

**ЕДА И МЫ:
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПОРТРЕТ ПЕТЕРБУРГА****Юрий Витальевич Веселов***, **Глеб Игоревич Чернов**

Санкт-Петербургский государственный университет, Санкт-Петербург, Россия

Цитирование: Веселов Ю.В., Чернов Г.И. (2018) Еда и мы: гастрономический портрет Петербурга (эссе). *Журнал социологии и социальной антропологии*, 21(1): 182–209. <https://doi.org/10.31119/jssa.2018.21.1.8>

Аннотация. Что едят жители Петербурга? Чем отличаются их вкусовые предпочтения? Есть ли значимые отличия петербургской кухни? Какие продукты питания могут считаться петербургскими? Можно ли говорить о нашем продовольственном патриотизме? Что представляет собой ресторанный мир Петербурга? Этим вопросам посвящена статья. С позиции социологии питания мы разбираем основные социальные практики питания петербуржцев и хотим показать, что Петербург как культурная столица имеет свое лицо и в области гастрономии и кулинарии. В центре нашего внимания процессы социальной дифференциации питания. Мы также хотим показать, что культура питания является важнейшим фактором обеспечения общественного здоровья.

Сначала мы рассматриваем предмет социологии питания и ее теоретические основания — функционализм, позитивизм, акционализм, материализм, структурализм и постструктурализм. Мы ставим вопрос о возможности выявления гастрономической идентичности в эпоху глобализации потребления продуктов питания и вкусов. Затем мы выявляем структуру питания жителей Петербурга (на основе статистических данных Росстата и Петростата), соотношение белков, жиров, углеводов в рационе и его соответствие нормам Всемирной организации здравоохранения. Далее исследуем режимы питания, социальные различия в питании (что едят бедные и богатые, молодые и пожилые), рассматриваем питание вне дома, взаимосвязь здоровья и питания, отношение к еде (на основе данных нашего эмпирического исследования). Впервые мы представляем на основе репрезентативного телефонного опроса жителей Петербурга рейтинг популярности ресторанов. В заключении анализируем проблемы питания и формулируем рекомендации по созданию системы здорового питания.

Ключевые слова: социология питания, Петербург, социальные практики питания, вкус, продукты питания, кулинария, гастрономия.

* Автор для связи. E-mail: yurivitalievichveselov@yahoo.com

Dinner is no longer a meal, but an institution.
Garrick Mallery (1888)

Sugar or wine are also institutions.
Roland Barthes (1961)

Введение

Социология питания — одно из перспективных и востребованных направлений исследований в современной социологии (Кравченко и др. 2017; Веселов 2015). Ее предмет — в исследовании социальных практик питания, социальных правил и норм, регулирующих пищевое поведение людей, в определении социальной дифференциации в питании, в раскрытии идентичности социальных групп, формирующихся в процессе питания. Питание с точки зрения социологии выполняет важные социальные функции: это не просто удовлетворение самой важной материальной потребности человека, с помощью ритуалов и институтов (правил и норм) питания социальная группа социализирует индивидов, формирует социальный порядок и дисциплину: в примитивном обществе через пищевые табу, но и в современном обществе дисциплинирующие правила никуда не исчезли (об истории застольных манер см.: /Элиас 2001/). Регуляция питания создает в коллективном сознании понятие «мы-группа», конструирует социальную идентичность группы.

Нам интересно было посмотреть, как практики питания петербуржцев и их специфические продукты и кулинария формируют особое социальное пространство, так называемое гастрономическое (со)общество Петербурга, отличное как от подобных сообществ городов Европы и Азии, так и от российских региональных сообществ. Поэтому и гастрономический портрет в статье мы трактуем не просто как совокупность характерных, специфических черт потребления продуктов питания, их приготовления и подачи, а как составную часть общей культуры — то, что является частью общего социального портрета петербургского общества. Гастрономия здесь нам важна не столько сама по себе (хотя и это значимо), а как выражение петербургского социального характера.

Обычно гастрономию понимали как науку о питании, вот определение словаря Брокгауза и Эфрона: «*Gastronomia*. В настоящее время слово *Гастрономия* употребляется почти исключительно в смысле свода всех знаний, касающихся поваренного искусства и умения пользоваться его произведениями» (Энциклопедический словарь Брокгауза и Эфрона 1907). В современном определении гастрономии как науки больше подчеркивается связь между едой и культурой, это все знания, касающиеся еды, способов ее приготовления и питания, но гастрономия также толкуется как искусство кулинарии — выбора и приготовления продуктов питания.

Гастрономия в эпоху глобализации

Возможно ли вообще сегодня говорить о гастрономической специфике таких крупных городов, как Петербург, в наш век глобализации питания? Ведь засилье глобальных пищевых продуктов и ресторанов фаст-фуд делает питание однообразным и одинаковым во всем мире, особенно в крупных глобальных городах. Например, теперь даже в Пекине или Мумбаи вы найдете такие закусовые, как «МакДональдс», кофейни «Старбакс», напитки «Кока-Кола» или «Пепси». Все это называется вестернизацией питания, связанной с продвижением на различные рынки единых глобальных пищевых продуктов. Петербург, как самый крупный западный город России, был всегда подвержен влиянию европейской культуры питания. Но вот что неожиданно для нас и интересно: наряду с вестернизацией, Петербург сегодня оказался, как ни парадоксально, во власти восточной культуры питания. Наши исследования показали, что 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, но и 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 XVIII–XIX столетиях, так и в XX в.

Итак, в Петербурге сегодня соединяются традиции как русской и советской кухни, так и европейской (западной) и азиатской (восточной). В этом особенность гастрономического портрета Петербурга, именно в соединении разных гастрономических традиций (но не только) заключаются характерные черты питания петербуржцев. Вместе с тем Петербург — российский город, и петербуржцы не так сильно отличаются от жителей других городов, в том числе в питании. Современная российская кухня — самая популярная в Петербурге, но при этом она не сводится только к русской кухне XIX столетия, сейчас на кухне любого петербургского жителя присутствуют совсем другие продукты, глобализация делает доступными продукты питания со всех уголков планеты.

Нельзя говорить также о питании, не затрагивая экономические вопросы гастрономии и глобализации. Парадоксально, но иногда египетский картофель в супермаркете Петербурга стоит дешевле псковского. Как организовано сельскохозяйственное производство, пищевая индустрия, импорт продовольствия? Как происходит торговля продуктами питания? Ведь мы едим сегодня в основном то, что предлагают нам главным образом сетевые супермаркеты. Поэтому мы, взявшись нарисовать гастрономический порт-

рет Петербурга, в качестве методологии также обращаемся к экономической социологии питания. Ее предмет — в исследовании всей цепочки общественных отношений в системе производства, распределения, обмена и потребления (в том числе и приготовления) продуктов питания.

Теория исследования

В области теоретических методов социологии питания для нас важным представляется функционализм (О. Ричардс), понимающая социология (М. Вебер, Г. Зиммель), материализм (Ф. Бродель, Дж. Гуди), структурализм (К. Леви-Стросс, Р. Барт, М. Дуглас) и постструктурализм (П. Бурдьё) (более подробно о теории и методологии социологии питания см.: /Веселов 2014/).

Представители социальной антропологии (Б. Малиновский и О. Ричардс), изучая питание примитивных народов, отмечали, что оно выступает одним самых важных видов деятельности человека, даже на самых ранних этапах развития цивилизации питание строго нормировано, институционализировано и ритуализировано (Richards 1995: 5, 44–61). Социальная функция питания в интеграции социальной группы заключается в формировании ее идентичности («мы — это те, кто едят вместе», а «чужие едят другое»). Культура имперского Петербурга сложилась во многом посредством культуры питания, специфическое петербургское общество XVIII и XIX столетий воспринимало себя как столичное общество, выделяя и отделяя себя от провинциалов и Москвы с ее старорусскими традициями. Петербург тогда лидировал в России как законодатель кулинарной моды, все «пищевые революции» и гастрономические нововведения начинались здесь и потом распространялись по всей России. Специфика кухни петербургской публики позволяла сообществу консолидироваться, формировать свою идентичность и тем самым отделять себя от других.

