

Нямка і хрючево: Регресивна кулінарія сучасної РФ

Дослідження стосується занепаду кулінарних практик серед населення сучасної Російської Федерації, що також є маркером соціального регресу у ширшому сенсі. Ми знайшли докази жорсткої поляризації соціуму за гендерною ознакою, послаблення малої сім'ї як базової соціальної групи, поглиблення атомізації соціуму, попри офіційно демонстрований назовні вертикальний колективізм. Методом дослідження є аналіз візуальних і текстових наративів відповідно до експертної вибірки із спеціалізованих кулінарних груп на різних медійних платформах.



Вступ: щодо явища регресивної кулінарії

Кулінарна культура є невід'ємною складовою сукупності локальних соціокультурних практик¹, що її можна при цьому розглядати як набір засобів та інструментів соціальних комунікацій², спрямованих на поширення і розвиток підходів до підтримки продовольчої безпеки³, вбудованих в контекст локальних практик земле- і водокористування, енергетики, транспорту та інфраструктури, природозбереження та забезпечення екологічних послуг, поводження з відходами і сміттям, охорони здоров'я, а також відповідним структурним та функціональним особливостям локальних спільнот⁴.

¹ Cairns, G. (2019). A critical review of evidence on the sociocultural impacts of food marketing and policy implications. *Appetite*, 136, 193-207.

² Bauman, R. (Ed.). (1992). *Folklore, cultural performances, and popular entertainments: A communications-centered handbook*. Oxford University Press.

³ Mbow, C., Rosenzweig, C., Barioni, L. G., Benton, T. G., Herrero, M., Krishnapillai, M., ... & Xu, Y. (2019). Food security.

⁴ Guptill, A. E., Copelton, D. A., & Lucal, B. (2017). *Food and society: Principles and paradoxes*. John Wiley & Sons.

Кулінарні практики зазвичай утворюють цілком сталі сукупності, які еволюціонують доволі повільно⁵. Аномалії, що їх можна спостерігати, зазвичай пов'язані з реакціями на впровадженням інструментів соціального конструювання, адаптаційними реакціями інтродукованих груп (мігрантів, номадів тощо), потужними кризовими навантаженнями (війна, природна чи техногенна катастрофа).

Втім, іноді можна спостерігати доволі яскраві аномалії кулінарної культури (або іншими словами, кулінарної поведінки), які пов'язані не з зовнішніми впливами, а радше віддзеркалюють колективні реакції на спотворення структури і функцій локальних спільнот, тобто ці аномалії мають ендогенну природу. Це можуть бути реакції на кричущу нерівність і несправедливість в доступності і можливості використання як наявних так і декларованих соціальних ресурсів. Ці ресурси включають ресурси безпекові, в тому числі ті, що стосуються продовольчої безпеки.

Отже, якщо наявність, доступність і можливість використання ресурсів, які впливають на показники продовольчої безпеки, залежать від розмитих ієрархій непрямо визначених і неявно декларованих соціальних рангів і соціальних статусів, можуть виникати цікаві аномалії кулінарної поведінки як компенсаторні інструменти соціальних комунікацій⁶. Однією з таких ендогенно зумовлених аномалій кулінарної культури, яскравих аномалій кулінарної поведінки є т.зв. регресивна кулінарія.



«М'ясовичок».

Ми цілком свідомо перейшли від російського меметичного сполучення «*карательная кулінарія*» до відповіднішого предмету дослідження «регресивна кулінарія». Адже тут йдеться про добровільний вибір компонентів та практик приготування їжі людьми, що не знаходяться в місцях позбавлення волі, і мусять споживати пропоноване пенітенціарною системою. Але можуть обирати на свій розсуд дещо доступне у вільному продажі, і готувати дещо відповідне власним уявленням про правильне харчування. Тут йдеться максимум про

⁵ Comber, R., Hoonhout, J., Van Halteren, A., Moynihan, P., & Olivier, P. (2013, April). Food practices as situated action: exploring and designing for everyday food practices with households. In *Proceedings of the SIGCHI conference on human factors in computing systems* (pp. 2457-2466).

⁶ Beardsworth, A., & Keil, T. (2002). *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*. Routledge.

