

Корпоративная этика и дух еды: заметки по социологии потребления

Эти заметки содержат праздничные мысли праздного человека. Мысли праздного человека всегда вертятся вокруг одного и того же предмета — праздника, главным элементом которого является еда.

Еде не суждено существовать вечно: она быстро исчезает либо в желудках, либо в мусорном ведре. Несмотря на это, практика поедания всегда была, есть и будет одним из главных дел человеческих. Все люди вынуждены есть — и в этом смысле все они одинаковы и не слишком отличаются от животных. Но едят они разное, в разных местах, в разное время и в разных компаниях, и именно это составляет суть различий между людьми. Для нас всегда более важно не то, что снаружи человека, а то, что у него внутри. Поэтому социология потребления еды стоит ближе к фундаментальной истине о человеческой природе, чем бесконечные исследования презентаций и репрезентаций. На основании различий, которые выстраиваются при помощи практик поедания, можно было бы изучать групповые идентичности, коллективные действия, социальную стратификацию, мобильность и многое другое.

Наши повседневные упражнения по развитию социологического воображения подкрепляют уверенность в несомненной актуальности и практической применимости социологии потребления еды. Так, человек, который уверенно берет два ломтика хлеба к своей законной утренней овсянке, будет опознан нами как потомок рабочих или выходцев из сел и деревень. На фуршете после важной конференции вы сможете четко отделить профессоров-«западников» от борцов за память о правах человека только по тому признаку, что первые будут смело есть заплесневелый сыр, а последние потянутся к запотевшим бутылкам водки, рядом с которыми непременно будут стоять тарелки с ржаным хлебом. Это отличие вы заметите, даже несмотря на то, что и первые и вторые могут быть обладателями легкой бородатости (вариант: небритости) и мятых пиджаков. Вы сможете также многое сказать о социально-экономическом статусе семьи, как только узнаете, сколько мешков картошки съедается ее членами в зимний период (сам факт, что они это знают/не знают — уже показателен).

Примеры достойного применения социологии потребления еды можно множить и множить, но мы скромно остановимся на одном из них. Мы будем описывать практики потребления съестного в конкретном месте (ЦНСИ) среди конкретной группы людей (сотрудники ЦНСИ) и покажем, каким образом съедобное и съедаемое в ЦНСИ вписано в структуру повседневного взаимодействия его сотрудников.

Часть первая – топографическая

В этой части своих заметок о еде в Центре я покажу пространство, в которое вписаны практики поедания нашего института. Потребление снеди, припасов и съедобных гостинцев в нашем институте происходит на кухне. Кухня — это особое место, расположение которого в общей пространственной схеме офиса имеет решающее значение для взаимодействия всех сотрудников. Специфика локализации кухни заключается в том, что она, как и хабермасовская городская площадь с колодцем посередине, находится в центре офиса на перепутье дорог, ведущих из всех комнат и залов. Кухня является почти единственным стопроцентно публичным пространством в ЦНСИ. Подавляющая часть официальных, полуофициальных и совсем не официальных разговоров и переговоров происходит именно там. Для того чтобы ненавязчиво узнать новости, достаточно прийти на кухню, когда там пьют чай другие сотрудники. Кухня выполняет функцию буферной зоны между рабочими местами сотрудников и кабинетом директора. Незнакомцев в ЦНСИ сразу препровождают на кухню, где предлагают им налить себе кофе или чай, а потом, в зависимости от цели визита, либо оставляют их на кухне, либо отводят в семинарскую, либо направляют к директору. Значение кухни для работы в офисе поистине трудно переоценить, отчасти благодаря именно кухне рабочие места становятся «личным», приватным пространством тех сотрудников, которые сподобились это место получить. Если вы слишком заняты умственным трудом или не в настроении общаться, всегда можно взять чашку чая или кофе и уйти в свое приватное пространство, где никто, кроме секретаря, не будет посягать на ваш глубокомысленный покой. Это становится возможно постольку, поскольку есть открытое для всех публичное пространство кухни.

По всем правилам первобытного мышления, кухня в ЦНСИ находится практически там же, где туалеты. Однако вполне вероятно, что, на самом деле, это туалеты расположены рядом с кухней. Определить первичность функций в данном случае не представляется возможным точно так же, как ответить на вопрос, какой интерес (несомненно,

научный) наших отдельных сотрудников является доминирующим: туалеты или еда? Амбивалентность кухонно-туалетного пространства в офисе лишний раз доказывает, что потребление пищи — архетипическая практика, схожая во все времена и у всех народов, и что сотрудники ЦНСИ в этом смысле такие же, как все нормальные люди.

