

РЕФЕРАТИВНЫЕ ОБЗОРЫ

43-й номер журнала *Social Studies of Science* (июнь, 2013) был посвящен онтологическим проблемам социологии науки и технологии. В этот специальный выпуск вошли статьи Джона Ло, Стива Вулгара, Анны-Мари Мол и других известных специалистов в области STS. Реферативные обзоры двух статей из этого номера, подготовленные студентом бакалавриата социологического факультета СПбГУ А. А. Блохиным, представлены ниже.

1. Annemarie Mol. «Mind your plate! The ontonorms of Dutch dieting»

В статье «Онтонормы голландской диеты» изучаются коммуникативные практики врачей-диетологов и их пациентов в Нидерландах, касающиеся советов диетологов по поводу выбора диет с целью определить, как исполняются и определяются (епаст) тела и пища в диетологических советах по поводу еды. В статье рассматриваются пациенты, обращающиеся за помощью к диетологам с целью облегчить или предотвратить те или иные заболевания (желудочные, сердечные). Материалы основаны на интервью с диетологами и наблюдением за происходящим во врачебном кабинете во время приема пациента.

Возможность ставить вопрос о взаимодействии плоти и иной материи, например пищи, базируется на утверждении, что материя и плоть могут компоноваться в различные конфигурации, и в истории STS имели место попытки использовать термин «онтология» для проведения подобных различий и нахождения языка, чтобы о них говорить. В западной философской традиции, утверждает Мол, термин «онтология» означал «вещи в себе, предшествующие знанию и позволяющие его». Эти «вещи в себе» невозможно познать — они опосредованы эпистемологически. Западная философская традиция воспринимает эту «онтологию стабильной, единичной и недостижимой (out of reach)». Но в истории STS предпринимались попытки изменить это представление об онтологии: так, показывалось, что реальность неединична и, скорее, существует множество реальностей; эмпирические исследования показывали, как по-разному одни и те же объекты могут быть исполнены и представлены и какими разными могут быть их действия. Постулируя множественность реальностей, можно говорить и о том, какая версия реальности «лучше» или «хуже», с какой проще жить и пр. Здесь онтология переходит из разряда философской дисциплины в акт политического выбора.

Такая оптика позволяет Мол ставить следующие вопросы: как обыгрываются и исполняются «тела» и «пища» в процессе разговора с диетологом? Что хорошего

и плохого есть в способах репрезентации еды? Здесь пересекаются онтологические и нормативные вопросы. Мол вводит термин «онтономы», который специально оставляет неопределенным для большего погружения в анализ гибрида науки и повседневности: практики коммуникации врача-диетолога и пациента в Нидерландах.

Диетические рекомендации и вообще способы разговоров о еде строятся на разных научных традициях (иногда и вовсе ненаучных), и выбор традиции определяет язык и представление тела и пищи во время коммуникации пациента и врача. Мол рассматривает пример консультации пациента, мистера Лаксмана, диетологом по имени Ирэн Сэндерс. Основной совет, который дается диетологами всей страны, может быть выражен словами “mind your plate” — «помните, что вы едите» (перевод неточный), что означает необходимость контролировать различные характеристики потребляемых продуктов и помнить, что каждый съеденный кусок так или иначе влияет на здоровье тела; альтернативой ему является высказывание «наслаждайтесь своей едой», не произносимое в кабинетах врачей, но существующее и актуализирующее иные свойства еды и тел.

Мистер Лаксман записался на прием к врачу по совету своего терапевта после того, как у него был обнаружен диабет второго типа. Диета может помочь снизить интенсивность развития заболевания, потому терапевт посчитал консультацию диетолога важной для своего пациента, сообщив, что мистеру Лаксману было бы полезно немного сбросить вес. Ирэн Сэндерс спрашивает, понимает ли мистер Лаксман, зачем ему терять вес, и с помощью рисунка объясняет, что потеря веса может помочь пациенту вылечиться. С помощью такого объяснения, замечает Мол, потеря веса становится «стоящей целью». Мистера Лаксмана не нужно убеждать, он «с готовностью соглашается» и упоминает, что и раньше был на диете, но из-за сложных условий работы («весь офис зависит от меня») он позволял себе различные снеки вроде шоколада. Он же первым упоминает калории, спрашивая, нужно ли ему снова начинать вести их подсчет. На что Сэндерс отвечает, что это «работает не для всех» и это решение самого мистера Лаксмана, зависящее от его удобств. Она рассказывает про необходимое количество калорий, отмечая, что не нужно чрезмерно голодать (то есть потреблять 1000–1200 килокалорий при норме в 2500), поскольку это приведет к восстановлению исходного веса в долгосрочной перспективе.