невротичне самопокарання і його компенсацію, а не про насильницький примус до певного меню. Чи доречно вважати ці практики маркером соціального регресу російського соціуму у ширшому сенсі – ось питання нашої розвідки.

Явище регресивної кулінарії можна визначити як сукупність методів, спрямованих на те, щоб надати примітивним дешевим блюдам незвичного, «багатого» і «вишуканого» зовнішнього вигляду за допомогою демонстративно-яскравого, іноді з претензією на іронію і брутальність, але примітивного оформлення. Неприродне поєднання інгредієнтів, претензійність та кричущий несмак є ключовими особливостями регресивної кулінарії.



Спосіб сервірування холодцю, охолодженого в пластикових пляшках: уявлення про вишуканість і розкіш.

Спрямованість регресивної кулінарії як соціального явища можна визначити як травматичну спробу нівелювати різницю між соціальним рангом і соціальними статусом⁷, тобто за допомогою доступного і звичного примітивного інструментарію надолужити історичну різницю між хронічно одноманітним і збідненим раціоном нижчих соціальних страт (усі ці традиційно відомі блюда бідних прошарків як то юшки з редьки, тюрі на воді, борошняні затірки, пироги з ріпою, хлібний м'якуш в горілці тощо) і демонстративно багатую і показово вишуканою дієтою вищих прошарків соціуму (від рябчиків в меду, царської стерляді, кручених заячих нирок, витриманих у наливках, солодководівочих млинців до тортів «Старий Більшовик» з горіхами), до того ж історично підтримувану в рамках дискурсу «*подолання класової прірви*»⁸.

Окремо практикам регресивної кулінарії притаманні неприродно яскраві кислотні кольори, використання відвертих символів тощо, що найімовірніше є проявом загального зниження чутливості через дистрес, пов'язаний з низьким соціальним рангом адептів таких практик.

⁷ Poulain, J. P. (2017). *The sociology of food: eating and the place of food in society*. Bloomsbury Publishing.

⁸ Goody, J., & Goody, J. R. (1982). *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*. Cambridge University Press.



Типова кольорова гама регресивної кулінарії.

Явище регресивної кулінарії розповсюджене в усіх суспільствах, де є відповідні соціальні передумови. Наприклад, неприродно змішані інгредієнти за-для досягнення підвищеної поживності чи показової вишуканості за умов браку продуктів можна спостерігати в багатьох культурах⁹. Так само, деякі ознаки регресивної кулінарії були притаманні радянській системі масового харчування: лякаюче-кітчевий вигляд торта «Їжачок» чи «шніцелю по-африканському» мав приховати відверту вбогість рецептури та штучно обмеженого асортименту їдалень для масового споживача. Але справжнього розквіту регресивна кулінарія досягла лише в умовах вільної масової творчості.

Жіноча нямка і чоловіче хрючево

Культура сучасної РФ характеризується чітким, і навіть дещо демонстративним розподілом гендерних ролей. На відміну від раннього СРСР, коли емансипація жінки вважалась соціально бажаною, процес пішов у зворотній бік. Зокрема, на медійних платформах з'явилися субкультурні спільноти, що є майже виключно жіночими або чоловічими. Виразні гендерні розбіжності ми можемо спостерігати і в оформленні страв, і в їхніх вербальних описах.

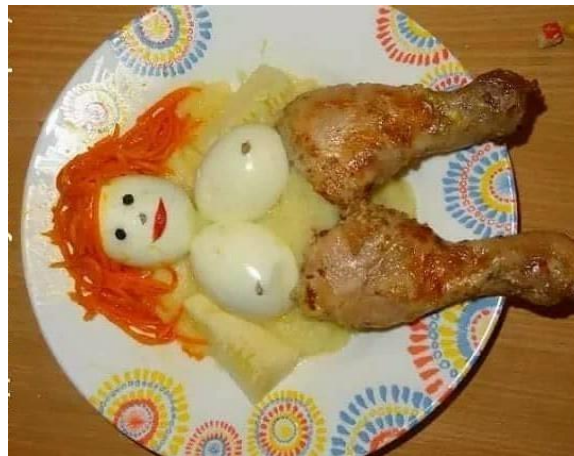
Страва, приготована жінкою, оформлена відповідно до специфічних уявлень про красу. Хазяйка очевидно старається, і докладає зусиль. Це в тому числі материнська турбота про дітей і чоловіка; те, що робиться для дитини, також робиться і для себе-в-дитинстві. Страви та їх компоненти часто називаються димінутивами. «Колбаска», а не колбаса, «огуречик», а не *огурець*. Спільна сленгова назва жіночих страв – «нямка», що походить від звуконаслідування «ням-ням». Це також маркер специфічної материнської мови, початково зверненої до маленьких дітей. Зауважимо, що на більшості світлин, що ілюструють статтю, зображена саме *нямка*; бо специфічно красиву страву авторці частіше хочеться сфотографувати і викласти в мережу. Один з поширених аргументів вдалості жіночого кулінарного експеримента – *чоловік з'їв швидко (проковтнув язика), подякував і попросив додаткову порцію*. На протизаг, чоловіча страва не потребує схвалення жінкою. Вона робиться для себе, навіть коли порція розрахована на двох або більше людей.

