

ВКУС ЕВРОПЫ

Антропологическое
исследование культуры питания

Институт этнологии и антропологии
имени Н. Н. Миклухо-Маклая РАН
Музей антропологии и этнографии
им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН

ВКУС ЕВРОПЫ

Антропологическое
исследование культуры питания

Коллективная монография



Москва

2020

УДК 930.85 + 392.9
ББК 63.529 + 71
В56

DOI 10.33876/978-5-907174-47-4/1-568/48

Исследование выполнено по плану научно-исследовательских работ
Института этнологии и антропологии РАН

Рецензенты: член-корреспондент РАН С. А. Арутюнов,
д. и. н. Л. Б. Заседателева, д. и. н. Ю. Д. Анчабадзе

В56 **Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания:** Коллективная монография / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. — М.: Кучково поле Музеон, 2020. — 568 с. : 48 с. ил.

ISBN 978-5-907174-47-4

В фокусе внимания творческого коллектива, объединившего сотрудников Центра европейских исследований Института этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН, Отдела европеистики Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН, а также нескольких приглашенных ученых, находится широкий диапазон проблем, связанных с культурой питания и пищевыми практиками европейцев. Исследование, выполненное с позиций социальной антропологии, построено на полевых материалах авторов, архивных и других источниках. При изучении социокультурной роли европейской пищи акцент делается на следующих вопросах: алиментарные практики и истоки традиции, пища и идентичность, система питания и социальность, кухня и гендер, еда как символ и политический инструмент, вкус в культурах, национальная кухня и аутентичные рецепты, трапеза, этикет и обряд. Книга состоит из пяти разделов, поделенных на 16 глав, отличающихся тематикой исследуемых сюжетов, рассматриваемых на материалах конкретного региона, народа или пищевого феномена.

Монография представляет интерес для специалистов и широкого круга читателей.

УДК 930.85 + 392.9
ББК 63.529 + 71

ISBN 978-5-907174-47-4

DOI 10.33876/978-5-907174-47-4/1-568/48

© Институт этнологии и антропологии РАН, 2020
© Музей антропологии и этнографии РАН, 2020
© Коллектив авторов, текст, 2020
© ООО «Кучково поле Музеон», оригинал-макет,
издание, 2020



Оглавление

Введение

Культура питания как объект антропологического исследования.
М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская 10

РАЗДЕЛ I. АЛИМЕНТАРНЫЕ ПРАКТИКИ И ИСТОКИ ТРАДИЦИИ

Глава 1. Распространение ориентализмов в кухне средневековой Европы: общие тенденции и роль Сицилии. О. Д. Фаис-Леутская 29

Глава 2. Солод в традиционной кухне финно-угорских народов: истоки и параллели Ю. А. Перевозчиков, А. Е. Загребин 88

РАЗДЕЛ II. СИСТЕМА ПИТАНИЯ И СОЦИАЛЬНОСТЬ

Глава 3. Вкус Балкан: пища как маркер идентичности на рубеже XX–XXI вв. М. Ю. Мартынова 114

Глава 4. Понтийский пищевой ландшафт в виртуальном и реальном пространстве Л. С. Гущян, В. В. Федченко 165

Глава 5. Пищевые привычки испанцев на рубеже XX–XXI вв. А. Н. Кожановский 180

Глава 6. Время, кухня и гендер: домашнее питание в Германии в XX и начале XXI в. Ю. В. Бучатская 207

РАЗДЕЛ III. ВКУС В КУЛЬТУРАХ

Глава 7. Соленое, сладкое, кислое, тминное: вкусы и пристрастия в латышской кухне и культуре С. И. Рыжакова 260

Глава 8. Традиционная сладкая кулинария в общественном питании современных бретонцев М. К. Любарт 289

Глава 9. Мясные блюда болгарской кухни пастърма и суджук: традиции и инновации М. П. Кляус, Е. Водинчар 314

Глава 10. Морепродукты в алиментарной культуре населения Ионического побережья Албании А. А. Новик 350

РАЗДЕЛ IV. НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ И АУТЕНТИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Глава 11. Шотландское меню: время, вкусы, традиции. В. В. Руднев 401

Глава 12. Пищевые предпочтения в современном питании белорусов. Р. А. Григорьева 425

Глава 13. Мобильность границ запретного: неоконсерватизм в пищевых практиках французских свреев. Л. С. Гущян, В. В. Федченко 463