Продолжая описание декораций, в которых протекает процесс поедания в Центре, я считаю необходимым дать читателю представление об окружающей офис инфраструктуре, связанной с питанием. Рядом со зданием, в котором мы работаем, находится достаточное количество кафе, столовых и ресторанов, в которых можно сытно поесть. В зависимости от того, что хотят сделать сотрудники — утолить голод плотным и дешевым обедом или подороже отпраздновать какое-то событие, они идут либо в столовую напротив, либо в рестораны поблизости. В связи с этим, сегодня на кухне проходят, как правило, только перекусы, распитие чая, кофе, спиртного и фуршеты разной степени официальности — так как требуют небольших временных и денежных затрат. Более существенное питание и демонстративное поедание осуществляется за пределами офиса. Самими сотрудниками этот факт интерпретируется по-разному. Одни из них считают, что такое разделение указывает на изменение эмоционального климата и тенденцию к индивидуализации в коллективе, возникшую после переезда из старого офиса, вокруг которого не было ни одного захудалого кафе. В первые годы существования института сотрудники жили как одна семья и поэтому дружно готовили обеды прямо в офисе. Сейчас же все заботится о хлебе насущном поодиночке. Другие сотрудники уверены, что все дело в инфраструктуре вокруг: когда за те же самые деньги можно съесть обед, приготовленный в другом месте, и при этом сэкономить время на другие, более важные дела, опасения за общественные настроения на кухне отходят на второй план.

На любые противоречивые точки зрения найдется примиряющая их практика: в данном случае речь идет об особом искусстве наших сотрудников быстро и недорого поесть «на всех», когда ограниченные ресурсы (временные и финансовые) возмещаются виртуозностью кулинарной идеи. Так, признанный всеми вариант «лаваш /лепешка + сыр/спрэд⁴» может быстро и легко насытить пустой желудок и утолить жажду общения. Другой пример подтверждает, что сотрудники так и не стали абсолютно целерационально мыслящими индивидами, свободными от эмоциональных уз на работе: на офисной кухне не принято питаться

⁴ Спрэд — это мягкий сыр или масло, которые никогда не застывают.

индивидуальными наборами еды (йогуртами или растворимыми порционными обедами, больше известными как «бомж-пакеты»). И даже кофе варится на этой кухне не меньше, чем на двух человек.

Часть вторая — детективная

В предыдущей части мы остановились на описании пространства, в котором обитают голодные сотрудники Центра. Далее мы продолжим знакомить читателей с примерами из жизни офиса, акцентируя уже не столько пространство, сколько то, как в этом пространстве взаимодействуют люди и еда и как еда структурирует отношения между людьми. Здесь можно было бы начать исследовать, как процесс питания становится средством воспроизводства иерархии в нашем коллективе. Так, в институте существует иерархия кофеваров, статус которых определяется тем, насколько хорошо они варят кофе в сравнении с признанным всеми лидером в этой области. Но на этом примере зависимость статусов от еды/питья, к счастью, заканчивается. Поэтому мы обратим свой взгляд к способам появления еды в офисе, ее дальнейшему пути и безвозвратной кончине.

Помочь нашему следствию пролить свет на источник появления еды на кухне может только участвующее наблюдение, которое показывает, что еда в офисе появляется только одним способом: через дверь. При этом источники финансирования могут быть совершенно разными: от внешних инвестиций до складчины. Это означает, что еду могут приносить как сотрудники (покупая ее на собственные деньги или на деньги тех, кто не прочь поесть), так и гости института. Очевидно, что еда, приносимая первыми, значительно отличается от еды, появляющейся вместе со вторыми — и по весу, и по составу. Сотрудник Центра всегда знает, что много еды не бывает, как не бывает и плохой еды: съедается все и в любом количестве. Гость же Центра, напротив, постарается принести еды поменьше, дабы не замусоривать рабочее пространство ее остатками и объедками. Но что может принести с собой гость? Пироги, пирожные, шоколад, мармелад. Гости, которые знают о том, что приносить лучше омуля, сливовицу, сыр или фрукты (на крайний случай, пряник или рулет), и за гостей-то толком не считаются, так как знают пристрастия сотрудников и глубоко погружены в повседневный контекст отношений в ЦНСИ.