⁹ Corvo, P. (2016). *Food culture, consumption and society*. Springer.



Вишуканий жіночий стиль сервірування яєшні в регресивній кулінарії.

Візуальне оформлення страв із сексуальним підтекстом частіше характерне для жіночої кухні. Зустрічаємо паралель між гастрономічним і сексуальним вдоволенням, специфічне загравання з чоловіком через страву. Страва, що зображує жінку в сексуально відвертій позі - жінка як гастрономічна страва, як пропозиція чоловікові символічно з'їсти, чи то спожити себе. Зауважимо, що страви, які сексуалізують чоловіка, запрошують його спожити в їжу, у нашій вибірці зустрічаються набагато рідше¹⁰ через сприйняття чоловічого тіла переважно крізь призму кримінальних субкультур, що підтверджує поширеність наративів про оральний секс як відносно типовий для російської культури, нормативний спосіб вдоволення.



Прояв сексуального підтексту в кулінарії.

Ще одне характерне меметичне словосполучення – *нямка с майонезиком*. Консервований майонез, який має досить мало спільного із оригінальним винаходом французької кухні, є дуже популярною приправою. Майонез по-російськи не готується у складний інтуїтивний спосіб, як французький. І він споживається тоді, коли його дістали з холодильника, а не в

¹⁰ Див. колекцію Social Transformation Group (2022). Russian so called "repressive cuisine" 2010 – 2022, <https://stgroup.in.ua/index.php/en/visualantropoloohy/misc/ru-repressive-cuisine>.

першу годину після приготування. Майонез додається практично всюди; його можна вважати одним з базових смаків регресивної кулінарії.

В контексті доречно згадати, що сучасна психофізіологія вирізняє чотири універсальних базових смаки, серед яких чутливість до гіркого є найвищою, а найнижчою до солодкого. Також деякі смаки, складніші від базових, є культурно специфічними; будучи часто застосованими, вони впливають на калібрацію сприймання смаку. Це напевне стосується консервованого майонезу.



Мужчинська хручево-піца: ковбаса, вермішель швидкого приготування і сир.

Досліджуваний нами різновид кухні працює переважно із солоним і кислим. При тому різкий смак вітається переважно в звичних, традиційних формах – квашена капуста, солоні огірки, мочені яблука. Солоні або в'ялена риба, м'ясні пресерви, відомі як закрутки, можуть бути дуже солоними. Але тоді вони розглядаються як закуска, що пасує до пива або горілки (водки). В цьому випадку дещо екстремально солоне переходить в розряд суто чоловічого і розглядається як закуска, а не самостійна страва.



Типові мужчинські сендвічі.

Сіль впевнено присутня в старому російському фольклорі; але на сьогодні ця ідіоматика скоріше архаїчна, ніж актуальна і часто вживана. *З'їсти разом сім пудів солі* - прожити довге спільне життя. *Недосол на столі, а пересол на спині* – домашнє покарання за невдало приготовлену страву. *Розсипати сіль* як погана прикмета. *Насипати солі на хвіст* як суто

символічне покарання, тощо. Ряд пов'язаних ідіом зустрічається і в сучасному вжитку, в свою чергу, приправлених нецензурною лексикою (*последний х.у.й без соли доедаем*).



Спагеті болоньезе «по-мужчинському».

