовой отчет о ходе реализации и оценке эффективности реализации государственной программы Санкт-Петербурга “Развитие здравоохранения в Санкт-Петербурге” за 2016 год. <http://zdrav.spb.ru/ru/komitet/reports/>

и сосудов - 26,2%; болезни опорно-двигательной системы - 17,8%; аллергия - 10,4%. Показатели статистики также подтверждают наши данные<sup>127</sup>.

Почему такой высокий уровень заболеваемости? Мы предполагаем, что для СПб неправильное питание вносит самый большой вклад в ухудшения здоровья населения (хотя действуют и другие факторы — низкая физическая активность; климат; плохая экология; стрессы). Мы спросили наших респондентов: насколько сбалансированно ваше питание? Примерно 20% жителей области сообщают, что их питание не сбалансировано; в городе таких 15,6%; но что печально — 43% жителей города и 46,5% области вообще не следят за сбалансированностью питания. В среднем 15% жителей города и области отвечают, что им не удастся питаться правильно, той едой, в которой достаточное количество овощей, белка, натуральных продуктов с высоким содержанием витаминов и микроэлементов; а 10% жителей полностью не устраивает их питание. То, что готовят себе петербуржцы на завтрак-обед-ужин, вряд ли можно назвать правильным и здоровым питанием. На завтрак треть петербуржцев питается бутербродами; колбасные изделия выбирают 12,5% — что вряд ли правильно, а некоторая часть вообще не завтракает. Обед петербуржцев в большей степени сбалансирован, но чрезвычайно высока доля потребления сосисок, пельменей и других продуктов из переработанного мяса с конечной высокой долей жирности; на гарнир почти треть выбирает картофель и 23% макароны, а вот салат едят только 20,5% жителей города. Рыбы в количественном измерении петербургский и областной житель потребляет крайне мало. Вряд ли правильно, что 2,7% жителей вообще не обедает. На ужин опять петербургский житель налегает на картофель и макароны (24,9 и 18,2%); а вот рыбу на ужин предпочитает только 18,1%. Из молочных продуктов петербуржцы более всего любят мороженое, затем сыр и творог. Совсем неплохо, что уровень потребления молочной продукции в СПб и

---

<sup>127</sup> Выборочное наблюдение рациона питания населения 2013 // [http://www.gks.ru/free\\_doc/new\\_site/food1/survey0/index.html](http://www.gks.ru/free_doc/new_site/food1/survey0/index.html)

Ленобласти выше российского, но вряд ли оправдано потребление молока в большом количестве людям в пожилом возрасте.

“Что мешает Вам питаться правильно?”

	С Пб	Л О
Отсутствие средств	31 ,2%	4 7,7%
Отсутствие времени	34 ,2%	3 3,0%
Отсутствие желания	34 ,2%	3 3,0%
Нехватка знаний и образо- вания в этой области	13 ,7%	9 ,3%
Вредные привычки	13 ,4%	1 3,4%
Другое (записать)	13 ,0%	8 ,2%

Таблица 3. Факторы, препятствующие правильному питанию жителей Санкт-Петербурга и ЛО.

Понятно, что жители Петербурга сетуют на отсутствие средств и времени. Но на деле только нехватка знаний в этой области является объективным фактором, препятствующим правильному питанию. Но печально другое - *34% жителей города и 33% области и не имеют никакого желания*

*наладить правильное питание.* Без этого не перейти к тому, чтобы снизить хоть немного уровень заболеваемости в регионе.

*Самый важный фактор нездорового питания в регионе - вредные привычки.* Сами люди их, конечно, недооценивают. Около 13% населения понимают, что именно они не дают возможность наладить правильное питание. *Примерно 30% жителей города и 40% жителей области курит - настоящая катастрофа. О проблемах с алкоголем сообщают 10% жителей города и 6% жителей области* (эта цифра говорит о том, что областные жители вообще не видят никакого вреда в потреблении крепкого алкоголя; пить для них - повседневность, норма жизни). О потреблении большого количества сладкого сообщают 17% в городе и 14% в области. Много жирной пищи употребляет в большей степени житель области (6,4%). Диетами и ограничениями в питании пользуются не более 8% жителей, самой распространенной является лечебная диета; следующая низкоуглеводная диета.

Вызывает некоторые вопросы практика использования обычной питьевой воды. Например, в Ленобласти 54% жителей употребляют неочищенную фильтром воду из системы водопровода (так в принципе и должно быть, но качество водопроводов, особенно сельских, скважин и колодцев вызывает оправданные сомнения); бутилированную чистую воду в СПб использует только 8% населения. Примерно треть жителей города и области сообщают, что они малоподвижны. Но зато другая треть жителей активно занимается спортом. В этом отношении удалось с помощью развития повсеместно фитнес-центров в Петербурге (в меньшей степени в области) достичь хороших результатов. Если сравнивать влияние физической активности и питания в России и Петербурге, то вполне вероятно, что первый фактор для нас не так критичен, как второй. Среднее количество шагов в день у россиян и петербуржцев выше среднего мирового значения <sup>128</sup>, а вот практики здорового питания распространены существенно ниже мирового уровня. Поэтому на данном этапе

---

<sup>128</sup> Среднее количество шагов в странах мира. <https://kireev.livejournal.com/1380293.html>

правильное и здоровое питание для петербуржцев - самая важная задача в деле улучшения состояния общественного здоровья.

Но спорт и физическая активность ничего не могут противопоставить тенденции роста употребления продукции заведений быстрого питания. Фастфудом злоупотребляют 10% городских жителей и 5% сельских; что особо опасно около 1% жителей питаются так каждый день (скорее всего, молодежь). Консервы промышленно изготовления каждый день употребляют 1,5% жителей области и 0,4% жителей города. Зато экологически чистые, натуральные продукты питания каждый день употребляет не более 15% жителей, а в области 28%. Не способствует правильному питанию экономическая ситуация, как в городе, так и на селе. Примерно 15% жителей города и 18% области всегда экономят на еде (покупают самое недорогое). Сравнение данных о питании горожан за 2014 г. и 2017г. показывают, что кризис и сокращение реальных доходов населения привели к ухудшению качества питания - по всем видам продуктов количество их потребления снизилось (особенно мясо и рыба, что еще более снижает сбалансированность питания).

Приоритетная задача на ближайшее будущее для Петербурга - развитие гастрономической культуры. Развитие кулинарии и повседневного искусства питания не менее важная цель в стратегии развития Петербурга, чем экономический рост. В “Стратегии развития Петербурга 2030”, разработанной администрацией города, заявляется, что наше приоритетное направление - развитие человеческого капитала. Главная задача - укрепление здоровья и повышение продолжительности жизни (до 78 лет в 2030г.), при этом речь идет в стратегии только о развитии здравоохранения. Но доля здравоохранения в обеспечении здоровья - не более 10%, а остальное образ жизни и питание в том числе. Поэтому *одна из основополагающих задач для программы развития Петербурга до 2030 г. - сделать наш город образцом правильного, здорового, сбалансированного и вкусного питания.*

## 2.3 Петербургская кухня и общественное питание в Петербурге-Петрограде-Ленинграде

Жива ли сегодня петербургская кухня? Ведь после 70 лет советской унификации, индустриализации и стандартизации кухни с большой долей условности можно было говорить о специфических петербургских или ленинградских блюдах и технологиях их приготовления. Да, в Петербурге были особенные местные продукты (так называемые специалитеты), такие как корюшка, ладожский сиг или миноги, их любили потом и в Ленинграде. Именно в Петербурге получило распространение “чухонское” (сливочное) масло; отсюда оно отправилось в “гастрономическое путешествие” по всей России. Но могут ли только они составлять характерную черту петербургской кухни? Мы попытаемся показать, что все же о петербургской и ленинградской кухне говорить можно и нужно.

А что такое кухня (национальная или городская) вообще? Это не просто гастрономия, то есть все, что касается еды и вкусов, или кулинария (способы приготовления), а институционализированная, т.е. принятая в обществе, система правил и норм, которая придает и гастрономии, и кулинарии, и общественному питанию в ограниченном социальном пространстве особенные характерные черты, отличающие ее от других. Это явление социальное - через отличия кухни (в том числе) мы формируем свою собственную идентичность. Например, москвич и петербуржец отличают себя не только по манере говорить в общественном пространстве (тихо или громко) или особыми кулинарными словечками (в Петербурге - булка только из пшеничной муки, а хлеб - из ржаной; поэтому и нет никакой московской “булки хлеба”; в Петербурге студень, в Москве холодец; в Петербурге греча и кура, а не курица и гречка); не только по всем известным ресторанам (в Петербурге надо знать не только кухню в “Астории” или в “Европейской”, но и что такое “Duo Gastrobar” или “Birch”; в Москве - “Славянский базар” или кафе “Пушкин”); но и по вкусовым предпочтениям. В Петербурге сейчас нельзя не пить кофе; моветон предпочитать водку вину (что вовсе не означает, что водку не пьют, хотя в

последнее время складывается тенденция в Петербурге отказываться от алкоголя вообще - в наших исследованиях 20% жителей утверждают, что совсем не пьют - не стоит им безоговорочно верить); невозможно не знать, что такое суши и роллы, и все эти мифы, почему японская кухня якобы такая полезная.

Британский антрополог Джек Гуди утверждал, что кухня, “haute cuisine”, во-первых, возможна только тогда, когда национальной кухне противостоят зарубежные кулинарные традиции. То есть необходимо кросс-культурное влияние в гастрономии. Во-вторых, есть социальный класс, способный оценить новую кухню в отличие от традиционной и принять ее. Именно так происходило с самого начала основания Петербурга, все эти условия были соблюдены. Кроме того, именно в Петербурге кухня социально дифференцируется - высокая кухня (императорская или высшего света) начинает отделяться от традиционной; дворяне едят и любят одно, а разночинцы и обычные горожане - другое (а крестьянская кухня - вообще совершенно другое гастрономическое измерение). И третье условие, о котором говорит Гуди, это особый кулинарный дискурс - прежде всего, поваренные книги и кухня в литературе. К началу 19-го столетия это третье условие также соблюдается в Петербурге. Самая популярная в Петербурге кулинарная книга первой половины 19-го столетия - «Ручная книга опытной русской хозяйки» (1842 г.) Екатерины Авдеевой; а самая известная «Подарок молодым хозяйкам» Елены Молоховец, (1861 г.)<sup>129</sup>. Таким образом, в теории петербургская кухня должна существовать. Посмотрим теперь, как она формировалась на практике.

В 18-ом столетии петербургская кухня выделяется более всего из традиционной русской кухни. Прежде всего, тем, что она испытывала самое сильное влияние вестернизации - только не американизации, как сейчас, а

---

<sup>129</sup> Авдеева Е.А. Ручная книга русской опытной хозяйки. СПб.: Типография Штаба военно-учебных заведений, 1842; Молоховец, Е.И. Подарок молодым хозяйкам, или Средства к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Сост. и изд. Елена Молоховец. 24-е изд., испр. и доп.: [в 2 ч.]. СПб.: тип. Н.Н. Клобукова, 1904-1905.

европеизации. Сначала голландцы и англичане (первые приходившие морем в Петербург) привозили свои продукты и кулинарные традиции, потом немцы научили петербуржцев сажать картофель, варить пиво, делать бутерброды, набивать колбасы и сосиски (wurst), готовить омлеты, пить кофе. Стали класть в домах на голландский манер (например, летний дворец Петра 1) печи с плитой. Но для этого сначала нужно было построить кирпичные заводы, чем и занялся первый губернатор Петербурга А.Д. Меншиков .

Для приготовления продуктов на плите (а не в русской печи) потребовалась утварь - не ухваты и горшки, а сковороды и кастрюли. А для подачи на стол - посуда, и с 1744 г. в Петербурге работает Императорский фарфоровый завод.

Изменились и технологии приготовления блюд - на сковороде жарили мясо (появилось блюдо “жаркое”, а потом уже эскалопы, антрекоты, бифштексы и прочее); в кастрюле варили суп - это слово в русском языке появилось только в петровское время в Петербурге, а вот традиция томления в печи (приготовление в течение долгого времени при небольшой температуре, что сейчас называется slow food) ушла в прошлое и только в самое последнее время возрождается. Трансформировалась и традиционная русская кухня - например, щи стали варить без мучной подболтки (которую раньше добавляли для сытности); “наше все” - пироги - стали печь не из ржаной муки (мы таких теперь и не знаем), а из пшеничной, не из кислого, а из слоеного теста; в окрошку стали добавлять картофель. Полюбили блюда из рубленного мяса, паштеты из дичи; стали готовить окороки и ветчину.

Петербург в начале 18-го столетия был городом общественного питания - и чиновников; и гвардейских офицеров; и моряков; и строителей города надо было где-то кормить. Экспаты, открывавшие свои заведения - немецкие кухмистерские и “ренские погреба”; английские пабы (с элем и сэндвичами) и голландские закусовые (с голландской селедкой - ее солили в бочках прямо в море рыбаки, и голландским сыром), привозили свои рецепты любимых блюд. Петр 1, насаждавший традицию выхода в свет и eating out, то есть питания не

дома, заставлял придворное общество пить вино и водку (сам каждый день употреблял рюмку анисовой); курить табак и заваривать кофе; чистить загадочные померанцы (апельсины) или есть соленые лимоны. От иностранцев петербургская знать перенимала новые вкусы и рецепты заморских блюд. Однако полного разрыва с русской кухней не произошло, скорее вестернизация затрагивала общественное питание; дома же готовили и традиционные блюда, и по новой моде. Кроме того, петербургская кухня с самого начала не предполагала опору на местные продукты - здесь не сеяли хлеб; не растили скот; не выращивали виноград. Местными могли быть только рыба (даже осетр был невским); молочные продукты; грибы и ягоды. Значит, отличиться можно было не столько местными продуктами, сколько способами приготовления блюд и вкусовыми сочетаниями (следовательно, надо было противопоставить нечто господствующему кислому вкусу традиционной московской кухни). Итак, *первая черта петербургской кухни с самого начала ее формирования - смешение европейских и традиционно русских влияний*; Катриона Келли пишет: “...для петербургской кухни были характерны не столько определенные блюда и техника, сколько некий своеобразный характер: рафинированность, а прежде всего — гибридность”<sup>130</sup>.

В конце 18-го столетия и в начале 19-го возрастает влияние французской кухни на петербургскую. После Великой французской революции многие парижские повара оказались не у дел, их хозяева бежали, поэтому некоторые отправились попытать счастья в великолепный Петербург. Звезды, такие как Marie-Antoine Carême (после революции стал Антонином, чтобы не иметь ничего общего с именем королевы Марии-Антуанетты), в 1819 г. готовили для императорского стола. Именно они привезли моду на так любимый в Версале зеленый горошек. Французы привезли с собой любовь к паштетам, к сыру и вину. С этого времени в Петербурге на каждом знатном столе бургундское, сотерн и шампанское. Но вот незадача - петербуржцам полюбилось сладкое

---

<sup>130</sup> Келли К. Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise — противоречие в терминах? // Антропологический форум, № 15, 2011, с. 263.

шампанское, значит вкус столичных жителей все же сдвигался к сладкому. Шампанскому мы обязаны и самому изысканному блюду петербургской кухни - стерлядь в шампанском. “Одним из самых дорогих и изысканных блюд истинно петербургской кухни можно считать стерлядь в шампанском. Соединение чисто русской (волжской) стерляди и знаменитого французского игристого вина продемонстрировало не только сочетание двух разных продуктов, но баснословную роскошь, доступную только аристократам” - пишет Ю.Б. Демиденко <sup>131</sup>.

Но не только стерлядь присутствовала на петербургском столе, Н.В. Гоголь пишет о корюшке и ряпушке, но это для небогатого стола, а для среднего класса - гатчинская форель и ладожский сиг. Гатчинскую форель готовили для Александра 3-го; отсюда название блюда “форель по-царски”. Копченые сиги в подарок везли в Москву, и еще до недавнего времени их можно было купить у местных рыбаков, но сейчас сиг под угрозой исчезновения, вылов этой местной рыбы запрещен. Везде и во всякое время (а не только на масленицу) в Петербурге подавались блины с икрой (они и сейчас подаются везде в заведениях “Теремок”). Так что *рыбная традиция кухни - также характерная черта петербургского гастрономического портрета.*

Кроме того, в начале XIX столетия наблюдается процесс трансформации традиционной русской кухни, ее обрабатывали на французский лад. Например, в закуски включали и клюкву; и грибы; и соленые оугрцы. Ну, конечно, наше все - салат “Оливье”, также французско-бельгийская импровизация на тему наших продуктов (однако родом из Москвы и получил повсеместное распространение уже в советское время). Винегрет также из этой серии и аналогичной судьбы. Итальянские блюда пока еще в меньшем почете, но пушкинское время знает и “макарони”; и “вермичелли”, которые заправляют пармезаном. Но до неполитанской пиццы дело не дошло, она завоеует

---

<sup>131</sup> Демиденко Ю.Б. Исторические основы гастрономического брэнда Петербурга (по заказу Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга) // <http://antennadaily.ru/2017/03/31/>

Петербург только в 1990-е гг., да и то сначала в американском варианте “Pizza Hut”; а окончательная победа макарон произойдет в советское время.

В 19в. появляются специфические “именные” петербургские блюда - это “гурьевская каша” (по имени министра финансов Д.А. Гурьева); но самое знаменитое - *Beuf Stroganoff*, часто пишут просто в одно слово “бефстроганов”. Иногда названия блюд происходит от названия ресторанов (например, “венские сосиски” к Вене не имеют отношения, их подавали в ресторане “Вена” в Петербурге).

В Петербурге формируется и так называемая “русская подача”. Это принятый теперь во всем мире порядок подачи блюд, но родом он из Петербурга. Сначала закуски - их выставляли на особый круглый столик или буфет, к ним подавались разнообразные водки; затем подавали первую перемену, но она теперь включала только одно блюдо, потом вторую и т.д. На десерты пирожные или мороженое. В отличие от этого, во Франции на стол сразу выставлялись все блюда. Но после 1870-х гг. петербургская традиция подачи блюд становится общепринятой в Европе. Общую картину петербургской кухни состоятельных горожан можно посмотреть в поваренной книге И.М. Радецкого под названием «Альманах для гастрономов», 1852 г.<sup>132</sup>.

Отличался ли стол императорской фамилии? Вот что сообщает фрейлина императрицы Александры Федоровны А.А. Вырубова о питании царской семьи: завтрак состоял из кофе, чая или какао; разные виды хлеба; ветчина; калачи - причем императора убеждали, что вода годится для настоящих калачей только из Москва-реки, и была организована такая доставка. На второй завтрак давали яйца; мясо или рыбу; овощи; из вина - только мадера. В обед подавали закуски; черноморские устрицы (именно их предпочитал император); жаркое; овощи; десерты. К обеду подавали водку, а к кофе - ликеры. Каждый обед продолжался ровно 50 минут. После обеда курили, император курил почти непрерывно, оставляя половину папирос недокуренными (за ними потом охотились великие княжны). По поводу своей кухни часто государыня

---

<sup>132</sup> Радецкий И.М. Альманах гастрономов. СПб.: М.О. Вольф, 1877.

сетовала: “У других бывает вкуснее чай и более разнообразия”, - пишет Вырубова<sup>133</sup>.

В советское время с петербургской кухней решили попрощаться. Большевики трактуют питание как физиологический процесс, поэтому в книгах первых советских лет о питании рабочего класса (С.А. Клепикова. Р.М. Кабо и др.) сплошные “белки-жиры-углеводы”. Кухня должна насыщать тело класса, а все остальное - излишества. Поэтому так часто встречаются в то время попытки найти какие-либо чудодейственные концентраты, которые бы стоили дешево, а питательность (калорийность) имели бы высокую (на первое место в этих мифологических поисках был поставлена соя и ее производные, кукуруза придет намного позже). Но граждане не были согласны с такой политикой; “наша пища - селедки и невская вода” - жаловались они. Кухню индустриализируют - производством блюд надо заниматься не на кухне, а на фабрике - предприятии общественного питания. А сам процесс питания не дома, а в столовой, которая тоже работает как фабрика. Задача - освободить женщину от кухонного рабства и “бросить ее в промышленность”. Однако с введением НЭПа об этом пришлось на время позабыть, старые вкусы возвращаются; старые рестораны открываются и кухня - теперь уже ленинградская - опять начинает формироваться. Правда, теперь надолго и всерьез в условиях тотального дефицита продуктов питания.

Казалось бы, о зарубежном влиянии надо забыть. Однако *кросс-культурное влияние на ленинградскую кухню теперь оказывают советские союзные республики - Грузия, Армения, Азербайджан, Узбекистан*. Понятное дело, ведь Сталин и его нарком пищевого прома Микоян никакой другой кухни и не знали. Если суп - то харчо; если мясо - то шашлык; если курица - то чахохбили; если рис - то плов. Эта “истернизация” всей советской кухни была и идеологически; и технически оправдана. Везде были повара, знавшие эту кухню - первые из них, конечно, армяне, они и начинают создавать этнически ориентированную ленинградскую кухню.

---

<sup>133</sup>Жуков К., Клубков Р. Петербург повседневный. М.: Абрис, 2019, с. 177.