Глава 14. Кухня цыган Европы. Н. Г. Деметер 476

РАЗДЕЛ V. ТРАПЕЗА И ОБРЯД

Глава 15. «До Спаса яблок не съдятъ»: забытые даты славянского поминального календаря. М. А. Андриянина 489

Глава 16. Обрядовая пища влахов-царан долины реки Тимок. Н. Г. Голант 511

Об авторах 554

Summary 556

Contents

Introduction

The culture of food as the target of anthropological research by M. Yu. Martynova and O. D. Fais-Leutskaya 10

PART I. ALIMENTARY PRACTICES AND SOURCES OF THE TRADITION

Chapter 1. The spread of Orientalism in the cuisine of medieval Europe: General trends and the role of Sicily by O. D. Fais-Leutskaya 29

Chapter 2. Malt in the traditional cuisine of Finno-Ugric peoples: Sources and parallels by Yu. A. Perevozchikov and A. Ye. Zagrebin 88

PART II. ALIMENTARY SYSTEM AND SOCIALITY

Chapter 3. The taste of the Balkans: Cuisine as an identity marker at the turn of the 20th — 21st centuries by M. Yu. Martynova 114

Chapter 4. Pontic food landscape in the virtual and the real realm by L. S. Ghushchyan and V. V. Fedchenko 165

Chapter 5. Food habits of Spaniards at the turn of the 20th — 21st centuries by A. N. Kozhanovsky 180

Chapter 6. Time, cuisine and gender: Domestic cooking in Germany in the 20th and early 21st century by Yu. V. Buchatskaya 207

PART III. TASTES IN CULTURES

Chapter 7. Salty, sweet, sour, and caraway: Tastes and favors in Lettish cuisine and culture by S. I. Ryzhakova 260

Chapter 8. Traditional sweet food in the public catering of modern Bretons by M. K. Lyubart 289

Chapter 9. Meat dishes of the Bulgarian cuisine pastrma and sudzhuk: Traditions and innovations by M. P. Klyaus and E. Vodinchar 314

Chapter 10. Seafood in the alimentary culture among the population of the Ionian coast in Albania by A. A. Novik 350

PART IV. ETHNIC CUISINE AND AUTHENTIC RECEIPTS

Chapter 11. The Scotsman's menu: Time, tastes, traditions by V. V. Rudnev 401

Chapter 12. Eating preferences in the modern Belarusians' diet by R. A. Grigoryeva 425

Chapter 13. Mobility of the limits of the forbidden: Neo-conservatism in the alimentary practices of the French Jews by L. S. Ghushchyan and V. V. Fedchenko 463

Chapter 14. Roma cuisine in Europe by N. G. Demeter 476

PART V. THE MEAL AND THE RITUAL

Chapter 15. «No apples till Transfiguration Day»: Forgotten dates of the Slavic calendar of commemorations by M. A. Andryunina 489

Chapter 16. Ritual food of the Țărăni Vlachs of the Timok River valley by N. G. Golant 511

Author credentials 554

Summary 556

Введение

Культура питания как объект антропологического исследования

Книгу по антропологии европейской пищи хотелось бы начать словами выдающегося российского ученого, члена-корреспондента РАН Сергея Александровича Арутюнова: «В наше время, в эпоху быстрого распространения более или менее унифицированной общемировой урбанистической культуры, этническое своеобразие народов в материально-бытовой сфере постепенно стирается. Однако показательно, что в области пищи этнографическая специфика сохраняется несравненно более продолжительно, нежели в других сферах материальной культуры, например, в одежде и жилище. Эта стойкость традиции пищевого предпочтения делает их изучение важным источником знаний об этнической истории народов» [Арутюнов 2008: 5]. Вспомним также слова французского антрополога, социолога и культуролога Клода Леви-Стросса, ставшие афоризмом, что «человечество начинается с кухни», а не «с трудовых отношений» [Lévi-Strauss 2008].

