

# Питание: социально-медицинский аспект

И.Л. Андреев, Л.Н. Назарова

В развитии отечественных наук о человеке наметилось новое, особенно тесно связанное с философией, медициной и экономикой, междисциплинарное интегральное направление — социология жизни<sup>1</sup>, получившее, в частности, развитие в исследовании места и роли базовых компонентов питания — еды<sup>2</sup> и питьевой воды<sup>3</sup> в жизни и культуре современного общества.

Питанию принадлежит особая роль в отношениях окружающего мира и любого живого организма. Именно пища явилась одним из фундаментальных факторов формирования первичного социума, во всяком случае, его экономического базиса в виде отношений собственности. «Собственность... исходно предполагает обеспечение и резервирование впрок продуктов, средств и экологических (природных) предпосылок выживания формирующегося локального социума путем установления и транслирования из поколения в поколение сложившихся психологических стереотипов, связанных с совместным добыванием и потреблением пищи, а также с реальным отстранением от ее запасов и природных источников «чужих» индивидов и общностей... Пищевые табу регулировали дележ добычи, распределение ее среди всех членов первобытного стада и тем более в рамках формирующейся родовой общины»<sup>4</sup>. Постепенно этот процесс выходил за рамки первичного социума, дифференцируясь на даче-разборные, даро-обменные и даче-дележные отношения, складывавшиеся на границах первичных социальных коллективов<sup>5</sup>. В свою очередь, историческое развертывание института собственности осуществлялось от стадии пользования — к владению и далее — к распоряжению ее объектами, первичными среди которых исторически были продукты питания. Так складывалось властно-правовое оформление перехода социального статуса еды от «вещи-в-себе» к «вещи-для-человека»<sup>6</sup>.

---

<sup>1</sup> Тощенко Ж.Т. Социология жизни как теоретическая концепция // Социологические исследования, 2015. № 1.

<sup>2</sup> Кравченко С.А. Социокультурная динамика еды: риски, уязвимости, востребованность гуманистической биополитики. М.: МГИМО-Университет, 2014.

<sup>3</sup> Андреев И.Л. Природная вода как предмет политики, экономики и права // Проблемный анализ и государственно-управленческое проектирование. 2013. № 5.

<sup>4</sup> Андреев И.Л. Скажи мне, что ты ешь // Российская Федерация сегодня. 2005. № 22. С. 136.

<sup>5</sup> Семёнов Ю.И. Происхождение семьи и брака. М., 1974. С. 145.

<sup>6</sup> Кравченко С.А. Указ. соч. С. 5.

На протяжении десятков и даже сотен тысяч лет наши предки питались исключительно продуктами, непосредственно предоставляемыми им окружающей природой, продуктами, созданными без участия человека. Это была простая растительная и мясная пища, птица, рыба, морепродукты, орехи, яйца, насекомые, личинки, корневища, природная вода, различного рода отвары и эмпирически открытые оздоровительные композиции из трав и внутренностей животных. Меню каменного века в пустынном варианте сохранилось практически неизменным, например у бушменов Калахари. Причем это отнюдь не наносит вреда их здоровью, скорее наоборот: в течение XX в. популяция бушменов увеличилась в 10 раз, в то время как все население планеты — только в 6 раз. Правда, бушевавшие на планете кровопролитные войны и прочие социальные катаклизмы этого времени обошли стороной отшельников пустыни, как и обитателей иных экстремальных, с позиции осыпанных благами и противоречиями современной цивилизации, экологических ареалов. Их пища не была примитивно однообразной. Неслучайно, предприимчивые диетологи и фармакологи все чаще навещают к оторванным от современного образа жизни «дикарям» — бушменам, пигмеям, папуасам, индейцам Амазонии, выведывая у них природные рецепты здоровой пищи и лечебных снадобий.