Существовало и американское влияние на ленинградский общепит: в 1937г. открылось на углу Невского проспекта и ул. Рубинштейна кафе-автомат. За 15 копеек там можно было получить от автомата бутерброд (очень похоже на современные вендинговые автоматы, которые теперь везде); но продавали там и сосиски с тушеной капустой вместе с пивом. Почему-то считалось, что в Америке едят стоя, за высокими столами. Сами американцы потом удивлялись такой манере организации пространства питания. Сейчас это место тоже занято “американским влиянием” - там теперь “McDonald’s”.

В 1950-е появился еще один ленинградский деликатес - пышки, выпекаемые в автомате, их посыпали с сахарной пудрой и подавали с бочковым кофе (со сгущенным молоком). Такие пышечные были везде в Ленинграде, сейчас сохранились лишь некоторые, самая известная на Большой Конюшенной улице. Но эта технология - обжаривание во фритюре, пользовалась популярностью и в домашней кухне. Делали так называемые пряженики, просто из теста, или с начинкой - капустой с яйцом, с повидлом. Из выпечных изделий, кроме сверх популярных пирожков - их можно попробовать в кафе “Колобок” на улице Чайковского или везде в заведениях “Штолле”, которое вышло из пирожковой на первой линии Васильевского острова, везде продавались “язычки” - из слоеного теста с повидлом; из пирожных массовым спросом пользовались “полоски”, такие ленинградские пирожные из песочного теста с шоколадной глазурью сверху (их и сейчас можно попробовать в нашей университетской столовой). И, конечно, нельзя представить Ленинградскую кухню без мороженого, теперь оно было не ручного, а индустриального производства, лучшее - Ленхлагокомбината №1 (теперь “Петрохолод”); а сейчас мороженое “Ленинградское” по иронии судьбы производит московское предприятие “Айсберри”.

Во второй половине 1930-х внимание к кухне со стороны правительства еще более увеличивается, ведь “жить стало лучше, жить стало веселее” - пояснял Сталин. “Книга о вкусной и здоровой пище” просто не могла не

появиться, и она вышла в 1939 г.<sup>134</sup>. Изобилие там можно было хотя бы посмотреть. Ленинградская кухня состояла из стандартных советских блюд, но все же время от времени появлялись некоторые отличия. Например, булочки со сливками под названием “Метрополь” (но и не только - там подавали чудные слоеные пирожки); ленинградский набор пирожных от “Норда” (потом от “Севера”); в целом кондитерские изделия в Ленинграде считались более рафинированными, чем в Москве. Появлялись некоторые ленинградские блюда: например, “рыба по-ленинградски” - белая рыба слоями с картошкой и под майонезом или сметаной (можно попробовать в ресторане ленинградской кухни “Центральный”); “рассольник по-ленинградски” (обязательно с почками и “перловкой” так называют ячмень); салат “Ленинградский” (наш вариант “Оливье”).

Но, конечно, этим блюдам было как до луны по сравнению с изысками старой петербургской кухни. Это и понятно, ленинградская кухня могла быть только кухней дефицита - в достатке можно было купить самые простые продукты (картофель, свекла, молоко, хлеб и булка, сахар, соль). Мясо уже считалось дефицитом, чтобы получить хоть немного приличного мяса, надо было входить с черного входа и переплачивать рубщику мяса. Горожане ждали весну, чтобы попробовать после долгой зимы - или просто ощутить знакомый запах - впервые свежих огурцов (их в теплицах выращивало предприятие “Лето”).

Кухня дефицита предполагает формирование соответствующих вкусовых традиций - все надо было запасать и хранить на случай праздника; поэтому ленинградцы так полюбили сырокопченую колбасу (называвшуюся “твердокопченной”); всякие консервы - балтийские “шпроты”; сгущенное молоко (при необходимости из него можно сделать торт); иногда попадалось в продаже какао со сгущенным молоком в железной банке. Из фруктов были доступны по сезону абхазские мандарины; узбекские дыни и гранаты; краснодарские или астраханские арбузы; сливы; яблоки. Апельсины привозили из Израиля, под

---

<sup>134</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. Л.: Пищепромиздат, 1939.

маскирующим названием “Maroc”, хотя к Марокко они не имели ни малейшего отношения. Но встретить их считалось удачей, ее описывает Василий Аксенов в книге “Апельсины из Марокко”.

Во времена Н.С. Хрущева была попытка внедрить в ленинградскую кухню чудодейственный продукт - кукурузу: “«Ароматные воздушные хлопья по вкусу напоминают вафли. Они хороши с молоком, сметаной, сливками, простоквашей, кофе, чаем, киселем, заменяют гренки к бульонам и супам» (Ленинградская правда 1955). Однако это был отнюдь не предел внедрения кукурузы в рацион советских людей. Из нее попытались делать конфеты, шоколад и даже вино! Во всяком случае все перечисленное подавали в 1963 году в открытом в Ленинграде кафе «Чудесница», - пишет Наталья Лебина<sup>135</sup>. Но ничего не получилось, как и ранее с соей. Ленинградская кухня все более становилась гламурной - сласти всех видов; первые из них конфеты - чернослив в шоколаде и прочее, торты и пирожные; мороженное и шампанское с коньяком. Повсюду банки с крабами в витринах магазинов. Икра и шампанское; “кофе с огнем”, пылающий в кафе “Север” - все это скорее гастрономический китч, чем реальность Ленинграда 1960-х.

Итак, *Ленинградская кухня так же, как и петербургская до этого, не опирается на местные продукты и традиции приготовления*; может только как и прежде сказывается культура потребления молочной продукции; наряду с корюшкой и форелью в Ленинграде получают распространение балтийские шпроты, килька (настоящий ленинградский бутерброд с килькой на черном хлебе - этаким наш smørrebrød); теперь везут беломорскую треску и палтус. Ленинградская кухня явно хочет добавить горожанам dolce vita - сладкое здесь особенно отличается в лучшую сторону; никакого особенного торта (как киевского, например, или “Прага” в Москве) в Ленинграде нет, зато все знают

---

<sup>135</sup> Лебина Н. Плюс десталинизация всей еды...(Вкусовые приоритеты эпохи хрущевских реформ: опыт историко-антропологического анализа) // Новое литературное обозрение, Осень, 2011, [https://www.nlobooks.ru/magazines/teoriya\\_mody/21\\_tm\\_3\\_2011/article/18987/](https://www.nlobooks.ru/magazines/teoriya_mody/21_tm_3_2011/article/18987/); Лебина Н.Б. Советская повседневность: нормы и аномалии от военного коммунизма к большому стилю. М.: НЛЮ, 2018.

“Леннабор”, маленькие ленинградские пирожные - в коробке с прозрачной крышкой; пышки становятся как и корюшка гастрономическим символом ленинградской кухни. Ленинград постепенно завоевывал славу пивной столицы - с 1938 г. в стандарты и ГОСТы входит пиво “Ленинградское” (светлое, низового брожения); с 1960-х выпускалось пиво “Ленинградское оригинальное” (с винным привкусом). Это пиво можно попробовать и сейчас, его производит “Балтика” по названию “Ленинградское светлое” и “Ленинградское крепкое”. Однако в целом ленинградский период скорее унифицирует кухню, она прежде советская, а потом уже ленинградская.

А что новая петербургская кухня? Прежде всего, давайте определимся - что мы называем новой петербургской кухней. Это кухня Петербурга в новом тысячелетии; она новая потому, что она вряд ли повторяет контуры старой петербургской кухни; она вряд ли опирается на традиции ленинградской или советской кухни. Развивается она в условиях настоящего пищевого изобилия. Любые продукты доступны и горожанам, и рестораторам, причем в буквальном смысле со всего света; глобализация питания и логистики делает свое дело. Кроме того, экспаты как только стало возможно вернулись на берега Невы - теперь повсюду итальянцы открывают свои рестораны; китайцы и корейцы - свои. Но главная составляющая новой петербургской кухни - люди; так называемые гастроэнтузиасты, открывающие новые форматы заведений общественного питания; это петербургская публика, оказавшаяся вдруг не равнодушной к гастрономическим новациям. Какие характерные черты новой петербургской кухни?

Во-первых, она опять предполагает кросс-культурные влияния - *если для старой петербургской кухни было характерно европейское влияние; для ленинградской - влияние кухни советских республик (Грузии, Армении, Азербайджана, Узбекистана), то новая петербургская кухня находится под воздействием “мягкой силы Востока”* - это сначала влияние японской кухни (с ее значимостью рыбы, суши и сашими); затем тайской, китайской, индийской, вьетнамской и корейской. Никуда в новой кухне не исчезло и

влияние кавказской и узбекской кухни (шашлык и плов одни из самых любимых петербуржцами блюд). Однако эта “истернизация” кухни не означает следование аутентичным восточным традициям; скорее *новая петербургская кухня - это авторская интерпретация азиатской кулинарной традиции с позиции европейской кухни* (если в Нью-Йорке японский ресторан обязательно с японским поваром, и поэтому он готовит аутентичные блюда, то в Петербурге нет японского повара вообще). Наши японские аспиранты удивляются - все не так, как дома, но тоже вкусно. Это гастрономическое конструирование азиатской кухни дотягивается и до домашней петербургской кухни - суши и роллы вряд ли кто делает дома, а вот тайский суп “том кха” или “том ям” вполне возможен в домашнем исполнении.

Во-вторых, новая петербургская кухня - это “...место для того, чтобы мечтать”. Она не боится экспериментировать (в силу молодости, наверное); в ней нет канонов, она по своей сущности кухня fusion - в ней сознательно смешиваются казалось бы несочетаемые продукты (однако она не повторяет технологию молекулярной кулинарии). Это кухня авторская, в ней принято творить - полно нестандартных блюд, которых вы нигде больше не встретите. И при всем этом новая петербургская кухня относительно недорогая (в ней нет принципа “дорого значит вкусно”). Горожане также приобщаются к новым продуктам и вкусам - булгур и киноа; личи и авокадо; соевый творог - доуфу и кокосовое молоко; тайские рыбные соусы и прочее.

В-третьих, *новая петербургская кухня, чувствуя родство со скандинавской кухней, наконец-то опирается на местные продукты северной природы* - не только рыбу (судак или щуку), но беломорские мидии, гребешки или ивангородские угри и миноги; из дичи - лось (например, желе из лося в ресторане КоКоКо) или северный олень (с малиновым соусом); овощи, фрукты и ягоды (например, бруснику, морознику или смородину, которые растут здесь). В подаче блюд господствует сдержанность и близкий нам северный минимализм. Как и в финской кухне, мясо дичи здесь вполне может быть подано со сладким муссом или желе; вообще, новая кухня не боится

возрождать смешанные вкусы средневековой кухни - например, явно выраженные соленые и сладкие вкусы (соленая карамель). Чистые дифференцированные вкусы теперь в прошлом (поэтому так популярны китайские блюда в кисло-сладком соусе). Новая петербургская кухня “возвращается к корням”, она возрождает использование забытых русских продуктов: из крупы - таких как полба или зеленая греча (необжаренная), или из овощей - репа или редька; из грибов - сморчки или опята; из икры - щучья икра. Наконец, хлебу придается особенное внимание. Нигде больше в мире не найти столько пекарен и булочных; настоящее маленькое чудо. Попробуйте, например, хлеб “кельтский” в кофейне “Буше”; или кукурузный хлеб в ресторане “Birch”. Новая кухня представлена и в уличной еде, например, закусочные “Теремок” с их культурой блинов.

В-четвертых, эта новая петербургская кухня опирается на особый гастрономический дискурс - полно местных гастрономических сайтов с кулинарными критиками, блоггерами и ресторанными звездами; петербургских журналов (например, специализированных, как “Ресторановед”, или общих “Собака.ru”); ресторанных гидов (restoclub.ru) и прочей гастрономической литературы. Так “означающее” (кухня) вполне мирно уживается со своим “означающим” (и многочисленными означающими).

В-пятых, *новая петербургская кухня - это новые гастрономические пространства*; посмотрите, как изменился после советской власти формат первых этажей города - почти все они отданы либо магазинам, либо общественному питанию. Рестораны каждый со своим особенным дизайном (можно говорить об особенном петербургском стиле дизайна наших кафе и ресторанов; сдержанность его главная черта). Но это еще и особые новые масштабные гастрономические пространства - например “Бутылка” в Новой Голландии; или Андреевский рынок на Васильевском острове; Food City на Коломяжском проспекте и др., а также ресторанные улицы - Рубинштейна, Малая Садовая, 6-7-линии Васильевского острова и др.

В-шестых, *новая петербургская кухня - это особенной культуры люди*; видимо, эта кухня привлекает достойных и образованных людей; не только самих рестораторов и поваров, но также и официантов. Обслуживание в наших заведениях общественного питания лучше, чем за границей (когда такое было?); посадочных мест всегда достаточно, нигде не курят (что в Европе не смотря на запреты иногда и встречается), персонал практически всегда пытается пойти навстречу клиенту.

Чего же нет в новой петербургской кухне? Нет никакого единого тренда или объединенной какой-либо идеологией группы рестораторов или гастрономов. Эту кухню создает время и пространство Петербурга; ее создают петербуржцы, которые живут в Петербурге здесь и сейчас. Они уже побывали много где за границей; им знакомы многие кухни мира; в этом смысле они искушенные потребители еды. Но их интересует кухня как смысл и значение, еда как история, а не только изысканный вкус или оригинальность блюд. Петербургские знатоки требуют разнообразия, изобретательности на грани виртуозности, рафинированности и стилевого единства. Новая петербургская кухня отвечает им взаимностью; быть шефом становится модно и престижно, их лица на обложках глянцевого журналов.

Как отражается новая петербургская кухня в гастрономических предпочтениях жителей города? Разберем подробнее теперь этот вопрос. Мы начнем с типичного меню — что едят жители Петербурга на завтрак, обед и ужин.

	Наименование	%
	Каша	5 0%
	Бутерброды	30, 9%

	Яйца (жареные, вареные, омлет)	17, 9%
	Йогурт, творог и другие кисломолочные продукты	16, 8%
	Нарезка (колбаса, ветчина, рыба, сыр)	12, 5%
	Сладкая выпечка, сдоба	3, 7%
	Хлопья, мюсли, сухие завтраки	2, 8%
	Фрукты и ягоды	2, 2%
	Снеки, сладости (конфеты, мороженое, чипсы, орешки)	2, 1%

Таблица 1. Что выбирают на завтрак жители Санкт-Петербурга (общая сумма не равна 100%).

Жители Петербурга на завтрак предпочитают каши (первое место гречневая каша); но треть питается бутербродами; колбасные изделия выбирают 12,5% — что вряд ли однозначно можно отнести к правильному питанию. Крайне печально, что 3,9% петербуржцев вообще не завтракает.

	Наименование	%
	Суп	7 0,7%
	Свинина, говядина	4 1,9%
	Птица, курица	3 7,3%
	Картофель	2 7,6%
	Крупы (рис, греча, кукуруза и т.п.)	2 5,5%
	Макаронь/спагетти, лазанья	2 3,1%
	Рыба	2 1,8%
	Овощи	2 1,3%
	Салат	2 0,5%
0	Каша	3 ,5%

Таблица 2. Что выбирают на обед жители Санкт-Петербурга (общая сумма не равна 100%).

Обед для петербуржцев — обязательно горячая пища; суп выбирает 70% жителей; а на второе — мясо (свинина, говядина или птица). Опять тревожно, что 2,7% жителей вообще не обедает. На гарнир картофель или макароны. Наши коллеги, характеризуя петербургский обед пишут: «Время обеда, как

правило, сосредоточено в промежутке между 12 и 16 часами. Практически все обеды характеризуются как горячая еда — на это указали 93,5% информантов. Чаще всего в обед потребляют супы и/или второе блюдо, которое чаще всего представляет собой мясо с различными гарнирами, самым популярным среди которых является картофель. Закуски и десерты в составе обеда упоминаются значительно реже. При этом большинство отдает предпочтение домашней еде. Среди «правильных» респонденты называли главным образом такие общепринятые варианты, как супы, мясные, рыбные, овощные блюда и каши»

136

Наименование	%
Свинина, говядина	3 2,4%
Птица, курица	2 5,9%
Картофель	2 4,9%
Овощи	2 2,7%
Йогурт, творог и другие кисломолочные продукты	2 1,6%
Салат	2 0,2%
Макароны/спагетти, лазанья	1 8,2%
Рыба	1 8,1%

<sup>136</sup> Ганскау Е.Ю., Минина В.Н. Правильный обед глазами петербуржцев // Журнал социологии и социальной антропологии, 2015, № 1 (78), с. 83—99.

	Крупы (рис, греча, кукуруза и т.п.)	1 6,8%
0	Суп	8 %

Таблица 3. Что выбирают на ужин жители Санкт-Петербурга (общая сумма не равна 100%).

На ужин так же, как и на обед в основном мясо; но увеличивается доля кисломолочных продуктов (21,6%). Примерно 3% жителей не ужинает, и здесь это плюс.

	Наименование
	Борщ
	Суши и роллы
	Шашлык
	Паста и макаронны
	Пельмени
	Котлеты
	Плов
	Жареный картофель
	Стейк
0	Салат Цезарь

Таблица 4. Топ 10 любимых блюд жителей Санкт-Петербурга.

Другой вопрос - есть ли какие-нибудь особенные, петербургские, продукты или блюда? В нашем исследовании жители Петербурга практически единогласно называют корюшку специфически петербургским продуктом. Видимо, этот бренд и стоит продвигать (что и делается сейчас на различных фестивалях). Но также петербуржцы отмечают и миногу, и ладожского сига, и шпроты (а в прошлом невская форель и осетр - уже 200 лет как его нет). Среди петербургских блюд респонденты отмечают и салат "Оливье"; и винегрет; и бефстроганов; а среди сладостей - пышки (особые пончики, выпекаемые в масле, с сахарной пудрой). Что может быть в действительности и не совсем петербургские блюда, но в сознании жителей они привязаны к Петербургу, на что и надо делать ставку. Все это во многом мифы и символы гастрономического Петербурга (например, наше исследование показывает, что пышки покупают только 1% петербуржцев, что не мешает им, пышкам, быть особенно вкусным символом). Но именно посредством этой символической репрезентации формируется некое единое гастрономическое пространство, которое и характеризует Петербург. Город должен иметь свое гастрономическое лицо, и если нет специфически петербургских блюд, то может их стоит выдумать? Например, в одной из кофейен города подают кофе "по-петербургски", это, конечно, миф, но ведь заманчивой? Есть и забавные моменты в петербургской гастрономической идентичности. Нами опрошенные китайцы в Петербурге (в серии глубинные интервью), среди специфически петербургских блюд все выделяют шаверму. Причем мы, петербуржцы, уверены, что это турецкое блюдо. А вот сами турки называют шаверму арабским влиянием в турецкой кухне.

Наименование	СПб	ЛО
Кислый	4,1 %	3,0 %
Сладкий	11,1 %	9,4 %
Острый	11, 1%	11, 4%
Соленый	11, 0%	5,9 %
Горький	0,5 %	2,0 %
Умами	0,5 %	2,0 %
Люблю разные вкусы	55, 0%	64, 9%

Таблица 5. Предпочтение вкусов в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

	Наименование
	Кофе
	Чай
	Компот
	Молочный коктейль

	Алкогольные
	Морс
	Лимонад
	Соки
	Кисель
0	Смузи

Таблица 6. Топ 10 напитков среди жителей Санкт-Петербурга. (общая сумма не равна 100%).

Попробуем на основе этих статистических, экономических и социологических данных о питании составить некоторый обобщенный набросок гастрономического портрета жителя Петербурга.

Во-первых, *петербургский житель, прежде всего, россиянин. В своем предпочтении продуктов питания он не сильно отличается от так называемого среднего российского жителя.* Может быть, только петербурженки предпочитают несколько больше, чем принято в России, молочных продуктов. Сказывается как давняя традиция финно-угорской молочной культуры; так и развитие соседних областей как регионов преимущественно животноводства. Из молочных продуктов жители Петербурга предпочитают кисло-молочные продукты (йогурт); сыр и творог. Удивительна одна тенденция - развитие производства и потребления продуктов из козьего молока. А из молочных десертов петербуржцы предпочитают, конечно, знаменитое петербургское (скорее ленинградское) мороженое - бренд “Петрохолод”; для его обозначения есть и специальное петербургское обозначение - “сахарная трубочка”, то есть “рожок”. Однако собственного вида и бренда сыра у Петербурга нет, а если нет - то значит надо сделать.

Во-вторых, основные предпочтения на завтрак, обед и ужин петербуржцев так же не сильно отличаются от общепринятых - половина

жителей на завтрак предпочитает каши (первое место заслуженно у гречневой каши). Но треть ест завтрак быстро - это бутерброды, сыр или колбаса (нарезка). А вот *в предпочтении напитков на завтрак петербуржцы в большей степени сдвигаются от господствующей чайной культуры к кофе* (в России чай предпочитают около 60% потребителей, кофе только 30%). Очень важно отметить, что культура кофе в Петербурге за последние 10 лет выросла очень сильно. Наконец, чтобы выпить чашку кофе не надо ехать в Вену или соседнюю Финляндию (где 80% жителей предпочитают кофе). Интересная тенденция в чайной культуре - сдвиг от традиционного для России черного чая в сторону зеленого. Чай петербуржцы пьют дома (заваривать ленятся, поэтому в основном чай из пакетиков; один из любимых качественных местных брендов - чай "Гринфилд"; не смотря на название, он никакого отношения к Англии не имеет, а производится под Петербургом во Всеволожском районе). А вот "на выходе" петербуржцы будут пить кофе. Традиции кофеен очень сильны, достаточно вспомнить "Сайгон" в Ленинграде или кофейню напротив кинотеатра "Ленинград"; там пили не только кофе (обязательно с мороженым), но наливали и коньяк, и шампанское. Среди современных петербургских кофеен мы бы отметили "Буше". Хотя стоит кофе там дороже, чем в Европе. Но качество очень приличное. В Петербурге по сравнению с городами РФ больше всего кофеен в расчете на 1 тыс. жителей, но до Италии в этом (и другом) плане нам еще очень далеко.