Неслучайно сюжеты, связанные с гастрономией, со времени становления этнологии или социальной антропологии как науки сразу оказались в исследовательском поле этой дисциплины, войдя в привычную триаду «одежда, жилище, пища». Но речь в трудах ученых того времени обычно шла о способах приготовления блюд и месте их в повседневной и ритуальной жизни. Лишь в 1910 г. немецкий философ и социолог Георг Зиммель обратил внимание на силу социальной роли пищи и напитков [Зиммель 2010]. Изучение алиментарных проблем на современном уровне началось много позже в Великобритании и Франции, став за последние десятилетия особым научным направлением во всем мире. Упомянем в этой связи таких ученых-антропологов, как Мэри Дуглас [Дуглас 2000], Марвин Харрис [Harris 1998], Арджун Аппадурай, Джек Гуди [Goody 1982], Сидни Минц [Mintz 1985], посвятивших свои труды разным аспектам *Food Studies*.

Пища как предмет занятий в наши дни уже не внушает исследователям «чувство легковесности или же

виновности» за «несерьезность» объекта изучения, о котором писал Ролан Барт [Барт 2018: 309, 316] — французский философ, представитель структурализма и постструктурализма. Внеся немалый вклад в дело реабилитации пищи для серьезных научных штудий, вслед за К. Леви-Строссом, считавшим, что пища и все то, что стоит за ней (от сырья до пищевой обрядности), есть система знаков, или «густем» [Леви-Стросс 2001: 32–36], Р. Барт едва ли не первым начал прочитывать любое культурно значимое явление, в том числе и алиментарное, как язык, речевое высказывание, дискурс, являющиеся носителями сообщения, в том числе и мифического [Барт 2019: 265–266].

Таким образом, с конца XX в. в глазах научного сообщества пища стала больше, чем просто еда: она представляет собой кодовую систему, позволяющую посредством коннотативных знаков, или знаков-индексов (за которыми стоят конкретные продукты питания или блюда), раскрыть различные аспекты жизни человека и общности, к которой он принадлежит, и служит «знаком не только определенных тем, но и... определенного образа жизни» [Барт 2018: 310, 316]. Подобная семиотическая и социально-культурологическая интерпретация пищи позволяет расширить ареал ее знаковости, включая в него также стоящие за тем или иным продуктом питания апелляции к истории, к опыту аккультурации, этническому и конфессиональному составу населения, миграциям [Donà, Di Franco 2013: 156]. Подчас людям «проще осознать свое историческое прошлое через меню, чем через учебники истории» — «поесть... означает еще и попробовать прошлое на вкус, заглянуть на много веков назад» [Dickie 2007: 20, 33].

Не утрачивая своих таких традиционных черт, как ритуальность, обрядовость, конфессиональная маркированность, своей привязки к комплексу материальной культуры, пища в наши дни обрела и новые смыслы «состояния бытия», и новое прочтение, в том числе в научном мире. Так, не следует забывать, например, что все чаще пища

коннотирует с идентификацией: «гастрономическая культура и кулинарные навыки определенных территорий» не только являют собой «существенную часть их самобытности», но и осознаются таковыми населением этих регионов [Каппати, Монтанари 2006: 8–9]. Поэтому сегодня пища, в том числе и традиционная, во всем многообразии ее составляющих — от сырьевых ресурсов до кулинарно-технологических аспектов их обработки, от вкусовой и ольфактометрической специфики до обычаев ее потребления и социальных аспектов трапезования — фигурирует как основание и выражение коллективного, будь то культурного, этнического, конфессионального, национального, самосознания населения [Традиционная пища 2001], все активнее берется на вооружение и поднимается на щит лидерами националистических, регионалистических движений как символ локальной идентичности.

Алиментарная тематика приобретает большую популярность в научном дискурсе, в том числе и в парадигме антропологии. Последняя предполагает анализ пищи в русле таких научных направлений, как, например, структурная, культурная и социальная антропология, семиотика, культурология, историческая антропология, антропология и социология питания, даже политическая антропология. Становится все более очевидно, что антропология питания отнюдь не исчерпывается такими дисциплинами, как этнология, социальная и культурная антропология, хотя так еще недавно полагали [Кабичкий 2011: 3]. Столь многосторонний подход к алиментарным проблемам обоснован тем, что пища, являясь одним из наиболее ярких, консервативных, а в силу этого — и информативных культурных феноменов, служит идентификационным маркером этнического, социального, конфессионального, гендерного, культурного своеобразия любого социума и входящих в него субстратов. Выявление в наши дни всех этих еще недавно нетипичных для антропологов функций и смыслов пищи оказалось возможным в контексте новой, стремительно набирающей обороты области

науки, получившей название *Food Studies*, или гастики, как ее называют в России.