Но питание — это не только продукты, технологии приготовления и эстетика подачи блюд. Питание выступает самым интересным примером социального действия, обусловленного смыслом: продуктам питания всегда придается некоторый, может быть, мифологический смысл, отражающий вкус продукта и его полезность. Это действие, ориентированное на другого человека и на общество в целом: всегда социально регламентировано, что, сколько и когда можно есть, как есть, что говорить при этом. В питании как социальном действии соединяются воедино все четыре типа действия, определенные М. Вебером: питание — это целерациональное действие (современный человек всегда рационально рассчитывает стоимость продуктов и стремится разумно экономить, в том числе и на питании, почти всегда обозначен бюджет, выделяемый на питание, хотя вполне возможно, что он часто нарушается); питание — ценностно-рациональное действие, в нем есть приверженность вкусу, вопреки, может быть, стоимости продукта или

его полезности («я это ем, потому что это мне нравится») и брендам (к примеру, именно в Петербурге приобрели привычку пить шампанское, даже в XX в. при Сталине от него не могли отказаться, оно просто стало «советским»); зачастую питание — традиционное действие, в нем индивид просто следует исторически установленной традиции питания, может, и не понимая ее смысл (например, в современной российской кухне не сочетаются мясо и рыба в одном блюде — это долгая традиция православных постов, о которой никто и не вспоминает, но разделение мяса и рыбы остается; в тайской кухне соединение мяса и рыбы встречается повсеместно); и очень часто питание, или выбор продуктов, — аффективное действие: индивид следует мимолетному желанию, поддается чувству и ест совсем не то, что планировал или считается правильным и полезным.

Г. Зиммель в работе «Социология трапезы» подчеркивал, что питание также эстетическая деятельность, в самом приготовленном блюде, его подаче и сервировке стола всегда присутствует незаметная красота, создающая особую атмосферу трапезы (Зиммель 2010). В Петербурге XIX столетия сформировался стиль и последовательность подачи блюд: сначала закуски, потом суп, далее горячее и в заключение десерт. Именно так представляют обед жители Петербурга и сегодня. Эстетика кухни для них так же важна, как и само качество блюд. Интерьеры петербургских заведений общепита особым образом отличаются от интерьеров ресторанов других городов: мы бы назвали эту петербургскую черту сдержанностью стилевого единства. В интервью петербургские рестораторы также подчеркивали, что ресторан с хорошей и правильной кухней без соответствующей атмосферы вполне может провалиться. Необходимо создание как кулинарного, так и эстетического продукта высокого качества.

Материалистическая традиция в истории, социологии и антропологии питания основана на изучении питания во взаимосвязи с производством, распределением, обменом и потреблением продуктов питания. Мастер этой школы, французский ученый Фернан Бродель, выделял в истории человечества несколько продовольственных революций. Первая связана с началом использования огня в приготовлении растительных и потом мясных продуктов, вторая — с переходом от охоты и собирательства к земледелию и скотоводству, а третья — с взаимным обменом продуктами питания в эпоху географических открытий (распространение американских продуктов, таких как картофель, кукуруза, томаты, перец, какао, в Европе и Азии и, наоборот, экспансия азиатских и европейских продуктов в Америку: сахара, кофе, пшеницы (см. книгу «Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв.», в ее 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» /Бродель 1986, 1/). Петербург в начале XVIII столетия как раз попал в эту волну распространения американских и азиатских продуктов, и к XIX в. здесь повсеместно культивировался картофель (к началу XX столетия для горожан объемы его потребления были равны потреблению хлебных продуктов), импортировался чай и кофе, какао и шоколад.

Петербург как морской город также оказывается на пересечении путей кулинарных традиций: на русскую кухню в XVIII столетии влияла немецкая и голландская кулинарная школа, а в XIX в. — 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 XVIII 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.

Джек Гуди, британский антрополог питания, подчеркивает, что кросс-культурное влияние кулинарных традиций — необходимое и достаточное условие создания национальной кухни высокого уровня (Goody 1982:1). Все условия для этого в России XVIII– XIX вв. были именно в Петербурге. Но и для простого горожанина влияние внешних кулинарных культур было повседневностью: татары и башкиры в XIX в. привносят в гастрономическую культуру Петербурга свои традиции, продукты и технологии их приготовления. В XX в. 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 осела в Петербурге и узбекская кухня.

Структуралистская традиция в социологии питания подчеркивает, что еда — это социальная коммуникация. Как говорил Р. Барт, еда все больше теряет свое материальное содержание и все больше становится обозначением социальной ситуации (Barthes 1997). Шампанское — это не просто вино, это праздник (в бокале), блеск и мишура, Новый год с конфетти, фейерверками и бенгальскими огнями. Кофе — не просто напиток, а перерыв от дел, отдых и в то же время возможность для разговора. Шоколад — это сладкое удовольствие, способ отвлечься от суеты повседневности и стереть налет обыденности со своей жизни. Так в истории Петербурга появляются особые продукты, отражающие его гастрономическое лицо. Гастрономический Петербург — это не только брызги шампанского, запах кофе, но и специфическая рыба — корюшка (именно ее в нашем исследовании называют все без исключения респонденты как специфически петербургский продукт), ладожский сиг, а в прошлом невская форель и осетр (уже 200 лет его нет), это пышки с сахарной пудрой — особые пончики, выпекаемые в масле, это мясное блюдо бефстроганов, это петербургское мороженое в вафельном

стаканчике. Не надо думать, что петербуржцы едят только корюшку, запивая ее шампанским, а потом закусывают пышками мороженое. Все это во многом мифы и символы гастрономического Петербурга. Но именно посредством этой символической репрезентации формируется некое единое гастрономическое пространство вкуса, которое и характеризует Петербург. *Не так важно с точки зрения семиотики питания, что в действительности мы едим, а важно, как мы представляем себе, что мы едим, важно обозначение посредством еды и технологий ее приготовления социального пространства.* Например, если вы в кафе «Север» или в закусочной магазина «Елисейский» на Невском, то все, что вам подают, уже приобретает некий образ петербургской еды (хотя в действительности может быть совсем и не так). Структурализм учит нас, что еда не только материальна, но и идеальна, образы ее конструируются по особым правилам в общественном сознании и создают особые устойчивые мифы.

В теоретическом и методологическом плане для целей нашего исследования более всего важна концепция социального пространства еды П. Бурдьё, изложенная в работе «Различение» (“Distinguishment: A Social Critique of the Judgement of Taste”, 1979). Бурдьё в социологию питания вводит понятие системы координат питания, где две оси составляют экономический и культурный капитал (Bourdieu 1984: 186). Если у социальной группы низкий уровень экономического и культурного капитала (рабочие классы), то и питание у такой группы будет соответствующее — предпочтение дешевых, но сытных продуктов, таких как белый хлеб, а из мясных продуктов — свинины, сосисок и колбасы, из птицы — курицы, 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 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 и молекулярная кулинария. Вместо традиционного представления фигуры тела «здоровый», т.е. большой и сильный, здесь в моде навязчивая худоба. Очень важно, и Бурдьё это подчеркивает, что каждая социальная группа формирует собственный вкус: рабочие классы совсем не любят на обед то, что предпочитают богатые.

Петербург и его гастрономическое сообщество не так просто помещается в эту систему координат еды Бурдьё. Ведь для Петербурга 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 (типичные представители профессиональной группы — преподаватели) будет предпочитать недорогие, но интересные продукты, не типичные с гастрономической точки зрения (в том числе и экзотические). Именно здесь предпочитают этническую кухню и национальные рестораны. Учитывая эту концепцию Бурдьё, мы предположили, что вкусы петербургского сообщества как раз и формируются исходя из относительно невысокого экономического капитала (соответственно, выбора недорогих продуктов) и высокого культурного капитала (соответственно, уклона в этническую кухню и продукты).

Понятно, что социальное пространство питания Петербурга весьма неоднородное, в нем есть как богатые, так и бедные. Ясно, что они питаются по-разному, но есть ли некий общий тип? Можно ли найти характерные черты гастрономического сообщества Петербурга? Мы постараемся найти ответ на эти вопросы. Забегая вперед, скажем, что наша гипотеза, основанная на концепции социального пространства еды Бурдьё (выделение двух факторов — экономического и культурного капиталов), подтвердилась лишь частично. Оказалось, что культурный капитал существенно влияет на практики питания петербуржцев, а вот экономический — не так сильно, как мы ожидали. *Наши богатые питаются так же плохо, как и бедные, но только больше.* 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.