Существенным образом отличаются описанные приношения от стратегических запасов. На особом счету стоят чай, кофе и сахар. Покупка этих продуктов из отряда сыпучих — дело ответственное, так как требует дисциплины, четкого отслеживания количества оставшегося

и своевременной закупки убывающего. Без этих продуктов работники умственного труда просто перестают работать, ибо без горячего напитка нельзя ни отдохнуть, ни пообщаться. Поэтому пополнениями обычно занимаются специальные люди: директор, библиотекарь и офис-менеджер.

Судьба продуктов, оказавшихся на кухне Центра, не всегда безрадостна, но всегда очевидна: однажды попав сюда в статусе еды, за пределы Центра в этом же статусе они уже не выйдут. Еда может стигнуть либо в недрах желудков наших сотрудников, либо остаться забытой в холодильнике. Даже если ее очень мало, она будет распределяться между всеми желающими перекусить. Причем, чем вкуснее и диетичнее эта еда, тем выше вероятность, что на кухню позовут всех сотрудников. Мальгузианские способы распределения в ЦНСИ не пользуются популярностью. Ограничение допуска к еде является скорее нарративным приемом, чем реальным действием. Уберечь еду в этом институте очень легко. Если вы намерены накормить принесенным своих особых гостей, просто положите ее в холодильник или на него. Для большей уверенности можно написать и объявление, что эту еду трогать нельзя. Если это не молоко или сливки, ваша еда будет ждать вас в холодильнике до тех пор, пока не начнет оскорблять посетителей кухни видом и запахом.

Главное — не оставлять еду на барной стойке. Это место, где еда немедленно и безоговорочно отчуждается от того человека, который ее принес, поэтому лежащие/стоящие на барной стойке продукты и напитки вызывают у других сотрудников условный рефлекс — «можно брать». Фраза «кто съел мою еду» выдаст вас как чужака с головой. Прятать свою еду бесполезно и неэтично, достаточно просто отделить ее от всей остальной еды — и положить в холодильник. Уважение к еде здесь проявляется и в том, что многие продукты «нельзя выкидывать» — только когда еда перестает быть едой, ее можно выбросить из холодильника. До этого любая еда может кому-нибудь пригодиться, ведь случаи бывают разные; кому как не полевикам это знать. И даже чайный пакетик в морозильной камере холодильника будет долго там лежать, дожидаясь своего часа, вовсе не потому, что всем лень его выкидывать (охотники всегда найдутся), а потому, что кто-то «мог сделать это специально». Зачем «кому-то» может понадобится перезамороженный, уже использованный пакетик чая Lipton, ломайте голову сами: я свою над этим вопросом уже сломала, но он по-прежнему там лежит.

Теперь мы дошли до самой странной части нашей повести о еде и сотрудниках, до той части, в которой нет уже ни еды, ни сотрудников,

а остаются только следы. Если вы обнаруживаете следы процесса потребления пищи в офисе, по этим следам можно точно сказать, что же произошло, пока вас не было. Следы находят те, кто приходит раньше всех или появляется в нестандартное рабочее время (например, ночью или на выходных). Обнаруживает эти следы чаще всего уборщица, которая их и замечает. Уборщица обычно не присутствует при встрече еды и сотрудников, и поэтому ей остается только догадываться, что же происходило накануне, реконструируя связи между означающими (следами) и означаемыми (событием). Так, если она находит коробку из-под торта, это означает, что сотрудники, вероятно, праздновали чей-нибудь день рождения. Маринованный чеснок будет означать присутствие Ингрид, одной из сотрудниц, живущей в другой стране и поэтому редко появляющейся в институте. Бутылки из-под спиртного указывают на прошедший праздник, чей-то приезд или всплеск меланхолии (вариант — эйфории), имевший место у кого-то из сотрудников накануне.

Так, незаметно и исподволь мы с нашим читателем проследили судьбу еды на кухне и подоברались к вопросам: что же заставляет сотрудников есть в офисе, несмотря на многие неудобства и лишения? Какие функции несут те или иные виды практики поедания в институте?

Часть третья — прагматическая

В этой части читатель наконец-то поймет, зачем сотрудники везут из-за границы алкоголь, почему социологи всеядны, и отчего всем нам так хорошо на кухне.