Антропологический анализ пищи также предполагает изучение истории питания. Выдающимися образцами исследований в этой области являются работы представителей французской школы «Анналов» и книга Ф. Броделя «Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв.» [Бродель 1986]. В традициях исторической антропологии выдержаны и работы таких историков питания, как А. Каппати, М. Монтанари [Carrati 1989; Капатти, Монтанари 2006; Монтанари 2018; Montanari 1979, 1988], Ж.-Л. Фландрена, Фр. Саббана [Flandrin, Montanari 1997; Sabban 2012; Montanari, Sabban 2004; Sabban, Serventi 2000], Дж. Дики [Dickie 2007].

Следует также упомянуть вклад социологии и антропологии питания в изучение темы пищи. Первая стала актуальна преимущественно в последние 50 лет, хотя ее корни уходят в начало XX в. Впервые «социологизирующую силу» питания описал в 1910 г., как отмечено выше, немецкий исследователь Г. Зиммель в своем исследовании «Социология трапезы» [Зиммель 2010]. Основным предметом его изучения была организация процесса потребления пищи как части общения, поскольку трапеза дает возможность реализоваться разговору как форме взаимодействия и общения. В процессе еды, благодаря переходу к коллективности, преодолевается эгоистический инстинкт, направленный на удовлетворение примитивных потребностей. Сообщество образуется тогда, когда трапеза начинает отвечать следующим параметрам: повторяемость, следование правилам поведения за столом и пользования столовыми приборами, наличие порядка приема пищи и, наконец, достижение «социальной вершины» — разговора.

Социологические аспекты питания развивали уже упомянутый М. Монтанари, а также П. Сорокин: оба иссле-

довали феномен голода. М. Монтанари [Монтанари 2018], освещая алиментарную историю Европы, акцентировал внимание на периодах недорода (голода) и высоких урожаев (изобилия), оказывающих решающее влияние на производительные стратегии общества, формы питания, алиментарное мировоззрение и поведение населения. П. Сорокин же в своей книге «Голод как фактор», представляющей, по словам автора, анализ «социальной роли питания вообще» [Сорокин 2003: 3], интерпретировал этот феномен как детерминанту поведения людей и общественной жизни и как одну из основных причин революций.

Необходимо также вспомнить монографию А. Бердсворта и Т. Кейл «Социология на базе меню: приглашение к исследованию пищи и общества» [Beardsworth, Keil 2002], труд Дж. Ритцера «Макдональдизация общества 5», в котором исследователь переносит принципы работы в ресторанах системы фастфуд на современное производство и общество в целом [Ritzer 2001; Ритцер 2011], исследование В. Тети «Хлеб, насмешка и праздник. Алиментарная культура и идеология питания низших классов» [Teti 1976], проливающее свет на пищевое поведение определенных страт социума, а также работу известного британского антрополога и социолога Дж. Гуди «Готовка, кухня и класс: исследование в русле сравнительной социологии» [Goody 1998].

Антропология питания (не путать с пищевой антропологией — *nutritional anthropology*, исследующей связи биологии человека, экономических систем, состояния питания и продовольственной безопасности и их взаимовлияния) — самостоятельная научная дисциплина, появившаяся в 1970-е гг., представляет собой раздел антропологии, в котором объединяются этнографические и исторические аспекты изучения пищи с социологическими аспектами ее производства и потребления. «Отцом» антропологии питания называют С. Минца — американского исследователя Кариб и автора труда «Сладость и власть: место сахара в современной истории» [Mintz 1985]. Его соратниками

были британский антрополог и религиовед М. Дуглас, исследовавшая роль пищи и ритуала, в частности норм кашрута (М. Дуглас впервые выдвинула предположение, что эти нормы не являются ни примитивными правилами, сохраняющими здоровье, ни произвольными установками, проверяющими преданность евреев Богу — речь идет о законах, направленных на поддержание символической межэтнической границы) [Дуглас 2000], американский антрополог М. Харрис, идеи которого во многом предвосхитили концепцию устойчивого развития [Harris, Ross 1987; Harris 1998], уже упомянутый выше Дж. Гуди, исследовавший проблемы антропологии секса и питания [Goody 1982], и, наконец, американский социально-культурный антрополог А. Аппадурай, один из теоретиков «воображаемых ландшафтов» в рамках феномена глобализации, в том числе и «типичного пищевого ландшафта» (foodscape) [Appadurai 1996: 32]. Особо отметим книгу сербского антрополога Драганы Радойич «Диалоги за трапезой. Антропологическая монография о культуре питания» [Радойичић 2012].