Надмірно кислі страви також співвідносяться із негативом, бо виражено кислого смаку не люблять; від них походить *кислий вираз обличчя*. Солодкі страви готуються або вживаються окремо, як десерт. Солодке практично дорівнює смачному.



Шоколадний торт «Пантера».

Працювати з гіркими смаками, готувати гостру їжу, сучасні росіяни і не люблять, і не вміють. Єдиний відносно прийнятний взірць гострого – гірчиця по-російськи. Хрін росіяни готують м'якшим, ніж сусідні українці. Перцю і часнику майже уникають. Натомість, у них часто зустрічаються поєднання смаків, зовсім неприйнятні для носіїв інших культур. Наприклад, китайська блогерка, перед тим підкреслюючи свою повагу до героїчного російського народу, зауважує, що оселедець під шубою (солоня риба із солодким овочем), порожні капустаїні щі або окрошка суперечать майже всім відомим їй правилам китайської кухні одночасно.



Святковий набір «Великодневий».

Популярні рецепти в чоловічих пабліках часто подаються з позиції авторитетного старшого (*рецепт від Баті*), їхні описи супроводжуються характерними грубими виразами, включно з нецензурними, на протипагу жіночим димінутивам. Типовий автор проголошує – наслідуй мене, їж чоловіче. Позначення своєї гендерної ідентичності схоже на надкомпенсаторне. Типовий автор рецепту скоріше демонстративний не-гомосексуал, ніж гетеросексуал, що користується прихильністю жінок і має повноцінне статеве життя. Він звільнився від материнської опіки, але, попри декларовану прихильність до традиційних цінностей, не прийшов до продуктивного життя у шлюбі чи партнерстві. Також в чоловічих пабліках часто зустрічаються грубі жарти щодо материнської (жіночої) кухні, зневага до *нямкі*. Наприклад, мати пропонує сину страву із додаванням сперми вітчима. І читачі пабліка вважають це вдалим жартом.



Холодець «Ювілейний».

За версією І.Кона¹¹, яку ми поділяємо, типовий та найбільш соціально схвалюваний в російській культурі конструкт маскулинності – *мужичизм*. «Справжній мужик» це домінуючий чоловік з підкреслено простими та грубими манерами. І що ж може їсти така людина? Дещо просте, грубе на вигляд, і висококалорійне. Незалежність від матері, або жінки як материнської фігури, що турбується про чоловіка, проявляється навіть на рівні збірної сленгової назви страв – *хрючево*, тобто свиняча їжа. Претензія на гарний смак початково виключається. Сучасний справжній мужик полює переважно на продукти в супермаркеті, але ритуалізує їхнє споживання, чим частково соціально стверджується, а частково розважає себе. Груба чоловіча назва створює емоційний зв'язок з їжею, дзеркальний до делікатного жіночого.

Зауважимо, що висхідні компоненти для *нямки* і *хрючева* практично співпадають, оскільки базуються на тих самих харчових ланцюгах. Різниця скоріше в гендерних настановах, ніж в смаку готової страви. Зробити специфічно красиво, або зробити підкреслено вульгарно. Хрючево може вийти трохи пересмаженим, чи трохи перевареним. Але справжнього чоловіка такі дрібниці не зупиняють.

Наскільки це узгоджується з теорією Бурд'є¹² про зв'язок смаку із належністю до соціального класу? Зауважимо, що історична соціальна протилежність мужика – барін, російський дворянин, фактично зникла з нарративу. Ми можемо припустити, що існує якийсь не дуже публічне життя російських еліт, де мужичизм винесено за дужки і замінено на якісь більш витончені конструкти. Зокрема, за Чеховим, справжній інтелігент не має помічати пролитого на скатертину соусу. При тому він пам'ятає, що таке скатертину, і що таке соус. Але нам бракує доказів цієї гіпотези; в публічному просторі ми бачимо саме триумф мужичизму, що подається як єдино вірний спосіб бути справжнім чоловіком. Чи мусить жінка в російській культурі бути демонстративно простою, дзеркально до чоловіка, існують різні версії; але це питання заслуговує окремої розвідки.