Почему же с наступлением эры информационно-компьютерных технологий, робототехники и бурного расцвета научного знания, включая успехи нейробиологии<sup>7</sup> — еда из фактора, способствовавшего формированию и развитию человечества<sup>8</sup>, грозит превратиться в фактор деградации и вымирания? Продолжительность жизни людей количественно увеличилась, но вместе с ней непропорционально возросло в ее структуре время болезней, инвалидности, слабоумия, страданий, угасания энергии, спад активности, интеллектуального и творческого потенциала, адекватных отношений с окружающей природной и социальной средой.

Всемирная организация здравоохранения объявила, что 70% смертей сегодня напрямую связаны с вредным питанием, в частности с поглощением людьми огромного количества химических компонентов и пищевых фальсификатов. По экспертным оценкам, 60% раковых заболеваний можно было бы предотвратить с помощью нормальной диеты. Несбалансированное питание признано главной причиной всплеска сердечно-сосудистых заболеваний и других «болезней цивилизации». Наряду с пандемией голода в целом ряде регионов третьего мира и стран с переходной экономикой благополучные государства «золотого миллиарда» захлестывает эпидемия ожирения. По данным Всемирной продовольственной программы (орган продовольственной помощи в системе ООН), дефицит пищи и ее насыщенность искусственными компонентами наносит мировому сообществу больший демографический ущерб, чем СПИД, малярия и туберкулез вместе взятые. Сегодня в мире более миллиарда людей страдают от недоедания и истощения, в масштабах планеты — это каждый седьмой. При этом, как ни парадоксально, специалисты по питанию приходят к выводу, что и

<sup>7</sup> Andreev I.L. Philosophical Aspects of Neurophysiology // Herald of Russian Academy of Sciences. 2015, Vol. 85. № 3. P. 250–255.

<sup>8</sup> Андреев И. Л. Происхождение человека и общества. 2 изд., испр. и доп. М.: Мысль, 1988. С. 33.

максимально обеспеченные, и малообеспеченные люди питаются одинаково вредно. Если рацион самых бедных жителей планеты составляет менее 50% физиологической нормы, то у самых богатых он порою превышает 500%<sup>9</sup>. Такого же рода тенденцию к «увеличению болезней от богатства» констатировала крупнейший американский культуролог доктор Маргарет Мид<sup>10</sup>. Впервые за последние сто лет на экономически благополучном Западе социологами отмечена тенденция сокращения продолжительности жизни, связанная с коммерческим подходом продовольственных корпораций к качеству продуктов, которыми они снабжают население.

Дело в том, что к поставляемой на наш стол пище, содержащей массу синтетических компонентов (их уже около 4500 разновидностей), человек как представитель биологического вида *Homo Sapiens* эволюционно не подготовлен. Ведь только 10 тыс. лет назад он начал в очагах неолитической революции выращивать съедобные растения и разводить одомашненный скот и птицу. Промышленная цивилизация привела к господству индустриально-конвейерного способа изготовления продуктов и потребления пищи, а также к акцентированию ее роли в поддержании энергетического баланса организма. После голодных лет Второй мировой войны во многих странах шла гонка за калориями и борьба с дистрофией. Потом калории из верных друзей превратились в коварных искушителей. В США и в Западной Европе появились люди, сосредоточенно высчитывающие с калькулятором в руках свой ежедневный рацион. Затем дважды нобелевский лауреат Лайнус Поллинг провозгласил эру витаминов, которая продержалась вплоть до наших дней, когда выяснилось, что их перебор в организме не менее вреден, нежели дефицит. Вскоре открылось теоретически предсказанное В.И. Вернадским фундаментальное значение биотических элементов, поступающих в организм с пищей. И наконец, в последние годы интенсивно разрабатывается проблема участия микрофлоры как эволюционно древнейшей регулятивной части организма и иммунитета человека в поддержании его здоровья и предотвращении многих заболеваний путем разработки специализированных рационов функционального питания.