Говоря о конкретных европейских центрах антропологических исследований пищи, необходимо упомянуть Американский университет в Риме (Италия); Технологический институт в Дублине (Ирландия), в стенах которого исследуется и преподаются такие темы, как всеобщая мировая история и культура продуктов питания, политика мировой продовольственной системы, освещение темы питания в СМИ, история ирландской кухни, историко-библиографический анализ исторических кулинарных книг, социальный ракурс подхода к культуре вина и напитков, различные аспекты гастрономического туризма, культура потребления пищи в прошлом и настоящем, и многие другие; так называемый «SOAS Лондонский университет», представляющий собой Школу восточных и африканских исследований Лондонского университета, в котором с 2007 г. студентам

предоставляется возможность изучать питание на различных уровнях, от локального до пищи в других регионах, и в стенах которого был создан центр «SOAS Food Studies», представляющий собой междисциплинарный научно-исследовательский институт, целью организации которого была интенсификация дальнейшего академического изучения продуктов питания.

Также заслуживает упоминания Университет королевы Маргарет в Эдинбурге (Шотландия), где помимо исследований и преподавания курса гастрономии и ее истории в мировом масштабе также рассматривается широкий круг вопросов, связанных с мировыми продовольственными программами, происхождением продуктов питания, диетами и здоровьем населения, и где основной акцент делается на продовольственную культуру в контексте антропологии, окружающей среды, устойчивости, политики и коммуникаций.

В 2001 г. в Туре (Франция) был основан Европейский институт истории и культур питания (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, или ЕНСА), целью которого было заявлено продвижение и развитие, в рамках междисциплинарного подхода, гуманитарных и социальных наук, связанных с пищевой проблематикой. Институт является не только «головным» учреждением в масштабах Франции, ведающим научной разработкой алиментарных проблем, но и ведущим «пищевым» институтом в контексте всей Европы. Также в рамках деятельности института начиная с 2003 г. два раза в год осуществляется публикация европейского научного многоязычного (на английском, французском, немецком, итальянском и испанском языках) научного журнала «Пища и история» (*Food & History*); также под эгидой Института выходят и другие тематические «пищевые» периодические издания, например, *Région Centre, Le Repas gastronomique des Français, Les frontières alimentaires*, освещающие различные аспекты состояния пищи как во Франции, так и за ее пределами.

Продолжая перечень европейских центров Food Studies, необходимо вспомнить FOST — Институт социальных и культурных исследований (*Social and Cultural Food Studies*) при Брюссельском свободном университете (нидерл. *Vrije Universiteit Brussel*).

В контексте разговора об академических исследованиях пищи и, в частности, об антропологии питания, внимания заслуживает Италия, не только как регион, в котором традиции изучения пищи относятся к числу едва ли не самых древних в Европе, но также как родина слоуфуда (*Slow Food*). Это движение зародилось в 1986 г. и затем распространилось на многие другие страны. Его основной целью было противостояние системе быстрого питания — *фастфуда* в его англо-американской современной версии (подобное уточнение уместно, поскольку итальянская традиционная система питания в своей исторической ретроспективе также знакома с явлением фастфуда, представленного в основном блюдами *cucina di strada* — «уличной еды», как явления исторически существовавшей также практически во всех странах Европы в прошлом). Изначальной задачей слоуфуда, официально оформленного в 1989 г., было создание заведений общественного питания — антиподов фастфуда, — которые обеспечивали бы более здоровое питание, а также сохраняли традиции национальной и региональной кухонь, поддерживающих культуру традиционного застолья. В настоящее время одним из основных проектов, реализуемых *Slow Food*, является определение традиционных уникальных, «вымирающих» продуктов питания, сельскохозяйственных культур и объектов животноводства, их восстановление, возрождение и продвижение на мировой рынок.