Смачне і здорове: Мисливці за ковбасою

Поширений підхід до сучасної домашньої кухні практично виключає страви, які потрібно довго готувати в декілька ітерацій, комбінувати варене із смаженим або печеним, тощо. Страва, яка продається в готовому вигляді, або може бути приготованою швидко, є найбільш бажаною. В російській кухні делікатесом номер один вважається чорний кав'яр; це стала величина, яка пережила і стару імперію, і СРСР. Однак це також дорога страва, доступна далеко не всім, і не на кожний день.

Ковбаса, солоня риба, рибні консерви взагалі не потребують приготування, і саме це є одною з причин їхньої популярності. В часи СРСР місто Москва мало вищу категорію постачання; жителі місцевостей, що забезпечувалися продуктами харчування по другій категорії, їздили туди за продуктами. В фольклорі ці поїздки називали ковбасними. Однак деякі сорти ковбаси (сирокочена, сиров'ялена) були доступними лише через спецрозподільники для номенклатури.

¹¹ Кон, І. (2009). *Мужчина в меняющемся мире*. М.: Время.

¹² Bourdieu, P. (1987). What makes a social class? On the theoretical and practical existence of groups. *Berkeley journal of sociology*, 32, 1-17.



«Оселедец під шубою» в репрезентації регресивної кулінарії.

Культурне видання совітських часів, «Книга про смачну і здорову їжу»¹³, містила відомості про соціально бажаний, і загалом науково обґрунтований раціон харчування. Там ми знаходимо цілий ряд святкових страв, оформлення яких нагадує сучасну нямку; однак не бачимо чогось подібного на хрючево. Протиставлення смачного, зловживати яким шкідливо, здоровому, яке не є смачним, це цікава дилема, відсутня в роботах класиків антропології. Отже, спробуємо розкрити, що це означало із структурної точки зору.

Багато страв, зображених у книзі, типовий житель СРСР бачив лише на фотографії. І смачного, і здорового, не вистачало на всіх; існував дефіцит продуктів, який частково долався через неформальні горизонтальні зв'язки, а частково через пошукову поведінку, біганину у пошуках дефіцитних товарів і стояння за ними в чергах. Частина споживачів дратувалась чергами, уникала тривалого стояння; інша частина розглядала цю ситуацію як нормальну, раділа, що продукти вдалось здобути хоч в якийсь спосіб, і замість втоми чи роздратування проявляла певний спортивний інтерес до шопінгу по-совітськи.

Формально кажучи, радянська культура харчування була поділена на три окремі компоненти, які існували незалежно одна від одної: міфологічно-демонстративну, представлену в пропагандистських виданнях, громадсько-повсякденну, зумовлену дефіцитом і соціальними умовами та знелюдено-індустріальну, базовану на суворих і непохитних нормативах, хоча і спотворених махінаціями робітників, представлену в численних закладах громадського харчування. Цей цікавий феномен призводив до різноманітних аберацій харчової поведінки.

¹³ Див., напр., Юрлова, С. В. (2016). «Книга о вкусной и здоровой пище»: сравнительный анализ структурно-морфологических изменений. *Известия Уральского федерального университета*. Сер. 3, Общественные науки. 2016. Т. 11. № 4 (158), 11(4 (158)), 184-190.



Салат «Песик» з імітацією чорного кав'яру.

Страви, які готуються із базових, загальнодоступних продуктів, овочів та крупи, поширені і в наш час. Але вони вважаються менш престижними. Згадаймо, що слово охота в російській мові має два значення: 1) мисливство, але також 2) хотіння, потяг до чогось. Зайняття рослинництвом не має відповідних позитивних конотацій; робота землероба часто була примусовою, він працював *не охотно*. Отже, традиційні порожні щі, картопля або каша з перлової крупи – за сумісництвом маркер бідності. На цій дієті скоріше сидять вимушено, ніж її люблять. Успішний мисливець за смачною ковбасою знаходиться в соціальній ієрархії дещо вище, ніж його сусід, який обходиться здоровими щами і кашами. А верхівку соціальної піраміди закріплено за тим, хто може собі здобути чорний кав'яр...