Впрочем, справедливости ради следует отметить, что эти идеи пришли с Востока. Они были заимствованы в Японии, где 60 лет назад в рамках национальной программы «Хорошая микрофлора кишечника обеспечивает здоровый организм» был произведен первый в мире пищевой продукт с живыми лактобациллами. В Китае традиция разнообразия компонентов каждого приема пищи имеет тысячелетнюю историю. Солдат Национально-освободительной армии получает по воскресеньям обед из 20–28 блюд. А Китай по продолжительности жизни, несмотря на очень скудное, по европейским меркам, питание, находится, в отличие от России, в верхней части мировой демографической таблицы. Другое дело, что восточные интеллектуальные находки были адаптированы, раскручены и тиражированы в западных странах, где транснациональные про-

---

<sup>9</sup> Покровский В.И. Выступление на Общем собрании РАН и РАМН на тему «Фундаментальные науки — медицине» // Вестник РАН. 2004. № 5.

<sup>10</sup> Mead M. The Changing Significance of Food // Food and Culture: A Reader / ed. by C. Counihan and P. Van Esterik / London, 1997.

дуктовые корпорации сделали на их внедрении в быт и сознание населения гигантский бизнес. Иначе говоря, продукты здорового питания стали серьезно наступать на пятки лекарствам, а продуктовые корпорации начинают заметно теснить фармакологические концерны и их опутавшие мир дилерские сети.

В Японии же несколько лет назад родилось общественное движение «*selective dietary life*», что означает «жить по избранной диете». Но чтобы этот выбор был адекватен физиологическим потребностям конкретного человека в данный период времени, необходима как минимум надежная технология неинвазивного, быстрого, достоверного и экономичного диагностирования и более того — ведения систематического мониторинга индивидуального пейзажа микрофлоры его желудочно-кишечного тракта. В развитых странах наблюдается бурный всплеск интереса к продуктам функционального питания, создаваемым на основе исключительно натуральных ингредиентов и научно выверенных микробных композиций. Уже к 2020 г. они, по оценкам экспертов, вытеснят с мирового фармацевтического рынка 35–50% лекарственной синтетики. И хотя органические продукты обычно на треть дороже тех, которыми мы питаемся сейчас, интерес к ним непрерывно растет. В США, например, уровень продаж продуктов питания нового поколения, экологически чистых и обогащенных необходимыми организму витаминами, микроэлементами и полезными бактериями, уже превысил 150 млрд долл. в год, а прирост их потребления достигает 10–15% ежегодно.

Производство такого рода органических продуктов, получаемых без использования удобрений и пестицидов, означает, по сути дела, своего рода возвращение в духе гегелевского закона «отрицания отрицания» к заре цивилизации. Поскольку урожайность растений и продуктивность домашних животных и птицы в таких условиях значительно снижается, для удовлетворения растущего спроса населения требуется все больше посевных и пастбищных площадей. К тому же население планеты, несмотря на военные конфликты и эпидемии, растет. Оно увеличилось на 5 млрд человек в течение XX в., и дополнительный прирост в 3 млрд предполагается к середине нынешнего столетия. Это дает России с ее громадными неосвоенными или слабо освоенными пространствами различных климатических зон уникальный шанс для развития на основе современных эффективных и природосберегающих технологий отечественного сельского хозяйства и оживления фермерства с реальной возможностью мощного прорыва на мировой рынок продуктов здорового питания. Но эта многообещающая перспектива теснейшим образом связана с законодательными тенденциями развития отношений земельной собственности и с комплексным государственным подходом к научной разработке проблем микробиологической рекультивации почв и интеллектуальным обеспечением (в том числе с помощью лазерно-компьютерного мониторинга) всех этапов процесса движения продукта с поля, грядки, фермы к столу потребителя<sup>11</sup>.

Очень важный вывод, который можно сделать, исходя из продуктовой панорамы планеты и извращенного характера мировой биополитики, гласит: пищи человечество уже сегодня производит более, чем достаточно, а проблема голода

---

<sup>11</sup> Андреев И.Л. Скажи мне, что ты ешь. С. 54–59.