В теории вкуса мы также опираемся на концепцию трансформации вкуса итальянских историков Массимо Монтанари и Альберто Капатти (Монтанари 2008; Капатти, Монтанари 2006). В частности, при анализе характерной черты системы вкуса Петербурга мы, следуя Монтанари и Капатти, отмечаем, что *система вкуса Петербурга 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 никакого смешения, господствующего в восточной кухне (кисло-сладкий вкус). Тем не менее петербургская кухня в XIX столетии, как и вся русская кухня, следует традиции господствующего кислого вкуса, а в XX в. синонимом вкусного становится сладкое (шампанское полусладкое, кофе со сгущенным молоком и сахаром, шоколад молочный сладкий, но не горький). Петербуржцы открыты и новым вкусом — в XXI столетии японские и китайские рестораны активно прививают нам вкус умами (белкового ферментирован-

ного 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.

Методы эмпирического исследования

Начиная с 2013 г. кафедра экономической социологии Санкт-Петербургского государственного университета проводит комплексные социальные исследования питания петербуржцев. Мы используем как качественные методы (интервью и фокус-группы), так и количественные исследования. В 2017 г. с помощью Центра социологических и интернет-исследований СПбГУ мы провели телефонный опрос (более тысячи человек, репрезентативная выборка по основным социально-демографическим характеристикам) жителей Петербурга, который позволили узнать много нового, интересного и неожиданного о еде и питании петербуржцев. В 2016–2017 гг. мы также провели 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. Также наши студенты и аспиранты ежегодно проводят учебные исследования в области социологии питания (К.И. Митькина, Ц. Цинь и др.). Мы хотели бы отметить работы в области эмпирических исследований питания петербуржцев наших коллег по факультету социологии СПбГУ В. Мининой, Л. Волчковой, Е. Ганскау (Волчкова, Минина и др. 2000; Волчкова, Ганскау 2001; Ганскау 2001; Ганскау, Минина и др. 2014; Ганскау, Минина 2015).

Историческая и сравнительная социология питания

Всякая социология — это сравнительная социология, подчеркивал Эмиль Дюркгейм. Мы используем в нашем исследовании как сравнительно-исторический, так и сравнительно-культурный метод. Гастрономический портрет Петербурга невозможно нарисовать, если мы не знаем истоков культуры питания Петербурга. Только кажется, что между современной кухней и кулинарией XVIII столетия нет никаких связей. На самом деле именно тогда закладывались основные черты выбора продуктов и технологии их приготовления. Именно в Петербурге под влиянием голландцев внедряются новые технологии приготовления пищи: голландские печи предполагают, в отличие от русских, не томление (медленное приготовление в глиняной посуде), а знакомые теперь нам всем технологии приготовления — жарка на сковороде или варка в кастрюле на чугунной плите (при этом меняется и размер приготовляемого продукта: в русских печах готовили большими кусками, а на голландских плитах — маленькими). Англичане

и ирландцы привезли в Петербург картофель, и он очень быстро распространился в нашем северном климате: к концу XIX столетия в питании простых людей он сопоставим с хлебом. Немцы знакомят русских в Петербурге с технологией приготовления пива (и до сих пор Петербург — пивная столица России), сосисок, колбас и самое главное — открывают для петербургской публики бутерброды (которые и сегодня являются одним из главных блюд на завтрак). «В XVIII в. законодателем кулинарной моды, инициатором новых кулинарных традиций стал Петербург как столица российской империи, он задавал и стандарты гастрономического потребления» (Сохань 2011: 64).

В XIX столетии в российской кулинарии доминирует французское влияние (см. о великосветских петербургских обедах: /Лотман, Погасян 2006/). Именно французским и бельгийским поварам мы обязаны изобретением салата оливье (именно он теперь называется русским салатом в Европе) и винегрета. Даже «наше все» — пироги — известны нам во французской версии, ведь пироги в допетровское время были из ржаной муки и кислого теста, французы заменили и технологию приготовления, и ингредиенты — теперь тесто стало пшеничным, слоеным (а само слово «пироги» распространено повсеместно — пол. *piecogi*, латыш. *piņāgs*, эст. *piigag*, фин. *piiras*). И наконец, именно французы привили россиянам, особенно в столице, вкус к вину. Из красного — бургундское, а для праздника — шампанское. Россиянам полюбилось полусладкое, и ведь до сих пор именно полусладкое на столе у россиян (хотя в советское время французское шампанское было заменено на «советское», индустриального способа производства). *Вино, еда, застолье стало теперь не просто пространством потребления, но и коммуникативной практикой.* За едой и вином стали общаться, проводить время, сформировалось новое социально-культурное пространство жизни общества, и Петербург был в этом впереди всей России.

Советское время для Ленинграда характеризуется принципиально иными фундаментальными трансформациями питания. Большевики хотели обобществить питание — перейти от домашнего питания к индустриальному, везде создавались фабрики-кухни (эти здания остались в Петербурге, например торговый центр «Балтийский» на Большом проспекте Васильевского острова — это бывшая фабрика-кухня), в новых домах исключались кухни вообще как помещения; производство продуктов, готовых или полуфабрикатов, перемещалось на крупные механизированные предприятия. Эти новации из Петрограда распространялись по всей советской России, но это же лишило Ленинград гастрономической специфики. Внедрение в пищевое производство ГОСТов, отраслевых стандартов, унифицировало питание, уничтожая всякое гастрономическое различие. Хотя от экспериментов с обобществлением питания во второй половине 1930-х годов отказались,

но промышленные технологии питания продолжали распространяться (Сохань 2011). Ленинград уже не был законодателем гастрономической моды в СССР, уступив Москве, но многие интересные продукты зародились именно здесь. В 1933 г. был открыт Ленинградский мясокомбинат им. С.М. Кирова, он начал производить известные всем советские колбасы (докторская, советская, сервелат) и сосиски, а также мясные бульонные кубики. Как ни странно, именно эта советская традиция потребления колбас и сосисок до сих пор чрезвычайно популярна в современном Петербурге. В 1940 г. открывается Ленхлагокомбинат № 6 (нынешний «Петрохолод»), он начинает производить знаменитое ленинградское мороженое (эскимо, вафельный стаканчик или брикет), которое популярно и сегодня. Продукция кондитерских фабрик Ленинграда была известна по всей стране (кондитерская фабрика им. Н.К. Крупской открыта в 1938 г., она производила всем известные конфеты «Мишка на Севере» и «Ленинградские»). В 1922 г. на базе существовавшего в Петербурге с 1872 г. предприятия «Паровая фабрика шоколада и конфетъ “Жоржъ Борманъ”» открыта «Первая государственная конфетно-шоколадная фабрика имени революционерки Конкордии Самойловой». Всем в СССР была известна ее продукция — это торты и пирожные магазина «Север» (бывший «Норд» на Невском) с медведем на упаковке. 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.: /Глущенко 2010; Сюткин, Сюткина 2012/).

Структура питания как эскиз гастрономического портрета Петербурга

Что едят сегодня петербуржцы? Есть ли особые черты в структуре их питания? Насколько петербуржцы питаются правильно? Эти вопросы — в центре нашего внимания в этой части статьи. В 2013 г. Росстат начал исследовать пищевые рационы российских регионов, поэтому мы пользуемся данными статистики (в нашем случае данные Петростата о питании петербуржцев, см. табл. 1). Как получают такие данные? Эти исследования, организованные по методу случайной выборки, основываются на обследовании домохозяйств (в Санкт-Петербурге было изучено 930 домохозяйств). Так что статистические исследования в принципе мало отличаются от социологических.

Сравним потребление продуктов питания по Российской Федерации и Петербургу: средний петербуржец в сравнении с жителем Российской Федерации меньше потребляет хлебных продуктов (туда статистики относят не только хлеб и булку — для петербуржцев хлеб только черный, ржаной, а булка только из белой пшеничной муки, но и все крупы, макароны и пр.)

Таблица 1

Среднедушевое потребление продуктов питания, кг, значение показателя за год, Санкт-Петербург, 2014

Хлебные продукты	77
Мясо и мясопродукты	78,6
Рыба и рыбопродукты	18,6
Молоко и молочные продукты, л	339,2
Яйца, шт.	235
Масло растительное и другие жиры	8,4
Фрукты и ягоды	92,4
Овощи и бахчевые	119,2
Картофель	52,1
Сахар	29,9

Источник: (Среднедушевое потребление продуктов питания 2014).

и картофеля; намного больше потребляет молока и кисломолочных продуктов; больше овощей и фруктов* и немного меньше сахара (хотя за последние годы прослеживается тенденция к увеличению его потребления). Как ни странно, в Петербурге меньше едят мяса (причем в 2010 г. у нас уже был показатель 95 кг в год, но после он постоянно снижался). Что совсем плохо и весьма странно для морского города — мы существенно меньше потребляем рыбы. Такой факт можно было бы объяснить, если уровень доходов петербургских жителей был бы ниже, чем в среднем по России, поскольку мясо и рыба относительно дороги, по сравнению с картофелем или крупами. Но уровень жизни и доходы в Петербурге выше, чем в среднем по России. В чем же дело?