В-третьих, *обед для петербуржцев, как и для россиян, это горячее блюдо; обязательно суп* (первое место заслуженно занимает борщ; затем солянка и щи). Из мясных блюд петербуржцы предпочитают говядину (второе место у свинины, третье у баранины). Интересны предпочтения вкусов - *жители Петербурга поровну делят предпочтения между соленым; острым и сладким вкусами, а вот кислые и горькие вкусы не в почете*, хотя господствующий вкус традиционной русской кухни - кислый. Жители области меньше предпочитают сладкий вкус, но самый выделяемый из всех - острый вкус. Петербург больше мясная культура, чем рыбная - из рыбы жители города

на Неве предпочитают на закуску сельдь, а как основное блюдо - форель. А вот известен Петербург своей другой рыбой - корюшкой, но ее едят в сезон, только весной. Из салатов “Оливье” не на первом месте, петербуржцы выбирают либо овощной салат, либо “Цезарь” (и никто не помнит, кто был автором этого блюда). На гарнир в обед жители Петербурга предпочитают картофель, рис, или макароны; а вот на ужин - овощи. На десерт - “чизкейк”; “тирамису” или “наполеон”. Из азиатских блюд петербуржцы без ума от японской кухни (в петербургской ее версии); любимое блюдо - суши и роллы. В заведениях японской кухни четверть доходов от ролла “Калифорния” (придуман в США, в Японии такого нет). Из восточных блюд на первом месте (заслуженно) кавказский шашлык и узбекский плов. Из новых тенденций - развитие уличной еды, где господствует “шаверма” (в Петербурге только так, и никакой тебе “шаурмы”).

В-четвертых, Петербург существенно отличается от России в предпочтении алкогольных напитков. Около 20% жителей города и области сообщают, что вовсе не употребляют алкогольных напитков (что явное преувеличение, не стоит этим цифрам полностью доверять - ведь одно дело сказать “на пью”, другое - действительно воздерживаться от алкоголя). Больше половины (около 60%) сообщали, что вчера (день опроса среда) не употребляли алкогольных напитков. Из слабоалкогольных напитков петербуржцы, как и все россияне, предпочитают пиво - 9% в городе; 12% в Ленинградской области. Потребление пива выше, чем в среднем по России - около 100 литров на душу петербургского населения. Но вот дальше удивительные данные для крепких напитков - *петербуржцы в большей степени предпочитают вино, а жители области (как и все россияне) водку*. Хороший знак - любое уменьшение крепости выбираемых напитков означает снижение проблем, связанных с алкоголем (хотя мы не имеем данных в нашем исследовании сколько именно пьют).

В-пятых, наряду с вестернизацией Петербург оказался сегодня, как ни кажется это парадоксальным, во власти влияния восточной культуры питания.

Восточные продукты питания - такие, как японские суши или китайский вок; кавказский шашлык или турецкая шаверма, не менее значимы для петербургской молодежи, чем американские гамбургер или кока-кола. Поэтому глобализация не только стандартизирует и унифицирует питание жителей города на Неве, но в противовес этому также создает причудливую палитру красок различных продуктов питания и технологий их приготовления, в которой смешиваются как западные, так и восточные течения. Все это накладывается на собственно петербургские традиции питания, заложенные как в 18-19 столетиях, так и в XX в. Поэтому в Петербурге сегодня соединяются о как традиции русской и советской кухни; так и европейские (западные) и азиатские (восточные) традиции. И все же, *по своему гастрономическому характеру Петербург - это типичный европеец, сказывается общая европейская культурная традиция питания, развивающаяся последние 500 лет. В самое последнее время Петербург превращается в глобальный город с глобальной гастрономической культурой.*

Гастрономический портрет не будет полным, если мы не разберем культуру общественного питания - кафе; рестораны; столовые; закусочные и прочее. Начнем рассказ об общепите Петербурга 19 столетия, предназначенного для самого непритязательного слоя. Обычно простой люд питался в заведениях Сенного рынка (картина А. Волкова 1857 г. дает нам хорошее представление, как они были устроены).



Рис.1 “Обжорный ряд в Петербурге”, 1857 г., Адриан Волков.

Это был так называемый “обжорный ряд” (после 1880-х гг. он был перенесен на Никольский рынок - туда, где находился рынок наемного труда). На самые скромные средства поденные работники и работницы могли как-то питаться - при дневной зарплате огородниц в 20 коп. (это самая низкая заработная плата, средняя - 80 коп.) могли купить “щековины” на копейку; “печенки” на копейку и “колбаски” на копейку. И, конечно, хлеба. К середине 19 столетия на гарнир уже доступна вареная картошка. За столами в открытых всем ветрам палатках (московское слово, в Петербурге скажут - ларьки) предлагалась бесплатно соль и горчица. Продавец уличной еды спрашивал: “Вам погорчить?”. Интересно, что и в чайных чай подавали не в стаканах, а двумя чайниками - маленький для заварного, а большой для кипятка. Кипяток

доливался бесплатно, но все же до особого предела - пока заварка сохраняла хоть какой-нибудь цвет.

С печенкой и колбаской в обжорном ряду все понятно, но что такое “щекovina”? Оказывается, “гусачник”, главный поставщик продуктов для этого самого простого общепита, покупал на скотобойнях бычьи головы, затем вываривал их в больших чанах (в одном котле до 60 голов); мясо со щек и называлось “щекovina”. Мелкие торговки закупают у гусачника мясопродукты (рубцы, сычуги, гусаки) и готовят дома “хлебово”, такая похлебка потом продается в обжорном ряду. Очень распространены были всяческие пирожки с требухой (копейка за штуку, а в Петровские времена - полденьги пара). Запахи обжорного ряда густые и крепкие, соответствующие обстановке, но есть и нам вовсе непонятное. Например, продают торговки вареные тухлые яйца - копейка десяток. В пост в обжорном ряду всегда судак или “тресочка”, но тоже “с душком”<sup>137</sup>. Так что ферментированный вкус и запах римской кухни все еще был жив в Петербурге позапрошлого столетия. Для небогатых любителей фруктов летом - дешевые яблочки или груши с гнильцой, для гурманов - такие же апельсины. Другой формат общепита для трудящихся (извозчиков, ломовщиков, чернорабочих, фонарщиков, трубочистов, сапожников и др.) - так называемые чайные, столовые или закусовые. Это заведения на вывеске которых написано “Чай и кушанье”, расположены они уже на окраинах Петербурга. “... Народная столовая напоминает «обжорный ряд», с тою только разницей, что здесь имеется «стойка», на которую разложены всякие яства, в роде, например, вареных яиц, соленых огурцов, ветчины, вареной говядины, рубца, печенки, жареной ряпушки. Около «стойки» постоянно толпится посетитель из простонародья и прочие гастрономы. На стойке можно получить холодную закуску, тогда как горячие кушанья, например, щи, горох и лапшу, подают на столы, - порцию за четыре копейки, или полпорции – за две копейки. Горячие кушанья подаются в небольших глиняных мисках с деревянными

---

<sup>137</sup> Бахтиаров А.А. Брюхо Петербурга. Очерки столичной жизни. СПб.: Ферт, 1994, с. 148-152.

ложками. Деревянные столы покрыты клеенками. На столах – солонки, перечницы и квасные бутылки, наполненные горчицей. Если мы добавим, что стены столовой украшены бывают лубочными картинками, а кушанье подает какой-нибудь быстроногий парень в белом переднике, то получим довольно ясное представление о внешнем виде народных столовых. Нельзя сказать, чтобы в народных столовых носилось в воздухе приятное благоухание, вызывающее аппетит записного гастронома...” - так описывает А. Бахтиаров старые петербургские столовые <sup>138</sup>.

В столовые приходят греться в зимние холода, поэтому там продают чистый кипяток - по копейке за чайник (в Китае кипяток всегда был и сейчас бесплатно, его пьют за обедом, а чай дорого, для него особая церемония). Кстати, чай был относительно дорог в Петербурге, стакан чая отдельно равен по стоимости стакану кофе - 3 копейки за стакан. Ну и, конечно, там питаются так называемые “угловые жильцы” (то есть снимавшие не комнату, а только угол в ней), у них не только самовара, но и плиты нет. Так что коммунальный быт дореволюционного Петербурга совсем не лучше коммунальных квартир советского Ленинграда.

Бахтиаров отмечает, что каких только столовых, ”кухмистерских”, нет в Петербурге - татарские (где подают конину); еврейские (где “каширное мясо”); греческие (не для греков, а для “мелкого петербургского обывателя”). Этническая кухня, предлагаемая не только для утоления голода, но еще и для интереса, гораздо дороже столовых - 20 копеек за обед. Там столуется учащаяся молодежь; приказчики; портные; “бриллиантчики” и другие более состоятельные труженики. Но внешняя обстановка и чистота все еще оставляет желать лучшего, посетители не снимают верхней одежды.

Есть и более дорогие кухмистерские - там питаются “дачные мужья”; мелкие чиновники; педагоги, купцы. Такова “Кухмистерская Мильбрета” в Кирпичном переулке, обед из четырех блюд здесь стоил 50 копеек; всем

---

<sup>138</sup> Бахтиаров А.А. Петербургскія кухмистерскія и столовыя // Наша пища, 1893. <https://allcafe.ru/readingroom/oldarticle/nashafood/food1893/spb/>

желающим предлагали почитать газеты - русские и зарубежные, до 20 изданий. Официанты там не получали жалованья, весь их доход состоял из чаевых (так сегодня в США), а в других заведениях официанты, “половые”, получали мизерную зарплату, тоже надеясь на “чайные деньги”. Еще 5 копеек швейцару, так и выходил обед за 1 рубль. Такие кухмистерские становились почти что ресторанами <sup>139</sup>. Но для высшего света чай подают в “Астории”, там любят все английское и традицию “файв-о-клок” с различными печеньями.

Трактиры в Петербурге открывались с момента его основания и как правило иностранцами: первый на Троицкой площади, недалеко от Петропавловской крепости, основал в 1704 г. датчанин по происхождению Я. Фельтен, обер-кухмистр Петра 1. В 1730г. открылся “Немецкий трактир” на Крестовском острове “с рыбным прудом при нем.” Он просуществовал 100 лет до середины 19 столетия, но примерно такое же заведение с рыбным прудом на Крестовском острове и сейчас открыто - это пивной ресторан “Карл и Фридрих” и рядом “Русская рыбалка”. В 1750-е открываются английские трактиры на Английской набережной. По указу (1745г.) императрицы Елизаветы Петровны определялось количество “гербергов” (постоялых дворов) в столице – 25; там “...должны были быть стол с кушаньем, кофе, чай, шоколад, виноградные вина, гданьская и французская водки, полпиво, бильярд, табак и прочее” <sup>140</sup>. Но отдельно считались “питейные погреба” (65 шт.) и кабаки (121 шт.), где в основном выпивали, а потом уже закусывали. Герберги и трактиры должны были предоставлять не только еду, но и комнаты внаем, они еще были постоянными дворами.

Часто трактиры занимали лучшие места на пересечении оживленных улиц. Например, на углу Среднего проспекта Васильевского острова и Кадетской линии с середины 18 столетия был открыт трактир для рабочих-строителей; после строительства капитального дома на этом месте трактир

---

<sup>139</sup>Гусаров А.Ю. По Петербургу с книгой в руках. Путеводитель по северной столице на все случаи жизни. М.: Центрполиграф, 2013.

<sup>140</sup> Демиденко Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. М.: Центрполиграф, 2011.

получил название “Лондон”, он благополучно просуществовал до 1898г. Но и в советское время там было предприятие общественного питания, днем столовая, а вечером банкетный зал. В неофициальном лексиконе это место по-прежнему называлось “Лондон”, только с ударением на втором слоге (а “Берлин” был на 6-ой линии В.О.). И сейчас на этом углу сохраняются предприятия общественного питания - гений места задает содержание.

К началу 19 столетия количество трактиров и “кофейных домов” было очень значительным, что всегда поражало иностранцев в Петербурге. Первоначально весь общепит в Петербурге был ориентирован на бедных или специально на экспатов, но после отмены крепостного права в 1861 г. держать повара и кухарку в доме становилось накладно, постепенно состоятельная публика приобщалась к заведениям общепита. Сначала прилично было только мужчинам ходить в эти заведения, а дама должна быть в сопровождении родственников или семейных пар. Но потом эти формальности позабыли. “Всего в 1874 году в Петербурге насчитывалось 669 трактирных заведений, в том числе 468 трактиров, 53 портерные на правах трактиров, 16 трактиров без продажи крепких напитков, 29 ресторанов, 33 гостиницы со столом, 25 буфетов”<sup>141</sup>. На крыше кабаков и трактиров в снег ставили к Рождеству елку, так она и торчала с осыпанными иголками до весны - отсюда знаменитое русское “елки-палки”. Вскоре появились буфеты при театрах, на вокзалах, при всяческих спортивных заведениях. А вот упадок трактиров и других питейных заведений наступил не после революции 1917 г., а раньше - с 1914 г., когда введен был полный запрет на продажу алкогольной продукции в заведениях общественного питания (при том, что Петербург был самым пьющим городом Европы). Запрет, конечно, обходили, подавая вино в кувшинах (или в чайниках - как потом в годы горбачевской антиалкогольной кампании), но все равно общепит тихо умирал. Стали сразу же развиваться вместо трактиров кофейни,

---

<sup>141</sup> Демиденко Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. М.: Центрполиграф, 2011.

но тут наступил дефицит сахара. А после революции случился уже всеобщий дефицит.

Высшему свету посещать трактиры или рестораны купеческого толка (как ресторан русской кухни “Палкин” на Невском, где он и сейчас находится) считалось моветоном. Для гвардейских офицеров такое посещение могло стоить и карьеры. Самыми популярными ресторанами для высшего света были французские. Во времена Пушкина ресторан французского гастронома Пьера Талона (Невский, 15); ресторан Дюме (угол Морской и Гороховой улицы); ресторан Р. Леграна (Большая Морская, 11). Там подавали изысканные блюда - омаров; черепаший суп; новинки кухни тех времен - рубленные котлеты; страсбургский пирог - из гусиной печени; трюфели; артишоки, спаржу и ананасы. Пили шампанское, причем заказывать офицерам и денди надо было только бутылку, даже если выпивали бокал; бургундское; кларет и входившие в ту пору в моду ликеры. Часто ресторатор кредитовал знатных посетителей, отчего разорялся со временем.

Официантами стали брать татар в Петербурге. Причина прозаична - татарам ислам запрещал пить, что крайне важно для владельца винного погреба. Их одевали во фраки и белые перчатки, что поначалу выглядело комично. Но вскоре официанты стали ценить свою профессию, требовали обращения на “Вы”. В заведениях попроще - “половые”, все “ярославские” (трудовые мигранты из деревень Ярославской губернии), часто одетые на московский манер - “в белое”. Официанты жили чаевыми, но большой удачей был сильно подгулявший купец или чиновник с дамой, там можно было и в счет добавить лишнего.

Во второй половине 19 столетия законодателем французской кулинарной моды стал ресторан “Cafe de Paris” бывшего метрдотеля императорского двора Жан Пьера Кюба (Большая Морская, 16). Там собирались все денди Петербурга; зачастую кавалеров ждали и “милые дамы”, обычно с 13 до 15, когда подавали второй завтрак. Ресторан любили люди искусства (Шаляпин, Дягилев, Ксешинская) и политики (Столыпин, Милюков, Трепов), а на

торжественные мероприятия бывал и император. Закрылся Кюба на волне антиалкогольной кампании еще до революции в январе 1917г.<sup>142</sup>. Другой французский ресторан высокой кухни с 1849 г. “Данон” на Мойке, 24. Это ресторан литераторов, там бывали все - Чернышевский, Гончаров, Некрасов, Тургенев. В ресторане устраивались музыкальные вечера, а с 1922 г. во времена НЭПа он вдруг возродился под прежним именем, но публика была другой - Ленка Пантелеев и прочие герои того яростного времени. На Большой Конюшенной улице, 27 - ресторан “Медведь”, открыт в 1878 г. бельгийским предпринимателем Э. Игелем в здании гостиницы Демута, на входе было чучело медведя с подносом в руках; в штате 200 чел., два зала на 250 столов. Удивительно, что и после революции ресторан работал до 1929 г., а теперь тут “Театр эстрады”. “Медведь” следовал моде - он одним из первых обзавелся стеклянной крышей и “американским баром” с высокими стульями за стойкой<sup>143</sup>. Итальянские рестораны были представлены в Петербурге намного меньше, однако когда Дж. Казанова оказался в Петербурге, то нашел лучшего итальянского повара Локателли из Болоньи в Екатерингофе. Всем известен был ресторан “Бр. Пивато” на Морской, 36; там подавали “ болонские спагетти” и кьянти. Немецкие рестораны были распространены более широко, например, “Бавария”, открытая на Петровском острове (1865–1880 гг.), рядом с пивоваренным заводом, но конкурировать с французской кухней вряд ли могли бы. На Невском было несколько заведений еврейской кухни, самый знаменитый Еврейский ресторан Гордина (Невский пр., 67).

Для любителей русской кухни на Невском - “Палкинъ” (считалось, что русскими блюдами не накормит никто лучше Палкина); на Большой Морской, 8, ресторан “Малоярославец”, и еще множество ресторанов под названием “Славянский”, “Славянин”; “Славянка”. В меню все названия французские: суп-пюре Сант-Гюбер, консоме Принцез, таймень а-ля Шамбор, филе де беф а-

---

<sup>142</sup> Лурье Л.Я. Петербург накануне революции. М.: Эксмо, 2018. с.25-34; Дмитриченко М.И. Трактиры и рестораны Санкт-Петербурга // История Петербурга, 2007, N2.-с.75-78.

<sup>143</sup> Богданов И.А. "Медведь", ресторан // Санкт-Петербург, Энциклопедия // <http://www.encspb.ru/object/2804016893?lc=ru>

ля Жардиньер, соус Перегюль, котлеты из ершей а-ля финансьер, седло дикой козы а-ля гранд (веньер), соус поврат и прочее. Из русских названий “демидовская каша”; расстегаи и пирожки; “стерлядь империял”, жаркое, кашуны, рябчики и перепелки<sup>144</sup>. Но настоящие купеческие кутежи вне города - на “островах” и за ними (в районе нынешней Черной речки). Там “Вилла Родэ” (Строгонавская улица, 2), “Самарканд” (в Новой деревне), “Крестовский” (Большая Зеленина, 39) и “Крестовский сад”, где варьете и цыганские хоры. Рестораны среднего класса (то есть 2-го разряда) - “Русь” (Екатерининский канал, 48); “Тверь” (Английски пр., 44) и др. - для “торговцев и мелких купцов”.

Для публики с артистическими интересами “Подваль Бродячей Собаки” (Площадь искусств, 5, вновь открыто с 2001 г.); “Привал комедиантов” (Марсово поле, 7; также открыто сегодня); “Вена” на Гоголя (там, как записано в меню, знаменитые “венские сосиски”; “водочка, а к ней закусточка - ботвинья с рыбкой и раковыми шейками; уха из стерлядок, расстегайчики; телячья головка, соус татарский; фрукты да ягодки, чай, кофе и питье – что кому по вкусу”).

Но вот что удивительно - есть много ресторанов для рабочей публики - “Строапраксин”, Апраксин переулок, 17 - в описи 1913 г. значится “ресторан посещают рабочие и мелкие торговцы”; ресторан “Бельгия” (Малый проспект, В.О., 57) также для рабочих ближайших фабрик. Еще удивительно то, что много ресторанов имеет в качестве владельцев товарищество официантов: “Бернгард” на Николаевской набережной, 9, содержит “Василеостровское товарищество официантов”; “Метрополь” на Садовой, 14, также принадлежит в 1916 г. товариществу официантов.

Центром гастрономической и ресторанной культуры, конечно, был Невский проспект. Чтобы показать, как воспроизводилась эта ресторанная культура Невского расскажем об истории только одного здания - Невский пр.,

---

<sup>144</sup>Демиденко Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. М.: Центрполиграф, 2011.