в мире создана искусственно и является следствием заговора пищевых магнатов. Пищевая промышленность — это крупнейший промышленный комплекс в мире. Всего несколько гигантских международных корпораций регулируют и контролируют поступление продуктов питания для миллиардов людей. В Центральной Америке, где свыше 70% детей голодают, 50% земли используется для выращивания коммерческих культур (например, цветов), которые приносят стабильный и высокий доход, но являются роскошью для голодающих жителей страны. В то время как международные корпорации используют лучшие земли для выращивания коммерческих культур (кофе, чай, табак, экзотическая пища), большинство земледельцев вынуждены обрабатывать заболоченные, изъеденные оврагами земли, на которых очень трудно что-либо вырастить.

Неотъемлемой частью системы мирового агробизнеса является мясная промышленность. По мере того как увеличивается производство самого мяса, богатые страны покупают все больше и больше хлеба на корм свиньям и скоту. Хлеб, который использовался в пищу людям, стали продавать по более высокой цене, обрекая тем самым на гибель бесчисленное множество людей. Мясо, по словам американского социолога питания Фрэнсиса Мура, сказанным еще 40 лет назад, — это пища, которую потребляет меньшинство за счет большинства. Для того чтобы получить мясо, зерно, которое можно использовать для питания людей, скармливают скоту. Статистика, опубликованная Министерством сельского хозяйства США, свидетельствует, что для получения килограмма мяса нужно скормить скоту 16 кг зерна. В своей книге «Диета для маленькой планеты», посвященной проблеме белкового голодания значительной части человечества, Франс Мур-Лаппе писал: «Зерна, потраченного на один ваш бифштекс, вполне хватило бы, чтобы наполнить тарелки... пятидесяти человек кашей». В богатых странах скот откармливают не только своим зерном, но и богатыми белком продуктами, которые закупаются у бедных стран. Треть урожая африканского арахиса (по содержанию белка арахис ничем не уступает мясу) используется странами Западной Европы для откорма скота и птицы<sup>12</sup>.

С одной стороны, развилось чрезмерное и вредное для здоровья потребление животного белка, с другой — наблюдается большое расточительство растительного белка, содержащегося в хлебных зернах и в сое, которые стали кормом для животных, приготовленных на убой. Вполне понятно, что из включенного в их рацион белка далеко не все возвращается с мясом. Немалая его доля расходуется на жизненные процессы самого животного, на построение тех частей тела, которые не представляют пищевой ценности для человека. Некоторая часть вообще остается переработанной. Производство молока и яиц в этом отношении более экономично, а наиболее продуктивной по белковой отдаче является растительная продукция. Верхний слой почвы, предназначенный для производства зерновых, дает в 5 раз больше белка, чем если бы на ней паслись животные. Бобовые растения дадут на этой же самой почве в 10 раз больше белка, чем дали бы животные, содержащиеся на такой же территории. Тем более что скот, обильно откармливаемый зерном, дает меньше белка в мясе, потому, что избыточное количество зерна и белка в кормопродуктах превращается не в мясо, а в жир.

<sup>12</sup> Moore F. Diet for a Small Planet. New-York Ballantine Books, 1975. P. 10, 12, 25, 235.

На корм идут кроме зерна и сои, продукты, не используемые людьми (трава, сено, сечка), а также молоко, рыбная мука и различные отходы пищевой промышленности. В некоторых странах с целью быстрого роста и прибавки массы животных добавляют в корм *антибиотики и гормоны*, что отрицательно сказывается на психическом и соматическом здоровье потребителей. После голодных лет Второй мировой войны демографы отметили повсеместное увеличение роста и мышечной массы населения. Но у акселерации есть и тайная причина: с 1950-60-х гг. в животноводстве стали использовать гормоны роста и половые гормоны, прежде всего эстрогены, чтобы получать больше молока, жира, яиц. Самый сильный скачок послевоенной акселерации произошел в Японии, когда ее жители перешли на американскую мясо-молочную пищу. Скачок роста — и тут же эпидемия близорукости, диабета и различных психических расстройств, связанных с нарушениями обмена веществ. Использование в животноводстве антибиотиков повлекло за собой огромный шлейф аллергий. С этими же факторами был связан всплеск злокачественных опухолей. В Советском Союзе такой скачок роста был в 1970-х гг.: подростки были очень высокие, одутловатые, прыщавые из-за избытка эстрогена. А людей старшего поколения стало разносить, почти все сидели на диете и тем не менее страдали тучностью. Лишь в 1990-х появились более жесткие нормы использования гормонов в животноводстве.