Меньшее потребление мяса можно частично объяснить историческими традициями. Финно-угорская культура традиционно диктует потребление большого количества молока (хотя финское слово “maito” происходит от русского «молоко»), творога, сметаны, масла и сыра. Ведь Петербург и его окрестности в силу характерного северного климата никогда в имперский период не считался самодостаточным сельскохозяйственным регионом. Хлеб здесь не выращивали, а завозили из других губерний. При том что в соседней Финляндии карельский перешеек считался южным регионом и хлеб (рожь) там как раз выращивали. Но для России с ее хлебными регионами устойчивого земледелия экономически рационально было завозить хлеб, а петербургское губернское сельское хозяйство ориентировалось на молоч-

* Хотя до рациональных норм потребления мы все же не дотягиваем. Согласно рекомендациям Минздрава, нормы потребления овощей — 140 кг/год; фруктов — 100 кг (см. нормы Минздрава: /Узбекова 2016/).

ное животноводство. Финны в окрестностях Петербурга держали коров и коз, снабжая город молочными продуктами отличного качества. Именно благодаря финнам в кухне Петербурга появилось «чухонское масло» — всем известное сейчас сливочное масло, тогда соленое для длительного хранения, которое в русской московской кухне отсутствовало (было только топленое). А за сливочным маслом потом, конечно, пришли бутерброды. Таким образом, Петербург постепенно становился городом с повышенным потреблением молочной продукции, в рационе его жителей мясо, животный белок, заменялось частично молочной продукцией, молочным белком.

Именно так дело обстоит и сегодня, особенно петербурженки страстно любят молочные продукты. Потребление этих продуктов почти на 100 кг в год выше среднероссийского. Составляет ли это особенную черту потребления продуктов питания в Петербурге? Нам представляется, что да. Это подтверждается и статистическими данными развития сельского хозяйства в Ленинградской области: сегодня она на первом месте в России по молочной продуктивности коров. Молока в 2014 г. произведено 565,9 тыс. т — это лучший показатель в России. В Петербурге и Ленобласти самое высокое потребление молока на душу населения (впереди нас только Татарстан, Башкортостан и Карчаево-Черкесия, что объясняется культурой питания бывших кочевых народов, см: /Хабибуллина 1999; Тихомирова 2006/). Плохо это или хорошо? До недавнего времени считалось, что это положительная тенденция, но вот новые исследования генетиков показывают, что Россия (как и соседняя Финляндия) не являются странами молочной культуры, в отличие от Голландии, Франции и Германии. У многих россиян отсутствует ген расщепления лактозы, поэтому 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 пользе кисло-молочных продуктов, особенно домашнего приготовления, и о значении сыра, особенно твердых пород, незаменимого источника кальция для организма человека.

Что именно из молочной продукции, за исключением самого молока, предпочитают петербуржцы? Примерно 40 % молочной продукции — йогурты; по 25 % — творог и кефир; 10 % — сметана. Среди молочных брендов в Ленинграде с 1934 г. известен «Молочный комбинат № 1»*, с 1963 г. работает комбинат «Пискаревский» (молоко «Клевер»), сыр производит компания «Нева Милк» (бренд «Тысяча озер»), среди новых брендов молочных продуктов — «Молочная культура» (это уже продукция элитного каче-

* Нынешний «Петмол», сегодня входит в компанию «Данон», производитель известного бренда молочной продукции «Простоквашино».

ства). Но более всего из молочных продуктов известно ленинградское-петербургское мороженое (завод «Петрохолод»), а из современных брендов мороженого — «Талосто».

Почему петербуржцы, жители морского и речного города, относительно мало потребляют рыбы? Как ни странно, потребление рыбы зависит не столько от близости к морю, сколько от культуры потребления рыбы. В России больше всего рыбы потребляет Дальний Восток — добывающий регион, здесь сосредоточено около 70 % от всего объема вылова рыбы в РФ. Но меньше всех рыбы потребляет Крым! Хотя полуостров окружен Черным и Азовским морями. Разве это не удивительно? Парадоксально, но Петербург так и не стал настоящим морским городом. Даже все значимое архитектурное пространство обращено здесь не к морю, а к реке. Мы не исключение, в мире тоже есть такие города, расположенные у моря, но не принимающие его. Самый яркий пример — Буэнос-Айрес, где вся береговая линия занята портом, а вся значимая архитектура сосредоточена внутри городского пространства. Такой же Шанхай — до моря там не добраться. В Петербурге Финский залив власти все время стремятся засыпать и превратить в сушу. В отличие от соседнего Хельсинки, в Петербурге совсем не распространены любительское мореходство, яхтенный спорт, лодки и вся инфраструктура, с ними связанная. В определенной степени это объясняется тем, что в зимнее время залив замерзает, а осенью и весной погода не благоприятствует мореходству.

Низкое потребление рыбы можно объяснить также относительно высокой ценой на эту продукцию. Не способствует повышению потребления рыбы и современная экономическая ситуация: половина выловленной в РФ рыбы уходит на экспорт, поскольку цены за границей выше. Что касается потребления местной рыбы, то ухудшение экологической ситуации в Неве, Ладожском озере и Финском заливе губительно влияет на местное рыболовство (Галкина 2015). Тем не менее Петербург, хоть и мало потребляет рыбы сегодня, но известен своими рыбными блюдами: это в первую очередь корюшка — скорее ленинградская, чем петербургская рыбка, ставшая сверхпопулярной в голодные годы для города, а также ладожские сиг и судак (и рыбные котлеты, из них изготовленные), гатчинская форель, балтийская килька, ряпушка, миноги (водившиеся в Сестрорецке, но теперь их привозят из Нарвы, они тоже прочно ассоциируются с петербургской рыбой).

В сравнении с другими регионами Петербург потребляет меньше хлебных продуктов (77 кг/год против среднего по РФ 98 кг/год), это объясняют экономическими факторами: потребитель с более высокими доходами покупает больше мяса и молока, чем хлеба (Грешонков, Меркулова 2014). Однако дело не только в экономических факторах, а в сложившихся традициях потребления. Петербуржцы меньше едят с хлебом, меньше потребляют различных каш и макарон, а больше овощей.

Насколько сладкая жизнь в Петербурге? Средний объем потребления сахара по регионам РФ составил 31,7 кг, в Петербурге — 29,9 кг, что меньше среднего, но динамика настораживающая: потребление сахара в Петербурге возрастает (в Москве всего 23 кг/год).

Если проанализировать структуру питания петербуржцев (белки, жиры, углеводы), то оказывается, что в структуре питания жителя Петербурга содержится немного больше углеводов и немного меньше белков, чем считается оптимальным Всемирной организацией здравоохранения. Калорий петербуржцы, как мужчины, так и женщины, потребляют в среднем чуть больше, чем рекомендовано. Несмотря на это, ситуация вполне приемлемая и практически нормальная. В целом житель Петербурга явно не голодает, питается регулярно, достаточно и даже несколько больше, чем нужно.

Социальная дифференциация в питании петербуржцев

Насколько различается питание бедных и богатых в Петербурге? В целом социальное расслоение в Петербурге не так велико (особенно в сравнении с Москвой), коэффициент Джини в 2010 г. составлял 0,322. Тем не менее социальные различия в питании весьма существенные. Но носят они количественный, а не качественный характер. Интересно, что не только бедные слои населения недопотребляют мясо и рыбу (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), картофеля (на 15 %), сахара (на 11 %). И в то же время мяса — только на 15 % больше, а рыбы — всего на 11 %*. Еще удивительно, что одинокие жители Петербурга потребляют гораздо больше 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 или молока (в два раза больше, чем в семье из пяти человек)?

По стоимости продуктов питания петербуржцы тратят больше всего на мясо — 1560 р. в месяц на человека (на рыбу всего 416 руб.); затем — на молоко 1155 р., но много и на хлеб — 931 р. (Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга 2015). Сколько расходуется в среднем на питание? Стоимость минимального набора продуктов питания в Санкт-Петербурге в марте 2016 г. составила 4416 руб. Что могут себе позволить из еды петербуржцы? В статистическом исследовании за 2013 г. выявлено, что не могут позволить себе еду с мясом, рыбой или птицей через

* Данные Петростат за 2014 г.: (Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга 2015).