18. Первоначально участком владели вице-адмирал Корнелий Крюйс и генерал-лейтенант Лев Измайлов. Крюйс из-за неудач в морском деле был отправлен в ссылку в Казань, а когда вернулся пишет генерал-полицмейстеру: “на моем участке кто-то строит трактир”. Действительно, участок позже купил иностранный купец Октавий Бартоломео Герцын, который в 1730-х годах занимался торговлей “спиртными напитками и заморскими винами”, для чего имел каменный погреб. В 1741 году на этом месте был построен новый каменный дом архитектором М.Г. Земцовым, он отчего-то вышел за красные линии - и поэтому Невский в этом месте самый узкий на всем его протяжении. В 1770-х здесь был магазин "Роттердам" голландца Ле Роа, который продавал "зельтерскую воду, хороший шоколад а ла ваниль, чернила разных сортов, бумагу, сургуч и перья". В 1788 году Валлотом и Вольфом в этом доме была открыта кондитерская. В 1800-х после смерти Валлота партнёром Вольфа стал Теодор Беранже. Тогда при кондитерской было открыто кафе “S. Wolff & T. Beranget”, при этом дом выкупил бывший крепостной князя Куракина, купец Котомин. По его заказу архитектор В.П. Стасов в классическом стиле строит тот дом, который стоит на этом месте до сих пор (так и называется - дом Котомина, никто и не знает, что дом на Невском принадлежал бывшему крепостному). С 1810 года в этом доме “Елисейевский магазин” (это только в 1904 г. он переедет в вновь построенное здание на Невский, 56). В 1834 году кондитерская Вольфа и Беранже предстала в новом стиле на волне увлечения этникой (“шиназери” - китайщина) и называлось теперь "Cafe chinois". И вот самое известное событие этого дома - в 1837 г. в это кафе заходит А.С. Пушкин, встречается со своим секундантом Данзасом и отправляется на дуэль с Дантесом на Черную речку.

В 1877 году вместо кафе открывается немецкий ресторан О. Лейнера. Там, говорят, выпил злополучный стакан холодной воды из-под крана П.И. Чайковский (а через пять дней умер от холеры). Потом вместо ресторана Лейнера в доме открылся французский ресторан “Альбер” (по имени Альберта Бетана); он отличался невысокими ценами - пообедать можно было за 1 руб. 50

коп. (обед из пяти блюд и чашка кофе); в нем подавали не только французскую кухню, но и итальянскую, знаменит он был своими ризотто. Теперь там собирались писатели и художники - Гумилев, Волошин, Аверченко, Мейерхольд, А. Толстой, Судейкин, Кузмин и др. После революции дом был национализирован, но в нем оставалось кафе и ресторан (правда, он уже не мог похвастать французской кухней); булочная-кондитерская. В советское время в доме открылась рюмочная при гастрономе “Ленмясорыбторг”; туда заходили филолог А. Панченко; философ В. Грубин; писатель С. Довлатов<sup>145</sup>. И вот опять замечательный поворот в судьбе дома - общественность в лице актера В. Стржельчика; пушкиниста Б. Томашевского и его дочери З. Томашевской; архитектора М. Аникушина в 1985 году добивается открытия в этом здании “Литературного кафе”. Кафе до сих пор работает, там можно сейчас заказать те же блюда, что заказывал Пушкин. Вот такая история этого места, как видите, Невский всегда захвачен этими вдруг возникающими, потом утихающими, потом опять поднимающимися с еще большей силой гастрономическими волнами, что, как нам представляется, свидетельствует о его богатой гастрономической культуре.

Первое кафе на Невском, д.24, появилось в 1841 г., по имени своего владельца называлось “Доминик”, в отличие от ресторанов там не надо было заказывать всего и много, достаточно только кофе, всегда были свежие газеты, но если посетитель хотел еще и закусить, ему подавали пироги и кулебяку (в советское время там тоже располагалось кафе-мороженое, знаменитый “Лягушатник” в честь зеленого цвета стен). В 1849г. И. И. Излер устроил отдельные кабинеты ("cabinets particuliers") в своем кафе-ресторане на Невском, 42 <sup>146</sup>. Первое заведение быстрого питания на Невском, 46 - “Квисисана” (Quisisana). Там “автомат” выдавал бутерброды; салаты и другие закуски, но также и глинтвейн. Цены привлекали демократичностью, поэтому в описании публики ресторана присутствует характеристика “среднеинтеллигентная”. В

---

<sup>145</sup> Лурье Л.Я., Лурье С.Л. Ленинград Довлатова. СПб: БХВ-Петербург, 2017, с.80.

<sup>146</sup>Рестораны в истории Петербурга // <https://www.restoclub.ru/spb/review/all/restorany-v-istorii-peterburga-chast-vtoraja>;

ресторане “Турист” (Невский, 110) первый в России “шведский стол”. Сазонова Л.Б., владелица этого ресторана, открывает первый “Бар-экспресс” (Екатерининский канал, 14).

На Невском большое количество кондитерских - “Кондитерская А. И. Абрикосова и сыновей” (Невский, 40 и 19, при том сама фабрика находилась в Москве; сегодня кондитерская и ресторан “Абрикосов” работает по тому же адресу на Невском, 40); “Кондитерская Ф. Балло” (Невский, 54); “Де Гурме” (Невский, 76), Д. И. Кузнецова (Невский, 92), “Курляндская” (Невский, 116), “Рабон” (Невский, 30), “Конради” (Невский 20, 36 и 106), “Ландрина” (Невский, 46 и 64), “А. Фелье” (Невский, 92). В 1864 году на Невском, 45 открылась булочная Д.И. Филиппова, которая предлагала “филипповские калачи”, слоеные булки и пирожки с вареньем, капустой, грибами. Однако москвич Филиппов сетовал - в Петербурге “вода не та”, хороших булок не испечь. Очень скоро “филипповские” булочные были открыты по всему городу. Ю.Б. Демиденко отмечает, что именно филипповские булочные, основанные на механизированном производстве, подорвали бизнес маленьких немецких пекарен, применявших только ручной труд (а советские хлебозаводы в свою очередь отменяют филипповские булочные, но теперь в Петербурге мини-пекарни возрождаются повсюду).

Что касается этнической кухни, то большой популярностью она в Петербурге 19-в не пользовалась. Было несколько ресторанов под названием “Кавказский” - самый знаменитый с 1886 г. ресторан кавказских вин и кухни “Кн. Бр. Макаевых”; ресторан “Кавказский”, Л.И. Дгебуадзе, был открыт на Николаевской улице; появились и татарские “кухмистерские”. Одна из них находилась в Щербаковом переулке, а другая – на углу Гороховой и Мойки, по соседству с респектабельными ресторанами, где татары работали официантами; “...для женщин выделили отдельную комнату, куда не могли заходить их мужья, а во время мусульманского поста, когда до заката солнца есть запрещено, татарские кухмистерские работали по ночам. Меню татарских кухмистерских включало различные блюда из конины, пельмени, суп-лапшу,

пирожки-”парамасья” и т. п. Обед в «дешевой» татарской кухмистерской стоил около 20 копеек, что было совсем не дешево. Помимо кухмистерских в Петербурге располагалась еще и татарская чайная МаксUTOва (на Глазовой улице), охотно посещавшаяся извозчиками-татарами”<sup>147</sup>.

Рестораны Петербурга - не только кухня, пространство общения и социализации, а еще и дискурс. До революции издавался особый журнал “Ресторанное дело”. который называл сам себя “Всероссийский органь трактирнаго промысла”, располагался он на 17-й линии В.О., 10; в нем “хроника петербургских событий из трактиропромышленного мира”. Тема ресторанов и их посетителей всегда в центре внимания прессы и петербургских писателей.

После революции происходят громадные изменения в гастрономической культуре - большевики требуют обобществления питания. Поэтому 1917 год - не только политическая, социальная, культурная революция, но еще и гастрономическая.

Первая мировая война все перевернула в России вверх дном. 23 июля возмущенные горожане двинулись к немецкому посольству, но на ул. Гоголя им повстречался ресторан “Вена” - с фасада здания стащили австрийские флаги. Для спокойствия граждан ресторан “Вена” скорейшим образом был переименован. Да и сам Петербург неожиданно стал Петроградом в 1914 г. Все переменялось, в февральскую революцию казавшаяся незыблемой империя развалилась в одну неделю. Социолог Питирим Сорокин, активный участник тех событий и личный секретарь А.Ф. Керенского, в книге “Голод” (1922 г.) пишет, что все политические революции обусловлены в том числе нарушением привычной практики питания. Что творилось перед революцией в Петрограде? Очень часто историки говорят о “продовольственной панике” в Петрограде в 1916-17 гг., и это важно - дело не только в том, были продукты питания в

---

<sup>147</sup> Демиденко Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. М.: Центрполиграф, 2011.

достаточном количестве или нет, а в том как люди воспринимали перебои в снабжении продовольствием.

В годы войны правительство ввело так называемую продрозверстку - нормы сдачи зерна по фиксированным ценам (обычно считается, что это сделали большевики, но оказывается, что у них были хорошие учителя). Сразу разладились рыночные законы спроса-предложения. Деньги под влиянием инфляции обесценивались. Торговцы стали придерживать зерно и муку, как следствие в Петрограде появились очереди в булочные, так называемые “хвосты”<sup>148</sup>. Под влиянием слухов напуганные горожане стали не просто покупать хлеб для еды, но еще и запасать - делать сухари. Что дальше? У булочников теперь не хватает пекарей, а не муки - некому печь хлеб при возрастающем ажиотажном спросе. Также не хватало овса для лошадей, тогда извозчики стали договариваться с булочниками, чтобы кормить еще и лошадей хлебом. Государственная распределительная машина не работала, в итоге к 1916 г. общие цены на продовольствие возросли на 300%.

С началом войны полностью ограничена торговля спиртным; в Петрограде дефицит сахара (прекратили производство всех тортов, конфет, пирогов) и других продуктов. Но всюду действует черный (нелегальный) рынок по свободным ценам. 23 февраля начинается стихийный бунт стоящих в очередях женщин, а 24 февраля начинается всеобщая забастовка - революция началась. Что получается? Из-за булок, конфет и сухарей погибла империя? Как ни странно, именно так, причем еще раз, но теперь уже советская империя потом развалится из-за отсутствия колбасы, пива и шпротов. Итак, монархия пала, но к всеобщему удивлению - с продовольствием дело не поправилось.

Большевики еще в большей степени надеялись на распределительные механизмы - ведь социализм строился как новый строй в противовес рынку и капитализму. Ленин, Зиновьев (председатель Петросовета в те годы) и нарком продовольствия Цюрупа пытались организовать “крестовый поход” рабочих в

---

<sup>148</sup> Нефедов С. А. Продовольственный кризис в Петрограде накануне Февральской революции // *Quaestio Rossica*, 2017, Vol. 5, № 3.

деревню за хлебом, начались стычки рабочих и крестьян. Для противодействия нелегальной торговле запретили всякую перевозку всех продуктов, потом все же разрешили перевозить “полторапуда” - что привело к движению “мешочников”. Начался массовый голод в Петрограде, забивали лошадей, ели всякие очистки. Не было топлива - на дрова разобрали тысячу деревянных домов (а в 1922 г. дрова закупали в соседней уже Финляндии - разве такое можно было представить раньше?). Люди просто покидали Петроград, из 2,5 млн. населения осталось к 1921 г. всего 700 тысяч человек. Только НЭП и развитие рыночной экономики помогли быстро исправить критическую ситуацию.

Что происходило с общепитом? Все частные предприятия питания были упразднены, вместо ресторанов и кафе появились общественные столовые, где и предполагалось проводить политику “коммунального питания”. К 1920г. в Петрограде насчитывалось 700 общественных столовых. Но дело питания в них упало на самый низкий уровень - ведь “царских поваров” всех разогнали. Даже такой непритязательный потребитель, как Ленин удивлялся - почему все так невкусно? В столовой в Смольном - селедка и каша, а за ложку - отдельный залог. Но питание становилось теперь делом политическим - это не просто повседневность бытия, а это классовый процесс. Пролетариат отрицает старые буржуазные порядки питания - индивидуализм; манерность; изысканность. *Питание должно стать делом коллективным (все едят вместе) и социально справедливым (“кто не работает, тот не ест”); количество продуктов питания (“паек”) зависит от положения в социальной структуре - рабочим и беременным женщинам самый большой; а самый маленький - всем праздным классам.* В риторике новой власти подчеркивается с научной точки зрения характер питания как эффективного процесса восстановления сил, то есть надо не вкусно поесть, а восполнить растраченные в процессе общественного труда калории. Так в оправдание входит “вкус к необходимому”. Отсюда стремления большевиков найти чудесный питательный источник - то сахарин вместо сахара (который в десять раз слаще);

то производить пищу из елочных иголок, опилок и т.п. Популярными стали вдруг книжки жены И.Е. Репина как сделать вкусные вегетарианские блюда и “питаться сеном”. Чудом полезного питания объявлялась соя, корни одуванчиков, щавель. Итак, питание - дело не только социальное, классовое, но и политическое. Вскоре появился так называемый агитационный фарфор - тарелки и чашки тоже дело политическое, на них коммунистические лозунги.

В 1921 году всем это надоело, даже Совет Народных Комиссаров понял - с едой так дальше дело не пойдет. Приняли декрет “Об обмене”, который разрешал частную торговлю. Поэтому в Петрограде везде опять открываются лавки и вдруг случается настоящее маленькое чудо. Современники писали - “появилось вдруг все, даже лимоны”. Уже к середине 1920-х две трети булочных опять частные (кооперативные); половина потребности населения Петрограда в продуктах удовлетворяется посредством рынков и частной торговли <sup>149</sup>. Но первыми погибли в годы НЭПа коммунальные столовые - рынок всегда начинается с общественного питания (так было не только в 1920-е гг., но и в годы перестройки с кооперативными кафе и шашлычными). Вдруг появилась культура домашних обедов - когда на несколько человек (например, соседей, друзей или сослуживцев) кто-нибудь из “бывших” готовил общий обед, зарабатывая тем самым свою копейку. В 1923г. в Петрограде открыто уже 45 ресторанов, опять “буржуазный разврат” - даже меню там опять пишут по-французски (“венский шницель”, “тюрбо” и “каша а-ля-рюс”). Вмиг в Петроград вернулась культура мороженого, продающегося на улицах.

Но принципы обобществления питания никуда не исчезли - если в целом идея провалилась (домашнее, индивидуальное питание осталось), то частично решили возродить коммунальные столовые на производстве. В 1923 г. появляется кооперативное товарищество (то есть негосударственное предприятие) “Народное питание” (“Нарпит”), целью которого заявлено обеспечить вкусное и здоровое питание для рабочего класса. “Нарпиту” на

---

<sup>149</sup> Лебина Н.Б. Советская повседневность: нормы и аномалии от военного коммунизма к большому стилю. М.: НЛО, 2018.

помощь пришло движение индустриализации питания посредством организованных в Ленинграде фабрик-кухонь, которые готовили в огромных количествах промышленным способом полуфабрикаты, которые потом доставляли в нарпитовские столовые. Или перекусить можно было в зале самой фабрики-кухни. Там впервые, задолго до прихода фаст-фуда, был реализован принцип быстрого питания. Механизация и индустриализация питания не могла обеспечить разнообразие, готовить можно было только простые и пригодные для приготовления в больших объемах блюда. Так воспитывался советский человек - массовое производство одинаковой еды формировало одинаковые вкусы и предпочтения. Вкусным теперь называлось только питательное, съедобное, полезное. Но “ударникам” труда в обычной столовой был доступен особый стол с повышенной калорийностью и разнообразием питания. В столовых не было ножей, только вилки и ложки, не стоит даже говорить о салфетках. Хотя с 1931 г. кооперативный “Нарпит” стал опять полностью государственным.

С самого начала большевики пытались противостоять алкоголизации населения, был даже назначен в Петрограде специальный комиссар по борьбе с пьянством. Ленин страшно боялся, что революцию “утопят в пьянстве”. Запасы водки и вина выливались в реки и каналы. Большевики сначала вообще не намеревались производить спиртное, но, конечно, место легального алкоголя занимал нелегальный (вся технология производства домашнего алкоголя оставалась нетронутой с царских времен). Началась эпоха самогонварения, а ведь думали, что потребность сама собой при социализме отпадет. И вот с 1924г. большевики стремятся победить самогонщиков государственной монополией на производство алкогольных напитков. Водка поступила в свободную продажу и, в первую очередь, в заведения общепита. Формируется задача “культурного пития”, в приличной обстановке и с закусками. С середины 20-х гг. любое предприятие общественного питания фактически являлось питейным заведением. Появились пивные для проведения досуга и “культурного застолья”. Там продавали и пиво, и водку. Ленинградский

“Спиртотрест” также обеспечивал бесперебойное открытие рюмочных, к 1933 г. точек, торгующих спиртным, в Ленинграде было 625<sup>150</sup>. Старую рюмочную, где публика мало изменилась с советского времени, можно посмотреть сейчас на ул. Декабристов, 53.

Из ресторанов высокой кухни оставались только рестораны при гостиницах, для иностранцев. Самые знаменитые тогда рестораны при гостиницах “Европейская” и “Астория”. В 1920-х в здании “Европейской” был расположен “Центральный детский карантинно-распределительный пункт”, но с 1932 г. сделана перепланировка и гостиница отдана “Интуристу”. Опять открыт ресторан “Крыша” в Европейской. Там собиралась вся советская элита - Дунаевский с Александровым; Чуковский и Зощенко. Более светского места в Ленинграде не было (история продолжилась и после войны). “Асторию” также в 1929г. передали “Интуристу”; там останавливались все ключевые “интуристы” того времени - Джон Рид; Гэрберт Уэллс; Арманд Хаммер. Но публика в ее ресторанах вряд ли была только иностранной - по воспоминаниям очевидцев, если вдруг проводилась милицейская облава, то все кадки с растениями потом были утыканы “финками” (финскими ножами). Это и понятно, в ресторанах всегда можно было выпить и погулять, они закрывались только после часу ночи.

С середины 1930-х отношение советской власти к общепиту кардинально меняется. Сталину уже не нужны “старые большевики” в их стремлении к мировой революции и к социальным экспериментам - любые возможные “возмутители спокойствия” отправлены в лагерь, а обычным советским людям предлагаются маленькие радости быта - вкусное домашнее питание и времяпрепровождение в заведениях советского общепита. Кулинарной библией того времени становится вышедшая в 1939 г. *“Книга о вкусной и здоровой пище”*. Советскому человеку предлагаются необычные деликатесы - крабы, икра и шампанское (об этом феномене пишет финский социолог Юкка Гронов

---

<sup>150</sup>Лебина Н.Б. Советская повседневность: нормы и аномалии от военного коммунизма к большому стилю. М.: НЛО, 2018.

<sup>151</sup>). Отголосок того периода до сих пор в меню петербургских театров - в Мариинском (Кировском) с тех времен и сегодня бутерброды с икрой; с копченой колбасой и советское шампанское.

Меняется и отношение властей к столовым и общепиту. В Ленинграде, например, в апреле 1935 года президиум Ленсовета принял постановление “О перестройке сети общественного питания”, все столовые “закрытого типа” хотят превратить в открытые, они будут работать за деньги для всех желающих <sup>152</sup>. Власть стремится привить культуру питания вне дома, для этого общепит должен привлечь советских граждан тем, чего нет дома. В Ленинграде в 1935 году открывается шесть “закусочных-американок” (советское представление об американских барах было таким, что там нет стульев - только высокие стойки, это потом удивляло самих американцев). Открываются пивные бары, где обязательным был оркестр и возможность для посетителей потанцевать. На основных городских магистралях располагались также пивные ларьки типа “Люкс” (продававшие бочковое и бутылочное пиво), или ларьки 2-й и 3-й категории, торговавшие бочковым пивом (в зимний период его можно подогреть). Ленпивторг на 1937 г. насчитывает 77 пиволавок и “американок”, 37 ларей и киосков <sup>153</sup>.

Нарком пищевой промышленности А.И. Микоян выступает за повсеместное развитие кухни народов СССР, он вслед за Сталиным говорит: “жить стало лучше, а раз лучше - то и выпить можно”. Теперь все советские люди знают, что такое “сациви”, “чахохбили”, “хачапури”, а к ним - полусладкие “Хванчкара” или “Киндзмараули”, а можно и сухие - “Мукузани” или “Саперави”. Повсюду открывались чебуречные (типичную можно посмотреть на 6 линии Васильевского острова), пельменные, сосисочные, котлетные, чайные. Наконец, простым ленинградцам предлагается хоть и

---

<sup>151</sup> Gronow J. Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia (Leisure, Consumption and Culture). NY: Berg Publishers. 2003.

<sup>152</sup> Лебина Н.Б. Советская повседневность: нормы и аномалии от военного коммунизма к большому стилю. М.: НЛЮ, 2018.

<sup>153</sup> Твердюкова Е.Д. “О пивном уклоне и торгашеских извращениях”: торговля алкоголем в Ленинграде 1930-х гг// Новейшая история России, 2012, №2, с. 90.

скромная, но все же “гламурная жизнь” - им теперь доступен вход и в рестораны. Популярны “Метрополь”; кафе и магазин “Норд” (с 1936 г.) и ресторан “Кавказский”. Везде белые крахмальные скатерти, посуда с кремлевскими узорами, массивная мебель. В конце 1930-х гг. на Невском, на углу с ул. Рубинштейна, открылось первое в Ленинграде кафе-автомат.

Сколько же всего заведений общепита было в Ленинграде? В 1940 г. в Ленинграде работали 949 столовых и ресторанов, 1651 буфет, кафе и закусочная, 210 пивных, а также ларьки, киоски, палатки (общее число 1571)<sup>154</sup>. Все говорит о том, что “жизнь удалась”. Счастье развалилось сразу с началом войны, в долгие 900 дней блокады город голодал. Торговля продовольствием прекратилась с 1941 г., вновь вся система стала карточной и распределительной (300 г. хлеба на день). Выживали только те, кто мог получить дополнительное питание. Существовали и спецраспределители, например, в Елисейском, на Невском. Но туда допускали только несколько сот человек элиты. Но, конечно, сохранился и черный рынок. Власти планировали даже открыть в блокадном городе несколько “Торгсинов”, но побоялись. В 1943г. население города сократилось до 640 тыс. человек.