На примере этого небольшого диалога Мол показывает, как здесь рассматривается еда. Она является топливом, давая телу ресурсы для поддержания существования, движения и функционирования; топливо можно выразить в цифрах: килокалориях. Эта модель взята из биофизики, и неслучайно, что первые попытки измерить, сколько «топлива» нужно телу, проводились с помощью тех же инструментов, что использовались для оценивания потребления топлива различными двигателями. Если тело потребляет больше, чем ему нужно, остаток энергии сохраняется и переходит в жир, набирается вес. Если тело потребляет меньше необходимого количества энергии, то недостаток энергии берется из других частей тела и человек худеет. Мистеру Лаксману, чтобы похудеть, нужно загружать в себя меньше 2500 килокалорий «топлива» в сутки. Мол задается вопросом: а зачем вообще говорить людям о калориях, почему нужно квантифицировать потребляемую пищу и производить с ней арифметические операции? Потому что считается, что без подобных ограничений и квантификации, люди будут переедать; в свою очередь, это утверждение основывается на мысли, что, помимо функции «топлива», у еды есть еще одно характерное свойство: она может быть источником удовольствия. Здесь происходит

переход из биофизической области в область эстетики. Когда мы говорим, что еда, кроме топлива, *еще и* источник удовольствия, мы предполагаем, что биофизический и эстетический компоненты сливаются воедино; но в представленной выше сцене коммуникации один — биофизический — «онтологический вариант» преобладает над эстетическим, а логика, стоящая в основании диетологического рассмотрения пищи через ее калорийность, базируется на утверждении, являющемся здесь онто-нормой, что «подсчет калорий позволяет рациональному разуму контролировать ищущее удовольствия тело».

«Если вам неудобно считать калории, то есть другой способ, который может быть полезен», — говорит Ирэн Сэндерс мистеру Лаксману. Она дает пациенту лист с тремя списками. В первом списке — пища, которую можно есть на регулярной основе. Во втором — еда, которую в принципе можно есть, но не каждый день. В третьем — то, что можно есть только в качестве исключения. У каждого списка есть свой цветовой код: зеленый, желтый и красный соответственно, что создает сходство со светофором. Данный диетический принцип базируется на эпидемиологии — дисциплине, изучающей влияние принимаемой пищи на здоровье. Интересно, что разделение еды, основанное на биофизике (высоко-/низкокалорийная пища), отличается от разделения, проводимого с помощью эпидемиологии: так, при использовании биофизической модели потребление любой рыбы становится нежелательным; однако при использовании эпидемиологического способа классификации еды в список «предпочтительных» продуктов (зеленый цвет) попадают сельдь и скумбрия.

Помимо рекомендации, какая еда является предпочтительной для здоровья, диетологический совет, основанный на эпидемиологии, имеет и скрытый слой. Как было замечено выше, не вся еда одинаково вкусна; эти списки показывают, что не вся вкусная еда полезна и не вся полезная еда вкусна. В представленных выше списках эпидемиология преобладает над удовольствием; совет, который дает эта рекомендация, и есть онтонорма: «потребление того, что вам нравится, должно производиться в качестве исключения».

Третья техника, которую использует Сэндерс, основывается на биохимии. Она представляет круговую диаграмму, висящую на ее стене. Диаграмма поделена на пять частей: крупа и зерновые продукты; фрукты и овощи; мясо, рыба, молоко и тофу; подсолнечные и растительные масла; вода и чай. Категории называются следующим образом: углеводы; витамины и минералы; белки; жиры; жидкости. В биохимическом «мире» еда представлена как «питательные вещества», нутриенты. Диаграмма показывает, что нужно потреблять пищу из всех пяти частей диаграммы. В этом совете тоже два слоя онтологических высказываний: с одной стороны, еда — источник питательных веществ; с другой — привычки и традиции могут приводить к нехватке тех или иных категорий нутриентов.