день 16,5 % опрошенных, фруктов через день не в состоянии купить 12,2 % петербуржцев, для пенсионеров эта доля существенно выше — 52 и 43 % соответственно (Выборочное исследование рациона питания населения 2013).

Как связаны питание, доходы и избыточный вес? Каждый четвертый россиянин страдает ожирением, а излишний вес имеют 50 % мужчин и 60 % женщин старше 30 лет. В лидерах Московская область — 30 % людей с ожирением. В Северо-Западном федеральном округе ожирением страдают 29,73 % женщин и 18,5 % мужчин, что ниже, чем на Урале и в Сибири, но намного выше, чем на Северном Кавказе или в Удмуртии. 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, см.: /Козырева, Сафронова, Старовойтов 2014: 143, 146, 150/) Интересно, что доля людей с ожирением мало зависит от доходов: в социальном слое самых бедных их 19 %, но и у самых богатых 23,4 %, а вот образование существенно влияет на индекс массы тела — лучшие показатели у людей с высшим образованием (Гремченко, Рощина 2016: 145–146).

Причин ожирения много: экономическая доступность дешевой и мало-полезной пищи, нерациональное отношение к питанию, отсутствие кулинарной культуры, низкая физическая активность и прочее. Но самое главное — высокая доля сверхжирной пищи в рационе (в самых «тучных» регионах — до 38 % жира в пище). Как и в целом по России, в Петербурге потребляют много мясных продуктов с высокой долей жира (по данным выборочного обследования рациона питания в Петербурге за 2013 г., колбасные изделия и сосиски ежедневно или несколько раз в неделю едят 38 % опрошенных). 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 один раз в неделю — 10 %.

Не способствует здоровью и потребление алкогольных напитков: данные Российского мониторинга экономического положения и здоровья населения НИУ ВШЭ (RLMS-HSE) за 2014 г. свидетельствуют, что пьющих у нас 53,6 % мужчин, 35 % женщин и 3,3 % подростков (в эту категорию занесли 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 (Козырева, Смирнов, Соколова 2016: 101). Что касается алкогольных напитков, то 24,4 % петербуржцев сообщили в нашем исследовании, что вообще не пьют алкогольных напитков (хотя одно дело говорить, что не пьют, другое — действительно не употреблять). Для подтверждения мы спрашивали,

что вы пили вчера (день недели среда), 60,4 % ответили, что вчера не употребляли алкогольных напитков. Далее предпочтения выстроились в таком виде: крепкий алкоголь (водка, коньяк, ликеры, наливки и т.д.) — 7,8 %, пиво — 4,8%, вино и шампанское — 9,2 %, коктейли — 0,7 %, самодельный алкоголь — 0,8%. Есть и другие проблемы: 20 % детей 12–13 лет ежедневно или несколько раз в неделю потребляют «Кока-колу», «Спрайт», «Фанту» и другие сладкие газированные напитки, но и среди 16–29-летних эта доля чрезвычайно велика — 17 %.

Режимы питания

Насколько петербуржцы придерживаются здорового питания? Каких-либо диет? В основном россияне питаются регулярно: 57,4 % женщин и 48,9 % мужчин отвечают, что питаются не реже, трех раз в день, 17,3 % женщин и 22,9 % мужчин питаются скорее нерегулярно; и только около 4 % никогда не питаются регулярно (Козырева, Сафронова, Старовойтов 2015: 158–160). Наши респонденты также отвечают в интервью, что питаются скорее регулярно: *«Ем 3–4 раза в день. Стандартно завтрак, обед, ужин, если голоден, могу еще раз перекусить в течение дня»* (мужчина, 28 лет, не женат, образования высшее). По данным телефонного опроса мы обнаружили, что в Петербурге 2 % вегетарианцев, 5,5 % жителей придерживаются лечебной диеты по рекомендации врача, низкоуглеводной диеты — 4,7 %, бессолевой диеты — 1,8 %, спортивное питание предпочитают 2,5 % жителей. Принимали в течение последнего года витамины и биологически активные добавки почти 50 % петербуржцев, что намного выше, чем в среднем по России. Но вот здоровье петербуржцев оставляет желать лучшего: о диабете и повышенном уровне сахара в крови сообщили 5,5 % петербуржцев (4,8 % в среднем в РФ, в Москве 4,0 %), о повышенном уровне холестерина — 8,9 % петербуржцев (7,4 % — в РФ; 6,7 % — в Москве), о заболеваниях желудка — 16,7 % петербуржцев (16,1 % — в РФ; 10,7 % — в Москве), об аллергии — 11 % петербуржцев (7,3 % — в РФ; 7,0 % — в Москве). Может, петербуржцы слишком мнительны? Но по показателям субъективной оценки своего здоровья как раз петербуржцы выглядят лучше, чем в среднем в РФ: только 8 % петербуржцев оценили свое здоровье как плохое, в отличие от 13 % в среднем в РФ. Все это говорит о том, что, несмотря на более внимательное отношение петербуржцев к своему питанию, многое еще предстоит сделать, ведь 75 % ответили нам, что не придерживаются никакой системы в питании. Интересно, что женщины более активны в предпочтении здорового питания, но и процент женщин, имеющих излишний вес, больше в сравнении с мужчинами. То есть здоровое питание, весьма вероятно, выбирают женщины с избыточным весом.

Мы спросили наших респондентов: «А что такое, правильное питание, для вас?» Большинство знает, что это такое, отвечают, что это режим пита-

ния, распорядок, система, структура питания (белки, жиры, углеводы). А вот когда мы продолжаем: «А вы лично питаетесь правильно?» — большинство респондентов отвечают, что стараются питаться правильно, но не получается. «*Не сказала бы. Думаю, правильное питание дорого для моей семьи*» (женщина, 58 лет, разведена, образование высшее). «А откуда вы берете информацию о правильном питании?» Оказывается, что источник — это интернет, тренер по фитнесу, Джейми Оливер, Елена Малышева. Никто не назвал Институт питания АМН РФ, один респондент выразил общее мнение: «Врачей не люблю. И не слушаю».

Меню петербуржцев и петербургская ресторанный культура

Что едят дома на завтрак, в обед и на ужин? Обычно россияне мало времени уделяют завтраку — едят «на ходу», бутерброды (64 %), чай (70 %), кофе предпочитают гораздо меньше — 44 %, каши готовят 28 % опрошенных, яичницу — 26 %. Правильно завтракают (мюсли, овсяные хлопья, фрукты) только 3 % (данные Левада-Центр: /Питание россиян 2008/). Наше исследование показывает, что на завтрак 35 % петербуржцев предпочитают разнообразные каши, что неплохо, но 60 % — бутерброды, что, конечно, быстро, но вряд ли правильно. Обед обязательно включает в себя суп. На второе — мясо или птица (60 %), рыба (15 %) с гарниром (у 30 % — картофель). 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 в основном 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» (Ганскау, Минина 2014: 188). По данным нашего исследования, *половина жителей Петербурга удовлетворены качеством своего питания*, но с возрастом эта доля падает, наших пенсионеров совершенно не устраивает то, что они едят.

В России 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 за 2011 г.: /Особенности национального питания 2012/). В Петербурге, по данным исследования Петростатом рациона питания, не посещали кафе, рестораны, предприятия быстрого питания за последние 12 месяцев

50 % опрошенных. По нашим данным, 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 покупают 20,9 % опрошенных. Интересно посещение заведений быстрого питания, типа «МакДональдс», «KFC» и других: 44 % опрошенных посещают такие заведения (в Москве этот показатель еще выше — 58,1 %), 6 % — один или несколько раз в неделю, 22,8 % — один или несколько раз в месяц. 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 %) (Козырева, Сафронова, Старовойтов 2015: 151). По данным нашего опроса, столовую каждый день или 2–3 раза в неделю посещают почти треть петербуржцев, кафе — 17 %, ресторан — 10 % (раз в неделю уже 15 %), фаст-фуд — 15 %, стрит-фуд — 12 %.

Сколько всего заведений общепита в Петербурге? Примерно пять с половиной тысяч (в Москве гораздо больше — около 12 тыс.), 84 посадочных места на 1000 жителей (в Москве гораздо меньше за счет большего количества населения — около 50 мест на 1 тысячу, в среднем в Европе — около 60 мест). Причем тенденция открытий/закрываний положительная, например в 2017 г. открылось 312 заведений, а закрылось только 184. 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. В целом явно прослеживается 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.