После войны, только в 1947г. отменили карточную систему, и постепенно с начала 1950-х ресторанная жизнь Ленинграда возрождается. Посещение ресторана - это вызов будням, мужчины и особенно женщины специально наряжаются, это такой момент “легкой жизни”, которой положено в СССР быть тяжелой. В ресторан или кафе ходят не просто поесть, а “культурно провести время”, общаться, танцевать, слушать музыку - в Ленинграде играли (и до сих пор играют) хороший джаз. Ну или просто в поисках приключений. Пока еще сохраняется сталинская монументальность и шик в обстановке.

Но в 1960-е зарождается новая эстетика ленинградского ресторана. В Приморском парке Победы, например, в 1963 г. открывается ресторан “Восток”, зал на 1 тыс. человек. Вся его обстановка в стиле функционализм и

---

<sup>154</sup> Там же, с. 94; Твердюкова Е.Д. Общественное питание Ленинграда во второй половине 1930-х годов: трансформация системы // Вестник С.-Петербур. ун-та. Сер. 2. История. 2006.

минимализм (теперь на его месте квинтэссенция “новопетербургского” стиля - нелепый апарт-отель “Пятый элемент”). В 1950-е на Садовой ул. открывается ресторан “Северный”, с начала 1970-х гг. он переименован в “Баку”. Ресторан знакомит ленинградцев с азербайджанской кухней. В среднем на каждый район Ленинграда в 1959 году приходилось около 116 столовых и ресторанов, 103 закусочных и буфетов, всего 3 305 предприятий общественного питания<sup>155</sup>. В новых районах Ленинграда еще одно нововведение советского общепита - домовые кухни. Предполагалось, что новосел не будет готовить дома, а пойдет, купит готовое блюдо, а вот есть уже будет дома.

В 1950-е открываются знаковые для Ленинграда предприятия общепита, которые проживут весь советский период, а некоторые работают до сих пор. Главня пирожковая Ленинграда - “Минутка” на Невском, 20. Там продавались разнообразные пирожки (жареные в масле и выпечные) - с мясом, капустой, рисом и яйцом. К ним чай, кофе или бульон в стакане. Все дешево, пирожки от 6 до 11 коп. Теперь на этом месте американский “Сабвэй” (зато самый лучший в мире). Но пирожковые по городу открываются повсеместно, детям в 1960-е гг. предлагают кофе, никто еще не задумывается, что оно может быть вредным. Пирожковая на Московском, 192 сохранилась до сего дня с 1956 г.; примерно таким же был “Клобок” на Чернышевского. Главное кафе-мороженое - “Лягушатник” на Невском, 22 (бывшее кафе “Доминик”). Там подают мороженое (популярно “с сиропом”) в железных креманках за 19 коп., но предлагают шампанское для девушек и коньяк для их кавалеров. Алкоголь - обычное дело для кафе-мороженых того времени. Знаменитая Пышечная на ул. Желябова (Большой Конюшенная) открыта с 1958 г. Она славится своими ленинградскими пышками (тогда цена 5 коп. - можно было заказать много, а сейчас цена 15 руб.), которые посыпают сахарной пудрой; подают их с бочковым кофе (тогда он всем нравился, сейчас - вряд ли вам понравится), а вместо салфеток, как когда-то, нарезанные бумажки.

---

<sup>155</sup> Молчанова Т. Ленинградский общепит в 1950-х и начале 1960-х годов (Развитие системы общественного питания в 1950-1960-е гг.) // [http://www.sovetika.ru/opit/molchanova\\_01.html](http://www.sovetika.ru/opit/molchanova_01.html)

Такие пышечные были и в других местах Ленинграда, например, на Садовой или на Васильевском острове, на Среднем проспекте, около 10 линии (там в советское время еще сохранялись прекрасные дореволюционные интерьеры кафе). С 1960-х советскому человеку доступен растворимый кофе, но в пышечных предлагают кофе обязательно со сладким сгущенным молоком. Главное кафе города - с 1964 г. “Сайгон” на Невском, 49. Откуда такое название? Наверное, везде дым от сигарет и очень людно. Одно слово - горячая точка. Типичный заказ - кофе двойной из кофемашины “Omnia” с сахаром. По качеству кофе очень плохой - из пережаренных зерен робусты (ходили слухи, что бармены вторично используют отработанный кофе; а советские власти для медицинских целей принудительно выкачивают кофеин из зерен). Но кофе - не только напиток, это скорее символ заграничного мира, западной свободы.

Экономика общепита в советские годы явно не рыночная. Цены устанавливаются государством, главное - выполнять план, что довольно легко. А вот качество - как получится, но в среднем довольно плохое. Но цены в ресторанах не “космические” - в “Астории” черная икра стоила 1 рубль 70 копеек, жульен из курицы - 60 копеек, самое дорогое горячее блюдо цыпленок табака - 2 рубля 75 копеек (наш коллега по кафедре профессор Ельмеев В.Я., в 1960-е директор института на Красной улице, запросто ходил в “Асторию” обедать). Цена среднего счета для компании из трех человек - 6 рублей. “Во всех меню значились борщ, уха, оливье, прекрасный грибной жульен - из настоящих грибов лесных, шампиньонов не водилось тогда. На завтрак подавали сыр «Пошехонский», «Голландский», «Российский», «Костромской», сосиски, три вида колбасы - «Любительская», «Отдельная» и «Докторская», яйца, пирожки обычные, такие же, как в пирожковых продавались, стоил завтрак такой 1 руб. 25 коп. Но ресторан «Садко» славился котлетами по-киевски, в «Европе» подавали борщ с маленькой сладкой ватрушкой и пожарские котлеты. Еще отель был знаменит тортами, особенно в ходу был торт «Русская зима», Ленинград его любил: с ломаным безе,

залитым кремом, и клюквенным желе.” - рассказывает Л.Леонтьева, работавшая в 1970-х гг. в гостинице “Европейская”<sup>156</sup>.

Как пишет Вильям Похлебкин, отличие технологии ресторанной кухни того времени - только жарить в противовес варке в столовых: “Вот почему на ресторанную еду в советское время был повешен ярлык «нездоровой, острой» пищи, требующей железного желудка и предназначенной лишь для нечастого, эпизодического употребления. В рестораны после войны ходили не для того чтобы вкусно поесть, а «развлечься» и «провести время» (пофлиртовать, потанцевать, напиться, послушать «ненормативную» музыку). Еда как бы оттеснялась на второй план, и престиж ресторанов стал даже официально определяться их интерьером, а не предлагаемой кухней... Приехав в Ленинград в 1951г. из Таллина, где я три месяца работал в архивах и уже привык к эстонской добросовестности, я был просто потрясен абсолютной неудобоваримостью ленинградской столовской пищи, причем ее низкое качество было, как неизбежное клеймо, повсеместно — и в «забегаловках» на Невском проспекте, и в «роскошной европейской гостинице», и даже в «привилегированной» столовой при Доме ученых на Дворцовой набережной”<sup>157</sup>.

В 1971г. открылся первый (и, наверное, - единственный, что странно для морского города) рыбный ресторан “Демьянова уха” на Кронверкском пр. Здесь никаких морепродуктов - ресторан продвигает свою национальную рыбную традицию: “Уха балтийская”, “Осетрина по-купечески”, “Судак по-демьяновски” и, конечно, копченые миноги - ленинградская специфика. Ресторан до сих пор открыт и работает, не испытывая недостатка в посетителях. В 80-х гг. определенный импульс общественному питанию задала Олимпиада. Привозят первый зарубежный напиток “Фанта” и “Пепси-кола”, баночное пиво “Синебрюхофф” и финские джемы. Из новой технологии появились электрогрили (откуда нам известна знаменитая теперь курица-

---

<sup>156</sup>Коварская А. Поход в ресторан был событием для обычных людей // Timeout, 11.04.2012. <http://www.timeout.ru/msk/feature/26913?city=3>

<sup>157</sup> Похлебкин В.В. Кухня века. М.: Полифакт, 2000.



ресторанов; на 100 тыс. жителей приходится 19 баров и 10 кофеен (нам далеко до Италии, в Милане, например, их 135). В целом общепит на 70% контролируется сетевыми заведениями, но в сфере ресторанов их не более 10%.

Динамика открытий/закрытий заведений общественного питания была положительная, например, в 2017 г. открылось 312 заведений, а закрылось только 184. Но в 2018 - 2019 гг. ситуация усложняется, “...всего за январь — сентябрь 2019 года в центральных районах Петербурга появилось не менее 115 новых концептуальных заведений общественного питания, что на 20% меньше, чем за тот же период годом ранее”(по данным международной консалтинговой компании “Colliers International”) <sup>159</sup>. Но после эпидемии короновируса вряд ли откроются все заведения общественного питания, но мы уверены спад будет недолгим.

Согласно нашим собственным эмпирическим исследованиям (телефонные опросы), *петербуржцы предпочитают заведения русской/советской кухни 38%; кавказской - 17%; японской 16%; итальянской 13%; китайской 10%*. А вот американский фаст-фуд у нас в городе не так популярен, как можно было ожидать в ходе глобального распространения макдональдизации. Как видите, “истернизация” в отличие от “вестернизации” кухни и вкусов для Петербурга очень значима. Ресторанная культура в Петербурге развита достаточно хорошо (немного не хватает, чтобы сказать отлично). Конечно, по количеству заведений общепита и по стоимости среднего чека Петербург явно уступает Москве. Но больше ни в чем: в Петербурге представлены все виды ресторанов - и высокая кухня, и casual dining, и этнические рестораны, и фаст-фуд, и уличная еда, и кофейни, и кондитерские, и пекарни, и бары, и рюмочные. Можно выделить три характерные черты ресторанной культуры Петербурга.

Во-первых, Петербург был и остается европейским городом, именно так его оценивают и сами рестораторы, например, братья Безруцкие, открывающие самый “высокий” ресторан в “Лахта-Центре”, говорят: “... Я обожаю Петербург.

---

<sup>159</sup>Концепции «устали» // <https://www.kommersant.ru/doc/4124977>

Говорю это не потому, что интервью берет «Собака.ru»: московской прессе твержу то же самое. Это супергород, где все развивается совершенно самобытно... Москва — это Россия. Петербург — Европа. И это предопределяет все. Здесь в ресторанах блюда часто берут в стол, сразу целым списком, чтобы все могли попробовать как можно больше вкусов, открыть что-то новое. Порции — небольшие. Отужинали в ресторане — перепорхнули в бар еще выпить-закусить. В столице так не принято: если гость, не дай бог, не наелся, он больше никогда не вернется к тебе — тарелка должна быть до краев, даже если заведение проповедует высокую гастрономию...”<sup>160</sup>. Имперский Петербург всегда противопоставлял себя старомосковским порядкам; Ленинград тоже был наименее советским городом СССР (как утверждал С.Д. Довлатов); нынешний Петербург тоже не желает мириться с остатками “советскости”, его европейский характер, с приоритетом рациональности, только укрепился в последнее время. Правда, высокая французская кулинария теперь не в моде в отличие от 19-го столетия (можно отметить только нескольких французских ресторанов и закусочных - ”Трюфельный дом Bruno”; “Le Moujik”; “Bistrot Garcon”; “Jerome”); пальму первенства, как и во всем мире, держат итальянские рестораны и пиццерии (их множество в Петербурге - лучшие “Пробка”, Арама Мнацаканова; “Il Lago dei Cigni”; “Percorso”; из пиццерий - “Пицца 22 см”. В современном Петербурге продолжают традиции гастрономии имперского Петербурга, которые сумели каким-то немислимым образом выжить в советское время: например, ресторан в отеле “Европейская” работал до революции; сохранился в советскую эпоху; успешно работает и сейчас; так же и ресторан в “Астории”; еще ресторан “Метрополь”. Некоторые давно забытые петербургские бренды восстанавливаются, например, кафе “Абрикосов” на Невском. В этой преемственности развития гастрономии также заключается специфическая черта гастрономического характера Петербурга.

---

<sup>160</sup> Иван и Сергей Березуцкие: «Нет, Twins Garden в „Лахта-центре“ мы не строим» // <http://www.sobaka.ru/bars/heroes/98939>

Однако европейский гастрономический характер Петербурга не означает отрицание восточной и азиатской кухни, как раз наоборот - именно западный характер Петербурга определяет его растущий интерес к экзотике Востока (напомним, что современная волна увлечения восточной кухней и дизайном вторая по счету в Петербурге, первая была в начале 19-го века, например, “Le Café chinois” - “Китайское кафе” с 1834 г., на Невском, в доме Котомина). С этим связана вторая характерная черта гастрономического Петербурга - развитие этнического направления (в 1990-е гг. сначала японские, потом кавказские и узбекские рестораны, а сейчас китайские, корейские, индийские и вьетнамские рестораны). В чем специфичность интереса петербуржцев к японской кухне - к суши, роллам, сашими? Именно эти рестораны стали одними из первых развиваться в Петербурге 1990-х, с японской кухни начинала доминирующая сейчас сеть петербургских ресторанов - “Ginza”. Самая важная черта японской кухни с позиции петербуржцев в том, что это “легкая” кухня (нет избыточных калорий), “полезная” еда (ничего не жарится в масле), “много рыбы и морепродуктов”, “интересная еда” (никто ведь не готовил до этого суши и сашими дома). Так создавался специфический петербургский миф о великолепии японской кухни. При том, что в Японии мало кто из жителей города бывал (далеко лететь, высокие цены, нет морских курортов). Поэтому это абсолютно не аутентичная кухня. Если в Нью-Йорке, на Манхэттане, любой японский ресторан обязательно будет с поваром-японцем, и даже с японским обслуживающим персоналом, то в Петербурге ни в одном японском ресторане нет японского повара (только в самое последнее время ситуация чуть меняется). Соответственно, и еда, которая там готовится отдаленно напоминает японскую. На место суши-шефа в такие рестораны приглашают узбеков или казахов, но обязателен специфический разрез глаз. Наш японский аспирант Харикава Ацуси всегда говорил, что в петербургских японских ресторанах все совсем не так, как в Японии, но тоже очень вкусно. Значит не так важно, с точки зрения семиотики питания, что в действительности мы едим. Важно то, как мы

представляем себе, что едим - важно обозначение посредством еды и технологий ее приготовления социального пространства. Не случайно в наших массовых японских ресторанах будет популярен ролл “Калифорния”, имеющий отношения не к Японии, а к США, где он и был изобретен. Таким образом, *петербуржцы сами конструируют этническое пространство гастрономии, а рестораторы представляют симметричный ответ.* Еще в этом стремлении к японской кухне петербуржцы все таки реализуют свой скрытый морской характер - стремятся есть больше рыбы и морепродуктов, которых у нас так мало (считается, что наше Балтийское море как бы и не море вовсе, всего лишь “маркизова лужа”).

Однако в последнее время, за последние 10 лет, произошел сдвиг в этнической кухне Петербурга к кавказской кухне (особенно грузинской). Дело не столько в экономическом факторе (блюда кавказской кухни относительно дешевле), но и в том, что есть устойчивая традиция интереса с кавказской кухне, еще с советских времен. Кавказская кухня очень яркая, у нее особенные характерные черты, при этом схожие с российскими основные продукты для изготовления блюд. Поэтому и сетевые рестораны “Токио-City”; “Ginza”; и рестораны Арама Мнацаканова ориентируются все больше на кавказскую кухню. Много открывается аутентичных мест - грузинских ресторанов, где повар обязательно грузин; в меньшем количестве азербайджанские и армянские рестораны, но тоже обязательно аутентичные. В китайском ресторане в Петербурге повар будет обязательно китайцем, но вот отличие - китайские рестораны в Петербурге пока в большей степени ориентируются на китайцев. Это либо туристы; либо студенты; либо работники-китайцы. Китайских ресторанов около 100 в Петербурге, 10% из них - теньевые, то есть самые дешевые. Они не имеют ни вывески, ни рекламы; китайцы узнают о них только из приложений в интернете на китайском языке. Хотя в последнее время появляются дорогие китайские рестораны, как “Москва-Пекин” на Аптекарской набережной.

Третья специфическая черта петербургской гастрономии - создание ресторанов так называемой новой петербургской кухни, с очень интересным стилем fusion, при том - по демократическим ценам. Если Москва - это высокая кухня по заоблачным ценам, то Петербург - это тоже высокая кухня, но по умеренным ценам. Какие рестораны мы относим к новой петербургской кухне - это, прежде всего, "Duo Gastrobar" и вся сеть "Duo"; "Birch"; "Gras"; "BoBo"; "КоКоКо"; "The Repa".

Давайте попробуем объяснить, почему именно так развивается гастрономический Петербург. Теоретически обосновать особенный гастрономический характер Петербурга можно следующим образом: мы выдвигали такую гипотезу - петербургская публика не обладает значительным денежным капиталом (особенно в сравнении с Москвой, но и не только - по средней заработной плате Петербург уступает и Тюмени, и Магадану, и др.), но в то же время характеризуется большим запасом культурного капитала (не столько образовательного, сколько именно культурного). Тогда *в предприятиях общественного питания петербуржцы будут искать не столько подтверждения социального статуса (что называется демонстративное потребление), сколько стремиться к удовлетворению своего гастрономического любопытства. Поэтому так велика потребность в исследовании этнической кухни и экспериментировании с новыми продуктами и технологиями.* Эта гипотеза хорошо объясняется с точки зрения концепции социального пространства еды Пьера Бурдьё, изложенная в работе "Различение" .

Бурдьё в анализе социологии питания вводит понятие системы координат питания, где две оси составляют экономический и культурный капитал. Если у социальной группы низкий уровень экономического капитала и низкий уровень культурного (это рабочие классы), то и питание у такой группы будет соответствующее - это предпочтение дешевых, но сытных продуктов: таких, как белый хлеб, из мясных продуктов - свинина, сосиски и колбасы, птица; пиво вместо вина; жареный картофель на гарнир. Именно для этой группы

предназначены рестораны фаст-фуд с их гамбургерами и кока-колой. Питание формирует и "тело класса", избыточный вес характерен для таких специальностей, как, например, водитель грузовика или кассир в супермаркете. Полной противоположностью этому является социальная группа с высокими доходами и высоким культурным капиталом. Здесь предпочтение отдается всему интересному, дорогому, утонченному, деликатесному, нежирному, малокалорийному. Вместо свинины баранина, но чаще всего рыба и морепродукты; вместо курицы - индейка; дорогое вино вместо пива, но чаще всего - просто минеральная вода; вместо картофеля зеленый салат. Для этой социальной группы предназначены рестораны с мишленовскими звездами (которых и нет вовсе в Петербурге) и молекулярная кулинария. Вместо традиционного представления фигуры тела - "здоровый", то есть большой и сильный, здесь в моде навязчивая худоба. Что очень важно, Бурдье подчеркивает, что каждая социальная группа формирует свой собственный вкус: рабочие классы совсем не любят на обед то, что предпочитают богатые классы.

Исходя из этой концепции Бурдье, мы предполагали, что *вкусы петербургского сообщества формируются исходя из относительно невысокого экономического капитала (соответственно, выбора недорогих продуктов) и высокого культурного капитала (уклона в этническую кухню и продукты)*. И вот в телефонном опросе населения Петербурга мы спросили наших горожан: *“Назовите ваш любимый ресторан”*. Посмотрите, какое удивительное распределение мест: №1 - “Токио-City”; №2 - “Евразия”; №3 - “Две палочки”. Заметим, что все эти сетевые петербургские рестораны - рестораны этнической кухни. И все они пропагандируют японскую кухню (и другую азиатскую).

Понятно, что социальное пространство питания Петербурга весьма неоднородное, в нем разделяются как богатые, так и бедные, и соответствующие заведения общественного питания. Ясно, что они питаются по-разному, но есть ли некие общие тенденции. Если более состоятельные

петербуржцы выбирают японские рестораны, то те, кто не желает тратить много, выбирают набравшие популярность с 2014 г. магазины “СушиWOK” , где роллы существенно дешевле и их покупают с собой; или многочисленные ramenные. Наша гипотеза, основанная на концепции социального пространства еды Бурдьё (выделение двух факторов - экономического и культурного капитала), подтвердилась лишь частично. Оказалось, что *культурный капитал существенно влияет на практики питания петербуржцев, а вот экономический - не так сильно*, как мы ожидали. Наши богатые ориентируются в пространстве ресторанов примерно так же, как и их менее состоятельные сограждане. Если ресторан себя позиционирует как дорогой, то он вполне может быть ориентирован на простую итальянскую кухню (как, например, “Il Lago dei Signi” на Крестовском). В целом, наша “ресторанная миля” - улица Рубинштейна - отражает петербургский гастрономический характер. Там в основном заведения среднего класса, с приличной кухней и средним чеком.