Інтроекція. Прожувати не можна проковтнути

Ми значною мірою є тим, що ми їмо; майже симетрично, ми не є тим, що відмовляємось їсти. Доречно припустити, що байдужість до смаку, або ж оральна фригідність стосовно їжі поєднується із нерозвиненим смаком у візуальній та звуковій модальності, із кічевим оформленням інтер'єрів, або із некритичним засвоєнням інформації, що надходить із медій. Однак з антропологічної точки зору, судження про гарний чи поганий смак, домінуючий у спільноті, не є цілком коректними. Йдеться про структуру соціуму, практики, що підтримують її відтворення, або ж перестають підтримувати.

Відповідно до психоаналітичної теорії Перлза¹⁴, звичка до нерозбірливого споживання харчів, призводить до формування оральної фригідності. Ось типовий епізод годування дитини згаданою вище здоровою їжею: *Мамо, я не хочу цього їсти – а ти через не хочу*. На смаки спочатку не звертають уваги, змушуючи себе до ковтання неприємних страв.

¹⁴ Perls, F. S. (1948). Theory and technique of personality integration. *American Journal of psychotherapy*, 2(4), 565-586.



Смажена курка «Секс на пляжі».

А потім взагалі не розвивають здатності до їх розрізнення. Байдужість до якості їжі корелює із байдужістю до якості власного життя. Здатність ковтати огидні на смак продукти – із здатністю толерувати огидні вчинки інших.

Перзл заперечував гіпотезу Фройда¹⁵, що інтроєкти слугують джерелом розвитку. На його думку, яку ми поділяємо, схильність до засвоєння інтроєктів гальмує психічний розвиток особистості, формує фрагментовану і взаємосуперечливу картину світу. Ми можемо відрізнити інтроєкт, думку, засвоєну із медій, за специфічними інтонаціями, коли реципієнт намагається імітувати стиль подачі медійних персонажів. Або за кількістю повторень того самого пасажу різними людьми, які не мають між собою нічого спільного, крім джерела медійних інтроєктів.

Ознаки подібної мозаїчної картини світу ми зустрічаємо не лише в простих росіян, але в частини осіб, виконуючих обов'язки публічних інтелектуалів, і навіть ідеологів сучасної РФ. Наявність в одному тексті кількох взаємно несумісних суджень їх не засмучує, а лише стимулює. Як поєднання солоного оселедця із солодким буряком і консервованим майонезом у національній кухні. Офіційна ідеологія *руського міра* найкраще сприймається тими, хто привчив себе до гастрономічного хрючева. Зокрема, атомізованими чоловіками, що шукають компенсаторного підтвердження своє особливій маскулинності.

¹⁵ Perls, F., Hefferline, G., & Goodman, P. (1951). *Gestalt therapy*. New York, 64(7), 19-313.



Салат «Сумний Олів'є».

У нас нема підстав вважати, що паралельний регрес кулінарії і суспільної думки може зупинитись без зусиль зацікавлених сторін. Одним із симптомів регресу є повернення в публічний простір А. Дугіна. Заклики кремлівських пропагандистів повернутись до традиційної дієти збирачів грибів і ягід в лісі замість модернового полювання на ковбасу в супермаркеті можуть видатись поганим жартом. Але автори дійсно так мислять, асоціаціями шизоїдного типу. Він звільнив себе від класичної логіки, однак досі не зміг винайти систему, що слугує їй повноцінним слабким еквівалентом. Наскільки в свідомості жителів РФ дійсно прокинувся проханівський хтонічний народ-бурундук¹⁶, і чи зможуть йому щось протиставити залишки старих культурних верств, питання складне і неоднозначне.

Замість висновку

Занепад кулінарних практик серед населення сучасної Російської Федерації також є маркером соціального регресу у ширшому сенсі¹⁷. Ми знайшли прямі докази жорсткої поляризації соціума за гендерною ознакою, послаблення малої сім'ї як базової соціальної групи, поглиблення атомізації соціума.

Психоаналітична інтерпретація регресивної кулінарії в поточному вигляді видається недостатньо доказовою¹⁸. Однак, ми можемо її розглядати не як остаточний висновок, а як важливу гіпотезу, що перевіряється антропологічними та соціологічними методами.

¹⁶ Як це цитовано в В. Цепляев «Писатель Александр Проханов: «Мировой перекур кончился», «Аргументы и Факты», 06.04.2022
https://aif.ru/politics/world/pisatel_aleksandr_prohanov_mirovoy_perekur_konchilsya

¹⁷ Bugge, A. B. (2003). Cooking—As identity work. *Paper presented at the 6th Conference of the European Sociological Association, Murcia, Spain, 23–26 September*

¹⁸ Murray, S. B., & Anderson, L. K. (2015). Deconstructing “atypical” eating disorders: an overview of emerging eating disorder phenotypes. *Current psychiatry reports, 17(11)*, 1-7.