На сегодняшний день, по самым приблизительным подсчетам, движение *Slow Food*, объединяет многие сотни тысяч людей (более 100 тыс.) в 150 странах, подразделенных и сгруппированных в конвивиумах (первичных ячейках); такие ячейки существуют и в России — в Москве и Московской области, в Арзамасе, Вологде, Калининграде,

Санкт-Петербурге, Суздале, Уфе, на Камчатке, в Кабардино-Балкарии и Карачаево-Черкесии, в Кемеровской области. По инициативе ассоциации *Slow Food*, при поддержке и содействии властей автономных областей Пьемонт и Эмилия-Романья, в Италии, в Полленцо (в окрестностях Бра, области Кунео) в 2004 г. был основан Университет гастрономических наук (*Università di Scienze Gastronomiche* — UNISG). Хотя университет представляет собой частную структуру, он признан итальянским государством на правах государственной альма-матер. Он стал первым европейским университетом, который предлагает целостный подход к исследованиям продуктов питания. Представляя собой едва ли не самую главную научно-исследовательскую и преподавательскую структуру Италии, ориентированную на пищевые тематики, UNISG является отнюдь не единственной в стране, где число центров исследования алиментарных проблем традиционно велико и где их количество продолжает стремительно расти в последние годы. К недавно созданным учреждениям относятся Институт кулинарного искусства (*Istituto di Arte Culinaria*) в Орвието (Умбрия) и Институт науки питания (*Istituto di scienza dell'alimentazione*, или ISA) в Авеллино (Кампания).

Тот факт, что в настоящее время возникают все новые центры научных исследований алиментарной проблематики, — показательное и красноречивое для Европы явление.

Как было показано выше, гастика и Food Studies, системы дисциплин, связанных с антропологическим изучением дихотомии пища — социум, весьма разнообразны по своему характеру, диапазону охватываемых проблем, выходам на социально-экономические сферы.

Если говорить об отечественных традициях антропологии питания, отметим, что автором термина «гастика», внесшим существенный вклад в разработку этого учения

о пище, апеллирующего к структурной антропологии, семиотике и концепциям идентичности, был Г. Д. Гачев. В исследовании «Ментальности народов мира» [Гачев 2003] он формулирует и развивает гастику — семиотику пищи, исследующую свойства алиментарных знаков и знаковых систем, науку о коммуникативных функциях пищи и напитков, приемов пищи, снадобий и угощений, культурной роли вкусовых ощущений, ритуалов, традиций, связанных с едой, пищей, кухней. В видении Г. Д. Гачева гасстика, с одной стороны, представляет собой язык пищи и напитков, которые человек предлагает окружающим, таким образом демонстрируя свое отношение к ним или к ситуации в целом, с другой — является культуремой, отражающей специфику национальной и региональной идентичностей.

Но следует помнить, что основы антропологии питания, в том числе теоретические и методологические, были заложены еще в 1960-е гг. и опирались на богатое научное наследие, включающее этнографические описания пищевых реалий XIX — начала XX в. Г. Г. Громов указал на факторы, которые следовало учитывать в процессе анализа характера и состава традиционной пищи. В их число входят природно-географические условия формирования и бытования пищи, тип хозяйства, в котором она оформилась, историко-культурные традиции и привычки ее потребителей [Громов 1966: 82–84]. Г. Г. Громов подчеркивал необходимость разграничения понятий «пища» и «питание», важность пищевых предписаний и табу. Последовавшие за этим многоплановые исследования, посвященные пище конкретных народов и культур, подготовили базу для дальнейших открытий теоретико-методологического плана [см., например: Алимова 2005; Андреева 2018; Бадмаев 2009; Воронина 2011; Григулевич 1996; Есида 1997; Мигранова 2012; Чудова 2015; др.]. Многие российские авторы внесли серьезный вклад в разработку концептуальных основ отечественной школы пищеведения. В их числе, например, Б. Х. Бгажноков [Бгажноков 2001], рассмотревший «пищевой аниматизм» —

способность пищи иметь душу, чувствовать, переживать и оценивать нравственный смысл определенных действий. Однако в первую очередь в качестве новатора отечественного пищеведения необходимо назвать С. А. Арутюнова. Совместно с Ю. И. Мкртумяном он на примере армянской системы питания разработал классификацию элементов алиментарной культуры [Арутюнов, Мкртумян 1981], введя в оборот термины «система», «модель» и «тип питания», тем самым опередив появление понятия «локальный пищевой ландшафт». Учеными также были показаны связи структур питания с хозяйственно-культурными типами.