В теории вкуса мы также опирались на концепцию трансформации вкуса итальянских историков Массимо Монтанари и Альберто Капатти. В частности, при анализе характерной черты системы вкуса Петербурга мы отмечаем, что *система вкусов в Петербурге строго рациональна. Она совпадает в общем с европейской системой вкуса, основанной в отличие от восточной системы вкуса, на разделении, отделении и выделении вкусов. Мы четко следуем разделению вкусов на соленый, кислый, сладкий, горький; нет смешения, господствующего в восточной кухне* (например, кисло-сладкий вкус китайской кухни). Петербургская кухня в 18 столетии, как и вся русская кухня, следует традиции господствующего кислого вкуса; а в XX веке синонимом вкусного становится сладкое (шампанское полусладкое; кофе со сгущенным молоком и сахаром; шоколад молочный сладкий, но не горький). Петербуржцы открыты и новым вкусом - в 21 столетии активно японские и китайские рестораны прививают нам вкус умами (вкус белкового ферментированного продукта, например, соевого соуса), многие кулинары Петербурга добавляют теперь соевый соус или соус терияки в салаты. Но в отличие от Китая, где вкус умами

является основным, в Петербурге этот вкус все еще скорее экзотика, чем гастрономическая повседневность. Что удивительно, петербуржцы меньше любят кислый вкус в сравнении с острым, а ведь вся русская кухня основывается именно на кислом вкусе. В Петербурге есть хорошие рестораны русской кухни “Палкин”, “Русская рюмочная № 1”, а советская кухня (богатству которой поражаются наши друзья, зарубежные знатоки гастрономии) представлена в ресторане “Центральный”. Также специфическая петербургская кухня представлена в ресторане “Фотнатнка 30” Л. Грабара.

Более медленная, но не менее фундаментальная трансформация, произошла и в сфере столовых Петербурга. Все они перестали быть ведомственными, производственными, а стали обычными рыночными предприятиями, ориентированными на любую публику. Предприятия и организации теперь не хотят сами заниматься общепитом, а просто приглашают на основе тендера всех тех, кто способен уложиться в небольшой средний чек. Поначалу движение было очень медленным - качество столовых оставалось на самом низком уровне. Но появились такие заведения самообслуживания, как “Marketplace” или “Обед-Буфет”, где средний чек не выше 500-700 руб., а качество вполне приличное даже по ресторанным меркам. В наших экспертных интервью с петербургскими рестораторами именно этот сегмент - столовых и фуд-кортов - называется настоящим прорывом в сфере общественного питания в Петербурге. Различные бизнес-центры также хорошо организуют работу своих столовых - цены там еще ниже, а качество все-таки существенно выше, чем в советских столовых. Стрит-фуд был неплохо представлен в советское время, но рывок который он сделал в пост-советское время просто феноменальный - везде шаверма, пицца, пироги, буррито, фалафель и прочие деликатесы для уличных гастрономов. В отличие от советского времени наш стрит-фуд относительно безопасный. Продвигает концепцию русской еды петербургская компания “Теремок”, везде на улицах города встретишь их будочки в которых вам предложат разные виды блинов, с мясом, с икрой, со сгущенным молоком. Среди множества петербургских кафе отметим “Буше”,

“Литературное кафе”, “Бизе”; “Абрикосов”. Среди булочных и пекарен - “Булочные Ф.Вольчека”; “British Bakery”; пирожковые - только “Штолле”.

Итак, Петербург в постсоветское время совершил огромный рывок в развитии общественного питания всех форм и видов. Никогда прежде в истории кафе и рестораны, закусочные и столовые не были представлены так хорошо, как сейчас. Не хватает петербургскому общепиту только немного фантазии - добавить несколько ярких красок к гастрономическому портрету города, отражающемуся в холодной воде его рек и каналов. Не хватает специфических, характерных, запоминающихся петербургских блюд. Например, если вы в кафе “Север” или в закусочной магазина “Елисеевский” на Невском, то все, что вам подают, уже как бы приобретает некий образ петербургской еды (хотя в действительности может быть совсем и не так). Поэтому если нет этой особенной петербургской гастрономии, значит ее надо выдумать. Что и делает современная молодая ресторанный культура Петербурга, не достает только еще немного храбрости.

В Петербурге, да и в России в целом, существует традиционная домашняя культура питания. В исследовании НИУ ВШЭ 57,9% опрошенных отмечают, что питаются только дома (эта доля увеличивается с возрастом респондентов); 30,7% респондентов питаются все рабочие дни вне дома; остальные питаются несколько дней в неделю вне дома и только 2,7% утверждают, что всегда питаются вне дома (данные 2011 г. <sup>161</sup>). В Петербурге по данным исследования рациона питания населения не посещали кафе, рестораны, предприятия быстрого питания за последние 12 месяцев 50% опрошенных (данные 2013 г. <sup>162</sup>) Среди петербуржцев кафе и рестораны каждый день или несколько раз в неделю посещают немного — 6,6% опрошенных; но один или несколько раз в месяц — 20,4%; один раз в несколько месяцев — 22,4% а уличную еду

---

<sup>161</sup>Козырева П. М., Сафронова А. М., Старовойтов М. Л. Анализ фактического питания и пищевого статуса различных групп населения // Вестник Российского мониторинга экономического положения и здоровья населения НИУ ВШЭ (RLMS-HSE). Вып. 4 сб. науч. ст. / отв. ред. П. М. Козырева. М.: Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики», 2014, с.151.

<sup>162</sup>Рацион питания населения. 2013: Статистический сборник/Росстат. М.: ИИЦ «Статистика России», 2016.

покупают 20,9% опрошенных. Интересно посещение заведений быстрого питания, типа “МакДональдс”, “KFC” и другие: 44% опрошенных посещают такие заведения (в Москве этот показатель еще выше 58,1%); 6% один раз в неделю; 22,8% несколько раз в месяц. Причем удивительно, что доля посещающих “МакДональдс” среди богатых увеличивается (54,7% опрошенных в группе с наибольшими доходами; каждый день из них посещает такие заведения 14,3%)<sup>163</sup>.

Вот некоторые данные из наших эмпирических исследований общественного питания в Петербурге: 40,6% жителей вообще не посещают заведения общепита. С возрастом эта доля увеличивается, что плохо сказывается на здоровье, ведь любой “выход в свет” — это социальная коммуникация; общение; положительные эмоции. Человек готовит себя для выхода, представляет себя другим, заботится о себе, тем самым поддерживая себя в необходимой (социальной) форме.

Мы спросили наших респондентов:

*“В какие места общественного питания вы ходите чаще всего?”*

Чаще всего ходят в кафе — 29,7%, в ресторан — 20,2%, в столовую — 15,7%, фастфуд — 15,9%, стрит-фуд — 4,6%.

Как видите, заведения фаст и стрит-фуд часто посещают 20% жителей, что вряд ли способствует правильному питанию, плюс только в положительных эмоциях.

Мы попытались исследовать социальную ситуацию питания в заведениях общепита, спрашивая респондентов:

*“Для чего вы обычно посещаете заведения общественного питания?”*

---

<sup>163</sup>Там же.

Ответы распределились так: для общения (48,3%), утолить голод (36,3%), отвлечься от повседневных забот (27,5%), отметить праздник (15,7%), провести деловую встречу (6,4%). Оказывается общение, а не еда — главная цель посещения заведений общепита.

*“С кем вы обычно посещаете заведения общественного питания?”*

Столовую обычно посещают вместе с коллегами 40%; 24% - один/одна. В кафе ходят — 40% с семьей; 32,9% с друзьями. В ресторан — 55,4% с семьей; 23,9% с друзьями; с коллегами - 6,6%. Фастфуд едят с семьей 45,2%; с друзьями - 28,6%; с коллегами - 2,4%; один/одна 20,8%.

Вызывают опасения такие негативные тенденции — заведения фастфуда посещают 45,2% с семьей, значит с детьми. Так постепенно молодое поколение приучается к стандартам потребления фастфуда.

*“Какую сумму Вы обычно тратите в местах общественного питания?”*

Обычно петербуржцы тратят 1000-2000 руб. в ресторане, 1000 руб. в кафе, 300-500 руб. на фастфуд, 200-300 руб. в столовой и 200 руб. на стрит-фуд.

*“Назовите гастрономические бренды Петербурга, специфические петербургские продукты?”*

Респонденты назвали следующее: корюшка, пышки, мороженое “Петрохолод”, конфеты и шоколад фабрики им. Крупской. Как видите, петербургских брендов не так и много.

В целом, подводя итог исследованию общепита Петербурга, явно виден значимый тренд движения от культуры домашней еды к культуре кафе и ресторанов. Надо не упустить эту тенденцию и превратить Петербург не только

в культурную, но и гастрономическую столицу России. К счастью, появились в городе не только дорогие высококласные рестораны, но и хорошие столовые (которых не так много). Но вызывает опасение развитие и массовое употребление продукции заведений фаст-фуда. Не стоит проводить политику их сокращения или ограничения рекламы. Скорее необходимо повышать общую культуру питания петербуржцев и восполнять пробел знаний в области здорового и правильного питания. Мы верим в то, что Петербург вскоре вернет себе славу гастрономической столицы России, как было 19-ом столетии. Основа этой уверенности - наши люди, гастроэнтузиасты, которые придают кулинарии и гастрономии особую культурную ценность. Но для этого необходимы наши общие усилия - и рестораторов; и поставщиков продовольствия, и правительства города.

## Заключение

Часто удивляются, почему именно в дельте Невы, в самом неподходящем месте, где наводнения и прочие неудобства, Петр 1 основывает город Санкт-Петербург. Дело не в прихоти или самодурстве царя, а в экономическом расчете - в целевой рациональности. Как доставлять товары? Человек несет мало, лошадь больше, но сколько вмещает в себя корабль? Поэтому и Венеция создана не как красивый туристический аттракцион, а как экономическое предприятие - по каналам везут товары, перегружают их на корабли, которые сразу выходят в море. Так потом и Амстердам - на воде ради торговли и прибыли. Но и китайские средневековые столицы, самые крупные города средневекового мира, где побывал Марко Поло, Сучжоу и Ханчжоу, тоже на воде. Так что вода и город, каналы и острова, мосты и переправы - особенное характерное пространство Петербурга, единство не только культурное и архитектурное, но и экономическое. Потом весь фабричный, капиталистический Петербург только у воды, а то как подвозить материалы и увозить готовые товары? Это *единство - воды и земли, торговли и рынка, - сразу же задает ритм развития гастрономического пространства Санкт-Петербурга. Оно сразу же рыночного характера, зависит от поставок, от торговли на ближние и дальние расстояния.* Петербург с самого начала порт, и туда стекаются в основном через Англию и Голландию продукты питания Нового времени. Какие? В основном американские - картофель, томаты, табак, кофе, какао. Даже наш вроде бы знакомый с 16 в. чай (получаемый через карванную торговлю) теперь доставляют англичане морем, поэтому он становится дешев, но все же не дешевле кофе. Его пьет теперь “морской пролетариат”, а в пару к чаю, конечно, индийский сахар, но его вскоре везут уже с Кубы и Доминиканы.

В Новое время мир становится экономическим, начинается эпоха “The Great Transformation” (“Великого преобразования”, как называет его Карл Поланьи). Экономика как система выделяется из общественной системы, и

постепенно подчиняет себе все другие системы - и политическую, и культурную, и социальную. Эта экономика (торговля, рынок, капитализм) теперь через гастрономию вторгается непосредственно в жизненный мир людей, в их материальную жизнь, в повседневность. Торговля теперь определяет и гастрономию, и кулинарию, и даже вкусы. Морские пути наконец связывают надежно весь мир, который начинается, а не заканчивается с процесса глобализации. В качестве первых глобальных продуктов (то есть одинаковых для всех стран) выступают продукты питания - например, американский картофель, кукурузу или томаты не просто везут в Европу, там их начинают производить; рис из Китая и Индии тоже попадает в Европу, там его выращивают мавры в Валенсии и Аликанте, а в Италии крестьяне на продажу выращивают пшеницу, а для себя нечто подешевле - кукурузу (и сразу начинается пеллагра, эпидемия болезней из-за авитаминоза). Но и в Америку везут кофе и сахар, и вскоре Бразилия станет кофейной страной, а Куба - сахарной. ***В господстве экономики над другими сферами жизни, в этой формирующейся глобальности, обусловленной географическими открытиями и морской торговлей, абсолютно новая черта петербургского гастрономического пространства.*** Такого еще не было в истории России, чтобы еда и гастрономия не были привязаны к местности, к местным продуктам, к местным традициям, к местным вкусам, к труду крестьян. Петербург сразу же считает Европу своим домом (скорее, чем Россию), отсюда черпает свои пристрастия и увлечения. Заимствует и “сладкую жизнь” - сахар, кондитерские изделия, кофе (потом доминирование кондитерских и кофеен станет специфической чертой петербургского общепита и пищевого производства); заимствует и алкоголь. Именно с Петербурга, к нашему теперешнему несчастью, начинается алкоголизация России, но тогда это всеобщее европейское явление. Не отбрасывает однако Петербург полностью русскую кухню, весь 18 в. ее кислые вкусы (кислые щи, соленые огурцы, квашенная капуста, моченые яблоки и клюква) соединяются с новыми заморскими острыми и сладкими вкусами. Но к 19 в. наконец вкусы

рационализированы - они дифференцированы, отделены друг от друга, и больше не смешиваются. Если тульский пряник сохранял средневековую традицию соединения сладкого и острого (оттого он назывался имбирным), также и сбитень, то в петербургской кухне вкусы более не смешиваются - сладкое теперь изгнано на задворки обеда, в десерты.

Как и во всей Европе, в Петербурге пряности отправлены в отставку, вместо них травы - базилик, мята, укроп, сельдерей, петрушка, кориандр, розмарин (которые выращивают на императорском огороде в Летнем саду). Но, конечно, мягкие пряности никуда не делись - ваниль и корицу добавляют в кондитерские изделия, а перец и соль в супы, соусы и мясные блюда (но в отличие от Китая, Индии, Кореи, перец чили или кайенский перец - его доставляют французы через порт Кайену - не получил у нас распространения, оттого наша петербургская кухня никогда не была по-настоящему острой). Однако пряные соусы постепенно сменяются жирными - майонез, наше все, от него мы никак не можем отказаться и по сей день. Задача повара теперь другая - не трансформировать вкус блюда с помощью пряностей, а изящно подчеркнуть его с помощью соуса или гарнира. Все больше в этом мире рационализированных вкусов мы ценим естественный вкус продукта. В России и Петербурге он больше знаком, чем в Европе, потому что многие продукты зимой хранят в замороженном виде (а не в консервированном, копченом или соленом), а в XXв. с изобретением холодильников естественный вкус продукта ценится еще больше и повсеместно распространяется.

В имперском Петербурге, как и в Версале, ценят теперь овощи - но не репу, капусту или тыкву как раньше, а спаржу, зеленый горошек, томаты. Однако в то время диетологи считают овощи “пустыми калориями” - ведь “в них только вода”, а ценное питание - мясо, молоко и хлеб. Потом в советское время овощи возьмут реванш за долгое поражение в Средние века (никто, ни бедные, ни богатые, не считали тогда овощи пищей, думали, какой толк от них - растут где-то в земле) - всякий советский обед начинается с салата, и только с

него. Почему? Оказывается в них необходимые витамины, ленинградский салат так и назывался - “витаминный”.

Утратил ли сейчас гастрономический Петербург свою знаковую черту - черту господства рынка над гастрономией. С самого начала формирования Петербурга возникает мнение, что нам нужна “продовольственная безопасность”. Наш первый экономист, Иван Тихонович Посошков, пишет, что, мол, “немцы богатеют”, продавая нам вина и табак, а нам самим надо строить заводы, самим все производить и продавать это все в “австории”. А тех из наших купцов, кто цены завышает - “бить батогами”. Однако сам Посошков, к несчастью, через год уже оказался в Петропавловской крепости и вскоре там и умер - для России весьма показательная судьба первого экономиста. Очень интересно, что весь советский период планировали полностью обеспечить Ленинград продуктами собственного производства, то есть преодолеть зависимость от поставок продовольствия, связать воедино город и область. Ничего не получилось, сегодня Петербург как и в начале своей истории зависит от поставок зерна (но муку производит и хлеб печет сам); от поставок мясной продукции (но мясные полуфабрикаты, колбасы и консервы производит сам); от поставок фруктов и овощей (раньше овощи Петербург выращивал на огородах сам, но теперь все импортирует - даже картофель). А вот собственного производства в Петербурге - молочная продукция (так было и до революции - финское молочное хозяйство из соседних деревень успешно снабжало город), кондитерская продукция - во все времена, даже в советское время, Петербург-Петроград-Ленинград отличался своими пирожными, тортами, конфетами, мороженым, шоколадом, выпечкой; Петербург, наученный немцами, всегда был городом пива - “Бавария”, потом “Красная Бавария”, а теперь “Балтика”, которая производит любое пиво. Но *сегодня Петербург связан не просто рыночными связями с другими странами, теперь сетевой капитализм сжедал глобальную гастрономию повседневной чертой нашей жизни* - чернику вам привезут из Чили, апельсины из Марокко, вино из Испании, клубнику из Греции, даже картофель - и тот из Египта. В этом

нет ничего удивительного, только законы глобального разделения труда (объясненные еще Д. Рикардо в его теории сравнительных преимуществ). А вот новые постмодернистские и антиглобалистские тенденции в гастрономии - опора на наши местные северные продукты, только начинает набирать обороты. Модные рестораны теперь наполняют новым смыслом наши собственные продукты - корюшку, сига, форель, морошку, клюкву и прочие скромные достижения Северо-Запада.

Именно в Петербурге, благодаря европейскому влиянию, закладываются новые технологии кулинарии. Крестьянин готовил всегда в русской печи, этому соответствовала технология приготовления - томление, то есть приготовление при низкой температуре продолжительное время. В свою очередь, этой технологии соответствовали блюда - в горшке, который ставили в печь ухватом, готовили каши, хлебало, щи и прочее. Теперь Петербург, военный и чиновный город с другим распорядком и течением времени, требовал готовить быстро. Стали использоваться голландские печи с плитами - там жарили на сковороде (мясо) и варили в кастрюле (то, что только с петровских времен стали называть суп). Изменились порции - они стали меньше, изменились блюда - появились жаркое, все эти отбивные и шницели, котлеты и рубленое мясо. Вот так Петербург модернизировал русскую кухню, и то, что большинство россиян готовит на своей кухне - родом из Петербурга, который ввел в России эту общую европейскую кулинарную технологию приготовления еды.

*Итак, первая черта гастрономического портрета Петербурга - он продукт эпохи европейского модерна, он не зависит от старых традиций русской кухни, он порывает с ними и создает новые. Петербург полагается на мир торговли на дальние расстояния, на “заморские явства” (которые значит везут только морем), на глобальные продукты питания, а не на местное производство. С самого начала гастрономический Петербург во власти рынка и его сил, он не может существовать как замкнутая и самодостаточная автаркия, он открыт всему миру и его*

*гастрономическим новациям.* Петербург, как учил нас Ф.М. Достоевский, самый умышленный город России, поэтому в этой петербургской гастрономии вкусы рационализированы и строго дифференцированы, они более не смешиваются и не пересекаются.

В Петербурге питание в 18в. вдруг выходит из дома в публичное пространство, уже в 1704 г. открывают двери первые трактиры, а сам Петр заставлял в дворянские собрания приходить не только мужчин, глав семейств, но их жен и дочерей. Так питание становится не частным, а общественным делом. Трапезой, которая создает “привычку к обществу”. В этом огромная социализирующая сила питания, она объединяет людей, заставляет их общаться, следуя застольным манерам, питание теперь становится социальной коммуникацией. Приличный русский дворянин имеет обязанность не только уметь пользоваться ножом и вилок, знать не только столовый этикет, но и разбираться в самих блюдах, в технологии их приготовления, в сочетании блюд и напитков. То есть он обязан быть погруженным в тонкости кулинарии, иначе он не может поддержать свой социальный статус. Так через повседневные практики питания воспроизводится классовый статус петербургского дворянина, статус столичного жителя. Через еду, прежде всего, различаются петербургские и московские жители; если в Петербурге - европейская кухня (или скорее то, что выдается за европейскую кухню); то в Москве - старые русские традиции кулинарии. Очень скоро Петербург изобретает особую временную иерархию трапезы - что в Европе стали называть “русской подачей”; теперь не все сразу выставляется на стол, а подается по особому порядку - сначала закуски, потом первое и второе блюдо, а затем десерты.

В 18в. в Петербурге популярна голландская, датская, английская и немецкая кухня, а в конце 18 в. на пьедестал поднимается французская. После французской революции многие повара вынуждены эмигрировать (их хозяева сбежали еще раньше), и вот они уже в блистательном Петербурге, организуют великосветские обеды. Даже “повар королей и король поваров”, Мари Антуан

Карем, и тот в Петербурге в 1819 г. Многие французы открывают по парижской моде рестораны в Петербурге (например, Талон на Невском, у которого обедает Пушкин). Так создаются условия в Петербурге для рождения высокой кухни.

Первое из них, это пересечение культурных традиций. Французская кухня модернизирует русскую кухню - пироги теперь пекут не ржаные, подовые как раньше, а из легкого, слоеного, пшеничного теста; щи избавляются от всяких “мучных подболток” и прочего; французы вводят всякое рубленное мясо - разнообразные котлеты и паштетты. Наконец, после рейнских вин, после мадеры, возникает культура французских вин - бургундских и шампанских. Но важно и другое - петербургская публика, которая уже путешествовала по Европе, готова понять и принять эту высокую гастрономию. Сами вельможи не чураются стоять за плитой, появляются специфические петербургские блюда - бефстроганофф, гурьевская каша, винегреты, стерлядь в шампанском. В Москве Люсьен Оливье создает свой особый салат (он, конечно, не с курицей или колбасой, как в советское время, а с рябчиками или другой птицей), его на ура принимают и в Петербурге. Теперь во всем мире именно он лицо русской кухни - *Ensalada rusa*.