Сэндерс, объясняя пациенту модель, упрощает ее, рисуя тарелку. Сначала она разделяет ее на две части и говорит, что одна половина — для овощей. Оставшуюся половину она снова делит на две части. «Четверть тарелки — для мяса, кури, рыбы или заменителей мяса, другая четверть — для картофеля, риса или макарон», говорит Сэндерс. Жиры не добавляются в качестве отдельной составной части тарелки, поскольку предполагается, что достаточное их количество уже будет добавлено в итоговое блюдо в процессе приготовления других его частей; жидкости тоже не попадают в эту модель как наименее проблемная категория. Блюдо, получившееся у Сэндерс, по структуре напоминает традиционную голландскую еду: картофель с овощами

и мясом. Тем не менее в голландской кухне картофель количественно преобладает над остальными категориями, здесь же больше овощей. Таким образом, биохимическая модель в диетологии изменяет традиционное голландское блюдо.

Однако Сэндерс понимает, что не все люди, живущие в Нидерландах, воспитаны в голландской кулинарной традиции и не всегда разделяют типичные национальные привычки приема пищи, которые пытается изменить предлагаемая ей модель. Именно потому Сэндерс говорит не о картофеле, а о «картофеле, рисе и макаронах»; не о «мясе», а о «мясе, курице, рыбе и заменителях мяса». Или, когда мистер Лаксман спрашивает врача, нужно ли переходить на варку овощей, Сэндерс сразу же ориентируется в ситуации, зная, что суринамско-индийская кулинарная традиция, носителем которой является мистер Лаксман, отдает предпочтение более острому и крепкому вкусу, отвечает, что он может жарить овощи (то есть его культура и традиции уважаются), нужно лишь регулировать количество масла (то есть его кулинарные традиции немного изменяются для лучшего соответствия требованию здоровья). Отвечая Сэндерс, мистер Лаксман замечает, что он любит готовить для всей семьи и его дети любят пиццу и карри; но вопрос, как пицца или карри могут быть смоделированы на рисунке тарелки, поделенной на три части, избегается.

В ситуации с представленным выше диалогом, включающим в себя диаграмму, поделенную на пять частей, Мол снова ищет скрытые слои и имплицитные утверждения, на которых основываются итоговые суждения. Диаграмма, которую представила Ирэн Сэндерс, есть способ подавления и изменения различных кулинарных традиций и привычек. Люди вовлечены в эти традиции, не думая о них, тогда как они сформировались далеко не в этом поколении; кулинарные традиции сформировались под влиянием климата, необходимости ручного труда и других внешних факторов; ныне, в обществе, где люди в основном работают сидя, а в домах есть системы отопления, кулинарные привычки тоже должны меняться, но в этот раз — с помощью разума. С информацией о питательных веществах человек сможет задумываться о том, что он ест. Это и есть онтонорма: «здоровое питание зависит от когнитивного контроля», а основное сообщение: “mind your plate” — помните и контролируйте то, что вы едите.

Во всех трех техниках, используемых Сэндерс, есть два слоя. Первый — еда есть топливо, вводная переменная (input), питательные вещества; второй — еда есть способ наслаждения, желания и часть повседневности. Рекомендация (совет) диетолога возникает из взаимодействия этих двух слоев. Этот совет дается людям, готовящим на кухне, которая превращается в своеобразную лабораторию, где с продуктами производят разнообразные измерения, и покупателю в магазине или клиенту в кафе, который покупает только еду, входящую в список, маркируемый зеленым и время от времени желтым цветом, а также берет больше овощей в сравнении с другими продуктами. Онтонормы этих трех техник отличаются друг от друга, но в одном эти техники едины: они «призывают разум победить (overrule) тело»; тело становится сущностью, провоцирующей опасность, тогда как сам медиум — списки, диаграмма или таблица калорийности — несет в себе информацию: «у вас плохо получается», поскольку каждый из них превозносит продукты питания, не являющиеся здоровыми, делая их более желаемыми из-за их запрещенности.

Мол также говорит о разных пониманиях здоровья в разных диетологических техниках. Так, здоровье может рассматриваться как гомеостаз — сохранение состояния равновесия при меняющемся окружении; как низкая вероятность приобретения