Важную методологическую роль сыграла публикация книги «Этнография питания народов стран зарубежной Азии», во введении к которой С. А. Арутюнов развивает концепты «сырье» и «трапеза», вводит типологию блюд [Арутюнов 1981]. Целый ряд своих работ (иногда с коллегами) ученый посвятил теме пищи и питания: он рассматривает роль культурных адаптации и адаптивности, вопросы экологии питания, сохранения и преобразования традиций [Арутюнов, Воронина 2001б: 18, 41, 147, 262], обосновывает правомочность подхода к традиционной пище как к выражению этнического самосознания, основываясь на анализе огромного массива преимущественно полевых материалов [Арутюнов, Воронина 2001а]. Исследования, инициируемые С. А. Арутюновым начиная с 2000-х гг., посвящены конкретным феноменам: хлебу [Арутюнов, Воронина 2004], напиткам [Арутюнов, Воронина 2008], праздничной и ритуальной пище [Арутюнов, Воронина 2017]. В последние годы пища несколько раз становилась «темой номера» ведущего российского журнала антропологического профиля «Этнографическое обозрение» [ЭО 2019 № 5; 2020 № 4; 2011 № 1; Фаис 2019; Фаис, Мартынова 2020 и др.].

В наши дни в контексте общих для всего мира тенденций пристальное внимание уделяется алиментарной

локальности, поиску аутентичности и воссозданию архаичных, а главное — местных, рецептов. Этот тренд актуализировал интерес не только поваров, рестораторов, предпринимателей, но и ученых — антропологов, историков, культурологов — к сугубо типичным пищевым феноменам, привязанным к конкретным территориям. Одновременно он породил понятие «типичные пищевые пейзажи» (*typical foodscapes*), которое, в свою очередь, было справедливо соотнесено с концептами «устойчивости развития» регионов, с их исторической и социальной структурами.

Кухня каждого региона коннотирует с самосознанием, а в ряде случаев является материальным знаком и индикатором радикализованного самосознания определенной общности, претендующей на защиту или официальное признание своей самобытности. Подобный подход к пище, озвученный еще в 1920-е гг. каталонским журналистом, политиком и знатоком гастрономии Ф. Агульо, произнесшим ставшую исторической фразу: «Каталонцы — особая нация, потому что у них есть свой язык, свой свод законов и своя кухня» [Agulló 1990: 5], присутствует все чаще в исследованиях, посвященных общностям и меньшинствам — социальным, религиозным, языковым, этнокультурным, — охваченным протестными, сепаратистскими или автономистскими движениями. В частности, отношение к пище как к коннотативному знаку отстаиваемой «самости» присуще многим современным европейским антропологическим исследованиям. Этот мотив прослеживается, например, в работах Ф. Пестей, рассматривающего определенные мясные деликатесы на Корсике как символ локальной идентичности [Пестей 2019], и П. Алонсо Гонсалеса, анализирующего место вина в субкультуре баскского сепаратистского движения в Испании [Alonso González, Parga Dans 2018]. Вместе с тем, несмотря на обилие имеющейся литературы, многое в пищевой проблематике Европейского континента остается до сих пор неизведанным.

Перечисленные выше доводы побуждают нас подробнее остановиться на некоторых ключевых моментах

алиментарной культуры Европы, на обусловивших ее историко-культурных и социально-экономических процессах, контактах различных этнокультурных сообществ, а также на вошедших в европейскую культуру инновациях, многие из которых стали впоследствии органичной частью ризомы, если оперировать терминологией, предложенной Ж. Делезом и П.-Ф. Гваттари [Deleuze, Guattari 1987], которую представляет собой система питания Старого Света.

Европа является регионом мира, который в наибольшей степени затронут процессами индустриализации, модернизации и глобализации. Вместе с тем вкусовые предпочтения жителей континента по-прежнему неодинаковы, пища в начале XXI в. здесь, как и в других частях света, во многом сохраняет свои сложившиеся на протяжении истории многообразие и локальную специфику, продолжает оставаться важной составляющей культурной идентичности человека, показателем его социального статуса и формой самовыражения. Авторы монографии ставили своей целью с позиций социальных антропологов продемонстрировать многоаспектность проблематики, связанной с культурой питания, выбрав в качестве объекта исследования пищевые практики европейцев. В нашу задачу в наименьшей степени входило стремление написать кулинарную книгу, дать исчерпывающий эмпирический обзор традиционных кухонь жителей континента или вспомнить изысканные блюда и элитные рецепты от местных шеф-поваров. Каждый из авторов исходя из концепции работы, общих методологических подходов и личных профессиональных интересов выбрал свой ракурс исследования, нашел индивидуальный подход к теме. При этом научные эссе относятся к одному антропологическому исследовательскому полю, выдержаны в едином научном ключе и духе.