Второе условие появления высокой кухни в Петербурге - наличие профессионалов кулинарии. Тех, кто знает как готовить (где-то учился) и занимается только этим. Сначала повара высокого класса - французы, которые привозят к нам достижения парижской кухни. Прежде они при дворе, но потом уже в каждом приличном дворянском доме. А через некоторое время уже наши повара, поработавшие под началом французов (но и бельгийцев - которых тоже причисляют к французам) способны становятся шефами, командовать кухней и добиваться приличных результатов. Однако многие французы теперь работают в ресторанах высокой кухни, например, тот самый Люсьен Оливье. Скорее там, а не в дворянских домах и на придворных обедах, проявляется высокая кухня - ведь там надо каждый день удивлять публику, иначе потом она и не придет. Французы открывают не только рестораны, но и кафе (а не кофейни как в 18-ом столетии). Там подают не только кофе и пирожные (все французские - эклеры,

буше, бланманже), но и разнообразную еду. Знаменитый ресторан Кюба на Большой Морской (хотя еще нет тогда Малой) в Петербурге так и называется “Cafe de Paris”. Главное отличие - в ресторане прежде едят, а потом общаются, а в кафе - прежде общаются, а еда только приятное дополнение.

Наконец, третье условие появления высокой кухни в Петербурге - возникновение гастрономического дискурса. Еда не только для питания, она наделается теперь особым значением, не только за едой говорят, но о самой еде теперь тоже говорят. В Петербурге с начала 19-го столетия процветает гастрономическая литература; в каждом приличном доме - кулинарные книги; герои Пушкина, такие как Евгений Онегин, путешествуют по ресторанам. Еда помещается теперь в особое пространство смысла, посредством еды дворянин превращается из воина, дипломата или придворного в гурмана, что придает ему особый шик. Разговор о еде становится модной темой, о кулинарии говорят не только кухарки, но теперь и их хозяева, но также и великосветские львицы, да и сама императорская фамилия (жалуется теперь, что у других, пожалуй, и стол богаче, и печенья поинтересней).

*Итак, Петербург имперский в 19-м столетии получает свое адекватное выражение в высокой кухне. Петербургская гастрономия становится социально стратифицированным пространством. То есть не просто гастрономическим пространством, а пространством высокой кухни, которое не смешивается с другими гастрономическими пространствами* (чиновников средней руки, купцов или помещиков). Высокая кухня отличает себя и всех своих потребителей от остальных. Но все другие классы также формируют свою кухню. Так рождается настоящий буржуазный мир (бург - всего лишь крепость, город за стенами, а буржуа - горожанин). Только посредством гастрономии буржуа может проявить себя естественно, органично и элегантно. Так потребление еды становится в Петербурге демонстративным потреблением, что создает основу для формирования классов (а не сословий, как в московской Руси). Классы не просто экономические группы, например, бедные и богатые, а такие группы, которые существуют

только релятивистски - в отношении к другим группам. Они воспроизводят идентичность своих представителей через противопоставление себя другим. Высокая кухня создает границы класса, и ее потребители посредством вкуса отличают теперь себя от всех других потребителей еды. В этом противопоставлении высшие классы препятствуют всем другим (в том числе и нуворишам) проникновению в свои ряды. Если кто-то теперь обладает большим капиталом (это купцы или заводчики), то им не достает не денег, а вкуса, чтобы приобщиться к высшему свету и его высокой кухне. Но у купцов тоже своя кухня, для разночинцев (всяких приказчиков и псьмоводителей) - своя, но вот что удивительно - в Петербурге есть и особые рестораны (а значит и кухня) для рабочих классов.

Первая мировая война и революции 1917 г. поставили крест на всякой высокой кухне. Город в гражданскую войну впервые в своей истории вдруг оказался без рыночных поставок продовольствия, наступил настоящий голод (это тоже черта Петербурга - в гастрономии он поднимается до самых высот, потом падает на самое дно). Оказалось, что сам себя он прокормить не в состоянии. Только НЭП, с его мелким рыночным хозяйством почти сразу восстановил и снабжение города, и общественное питание. Но большевики поставили задачу индустриализации питания - она предполагает уничтожение всяких особенных черт гастрономии, подчиняя все ГОСТам и ОСТам. Соответственно, и город как-то сразу утратил в этой индустриальной кухне свое выражения лица.

Итак, *в советское время старый гастрономический портрет города почти полностью стерт. Однако уже ко второй половине 1930-х гг. складывается новый гастрономический портрет* - он сохраняет в себе некоторые черты прежнего, но в главном полностью другой. Теперь он советский. Советский в том, что нет прежнего изобилия, рыночные механизмы скованы, а плановые плохо работают на обычного потребителя (его потребности в последнюю очередь по сравнению с потребностями государства). Советский и в том, что рестораны и кафе считаются буржуазными

излишествами, главное - рабочие столовые, и питание опять возвращается обратно в дом. Если в дореволюционное время все первые этажи на улицах Петербурга в витринах - отданы под торговлю и питание, то теперь они становятся жилыми (только последние два десятка лет торговля и общепит вернулись обратно).

В советское время “пищевкусовая промышленность” города сначала восстанавливается на основе старых дореволюционных предприятий. Большое место в новой промышленности занимают кондитерские фабрики - например, конфетно-шоколадная фабрика Жоржа Бормана на Английском проспекте становится кондитерской фабрикой им. Конкордии Самойловой (потом вошла в состав Ленинградского производственного объединения кондитерской промышленности им. Н. К. Крупской - эта продукция до сих пор успешно продается в фирменном магазине на Невском). Так и другие фабрики (“Георга Ландрина”, “Блигкен и Робинсон” и др.) национализированы и становятся советскими предприятиями. Создаются объединения “Петрокондитер”, “Ленпромхлеб”, “Севзапмука”, “Союзмолоко”, “Союзмясо”, “Ленрыба”. Тенденция на укрупнение и индустриальное производство продуктов питания - за годы первых пятилеток построено 15 механизированных хлебозаводов, 3 крупных молококомбината, огромный мясокомбинат им. Кирова, 15 фабрикухонь. Все они задают индустриальный характер питания, соответственно формируется и гастрономия. Но вот некоторые удивительные вещи в этой индустриальной политике - со второй половины 1930-х возникают запоминающиеся бренды ленинградской пищевой промышленности: это продукция Ленинградского мясокомбината им. С.М. Кирова (известные всем ленинградцам колбасы - докторская, советская, краковская и сервелат; сосиски, а также мясные бульонные кубики); ленинградское пиво заводов им. С. Разина и “Красная Бавария”, минеральная вода “Полюстрово”, коньяки “Арагат”, кондитерская продукция фабрики им.Н.К. Крупской; мороженое “Ленхлагокомбината”. В большей или меньшей степени все эти бренды живы и сегодня, составляя важную черту современного гастрономического портрета

города. Как ни странно, преемственность в брендах пищевой промышленности сохранилась - от дореволюционных предприятий, к советским и от них - к современным.

В 1930-е возрождается, опять к изумлению “старых большевиков”, ресторанный жизнь Ленинграда. Восстановлены прежние рестораны в “Европейской”, “Астории”, “Метрополе”. Появляются ко всеобщему теперь удивлению новые этнические рестораны - кавказские, что опять ведет к развитию кулинарии через кросс-культурные влияния. И даже сегодня мы видим отголоски того времени - у жителей Петербурга сегодня шашлык одно из самых популярных блюд. Но кавказский тренд также важен в формировании гастрономической культуры города, все вдруг стали понимать, что такое “чахохбили” или “чанахи”, научился готовить узбекский плов, полюбили армянские коньяк и грузинские вина, “Советское шампанское”, конечно, самое популярное. Но с началом Второй мировой войны все гастрономическое благополучие вдруг закончилось.

История блокады города - отдельная черта его гастрономического портрета. Никогда прежде в истории такой большой город не оставался в течение длительного периода времени (с 1941 г. по 1944 г.) без постоянных поставок продовольствия. Как блокадная эвакуация - самая масштабная в истории человечества, так и голодовка блокадного Ленинграда - самая большая трагедия гражданского населения в истории. На самый маленький дневной паек в 125 г. хлеба выжить было не возможно. Погибло по самым умеренным оценкам 1 млн. человек. С помощью поистине титанических усилий горожан, особенно женщин, удалось впервые в истории города перейти на самообеспечение - все площади, скверы и парки города были отданы под огороды, засеяли 10 тыс. гектаров, и вдруг осенью даже на рынке появилась картошка, капуста и морковка. Память о блокаде навсегда сохранилась в практиках повседневного питания ленинградцев, даже сегодня во многих семьях Петербурга на человека, оставляющего еду в тарелке, смотрят с неодобрением, если не с подозрением. Отношение к хлебу сложилось почти

священное - его нельзя уронить, раскрошить, не доесть - а выбросить считается вообще преступлением.

В послевоенный период пищевая промышленность Ленинграда и области набирала обороты, к концу 1980-х удалось достичь небывалых показателей, вот только одна цифра - кондитерских изделий произвели в 1989 г. 143,4 тыс. т (это около 30 кг/год на одного жителя). Ленинград, как и прежде Петербург, оставался “сладким” городом, его особые кондитерские бренды (например, “Север”) и продукты (например, набор маленьких пирожных “Леннабор”) известны стали не только горожанам, но и жителям СССР. Советская пищевая промышленность в Ленинграде формировала особенные характеристики (паттерны) потребления продуктов питания - популярными стали сосиски, колбасы, мясные полуфабрикаты промышленного изготовления (котлеты, пельмени и прочее); все, что долго могло храниться в условиях постоянного дефицита, получило особую ценность - сырокопченая колбаса, различные мясные и рыбные консервы, растворимый кофе, сгущенное молоко. Во многом эти паттерны, заданные плановой экономикой, остаются в “генотипе” петербургского потребителя и сегодня, когда уже никакой плановой экономики нет.

Однако в целом при больших количественных достижениях приемлемого качества большинства продуктов питания достичь не удалось, все таки в пищевой отрасли и общественном питании рынок работает лучше плана. И как только в 1990-е ситуация изменилась с переходом к свободному регулированию цен, то рынок продовольствия и общепита ответил соответственно этим реформам. Сначала ситуация резко ухудшилась, количественные показатели потребления продуктов питания существенно сократились, но вскоре рынок сам поправил дело. Сегодня пищевая промышленность занимает третье место в городе по показателю объема отгруженной продукции (после нефтепродуктов, проходящих через порты города и области, и автопроизводителей).

Что производится в городе на Неве? Петербург сейчас отличается высоким производством молока и молочных продуктов - более 450 тыс. тонн в год, именно эту продукцию более всего и экспортирует Петербург. Молочное производство - тенденция, заданная географией, она начинается с дореволюционных времен, когда финны в окрестностях Петербурга занимались молочным хозяйством; а потом она продолжилась в советское время, но уже на крупных молочных заводах. Поэтому и потребление молочной продукции в Петербурге (особенно его женской половиной) на 100 кг в год больше средних российских показателей. Самые известные бренды молочных производителей - "Петмол", "Клевер", "Молочная культура", "Петрохолод".

Очень хороша развита в Петербурге кондитерская промышленность - мы производим более 250 тыс. тонн в год всяких вкусных кондитерских изделий. Самые известные бренды - Фабрика им. Н.К. Крупской (сладко-соленый шоколад "Особый"; комбинат "Пекарь" (существует с 1913 г., знаменит его шоколадно-вафельный торт "Балтийский"); кондитерское производство "Север-Метрополь" (все его пирожные, "Север", "Лунное пирожное" и др.), пекарни-кондитерские "Буше" и др. Поэтому и потребление кондитерских изделий в Петербурге на уровне 35 кг в год на одного жителя; Петербург - "шоколадный" город, 94 % петербургских жителей (больше женская половина) покупает шоколад, как ни странно, горький любят больше молочного, потребляем мы около 5 кг шоколада в год на человека (чемпионы швейцарцы - 8 кг/год). К сладкому чай или кофе, но в отличие от России петербуржцы предпочитают больше кофе, чем чай (на что указывал нам еще В.Г. Белинский).

Очень сильны в Петербурге традиции пивоваренного производства; мы производим 50 млн. декалитров пива в год. Соответственно, и потребляем много - более 100 л в год. (при этом нам далеко до чемпионов - в Чехии потребляют 140 л в год пива на человека). Пивоваренный завод им. Степана Разина - старейшее производство, основан в 1795 г., самые известные его бренды пива - «Петровское», «Адмиралтейское», «Специальное», «Калинкинъ». Самое крупное пивное предприятие пивной промышленности

“Балтика”, его знаменитые бренды (известные не только у нас, но и за рубежом) - “Балтика”; “Невское Оригинальное” (алкоголь не менее 5,7 %); “Невское Светлое”; “Невское Классическое”; “Жигулёвское”. Но Петербург не только столица индустриального производства пива, мы также лидируем в производстве крафтового пива в мини-пивоварнях. Из всех видов пива петербуржцы меньше всего предпочитают безалкогольное. Что касается производства и потребления винно-водочной продукции, то наши исследования показывают, что жители города больше предпочитают вино, чем водку (в области наоборот). Самый большой оборот городской розницы - за счет всех видов алкогольных напитков. Как и в 19-ом столетии, продовольствием Петербурга занимаются иностранцы - доля их собственности в пищевой отрасли 30%, в пивной отрасли - уже 60%.

*Итак, все три века мы город молочной культуры, повышенное потребление этой продукции отличает жителей города на Неве. Петербург, наверное, “самый сладкий город” России, опять все три века в Петербурге-Петрограде-Ленинграде сильны традиции кондитерского и шоколадного производства; мы производим и соответственно потребляем огромное количество этих продуктов. И, наконец, Петербург - пивная столица России с 1795 г., мы потребляем пива больше, чем другие жители России. А в остальном петербургский житель потребляет примерно столько же продуктов, что и российский житель. Вот основные черты современного гастрономического портрета Петербурга с точки зрения производства и потребления продуктов питания.*

Не только пищевая промышленность Петербурга и сельское хозяйство Ленинградской области задает фундаментальные условия формирования потребления продуктов питания, а соответственно - и черты гастрономического портрета, но также торговля и ее формы влияют на формирование гастрономического пространства города. Петербург с самого основания полагался на рыночные механизмы поставок продовольствия, в том числе и поставки морем. Сначала это были рынки - Сенной, Апраксин, Никольский,

Литовский, Мальцевский и др.; Гостиный двор был самым крупным торговым предприятием России. Поэтому любые товары, отечественные и импортные, можно было купить, если только хватало денег. В Петербург морем везли устрицы из Дании, селедку из Голландии, вина из Франции, колбасы из Германии, шоколад из Бельгии (все это привозят и сегодня, только еще в больших количествах). Знамениты были магазины купцов Елисеевых, они и до революции, и в советское время, и сейчас витрина петербургской продовольственной торговли. Сегодня Петербург - город гипермаркетов; в 2018 году в Санкт-Петербурге и Ленинградской области работал 121 гипермаркет, а в Москве и области с населением втрое больше только 143. В целом сети занимают около 90% рынка. Сказывается питерское происхождение таких сетей, как «О'Кей», «Лента», «Пятерочка» и «Карусель». Это и есть продовольственный капитализм в торговле.

В какую сторону меняет гастрономический портрет Петербурга это доминирование торговых сетей? Конечно, в сторону глобализации, унификации, стандартизации поставок. Во всех магазинах продают примерно одно и то же. Значит местный производитель со своими местными продуктами и местной спецификой вряд ли попадает на полки гипермаркетов, а рынки, которые изначально должны быть ориентированы на местных производителей, продают то же, что продается в гипермаркетах. В итоге, качество продуктов питания в наших сетях, особенно рыба, мясо, молоко, фрукты и овощи, гораздо хуже, чем в европейских торговых сетях. Пока мы догнали Европу по количеству метров квадратных торговых площадей на нашу петербургскую душу населения, теперь предстоит догнать по качеству продуктов. Тратит петербургский житель на продукты питания не так много - в среднем около 6600 руб./мес на человека. Наши богатые покупают примерно все те же самые продукты, только немного больше и выбирают продукты подороже. Никаких качественных изменений с ростом дохода не происходит.

А что с домашней кулинарией в Петербурге? Что готовят себе жители города на Неве? Императорский Петербург был знаменит своими блюдами

высокой кухни - стерлядь в шампанском, форель по-царски, бефстроганов, гурьевская каша. Советский Ленинград ввел свои специфические специалитеты - пролетарская рыбка корюшка, икра и шампанское (но советское, индустриального способа изготовления), сосиски и винегреты, пышки и неизменный новогодний салат оливье (теперь он с докторской колбасой вместо рябчиков). Если раньше в крестьянской России основной пищей был хлеб (собственно хлеб и всякие каши), то теперь хлеб стал дополнением - есть стали не хлеб, а с хлебом. Что именно? Победил в советской кухне салат - он обязателен и всегда в начале обеда; супы (рассольники, бульоны, но доминирует украинский борщ); котлеты или сосиски, с картофелем или макаронами, на третье компот или чай со сладостями.

Современный гастрономический Петербург не прибавил ничего нового в палитру красок своих специалитетов - пролетарская корюшка, пышки или мороженое Петрохолода, все они родом из советского времени, но именно их петербуржцы сегодня называют специфическими петербургскими продуктами. Сегодня на завтрак половина петербуржцев готовят себе кашу (доминирующее положение у гречневой каши), а треть довольствуется только бутербродами с сыром или колбасой. На обед обязателен суп (самый любимый - борщ), на второе мясо (говядина или свинина, петербуржцы отдают предпочтение стейкам, говядину любят больше, чем свинину), рыба гораздо меньше популярна (что все-таки странно для морского города), самая распространенная рыба селедка, второе место - форель; на гарнир - картофель или макароны. Из салатов популярен обычный овощной салат, но знают и любят салат Цезарь, а вот салат Оливье находится только на четвертом месте, пропустив вперед греческий салат. На ужин петербуржцы предпочитают мясо или птицу с теми же гарнирами, но на ужин чаще всего употребляют молочные продукты (сыр, йогурты, творог, сметану и прочее). А вот предпочтение десертов удивительно - больше всего любят мороженое, потом чизкейк и сырники. Из блюд восточной кухни петербуржцы любят шашлыки (они для выезда на природу или на дачу), плов, но удивительно - третье место занимают суши и роллы. Из

мучных блюд петербуржцы выбирают чаще всего пельмени и блины, намного меньше пироги и пиццу, а пышки - наш гастрономически специалитет - выбирает только 1% жителей (значит, они скорее символ гастрономического Петербурга, а не еда). Из напитков треть петербуржцев любят кофе, треть - чай (но кофе чуть больше - разница в 4%, в противоположность Петербургу в России обычно чай предпочитают 60% жителей), остальные любят компот, соки, морс, кисель и прочие напитки. Из вкусов петербуржцы делят одинаково предпочтения - сладкий, острый, соленый, а вот кислый вкус (старой русской кухни) уже не пользуется популярностью. Вот такой кулинарный портрет жителя Петербурга. Но гастрономический портрет города будет не полным, если мы не отметим характерные черты культуры заведений общественного питания Петербурга, ведь высокая кухня как привило обитает не дома, а в ресторанах; на выходе горожане едят как раз совсем другое, чем дома.

Гастрономический Петербург сегодня - это его кафе и рестораны, если пройтись по улицам города, невозможно не заметить сегодня настоящий расцвет всех заведений общественного питания. Повсюду открываются пекарни, везде можно купить кофе с собой, создаются особые гастрономические пространства (Андреевский рынок, Старая Голландия, Ткачи, Этажи и т.д.), в каждом крупном торговом центре - огромные фудкорты; формируются отдельные ресторанные улицы - улица Рубинштейна, наша ресторанный миля, и, конечно, Невский проспект. Кафе теперь на каждом шагу, выбор кухни огромен - есть и традиционная русская кухня (павильоны "Теремок" с блинами); итальянская пицца, бельгийские пивные, турецкая и арабская шаверма, китайские и корейские рестораны, и конечно суши-бары или "суши с собой".

Какие характерные черты этого гастрономического разнообразия Петербурга?

Во-первых, *гастрономический Петербург находится на перекрестке кросс-культурных влияний* - если для старой петербургской кухни было характерно европейское влияние (прежде всего, французское); для

ленинградской - влияние кухни советских республик (Грузии, Армении, Азербайджана, Узбекистана), то новая петербургская кухня находится под воздействием “мягкой силы Востока” - это сначала японская кухня; затем китайская, индийская, корейская и другие. Однако эта “истернизация” кухни не означает следование аутентичным восточным традициям; скорее новая петербургская кухня - это авторская интерпретация азиатской кулинарной традиции с позиции строгого рационализма общеевропейской кухни.

Во-вторых, новая петербургская кухня по своей сущности кухня fusion - в ней сознательно смешиваются казалось бы несочетаемые продукты. Она не боится экспериментировать (в силу молодости, наверное); в ней нет канонов и явных традиций. Это кухня авторская, в ней полно нестандартных блюд, которых вы нигде больше не встретите. И при всем этом - **новая петербургская кухня относительно недорогая, она демократична.** Это отличительная черта новой петербургской кухни - высокая кухня теперь в отличие от имперского Петербурга не означает баснословно дорого.