В некоторых регионах, таких как Бразилия, мясо было так нашпиговано гормонами, что начались эпидемии преждевременного полового созревания и связанной с этим ломки психики. Эта проблема характерна и для некоторых стран примыкающего к Латинской Америке Карибского бассейна. В частности, в Доминиканской республике отмечен феномен самопроизвольной смены пола в подростковом возрасте, когда 12-летние девочки неожиданно для себя и окружающих превращаются в мальчиков. Противоестественно сбитые ориентиры эмбрионального развития и путанные сигналы из головного мозга, адресованные половым железам могут давать такого рода «откаты» нейроэволюционного процесса в виде «запоздалого» выбора организмом «своего» пола уже в пубертатном возрасте. Однако искать объяснение подобным явлениям только в глубинах генетического кода односторонне. Элементарный социально-экономический анализ показывает, что данный онтогенетический феномен во многом определяется извне, поскольку лежит в сфере коммерческих интересов мясных олигархов. Противоестественная гонка за прибылью вторгается в созданный эволюцией ритм нашей биологической предыстории. Коммерция уродует его, угрожая человечеству перспективой физиологической и психической деградации.

Остро социальный характер проблематики еды и питания рельефно высветил вполне естественный бунт против употребления в пищу промышленных продуктов из переработанного и из красного мяса домашних животных, инициированный октябрьским 2015 года Обращением Всемирной организации здравоохранения и Международного агентства по изучению рака (*International Agency for Research on Cancer, IARC*) к населению планеты с сообщением о его потенциальной канцерогенности. К особо опасному ВОЗ отнесла мясо, которое было подвергнуто обработке для увеличения срока хранения или изменения вкуса. Речь идет о копченых, консервированных, соленых продуктах. Именно

добавление различных веществ для консервации мяса несет в себе главный риск для здоровья. Теперь переработанное мясо в классификации ВОЗ относится к той же — наивысшей — категории канцерогенности, что и, например, алкоголь или плутоний. Красное мясо в целом, вероятно, является потенциально менее канцерогенным, но и оно и вызывает рак кишечника, рак поджелудочной железы и рак простаты, хотя точных свидетельств этому нет. Красное мясо отнесено к категории 2А — «вероятно канцерогенно для человека». Впрочем, как резюмирует глава департамента по исследованию рака Всемирной организации здравоохранения Курт Страйф: «Все зависит от обстоятельств, окружающей среды, уровня загрязнения воздуха, государственной политики, впрочем, что касается советов на каждый день, то действительно следует прекратить курить, употреблять меньше алкоголя, вести активный образ жизни, не набирать лишний вес и есть меньше переработанного мяса. Вместе с тем в ВОЗ отметили, что мясо может быть и полезным для здоровья. Белое мясо, к примеру, по составу лучше, чем красное, поскольку содержит меньше жира, но нельзя детям все время давать только его — может развиться анемия, потому что в нем нет железа, которым богаты свинина или говядина. Все продукты питания нужны организму, надо только соблюдать меру».

На фоне паники, охватившей экономически развитые страны, все громче зазвучали реверансы идеализированному «гуманистическому» вегетарианству, что совпадает с логикой эволюции рода *homo sapiens*. Тезис об огромной роли еды в становлении разумного человека мы хотим конкретизировать, заглянув в глубины генетики, этологии и нейрофизиологии. Фауна и флора сыграли в процессе антропогенеза одинаково необходимую биологическую роль. Приспособление наших обезьяноподобных прапредков к изменившимся экологическим условиям изначально опиралось на собирательство доступных продуктов, созданных самой природой, а развитие переходных (гибридных) существ в направлении человека было теснейшим образом связано с употреблением и энергетикой животной пищи, с возрастанием роли мяса животных как мощного пассионарного фактора в резком изменении генофонда гибридных существ (46 хромосом вместо 48–54 у обезьян) и в ломке примата зоологических отношений в животном стаде путем выдвижения на первый план формирующихся протосоциальных связей биологических предпосылок их кооперативно-интеллектуального компонента<sup>13</sup>.