Книга состоит из пяти разделов, поделенных на 16 глав, отличающихся кругом исследуемых сюжетов, рассматриваемых на материале конкретного региона, народа или продукта питания. При изучении социальной и культурной

роли европейской пищи акцент делается на следующих вопросах: алиментарные практики и истоки традиции, пища и идентичность, система питания и социальность, кухня и гендер, еда как символ и политический инструмент, вкус в культурах, национальная кухня и аутентичные рецепты, трапеза и обряд. Творческий коллектив состоит из сотрудников Центра европейских исследований Института этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН и Отдела европеистики Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН, а также нескольких приглашенных ученых.

Надеемся, что предлагаемое вниманию читателей монографическое исследование различных аспектов пищевой тематики в регионах Европы, к тому же зачастую построенное на полевых материалах авторов, что, несомненно, добавляет ценность настоящей работе, не только способствует развитию теории и методологии алиментарных исследований и углублению знаний в сфере антропологии питания, но и представляет собой важный вклад в развитие европеистики, освещая различные аспекты истории, демографии, культурной антропологии Европы.

Научная литература

- Алимова Б. М. 2005. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX — нач. XX в. Махачкала: Издательский дом «Наука плюс».
- Андреева Л. А. 2018. Национальная кухня марийцев в диалоге культур народов Югры // Вестник угроведения. Т. 8. № 3. С. 491–502.
- Арутюнов С. А. 1981. Введение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии / отв. ред. С. А. Арутюнов. М.: Наука. С. 3–11.
- Арутюнов С. А., Воронина Т. А. 2001а. Предисловие // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука. С. 5–9.
- Арутюнов С. А., Воронина Т. А. (отв. ред.) 2001б. Традиционная пища как

- выражение этнического самосознания. М.: Наука.
- Арутюнов С. А., Воронина Т. А. (отв. ред.) 2004. Хлеб в народной культуре. М.: Наука.
- Арутюнов С. А., Воронина Т. А. (отв. ред.) 2008. Хмельное и иное. Напитки народов мира. М.: Наука.
- Арутюнов С. А., Воронина Т. А. (отв. ред.) 2017. Праздничная и обрядовая пища народов мира. М.: Наука.
- Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. 1981. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. № 4. С. 3–15.
- Бадмаев А. А. 2009. Будничное питание бурят в конце XIX — начале XX века // Археология, этнография и антропология Евразии. № 1. С. 101–109.
- Барт Р. 2018. К психосоциологии современного питания // Барт Р. Система моды. Статьи по семиотике культуры. М.: Академический проект. С. 308–317.
- Баженов Б. Х. 2001. Культ пищи и пищевой аниматизм // Этнографическое обозрение. № 2. С. 103–112.
- Бродель Ф. 1986. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв. Т. 1: Структуры повседневности: возможное и невозможное. М.: Прогресс.
- Воронина Т. А. 2011. Русский православный пост: от первых установлений к современной практике. М.: Современные тетради.
- Гачев Г. Д. 2003. Ментальности народов мира. М.: Эксмо.
- Григулевич Н. И. 1996. Этническая экология питания: традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: ИЭА РАН.
- Громов Г. Г. 1966. Методика этнографических экспедиций. М.: Изд-во Московского ун-та.
- Дуглас М. 2000. Чистота и опасность: анализ представлений об осквернении и табу. М.: КАНОНпресс-Ц; Кучково поле.
- Есида А. 1997. Культура питания гыданских ненцев: интерпретация и социальная адаптация. М.: ИЭА РАН.
- Зиммель Г. 2010. Социология трапезы // Социология: теория, методы, маркетинг. № 4. С. 187–192.
- Кабички М. Е. 2011. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. № 1. С. 3–7.
- Капатти А., Монтанари М. 2006. Итальянская кухня. История одной культуры. М.: НЛЮ.
- Леви-Строс К. 2001. Структурная антропология. М.: ЭКСМО-Пресс.