В-третьих, **новая петербургская кухня наконец-то стремится опереться на местные продукты северной природы** - не только рыбу (судак или щуку), но беломорские мидии, гребешки или ивангородские угри и миноги; из дичи - лось или северный олень; из птицы - наша утка; местные фрукты и ягоды (например, бруснику, морошку или смородину, которые растут здесь). Новая петербургская кухня “возвращается к корням”, она возрождает использование забытых русских продуктов: из крупы - таких как полба или зеленая греча (необжаренная) или из овощей - репа или редька; из грибов - сморчки или опята; из икры - щучья икра.

Новая петербургская кухня - это, конечно, прежде люди, а не только еда. Это наши гастроэнтузиасты, рестораторы, открывающие новые форматы заведений общественного питания, повара, представляющие нам вершины искусства кулинарии. Но также это петербургская публика, оказавшаяся вдруг не равнодушной к гастрономическим новациям и экспериментам. Это еще весь тот гастрономический дискурс, где вращаются смыслы - часто на холостом

ходу, как без этого? - где полно гастрономических сайтов с кулинарными критиками, блоггерами и ресторанными звездами; петербургских журналов, ресторанных гидов и прочей гастрономической литературы.

Итак, гастрономический портрет теперь завершен. Во все эпохи он разный, как минимум мы можем выделить с гастрономической точки зрения имперский Петербург; советский Ленинград и современный Петербург. Сегодня, пожалуй, лучше всего развиты производство и потребление продуктов питания, разнообразные форматы торговли, кулинарная культура и ресторанный бизнес. Как никогда сегодня высок интерес петербургской публики к гастрономии. Будем надеется, что впереди нас ждут много замечательных открытий в этой сфере, а Петербург непременно станет одной из гастрономических столиц Европы.

## Список литературы

1. Авдеева Е.А. Ручная книга русской опытной хозяйки. СПб.: Типография Штаба военно-учебных заведений, 1842
2. Андреев Е.М., Богоявленский Д.Д., Стикли А. Алкогольная смертность в Российской Империи в 1870-1894 годах // Демоскоп, № 461 - 462, 2011
3. Аристотель. О душе // Аристотель. Соч. в 4-х томах. Т.1, М.: "Мысль", 1976, Кн.2. с.371-448.
4. Арутюнов С.А. Карта культуры питания народов мира // Этнографическое обозрение. 2011. №1. С. 7-16.
5. Барт Р. Избранные работы. М.: Прогресс, 1994
6. Барт Р. Мифологии. М.: Изд-во им. Сабашниковых, 1996
7. Бахтияров А.А. Брюхо Петербурга: очерки столичной жизни. СПб.: Ферт, 1994
8. Белинский В. Г. Физиология Петербурга, составленная из трудов русских литераторов. Под редакцией Н. Некрасова // Белинский В. Г. Собрание сочинений в трех томах. М.: ОГИЗ, 1948. Т. II
9. Белинский В.Г. Петербург и Москва // Белинский В.Г. Собрание сочинений в трех томах. М.: ОГИЗ, 1948. Т. II.
10. Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм XV–XVIII вв. М.: Прогресс, 1986
11. Булгаков С.Н. Философия хозяйства. М.: Институт русской цивилизации, 2009
12. Бурдьё П. Различение: социальная критика суждения // Западная экономическая социология: Хрестоматия современной классики / Сост. и науч. ред. В.В. Радаев; М.: Российская политическая энциклопедия (РОССПЭН), 2004
13. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: АСТ, 2013
14. Веблен Т. Теория праздного класса. М.: Прогресс, 1984. Гл.4.

15. Веселов Ю. В. Социология питания: теоретические основания // Проблем теоретической социологии. СПб.:Изд. Центр экономического факультета СПбГУ, 2014. С.168-199
16. Веселов Ю.В. Повседневные практики питания // Социологические
17. исследования. 2015. №1. С.95-104
18. Веселов Ю.В. Экономическая социология: история идей. СПб: Изд-во СПбГУ, 1995.
19. Веселов Ю.В. Экономическая социология одного города: пространство Петербурга // Журнал социологии и социальной антропологии, 2009.Т. XII, № 2. с. 153-185
20. Веселов Ю.В. Современная социальная система питания // Журнал социологии и социальной антропологии. Т. XVIII. 2015. 1(78). С.68-82
21. Веселов Ю.В., Цзинь Ц. Процессы глобализации питания: взаимное влияние культур запада и востока // Журнал «Здоровье и образование в XXI веке». 2016. №9. С.135-141
22. Веселов Ю.В., Таранова О.А., Цзинь Ц. Горький хлеб старости? Социальные практики питания пожилых людей // Журнал социальной политики. 2018. Т. 16, № 1. С. 81-94
23. Вишняков-Вишневецки К.К. Кондитерское дело Борманов в Петербурге //История Петербурга, № 6 (16), 2003, с. 32-34
24. Волков С. М. История культуры Санкт-Петербурга. М.: Эксмо, 2003
25. Волчкова Л.Т., Ганскау Е.Ю. Образцы семейного питания как фактор формирования социальных отношений и потребительских предпочтений на рынке продовольствия // Телескоп: журнал социологических и маркетинговых исследований. 2001. №1. С.34–49
26. Ганскау Е.Ю., Минина В.Н., Семенова Г.И., Гронов Ю.Е. Повседневные практики питания жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области // Журнал социологии и социальной антропологии. 2014. 17(1). С.41–58
27. Ганскау Е.Ю., Минина В.Н. Правильный обед глазами петербуржцев // Журнал социологии и социальной антропологии. 2015. 18(1). С.83–99

28. Гегель Г.Ф.В. Философия права // Гегель Г.Ф.В. Сочинения.М.-Л.: Соцэкгиз, 1934
29. Глущенко И.В. Общепит. Микоян и советская кухня. М.: Высшая школа экономики, 2010
30. Гусаров А.Ю. По Петербургу с книгой в руках. Путеводитель по северной столице на все случаи жизни. М.: Центрполиграф, 2013
31. Дзенискевич А. Р., Ковальчук В. М., Соболев Г. Л., Цамутали А. Н., Шишкин В.А. Непокоренный Ленинград. Л.: Наука, 1985
32. Демиденко Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. СПб: Центрполиграф, 2011
33. Дженовези А. Лекции о торговле, или о гражданской экономике (*Lezioni di commercio o sia d'economia civile*). СПб: Изд-во Института Гайдара; Факультет свободных искусств и наук СПбГУ, 2016
34. Дмитриченко М.И. Трактиры и рестораны Санкт-Петербурга // История Петербурга, 2007, N2.-с.75-78
35. Добровольская М.В. Человек и его пища. М.: Научный Мир, 2005
36. Ельмеев В. Я. О предмете экономической социологии // Социология экономики и управления / Под ред. Л. Т. Волчковой. СПб.: Изд-во СПбГУ, 1998
37. Жуков К., Клубков Р. Петербург повседневный. М.: Абрис, 2019
38. Зимин И. В., Соколов А. Р., Лазерсон И. И. Императорская кухня. XIX – начало XX века. СПб:Центрполиграф», 2014
39. Зиммель Г. Социология трапезы // Социология: теория, методы, маркетинг. Киев, 2010. 4. С.187-192
40. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. Минск: Новое знание, 2000
41. Кабицкий М.Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. с.3-7

42. Кабо Е. Питание русского рабочего до и после войны. М.: Вопросы труда, 1926
43. Кабо Р. М. Потребление городского населения. М.: Московская советская типография, 1918
44. Каган М.С. История культуры Петербурга: учебное пособие для вузов. СПб: СПбГУП, 2000
45. Кальвин Ж. Наставление в христианской вере. М: Изд-во РГГУ, 1998
46. Каптерев Н.Ф. Характер отношений России к православному Востоку в XVI и XVII столетиях. Сергиев Посад, 1914
47. Карапетян Р.В. Питание и здоровье мужчин Санкт-Петербурга: социологический анализ // Социальные и экономические системы. 2018. № 4. С. 4-25
48. Келли К. Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise — противоречие в терминах? // Антропологический форум, № 15, 2011
49. Кенэ Ф. Избранные экономические произведения. М., 1960
50. Клепиков С.А. Питание русского крестьянства. М.: Типография 3 Интернационал, 1920
51. Книга о вкусной и здоровой пище. Л.: Пищепромиздат, 1939
52. Козырева П. М., Смирнов А. И., Соколова С. Б. Распространенность практик здорового образа жизни // Вестник Российского мониторинга экономического положения и здоровья населения НИУ ВШЭ (RLMS-HSE) Ответственный редактор П. М. Козырева М.: Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики», 2016. Выпуск 6
53. Копнова Е.Д., Родионова Л.А. Статистический анализ рациона питания в России // Вопросы статистики. №7, 2017
54. Кравченко С.А. Социокультурная динамика еды. М.: МГИМО, 2014
55. Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века. Пушкинская пора. М.: Терра-Кн.клуб, 1999
56. Лебединцева Л.А., Дерюгин П.П., Смелова А.А. Современные представления о рациональном питании российских женщин (на примере

- Санкт-Петербурга) // *Crede Experto*: транспорт, общество, образование, язык. 2018. № 4. С. 325-339
57. Лебина Н. Плюс десталинизация всей еды...(Вкусовые приоритеты эпохи хрущевских реформ: опыт историко-антропологического анализа) // *Новое литературное обозрение*, 2011
58. Лебина Н.Б. Советская повседневность: нормы и аномалии от военного коммунизма к большому стилю. М.: НЛО, 2018
59. Ленин В.И. Аграрный вопрос и „критики Маркса“ // Ленин В.И. Полное собрание сочинений, т. 5
60. Лотман Ю. М., Погосян Е. А. Великосветские обеды: панорама столичной жизни. СПб: Пушкинский фонд, 1996
61. Лысенко Ю.В. Экономика предприятия торговли и общественного питания. СПб.: Питер, 2013.
62. Лурье Л.Я. Петербург накануне революции. М.: Эксмо, 2018
63. Лурье Л.Я., Лурье С.Л. Ленинград Довлатова. СПб: БХВ-Петербург, 2017
64. Луций Анней Сенека. Нравственные письма к Луцилию. М.:Наука, 1977
65. Маркс К. К критике политической экономии. Предисловие // Маркс К., Энгельс Ф. Соч., 2-е изд. т.13
66. Меркантилизм / Под ред. и со вступительной статьей И. С. Плотникова. Л.: ОГИЗ, СОЦЭКГИЗ, Ленинградское отделение, 1953.
67. Миронов Б.Н. Российская империя: от традиции к модерну. СПб: Дмитрий Буланин, 2015
68. Молоховец, Е.И. Подарок молодым хозяйкам, или Средства к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб.: тип. Н.Н. Клобукова, 1904-1905
69. Монтескье Ш.Л. О духе законов // Монтескье Ш.Л. Избранные произведения. М.: Гослитиздат, 1955
70. Нефедов С. А. Продовольственный кризис в Петрограде накануне Февральской революции // *Quaestio Rossica*, 2017, Vol. 5, № 3.

71. Павшинская М.С. Конкуренция Архангельского и Петербургского портов в первой четверти XVIII века // Вестник Поморского университета. Сер. Гуманитарные и социальные науки. 2011. № 2. с. 116-119
72. Память о блокаде. Свидетельства очевидцев и историческое сознание общества: Материалы и исследования. Под ред. М.В. Лоскутова. М.: Новое издательство, 2006
73. Парсонс Т. Социальная система. М.: Академический проект, 2018.
74. Парсонс Т. Система современных обществ. М.: Аспект-Пресс, 1997.
75. Петти В. Экономические и статистические работы. М.: Соцэкгиз. 1940
76. Платон. Государство. М.: АСТ, 2016
77. Поланьи К. Великая трансформация: политические и экономические истоки нашего времени / Пер. с англ. А. Васильева и А. Шурбелева, под общ. ред. С.Е. Федорова. СПб.: Алетейя, 2002
78. Посошков И.Т. Книга о скудости и богатстве // Сочинения Ивана Посошкова. М.: Типография Н.Степанова, 1842
79. Похлебкин В.В. Кухня века. М.: Полифакт, 2000
80. Пыляев М.И. Как ели в старину // Пыляев М.И. Старое житье: Очерки и рассказы о бывших в отшедшее время обрядах, обычаях и порядках в устройстве домашней и общественной жизни. Санкт-Петербург: Тип. А. С. Суворина, 1892. с.1-20
81. Радецкий И.М. Альманах астрономов. СПб.: М.О. Вольф, 1877.
82. Рикер П. Я - сам как другой. М.: Издательство гуманитарной литературы, 2008
83. Романов П.В. Застольная история государства Российского. СПб: Кристалл, 2000.
84. Рыбаков Ф.Ф. Экономика Санкт-Петербурга: прошлое, настоящее, будущее. СПб.: Гидрометеиздат, 2000
85. Санкт-Петербург как эстетический феномен (Сборник статей). СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2009

86. Санкт-Петербург в зеркале социологии / Под ред. В. В. Козловского. СПб.: Социологическое общество им М.М. Ковалевского, 2003
87. Смит А. Исследование о природе и причинах богатства народов. М.: Эксмо, 2007
88. Сорокин П. Голод как фактор: Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь. М.: Academia, 2003
89. Сохань И. В. К вопросу о возможности философии пищи: Э. Левинас // Вестник Челябинского государственного университета. 2011. Вып. IX. с. 110-123
90. Сохань И. В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. 2013. №1 (9). с.99-109
91. Сохань И.В. Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920-1930-х гг.). Томск: Издательство ТГУ, 2011
92. Социология питания: традиции и трансформации / под общ. ред. Н.Н. Зарубиной, С.А. Кравченко. М., 2017
93. Сюткина О., Сюткин П. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история. М.: АСТ, 2016
94. Твердюкова Е.Д. “О пивном уклоне и торгашеских извращениях”: торговля алкоголем в Ленинграде 1930-х гг// Новейшая история России, 2012, №2
95. Твердюкова Е.Д. Общественное питание Ленинграда во второй половине 1930-х годов: трансформация системы // Вестник С.-Петербур. ун-та. Сер. 2. История. 2006
96. Тимофеев А.Г. История С.-Петербургской биржи. СПб: Труд, 1903
97. Философия пира: опыт тематизации. Под ред. К.С. Пигрова. СПб.: Летний сад, 1999
98. Философские пиры Петербурга: Сборник. СПб: Изд-во СПбГУ, 2005
99. Фома Аквинский. Сумма теологии. К.: Ника-Центр, 2014

100. Фон Бремзен А. Тайны советской кухни. Книга о еде и надежде. М.: АСТ, 2016
101. Цзинь Ц. Социально-экономические механизмы функционирования китайского ресторана в Санкт-Петербурге // Вестник Санкт-Петербургского университета. Социология. 2018 Т. 11. Вып. 2. С. 212-227
102. Цзинь Ц. Экономические и социальные механизмы функционирования ресторанов (на примере китайских ресторанов в Санкт-Петербурге). Специальность: 22.00.03 — «Экономическая социология и демография». Автореферат на соискание ученой степени кандидата социологических наук. СПб., 2018.
103. Чаянов А. В. Продовольственный вопрос. Лекции, читанные на курсах по подготовке работников по культурно-просветительной деятельности при Советах студенческих депутатов в апреле 1917 г. М., 1917
104. Элиас Н. О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования. М., СПб.: Университетская книга. 2001
105. Энгельс Ф. Прусская водка в германском рейхстаге // Маркс К., Энгельс Ф. Соч., 2-е изд. т.19, с.39-54
106. Энгельс Ф. Американские продукты и земельный вопрос // К. Маркс и Ф. Энгельс. Сочинения. Изд-е 2-е, Т.19, с.278-280
107. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Отв. ред. С.А. Арутюнов М.: Наука, 1981
108. Яров С.В. Повседневная жизнь блокадного Ленинграда, М.: Молодая гвардия, 2013

### **Список литературы на иностранных языках**

1. Barthes R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption // In Carole Counihan and Penny Van Esterik (Eds). Food and Culture: A Reader (2nd ed.) 2008 New York: Routledge. pp. 36–43

2. Bourdieu P. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Camb., Mass.: Harvard Univ. Press and Routledge&Kegan Paul Ltd. 1984
3. Fernandez-Armesto F. *Near a Thousand Tables: A History of Food*. NY: Free Press, 2004
4. Freedman P.H. (ed.) *Food: The History of Taste*. Berkeley and LA: University of California Press, 2007
5. Goody J. *Cooking, Cuisine and Class: Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982
6. Gronow J. *Sociology of Taste*. London: Routledge, 1997
7. Gronow J. *Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia (Leisure, Consumption and Culture)*. NY: Berg Publishers. 2003
8. Kaufman C.K. *Cooking in Ancient Civilizations*. Westport: Greenwood Press, 2006;
9. Kiple K.F., Conee Ornelas K. (eds.) *The Cambridge World History of Food*. Cambridge University Press, 2000
10. Koch S.L. , Sprague, J. Economic sociology vs. real life: the case of groceryshopping // *American Journal of Economics and Sociology* , № 73, pp. 237–263
11. Lévi-Strauss, C. *The Culinary Triangle* // In Carole Counihan and Penny Van Esterik. *Food and Culture: A Reader* (2nd ed.) New York: Routledge, 2008
12. Mennell S. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Chicago: University of Illinois Press, 1996
13. Poulain J.-P. *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*. Bloomsbury: Academic, 2017
14. Richards A. *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge & Kegan Paul, 1932
15. Smelova, A.A. Family feeding practices as a social reflection of capitalism era: time
16. aspect // *Espacios*, Vol. 40 (Number 13), 2019

17. Smelser N. J., Swedberg R. *Introducing Economic Sociology* // Smelser N.J., Swedberg R. (eds.) *The Handbook of Economic Sociology*. 2nd ed. Princeton, New Jersey: Princeton University Press, 2005
18. Swinnen J., Vandemoortele T. *The Political Economy of Food Standards* // *The Oxford Handbook of the Economics of Food Consumption and Policy* Ed. by Jayson L. Lusk, Jutta Roosen, and Jason F. Shogren. Oxford, 2011
19. *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. Ed. by Stephen Mennell; Anne Murcott; Anneke van Otterloo. London: Sage, 1992
20. Warde A. *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. L.: Sage, 1997
21. Warde A. *Production, consumption and "cultural economy"* // *Cultural Economy: cultural analysis & commercial life*. Ed. by P. DuGay, M. Pryke. L.: Sage, 2002;
22. Warde F. *Accounting for taste* // Arsel Z, Bean J, editors, *Taste, Consumption, and Markets: an interdisciplinary volume*. New York: Routledge. 2018

## Статистические и архивные материалы

Ввоз и вывоз основных пищевых продуктов и зерна по Санкт-Петербургу за январь-июнь 2019 года // <https://petrostat.gks.ru/folder/29079>

Всероссийская сельскохозяйственная перепись-2016. Итоги по Ленинградской области. т.1. // <https://petrostat.gks.ru/folder/33444>

Ленинград и Ленинградская губерния: краеведческий справочник. Л., Изд-во ГУБОНО, 1925.

Народное хозяйство РСФСР в 1989 году (Статистический ежегодник). М.: Информационно-издательский центр, 1990

Народное хозяйство РСФСР за 70 лет. М.: Финансы и статистика, 1987

Народное хозяйство РСФСР в 1974 году (Статистический ежегодник). М.: "Статистика", 1975

Пищевая промышленность // [https://spbarchives.ru/infres/-/archive/guide\\_page/1-127](https://spbarchives.ru/infres/-/archive/guide_page/1-127)

Промышленное производство Санкт-Петербурга в 2017 г. // <https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/2017> Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга (Статистический бюллетень). СПб: Петростат, 2019;

Среднедушевое потребление продуктов питания, 2016, Центральная база статистических данных // <http://www.gks.ru/dbscripts/cbsd/dbinet.cgi>

Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах в 2017 году // [http://www.gks.ru/bgd/regl/b18\\_101/Main.htm](http://www.gks.ru/bgd/regl/b18_101/Main.htm)

Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств): статистический бюллетень. СПб.: Петростат, 2015.

Рацион питания населения. 2013: Статистический сборник. М.: ИИЦ «Статистика России», 2016.

Промышленность Петербурга. Предприятия и организации // <https://petrostat.gks.ru/folder/29058>

Продажа основных пищевых продуктов, включая напитки, и табачных изделий и непродовольственных товаров в Санкт-Петербурге за январь-сентябрь 2019 года // [https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/Exprg3kv\(1\).pdf](https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/Exprg3kv(1).pdf)

Промышленное производство Санкт-Петербурга в 2017 г. // <https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/2017>

Промышленность России 2000 (Статистический сборник). М.: Госкомстат, 2000

Состояние питания городского населения С.С.С.Р. в 1924-25 гг. М., ЦСУ, 1926

Статистический сборник по бюджетам рабочих и колхозников РСФСР с показателями за 1940, 1950, 1952 - 1954 годы. М.: ЦСУ, 1955

Социально-экономическое положение Санкт-Петербурга в январе-августе 2019 года // [https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/D0819\\_00.pdf](https://petrostat.gks.ru/storage/mediabank/D0819_00.pdf)

Центральный государственный исторический архив Санкт-Петербурга; Фонды промышленных предприятий, Вкусовая и пищевая промышленность. <https://spbarchives.ru/infres/-/archive/cgia>

Центральный государственный архив Санкт-Петербурга.