Регресивна кулінарія: прояв соціокультурного квазі-культу мужичізму в притаманному інтер'єрі.

Одним з напрямків подальшого дослідження може бути пошук зворотних щодо регресу локальних тенденцій, в перспективі здатних його зупинити, призвести до зміни ряду культурних практик, спочатку на території РФ, і далі на постросійському просторі.

Посилання

Bauman, R. (Ed.). (1992). *Folklore, cultural performances, and popular entertainments: A communications-centered handbook*. Oxford University Press.

Beardsworth, A., & Keil, T. (2002). *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*. Routledge.

Bourdieu, P. (1987). What makes a social class? On the theoretical and practical existence of groups. *Berkeley journal of sociology*, 32, 1-17.

Bugge, A. B. (2003). Cooking—As identity work. *Paper presented at the 6th Conference of the European Sociological Association*, Murcia, Spain, 23–26 September

Cairns, G. (2019). A critical review of evidence on the sociocultural impacts of food marketing and policy implications. *Appetite*, 136, 193-207.

Comber, R., Hoonhout, J., Van Halteren, A., Moynihan, P., & Olivier, P. (2013, April). Food practices as situated action: exploring and designing for everyday food practices with households. In *Proceedings of the SIGCHI conference on human factors in computing systems* (pp. 2457-2466).

Corvo, P. (2016). *Food culture, consumption and society*. Springer.

Goody, J., & Goody, J. R. (1982). *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*. Cambridge University Press.

Guptill, A. E., Copelton, D. A., & Lucal, B. (2017). *Food and society: Principles and paradoxes*. John Wiley & Sons.

Mbow, C., Rosenzweig, C., Barioni, L. G., Benton, T. G., Herrero, M., Krishnapillai, M., ... & Xu, Y. (2019). Food security.

Murray, S. B., & Anderson, L. K. (2015). Deconstructing "atypical" eating disorders: an overview of emerging eating disorder phenotypes. *Current psychiatry reports*, 17(11), 1-7.

Perls, F. S. (1948). Theory and technique of personality integration. *American Journal of psychotherapy*, 2(4), 565-586.

Perls, F., Hefferline, G., & Goodman, P. (1951). *Gestalt therapy*. New York, 64(7), 19-313.

Poulain, J. P. (2017). *The sociology of food: eating and the place of food in society*. Bloomsbury Publishing.

Social Transformation Group (2022). Russian so called "repressive cuisine" 2010 – 2022, <https://stgroup.in.ua/index.php/en/visualantropohy/misc/ru-repressive-cuisine>.

Кон, И. (2009). *Мужчина в меняющемся мире*. М.: Время.

Цепляев В. (2022). «Писатель Александр Проханов: «Мировой перекур кончился», «Аргументы и Факты», 06.04.2022, https://aif.ru/politics/world/pisatel_aleksandr_prohanov_mirovoy_perekur_konchilsya.

Юрлова, С. В. (2016). «Книга о вкусной и здоровой пище»: сравнительный анализ структурно-морфологических изменений. *Известия Уральского федерального университета. Сер. 3, Общественные науки*. 2016. Т. 11.№ 4 (158), 11(4 (158)), 184-190.

Victor Pushkar, Yuriy Kostyuchenko
Social Transformation Group, Kyiv, Ukraine, pushkarua@gmail.com,
yuiy.v.kostyuchenko@gmail.com

Nyamka and Khryuchevo: Regressive cooking of the modern Russia

Abstract: *The research deals with the decline of the popular culinary practices of in modern Russian Federation, which is also a marker of social regression in a broader sense. We have found some evidence of a rigid gender based polarization of society, weakening of the small family as a basic social group, deepening of the society atomization, despite the officially externally demonstrated vertical collectivism. The research method is the analysis of visual and textual narratives according to an expert sample from specialized culinary groups on various media platforms.*

Keywords: regressive culinary, Russian Federation, atomization, gender, crisis anthropology