Ресторанная культура в Петербурге развита достаточно хорошо. Конечно, по количеству заведений общепита и по стоимости среднего чека Петербург 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. Мы бы выделили две характерные черты ресторанной культуры Петербурга: развитие этнического направления (сначала итальянские, затем японские, потом кавказские и узбекские рестораны, а сейчас китайские рестораны) и создание ресторанов высокой кухни по демократическим ценам («Duo Gastrobar», «Gras» и др.) Такое движение подтверждает нашу гипотезу: *петербургская публика не обладает значительным денежным капиталом, и в то же время характеризуется большим запасом культурного капитала, так формируется специфическая черта петербургской ресторанной куль-*

туры, которая во многом характеризует и гастрономический портрет города. Мы попросили наших респондентов назвать любимый ресторан в Санкт-Петербурге, и вот как распределились места: 1 — «Токио Сити», 2 — «Евразия», 3 — «Две палочки». Заметим, что все это рестораны этнической кухни.

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 петербуржцы отмечают и миногу, и ладожского сига, и шпроты. Среди петербургских блюд респонденты называют салат оливье, винегрет, бефстроганов, а среди сладостей — пышки. Может быть, в действительности это не совсем петербургские блюда, но в сознании жителей они привязаны к Петербургу, на что и надо делать ставку. Город должен иметь свое гастрономическое лицо, и если нет специфически петербургских блюд, то может стоит их выдумать? Например, в одной из кофейен города подают кофе по-петербургски. Это миф, но ведь заманчивый? Есть и забавные моменты в петербургской гастрономической идентичности. Опрошенные нами в Петербурге китайцы, в основном студенты, среди блюд петербургской кухни почему-то выделяют шаверму.

Общение за едой и социальная ситуация

Для социологии питания еда — это коммуникация, процесс социализации, дифференциации и интеграции общественных групп. Удивительно, что наши петербургские респонденты часто отмечали, что едят в одиночестве. Обычно завтракают в одиночестве, а вот обедают на работе в компании коллег. Но для семейных людей еда вместе — способ социализации, возможность пообщаться и поддерживать хорошие отношения друг с другом. На вопросы: «Приняты ли семейные обеды? Есть ли ритуалы питания?» — обычно отвечают, что раньше были приняты, а сейчас меньше — только по праздникам, на Новый год или на дни рождения. *«Нет. Теперь нет. Уже нет. Раньше было. Ужасно, конечно, что теперь так»* (женщина, 45 лет, разведена, образование средне-специальное). Ритуалов питания никаких нет. Все отвечают на этот вопрос просто: «Моем руки перед едой». Спрашиваем: «Едите с ножом и вилок?» Частый ответ, что дома — только вилок, а нож и вилка для выхода, для ресторана. *«Ну когда хочу почувствовать себя аристократом, то беру и нож, и вилку. Руками не ем, я не викинг»* (мужчина, 26 лет, не женат, образование высшее). Руками обычно едят пироги или пиццу.

Спрашиваем о гендерных стереотипах питания: «Что едят женщины, и что — мужчины?» Обычный ответ вполне вписывается в концепцию стереотипов, отмеченных П. Бурдьё: женщины едят легкое, рыбу и салатики, конфеты и шампанское, а мужчинам нужно сытное, жирное и жареное — мясо,

гарнир обязателен. *«Женщины едят больше сладкого, любят шампанское, шоколад, конфеты, более разборчивы в еде, у них тонокое обоняние. Мужчине не так важно, какое качество, как женщине»* (мужчина, 66 лет, высшее образование). *«По-моему, женщины — чаще овощи, фрукты, выпечку. А мужчины — мясо, макароны, картошку жареную, пельмени»* (женщина, 58 лет, образование среднее). Кто готовит: мужчина или женщина? Оказывается, готовит чаще женщина, в компетенцию мужчин входят мясо и шашлыки.

Питание — символическая практика, оно наполнено смыслами, переживаниями, мифами. Еда — это общение? *«Общение, совместная трапеза и совместная готовка помогают стать ближе с человеком. Сидеть с друзьями за столом и молчать — это крайне странно. На любых праздниках/застольях люди сидят вместе и постоянно что-то обсуждают»* (мужчина, 28 лет, не женат, образование высшее). Когда мы спрашивали респондентов, о чем вы говорите за едой, то многие воспринимали такой вопрос как странный. Как мы видели, часто за столом говорят именно о еде — ее качестве, характеристике блюд, как приготовлено и прочее. Это, так сказать, технические разговоры. Но разговоры зависят от того, кто за столом и что с этим человеком можно обсуждать. *«Я думаю, как обычно, тему разговора определяет наиболее настойчивый. Безусловно, разговор, как правило, носит поверхностный характер, это разговоры в общем-то ни о чем, о сиюминутных новостях и т.д. Чего-то серьезного ждать от подобных бесед не стоит»* (мужчина, 33 года, не женат, незаконченное высшее). *«О жизни. О планах (что с тобой или с другим произошло). Сплетни, опять же»* (мужчина, 21 год, не женат, образование среднее).

Общие выводы

Итак, как выглядит Петербург на гастрономической карте мира? Какие характерные черты его гастрономического портрета?

Во-первых, мы хотим подчеркнуть, что Петербург, как мы показали, имеет свое гастрономическое лицо, питание петербуржцев отличается от питания жителей других городов и регионов. Это проявляется как в структуре потребления продуктов питания, так и в особенностях предпочтения кухни, что обусловлено как историческими, географическими, так и социально-культурными факторами. В то же время все же портрет Петербурга несильно отличается от гастрономического портрета российского города (например, Москвы). *Петербуржцы, хоть и жители самого большого северо-западного города России, но прежде всего россияне, а потом уже петербуржцы, что отражается и в их гастрономических и кулинарных предпочтениях.*

Во-вторых, нет никакого единого гастрономического портрета Петербурга, в разные эпохи он отличался: имперский Петербург — одно, Ленинград советского времени — совершенно другое, современный Петербург — третье.

Однако нельзя отрицать и преемственности в развитии гастрономических традиций города на Неве. *Кухня и гастрономия Петербурга, безусловно, оказали важнейшее влияние на развитие кулинарной культуры России.*

В-третьих, по своему гастрономическому характеру *Петербург — типичный европеец, и лишь только в самой малой степени азиат*: сказывается общая европейская культурная традиция питания, развивающаяся последние 500 лет. Вместе с Европой мы освоили практически одновременно американские и азиатские продукты питания (картофель, томаты, перец, рис, чай, кофе и др.). В последнее время Петербург превращается в глобальный город с глобальной гастрономической культурой.

В-четвертых, экономическая составляющая гастрономической культуры также придает Петербургу общероссийские черты. За последние два десятилетия рыночных преобразований питание россиян и петербуржцев изменилось в лучшую сторону. Рынок продовольствия сделал свое дело: полки магазинов наполнены продуктами. Но пока *по структуре питания мы все же отстаем от развитых стран в потреблении животного белка — мяса и особенно рыбы*, не хватает свежей зелени и фруктов, петербуржцы, как и все россияне, злоупотребляют мясными полуфабрикатами с высокой степенью жирности — сосисками, колбасами, пельменями, замороженными котлетами и прочим. Не спасает и рост дохода: *чем богаче петербуржцы, тем больше нездорового питания* (например, больше походов в ресторан быстрого питания). Расходы на питание в Петербурге сравнительно высоки — около трети всех расходов домохозяйств. А вот расходы на «выход в свет» — посещение кафе и ресторанов — относительно низкие, не более 3–5 %. Среди петербуржцев половина опрошенных не посещали кафе и рестораны за последний год. *Среди всех социальных слоев больше всего ограничены в питании пенсионеры*: половина из них не может себе позволить каждый день есть мясо, рыбу, птицу или фрукты.

В-пятых, среди характерных черт потребления продуктов питания необходимо отметить, что *петербуржцы, в отличие от россиян, и особенно петербурженки, потребляют намного больше молочных продуктов*. Исторически развитие молочной культуры было связано с развитием молочного животноводства в регионе, влиянием финно-угорской культуры питания (сливочное масло и сметана), воздействием европейской кулинарии на развитие собственных традиций. А вот превратить Петербург в город морской кулинарии, к сожалению, не удалось: потребление рыбы и морепродуктов ниже средних показателей. Тем не менее среди специфических петербургских продуктов питания жители выделяют именно корюшку, а также ладожского сига и сестрорецкую миногу. Среди характерных брендов продуктов питания — «сделано в Петербурге» — жители выделяют молоко «Петмол», мороженое «Петрохолод», конфеты «Мишка на Севере», пиво «Балтика».