Впрочем, иллюзии абсолютной полезности или по крайней мере относительной безвредности вегетарианства не имеют под собой ни эволюционных, ни антропологических, ни экологических оснований. На заре человечества гибридные существа собирали любые съедобные продукты природы: растения, животных, рептилий, рыбу, моллюсков, минералы (соль). Но преобладание в рационе растительной пищи при дефиците животной обуславливало белковую недостаточность, служило препятствием развитию головного мозга и психики, познавательной и поисковой активности, необходимых предпосылок успеш-

---

<sup>13</sup> Андреев И.Л., Назарова Л.Н. Антропогенез и архитектура мозга // Человек. 2014. № 2. С. 18–27; Андреев И.Л. Эволюционно-биологические предпосылки структуры сознания современного человека // Человек. 2014. № 5. С. 15–27.

ного выживания в остро конфликтной среде. Это далекое прошлое вида *homo sapiens* «отпечталось» в генофонде современного человека. Надо отметить, что сегодняшнее меню вегетаров также отнюдь не безупречно в смысле полезности для организма и интеллекта. Если предназначенных на мясо и получение молока животных кормят сверх всякой меры стимуляторами роста и антибиотиками, как и рыбу, разводимую в искусственных условиях, то необходимому для поддержания здоровья качеству овощей и фруктов в меньшей степени угрожают, помимо генномодифицированных манипуляций, удобрения, пестициды и иные химические средства искусственного повышения урожайности, продления сроков хранения и поддержания товарного вида.

Кстати, психологически комфортный для широких слоев населения вариант акцента на заботе о физиологическом качестве пищи и гарантии ее доступности потребителю, на наш взгляд, один из самых малорасходных, наиболее перспективных и эффективных, быстро дающих реально ощутимый результат. Благодаря реализации такого подхода предполагается значительное снижение уровня и форм патологической пищевой зависимости, часто в большей степени обусловленной коммерческой ориентацией производителей и торгующих структур, а также массивной изолированной рекламой и макдонализацией всей системы общественного питания, нежели пищевым поведением самих потребителей.

С.А. Кравченко обстоятельно анализирует основанные на теории игр и тонком знании психологии механизмы манипулирования сознанием миллиардов людей в сфере питания<sup>14</sup>. Не вдаваясь в детали, приведем лишь один, но очень типичный пример такого рода, встреченный нами в Интернете: «Вечером в почтовых ящиках и на стенах подъезда нас встречают красочные рекламные буклеты роллов и пиццы. Предположим, вы не поддались на провокацию, приготовили дома салат, открыли Facebook, а там... очередной «кулинарный поединок». Исследователи обнаружили: один только взгляд на еду стимулирует выброс гормона голода. Неудивительно, что фотографировать еду стало настолько популярным занятием. Посмотрел у друзей — соблазнился — приготовил себе — сфотографировал — поделился. Пищевая цепочка на новый лад».

В России особенно остро стоит вопрос о необходимости преодоления рисков и уязвимостей современной системы питания. Это важно сейчас, когда традиционно надежные государственные стандарты продуктов питания (ГОСТы) советских времен вытесняются вездесущими и мало поддающимися каким-либо формам контроля ТУ (технические условия), очень часто сочетающимися с различного рода недостойными рекламными уловками.

Другая громадной важности проблема — исключение из оборота не только поддельной водки и просроченного пива, но также контрафактных и исчерпавших срок безопасного употребления продуктов питания. Это касается также безудержного использования в продуктах, находящихся на прилавках наших торговых предприятий, различного рода консервантов, красителей, загустителей, подсластителей, эмульгаторов, ароматизаторов и буквально тысяч тому подобных химических компонентов, больно бьющих по нормальной кишечной микрофлоре человека. Многие из них уже запрещены на Западе (в частности,

---

<sup>14</sup> Кравченко С.А. Указ. соч. С. 77–97.