Задавшись в самом начале онтологическими вопросами «что» и «как», мы постепенно перешли к прагматическим — «зачем» и «почему». Попытаться ответить на них подробно и последовательно не входит в наши задачи: мы намерены вкратце обрисовать неискушенному читателю нормы корпоративной этики в ЦНСИ, связанные с провизией. Теперь же мы займемся тем, что попробуем рационализировать эти правила, реконструировав те смыслы, которые приписывают им участники, и определив их функциональную нагрузку в жизни офиса.

Начнем мы с самого очевидного — со смысла потребления еды на кухне. Совместное потребление является не только эффективным способом социализации и адаптации, но еще и путем общей интеграции. В дюркгеймовской логике это означает, что коллектив института, запивая бутерброды вином, прежде всего потребляет и воспроизводит свою коллективную идентичность. Подтверждением тому может служить тот факт, что некоторые виды еды связаны с определенными сотрудниками, и, потребляя эту еду в отсутствие этого сотрудника, все остальные

вспоминают об отсутствующем(ей), восстанавливая, таким образом, утраченную цельность коллектива.

Отсутствующие же сотрудники, возвращаясь в офис, обязательно привозят с собой какие-нибудь заморские диковины. Было бы наивно утверждать, что такая облегченная версия колониализма указывает всего лишь на неумную любознательность наших путешествующих сотрудников. Привозят ведь почти всегда одно и то же: из Грузии — чачу, из Карелии — морошковую наливку, из Болгарии и Франции — вино, из Иркутска — рыбу, из Самары — конфеты и т. д. и т. п. Устойчивость вариантов свидетельствует о том, что каждый раз из поездок привозятся «продуктовые эквиваленты» тех городов и стран, которые посетил сотрудник. Таким образом, можно предположить, что «колониальные» продукты являются ничем иным, как формой отчетности за командировку или отпуск.

Материальные (продуктовые) отчеты за барной стойкой на кухне чаще всего подкрепляются рассказами о том, что и как люди едят в других местах, иногда — фотоматериалами. И тут зазевавшийся гость, наслушавшись этих рассказов и наевшись заморских «дикувин», начинает понимать, что сотрудники института, несмотря на свою манифестированную всеядность, на самом-то деле являются гедонистами. Опять противоречие? Нет и еще раз нет. Точно так же, как знаток языка может позволить себе допускать намеренные ошибки, знаменитый едок и маститый социолог может есть какие угодно продукты. Всеядность социолога является характерным признаком его профессионализма, потому что социолог — это не тот, кто на практике без конца проводит границы между хорошим и плохим, а тот, кто знает, где они находятся. Поэтому постоянное нарушение этих границ помогает ему следить за их изменениями и, таким образом, всегда оставаться в курсе и тонусе.

Часть четвертая и последняя — патетическая

Эти заметки с легкостью можно использовать как инструкцию по быстрому внедрению в круг сотрудников ЦНСИ. Войти в наш институт легче всего через кухню — постоянно присутствуя на общих праздниках, принося маковые рулеты и проводя время у стойки до тех пор, пока директор, привлеченный запахом свежего кофе и принесенной выпечки, не выйдет из кабинета, чтобы затем пригласить вас для более детального знакомства. Ограничить эффективность этой стратегии вхождения может лишь то, что практика совместного поедания в этом институте далеко не единственная, хоть и одна из важных. Нарушение других правил института, пусть даже и дискурсивное, может нанести

непоправимый вред вашей репутации. Поэтому если вы окажетесь среди шумных постояльцев бара, помня об информации, почерпнутой из этих заметок, случайно не упустите из вида следующее: «грех не то, что в рот входит, а то, что из него выходит».

Нам не изменить того факта, что истинно демократические отношения возможны только на той кухне, где есть еда. Кухня офиса — это символ домашнего очага, а все сотрудники — одна большая семейная коммуна. Можно сколько угодно спорить о том, является ли стиль управления в ЦНСИ авторитарным и насколько патриархальны институтские структуры, но если спор этот происходит за барной стойкой на кухне, будьте уверены, что даже старик Хабермас и критичная Арендт повесили бы на кухонную дверь (которой, кстати, не существует) табличку «Осторожно, эгалитаризм». Споры навсегда останутся лишь спорами, социологи никогда не перестанут быть социологами, и наше совместное поедание за барной стойкой будет по-прежнему делать из буднего дня праздник, а из праздника — повседневность.