В-шестых, большинство петербуржцев предпочитают русскую и советскую кухню, но также абсолютно открыты влияниям «истернизации» питания — японской и китайской кухне, с советских времен сохраняет свои позиции кавказская и среднеазиатская кухня. На ресторанный культуру Петербурга влияет специфическое соотношение экономического и культурного капиталов: *петербургская публика, а за ней и рестораторы, увлекаются этническими мотивами в кулинарии*. Также мы в качестве характерной черты отмечаем стремление петербургских рестораторов представить недорогую авторскую кухню с интересным набором блюд и подачей.

В целом формирование петербургской гастрономической культуры, правильного и здорового питания, восстановление традиций домашней русской кухни, создание отличного по качеству, интересного и недорогого общественного питания — важнейшая задача для Петербурга на ближайшие десятилетия.

Выражение благодарности

Статья подготовлена при финансовой поддержке РФФИ в рамках исследовательского проекта № 17-03-00631 «Повседневные практики питания и здоровье населения (на примере Санкт-Петербурга и Ленинградской области)».

Литература

Бродель Ф. (1986) *Материальная цивилизация, экономика и капитализм. XV–XVIII вв.* М.: Прогресс.

Веселов Ю.В. (2014) Социология питания: теоретические основания. *Проблемы теоретической социологии*. Под ред. А.О. Бороноева. СПб.: Изд. центр экономического факультета СПбГУ, 10: 168–199.

Веселов Ю.В. (2015) Повседневные практики питания. *Социологические исследования*, 1: 95–104.

Волчкова Л.Т., Ганскау Е.Ю. (2001) Образцы семейного питания как фактор формирования социальных отношений и потребительских предпочтений на рынке продовольствия. *Телескоп: журнал социологических и маркетинговых исследований*, 1: 34–49.

Волчкова Л.Т., Минина В.Н., Ганскау Е.Ю., Волчков А.Н. (2000) *Стратегии потребительского поведения населения на рынке продовольственных товаров Санкт-Петербурга*. СПб.: Петрополис.

Ганскау Е.Ю. (2001) Образцы потребления продуктов питания в Санкт-петербургских семьях. *Социология потребления*. Под ред. Л.Т. Волчковой, Ю. Гронова, В.Н. Мининой. СПб.: Социол. об-во им. М.М. Ковалевского: 109–129.

Ганскау Е.Ю., Минина В.Н., Семенова Г.И., Гронов Ю.Е. (2014) Повседневные практики питания жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области. *Журнал социологии и социальной антропологии*, 1 (72): 41–58.

Ганскау Е.Ю., Минина В.Н. (2015) Правильный обед глазами петербуржцев. *Журнал социологии и социальной антропологии*, 1 (78): 83–99.

Глуценко И.В. (2010) *Общепит. Микоян и советская кухня*. М.: Высшая школа экономики.

Гремченко Е.П., Рощина Я.М. (2016) Факторы склонности к здоровому образу жизни. *Вестник Российского мониторинга экономического положения и здоровья населения НИУ ВШЭ (RLMS-HSE)*. Отв. ред. П. М. Козырева. М.: Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики», 6: 118–163.

Грешонков А.М., Меркулова Е.Ю. (2014) Анализ потребления продуктов питания по регионам РФ. *Социально-экономические явления и процессы*, 11: 54–62.

Зиммель Г. (2010) Социология трапезы. *Социология: теория, методы, маркетинг*, 4: 187–192.

Капати А., Монтанари М. (2006) *Итальянская кухня. История одной культуры*. М.: Новое литературное обозрение.

Козырева П.М., Сафронова А.М., Старовойтов М.Л. (2014) Анализ фактического питания и пищевого статуса различных групп населения. *Вестник Российского мониторинга экономического положения и здоровья населения НИУ ВШЭ (RLMS-HSE)*. Отв. ред. П.М. Козырева М.: Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики», 4: 131–166.

Козырева П.М., Смирнов А.И., Соколова С.Б. (2016) Распространенность практик здорового образа жизни. *Вестник Российского мониторинга экономического положения и здоровья населения НИУ ВШЭ (RLMS-HSE)*. Отв. ред. П.М. Козырева М.: Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики», 6: 96–118.

Кравченко С.А., Зарубина Н.Н. и др. (2017) *Социология питания: традиции и трансформации*. М.: МГИМО.

Лотман Ю.М., Погосян Е.А. (2006) *Великосветские обеды. Панорама столичной жизни*. СПб.: Изд-во Пушкинского фонда.

Монтанари М. (2008) *Голод и изобилие. История питания в Европе*. СПб.: Alexandria.

Сохань И.В. (2011) Особенности русской гастрономической культуры. *Вестник Томского государственного университета. Серия «Философия, социология, политология»*, 347: 61–68.

Сюткина О., Сюткин П. (2012) *Непридуманная история русской кухни*. М.: АСТ, Corpus.

Хабибуллина А.Р. (1999) *Башкирская народная пища: дис. ... канд. ист. наук* [<http://www.disscat.com/content/bashkirskaya-narodnaya-pishcha#ixzz4tbNze6PF>] (дата обращения 01.04. 2018).

Элиас Н. (2001) *О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования*. М., СПб.: Университетская книга.

Bourdieu P. (1984) *Distinction*. L.: Routledge.

Barthes R. (1997) Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: Counihan C., Van Esterik P. (eds.) *Food and Culture*. N.Y.: Routledge: 20–27.

Goody J. (1982) *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Richards A. (1995) *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia*. Munster, Hamburg: LIT Verlag.

Источники

Выборочное исследование рациона питания населения (2013). *Росстат* [http://www.gks.ru/free_doc/new_site/food1/survey0/index.html] (дата обращения: 01.04.2018).

Галкина Ю. (2015) Под чужую удочку: что происходит с рыбой в Петербурге. *The Village* [<http://www.the-village.ru/village/city/situation/223581-fish>] (дата обращения: 01.04.2018).

Особенности национального питания (2012). *Ромир мониторинг* [http://romir.ru/studies/411_1353960000/] (дата обращения: 01.04.2018).

Питание россиян (2008). *Левада-Центр* [<http://www.levada.ru/2008/08/06/pitanie-rossiyan/>] (дата обращения: 01.04.2018).

Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Санкт-Петербурга (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств) (2015). *Статистический бюллетень*. СПб.: Петростат [<http://petrostat.gks.ru>] (дата обращения: 01.04.2018).

Среднедушевое потребление продуктов питания (2014). *Росстат* [<http://www.gks.ru/dbscripts/cbsd/dbinet.cgi>] (дата обращения: 01.04.2018).

Узбекова А. (2016) Минздрав обновил нормы потребления пищевых продуктов. *Российская газета* [<https://rg.ru/2016/08/25/minzdrav-obnovil-normy-potrebleniia-pishchevuh-produktov.html>] (дата обращения: 01.04.2018).

Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона (1890). *Российская универсальная энциклопедия*. СПб.: Акционерное издательское общество Ф.А. Брокгауз — И.А. Ефрон.

FOOD AND WE: GASTRONOMIC PORTRAIT OF SAINT PETERSBURG

*Yuri Veselov**, *Gleb Chernov*

Saint Petersburg University, Saint Petersburg, Russia

Citation. Veselov Y., Chernov G. (2018) Eda i my: gastronomichesky portret Peterburga [Food and we: gastronomic portrait of Saint Petersburg]. *Zhurnal sotsiologii i sotsialnoy antropologii* [The Journal of Sociology and Social Anthropology], 21(1): 182–209 (in Russian). <https://doi.org/10.31119/jssa.2018.21.1.8>

* Corresponding author. E-mail: yurivitalievichveselov@yahoo.com

Abstract. What do people of St. Petersburg eat? What are their taste preferences? Are there any significant differences in the St. Petersburg cuisine? What food can be considered as specific St. Petersburg food? Can we reveal our food patriotism? What is the restaurant world of Petersburg? This article is devoted to these questions. From the standpoint of the sociology of nutrition, we analyze the basic social practices of nutrition in St. Petersburg. We want to show that St. Petersburg as a cultural capital of Russia has its own face in the field of gastronomy and culinary. In the very focus of our article are the processes of social differentiation of nutrition. We also want to show that the culture of nutrition is an important factor in ensuring healthy eating and public health.