в Норвегии, Финляндии, Австрии, США), но продолжают бесконтрольно наводнять российский рынок, спекулируя на традиционном невнимании нашего населения к своему питанию и здоровью, принося гигантские (сравнимые с наркобизнесом) прибыли транснациональным монополиям и их некомпетентным и/или безответственным компаньонам в России. Речь идет об упорядочении технологического и санитарно-гигиенического контроля качества пищевого сырья, продуктов питания, напитков, различного рода биологически активных добавок путем серьезного ужесточения административной, гражданской и уголовной ответственности за изготовление и продажу продовольственных фальсификатов, а также пищевых продуктов ненадлежащего качества и с просроченным сроком хранения.

Проблема количества пищи и качества еды, их влияние на здоровье, мировосприятие и жизненную активность человека все более явно обретает политический облик. В Западной Европе и в США, в Японии и в Австралии набирают силу общественные группы, призывающие бойкотировать сомнительные продукты и голосовать на выборах за политиков, которые уделяют должное внимание борьбе за здоровую пищу и возможность индивидуализированного питания. И в нашей стране наметилась тенденция к преодолению застарелой привычки пренебрежительного отношения людей к своему питанию и здоровью. В новых условиях соперничества российских политических партий их успех в избирательных кампаниях любого уровня будет, надо полагать, во многом зависеть от того, как выдвинутые ими кандидаты смогут выстроить и реализовать убедительную концепцию властного и общественного контроля за производством, хранением и доставкой потребителю достойных продуктов питания и улучшения тем самым качества жизни своих сограждан.

Это — одна из самых перспективных площадок интенсивного формирования социальной активности широких слоев населения и совместной с властями выработки гуманной стратегии развития России.

### Список используемых источников

1. Андреев А.И. Эволюционные истоки отношений собственности и власти // Государственная служба. 2005. № 6 (38).
2. Андреев И. Л. Происхождение человека и общества. Издание второе, исправленное и дополненное. М.: Мысль. 1988.
3. Андреев И.Л. Скажи мне, что ты ешь // Российская Федерация сегодня. 2005. № 22.
4. Андреев И.Л. Природная вода как предмет политики, экономики и права // Проблемный анализ и государственно-управленческое проектирование. Политология, экономика, право. 2013. № 5.
5. Андреев И.Л., Назарова Л.Н. Антропогенез и архитектура мозга // Человек. 2014. № 2.
6. Андреев И.Л. Эволюционно-биологические предпосылки структуры сознания современного человека // Человек, 2014. № 5.
7. Кравченко С.А. Социокультурная динамика еды: риски, уязвимости, востребованность гуманистической биополитики. М.: МГИМО-УНИВЕРСИТЕТ, 2014.

8. *Леви-Стросс К.* Мифологическое происхождение застольных обычаев. М., 2007.
9. *Покровский В.И.* Выступление на Общем собрании РАН и РАМН на тему «Фундаментальные науки — медицине» // Вестник РАН, 2004, № 5.
10. *Семенов Ю.И.* Происхождение семьи и брака. М., 1974.
11. *Тощенко Ж.Т.* Социология жизни как теоретическая концепция // Социологические исследования, 2015. № 1.
12. *Andreev I.L.* Philosophical Aspects of Neurophysiology // Herald of Russian Academy of Sciences / 2015, Vol. 85. № 3.
13. *Larry J. Y. and Brian A.* The chemistry between us. Love, Sex, and the Science of Attraction. Published by arrangement with Tessler Literaty Agency and Andrew Nurnberg Literaty Agency, 2012.
14. *Mead M.* The Changing Significance of Food // Food and Culture: A Reader / ed. by C. Counihan and P. Van Esterik / London, 1997.
15. *Moore F.* Diet for a Small Planet. New-York Ballantine Books, 1975.
16. *Viehoff V.* Rethinking «convenience» food // Differences, Inequalities, and Sociological Imagination. 12th Conference of the ESA. Programme Book / Prague, 2015.

*Статья принята к печати 18 августа 2015 года.*