First, we consider the subject field of the sociology of food and its theoretical background — functionalism, positivism, activism, materialism, structuralism and poststructuralism; we raise the question of the possibility of revealing the gastronomic identity in the era of globalization of food and tastes; then we study the structure of nutrition of St. Petersburg residents (based on Rosstat and Petrostat statistics); the ratio of protein-fat-carbohydrates in the diet and its compliance with the norms of the World Health Organization; further we explore the regimens of nutrition; social differences in nutrition (what the poor and the rich eat, young and old); consider eating out; the relationship between health and nutrition; attitudes towards food (based on the data of our own empirical study); for the first time in this article, we publish the popularity rating of local restaurants, based on the representative telephone survey of St. Petersburg residents; in conclusion, we analyze the nutrition problems and give some recommendations for a healthy diet.

Keywords: sociology of nutrition, Petersburg, social nutrition practices; taste; food; cooking; gastronomy.

Acknowledgments

The article was prepared with the financial support of the RFBR within the framework of the research project No. 17-03-00631 “Daily nutrition practices and public health (on the example of St. Petersburg and the Leningrad region)”.

References

- Barthes R. (1997) Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: Counihan C., Van Esterik P. (eds.) *Food and Culture*. New York: Routledge: 20–27.
- Bourdieu P. (1984) *Distinction*. London: Routledge.
- Braudel F. (1986) *Material'naya tsivilizatsiya, ekonomika i kapitalizm*. XV–XVIII vv. [Material civilization, economics and capitalism. XV–XVIII centuries]. Moscow: Progress (in Russian).
- Elias N. (2001) *O protsesse tsivilizatsii. Sotsiogeneticheskiye i psikhogeneticheskiye issledovaniya* [On the process of civilization. Sociogenetic and psychogenetic studies]. Moscow, Saint Petersburg: Universitetskaya kniga (in Russian).
- Ganskau Y.Y. (2001) Obraztsy potrebleniya produktov pitaniya v sankt-peterburgskikh sem'yakh [Samples of food consumption in St. Petersburg families]. In: *Sotsiologiya potrebleniya* [Sociology of Consumption]. Pod red. L.T. Volchkovoy, Y. Gronova, V.N. Mininoy. Saint Petersburg: Sotsiol. ob-vo im. M.M. Kovalevskogo: 109–129 (in Russian).
- Ganskau Y.Y., Minina V.N., Semenova G.I., Gronov Y. (2014) Povsednevnyye praktiki pitaniya zhitel'ey Sankt-Peterburga i Leningradskoy oblasti [Daily nutrition practices for residents

of St. Petersburg and the Leningrad region]. *Zhurnal sotsiologii i sotsial'noy antropologii* [Journal of Sociology and Social Anthropology], 1(72): 41–58 (in Russian).

Ganskau Ye.Yu., Minina V.N. (2015) Praviľnyy obed glazami peterburzhtsev. [The right dinner in the eyes of the Petersburgers]. *Zhurnal sotsiologii i sotsial'noy antropologii* [Journal of Sociology and Social Anthropology], 1(78): 83–99 (in Russian).

Glushchenko I.V. (2010) *Obshchepit. Mikoyan i sovetskaya kukhnya* [Public catering. Mikoyan and the Soviet cuisine]. M.: Vysshaya shkola ekonomiki (in Russian).

Goody J. (1982) *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Gremchenko Y.P., Roshchina Y.M. (2016) Faktory sklonnosti k zdorovomu obrazu zhizni [Factors of a propensity for a healthy lifestyle]. *Vestnik Rossiyskogo monitoringa ekonomicheskogo polozheniya i zdorov'ya naseleniya NIU VSHE (RLMS-HSE)* [Bulletin of the Russian Monitoring of the Economic Situation and Public Health of the Higher School of Economics (RLMS-HSE)], 6: 118–163 (in Russian).

Greshonkov A.M., Merkulova Y.Y. (2014) Analiz potrebleniya produktov pitaniya po regionam RF. [Analysis of food consumption by regions of the Russian Federation] *Sotsial'no-ekonomicheskiye yavleniya i protsessy* [Socio-economic phenomena and processes], 11: 54–62 (in Russian).

Kapatti A., Montanari M. (2006) *Ital'yanskaya kukhnya. Istoriya odnoy kul'tury* [Italian cuisine. The history of one culture]. Moscow: Novoye literaturnoye obozreniye (in Russian).

Khabibullina A.R. (1999) *Bashkirskaya narodnaya pishcha (dissertatsiya na soiskaniye uchenoy stepeni kandidat istoricheskikh nauk)* [Bashkir folk food (dissertation for the degree of candidate of historical sciences)] [<http://www.dissercat.com/content/bashkirskaya-narodnaya-pishcha#ixzz4tbNze6PF>] (accessed: 01.04. 2018) (in Russian).

Kozyreva P.M., Safronova A.M., Starovoytov M.L. (2014) Analiz fakticheskogo pitaniya i pishchevogo statusa razlichnykh grupp naseleniya [Analysis of actual nutrition and nutritional status of various population groups]. *Vestnik Rossiyskogo monitoringa ekonomicheskogo polozheniya i zdorov'ya naseleniya NIU VSHE (RLMS-HSE)* [Bulletin of the Russian Monitoring of the Economic Situation and Public Health of the Higher School of Economics (RLMS-HSE)], 4: 131–166 (in Russian).

Kozyreva P.M., Smirnov A.I., Sokolova S.B. (2016) Rasprostranennost' praktik zdorovogo obraza zhizni [The spread of practices of a healthy lifestyle]. *Vestnik Rossiyskogo monitoringa ekonomicheskogo polozheniya i zdorov'ya naseleniya NIU VSHE (RLMS-HSE)* [Bulletin of the Russian Monitoring of the Economic Situation and Public Health of the Higher School of Economics (RLMS-HSE)], 6: 96–118 (in Russian).

Kravchenko S.A., Zarubina N.N. i dr. (2017) *Sotsiologiya pitaniya: traditsii i transformatsii* [Sociology of Nutrition: Traditions and Transformations]. Moscow: MGIMO (in Russian).

Lotman Y.M., Pogosyan Y.A. (2006) *Velikosvetskiye obedy. Panorama stolichnoy zhizni*. [The Great Lunches of High Society. Panorama of the Metropolitan Life.] Saint Petersburg: Izd-vo Pushkinskogo fonda (in Russian).

Montanari M. (2008) *Golod i izobilie. Istoriya pitaniya v Yevrope*. [Hunger and Abundance. History of Nutrition in Europe]. Saint Petersburg: Alexandria (in Russian).

Richards A. (1995) *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia*. Munster, Hamburg: LIT Verlag.

Simmel G. (2010) Sotsiologiya trapezy [Sociology of the meal]. *Sotsiologiya: teoriya, metody, marketing* [Sociology: theory, methods, marketing], 4: 187–192 (in Russian).

Sokhan I.V. (2011) Osobennosti russkoy gastronomicheskoy kul'tury [Features of Russian gastronomic culture]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya "Filosofiya, sotsiologiya, politologiya"* [Bulletin of Tomsk State University. Series "Philosophy, sociology, political science"], 347: 61–68 (in Russian).

Syutkina O., Syutkin P. (2012) *Nepridumannaya istoriya russkoy kuhni* [Unexpected history of Russian cuisine]. Moscow: AST, Corpus (in Russian).

Veselov Y.V. (2014) Sotsiologiya pitaniya: teoreticheskiye osnovaniya. [Sociology of Nutrition: Theoretical Foundations]. *Problemy teoreticheskoy sotsiologii* [Problems of theoretical sociology], pod red. A.O. Boronoyeva. Saint Petersburg: Izd. tsentr ekonomicheskogo fakul'teta SPbGU, 10: 168–199 (in Russian).

Veselov Y.V. (2015) Povsednevnyye praktiki pitaniya. [Everyday eating practices]. *Sotsiologicheskkiye issledovaniya* [Sociological studies], 1: 95–104 (in Russian).

Volchkova L.T., Ganskau Y.Y. (2001) Obraztsy semeynogo pitaniya kak faktor formirovaniya sotsial'nykh otnosheniy i potrebitel'skikh predpochteniy na rynke prodovol'stviya [Samples of family nutrition as a factor in the formation of social relations and consumer preferences in the food market]. *Teleskop: zhurnal sotsiologicheskikh i marketingovykh issledovaniy* [Telescope: Journal of Sociological and Marketing Research], 1: 34–49 (in Russian).

Volchkova L.T., Minina V.N., Ganskau Y.Y., Volchkov A.N. (2000) *Strategii potrebitel'skogo povedeniya naseleniya na rynke prodovol'stvennykh tovarov Sankt-Peterburga* [Strategies of consumer behavior of the population in the market of food products of St. Petersburg]. Saint Petersburg: Petropolis (in Russian).