

СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕМА НОМЕРА: О ЕДЕ И НЕ ТОЛЬКО: ПИЩА В КОНТЕКСТЕ АНТРОПОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ (отв. ред. — О.Д. Фаис-Леутская)

© О. Д. Фаис-Леутская

К ВОПРОСУ О СОВРЕМЕННОМ СОСТОЯНИИ АНТРОПОЛОГИИ ПИТАНИЯ

Ключевые слова: исследование пищи, антропология питания, Food Studies, гастика, междисциплинарный подход, гастрономический туризм, нематериальное культурное наследие ЮНЕСКО, Slow Food

Настоящий обзор представляет собой введение в специальную тему номера “О еде: пища в контексте антропологических исследований”, в нем рассматривается судьба антропологии питания — нового направления мировой гуманитарной мысли, представляющего собой обширное исследовательское поле на стыке множества научных областей, что и предопределяет междисциплинарный подход к изучению такого интереснейшего социокультурного феномена, как пища. В тематический блок вошли статьи Ф. Пестей, Ж. Бонда, Е.А. Давыдовой и О.Д. Фаис-Леутской.

Food Studies — новое междисциплинарное исследовательское поле

В последние годы пища как предмет исследования все больше привлекает внимание историков, филологов, искусствоведов, социологов, регионоведов, экономистов, этнографов, психологов, философов, антропологов. Для последних кухня становится объектом научного анализа не только как комплекс конкретных элементов материальной культуры, но и как совокупность множества социокультурных кодов и ключей, позволяющих раскрыть характер локального сообщества: ментальность, традиционные модели поведения, распределение социальных ролей — все то, что в совокупности составляет его самобытность.

Более того, как уточняют итальянские антропологи Мария-Грация Донà и Карло Ди Франко, система питания каждого народа является средством его самоиден-

Оксана Давидовна Фаис-Леутская | <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434> | oxana-fais@yandex.ru | к.и.н., научный сотрудник Центра европейских и американских исследований | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

Этнографическое обозрение. 2019. № 2. С. 5–16. <https://doi.org/10.31857/S086954150004884-2>

© Российская академия наук | © Институт этнологии и антропологии РАН

ISSN 0869-5415 | Индекс 70845 | <http://journal.iea.ras.ru>

тификации, соотнесения отдельных его представителей с общностью, к которой они принадлежат, одним из способов осознания своих исторических и культурных корней, а иногда и консолидирующим элементом самосознания (*Donà, Di Franco* 2013: 5). Уместно в этой связи вспомнить ставшее историческим высказывание каталонского националиста Феррана Агульо: “Каталонцы — особая нация, потому что у них есть свой язык, свой свод законов и своя кухня” (*Agulló* 1990: 5). Не менее актуально и рассуждение французского философа и семиотика Ролана Барта, который в своей оценке роли пищи подчеркивает, что она “не просто набор продуктов... но и система коммуникации, набор образов, протокол употреблений, ситуаций и способов поведения” (*Барт* 2003: 203). Вышеупомянутым исследователям вторит английский историк Джон Дики, автор очень “точного” в отношении итальянской кухни исследования, который утверждает, что гастрономия того или иного региона есть зеркало, в котором отражаются не только его история и история его завоеваний, но и социум, межкультурные контакты, этнический или конфессиональный состав населения, его культурные или социальные слои и группы (*Дики* 2012: 15). Более того, как подчеркивает Дики, представителям определенных этнических общностей зачастую “проще осознать свое историческое прошлое через меню — чем через учебники истории” (*Дики* 2012: 33).

Выявление в наши дни всех этих еще очень недавно “нетипичных” для антропологов “функций” или смысловых и знаковых “кодов” пищи — учитывая то, что в недалеком прошлом, как пишет тот же Барт, зачастую даже исследователю “пища как предмет занятий” внушала “чувство легковесности или даже виновности” за избранный сюжет (*Барт* 2003: 199), — оказалось возможным в контексте новой, стремительно набирающей известность области науки, получившей название *Food Studies*. Ее объектом исследования являются не способы производства того иного продукта питания, не его питательные качества, не способы его приготовления (этим занимаются соответственно агрономия, медицина и кулинария), но сложные взаимосвязи между системой питания, культурой и обществом, в т.ч. и отдельными группами и представителями социума с их психологией, поведением, мировидением.

Для ученых, работающих в рамках этого исследовательского поля, кухня конкретного народа или общности служит той аналитической линзой, через которую рассматриваются самые разнообразные процессы и феномены, в т.ч. и современные, и которая позволяет скорректировать научные оценки этих реалий. Таким образом, в сферу интересов исследователей пищи попадают не только такие явления, как традиционные кухни, сакральная еда или ритуалы, коррелируемые с пищей, но и на первый взгляд “необычные” для этой сферы феномены, например миграционные процессы и формирование диаспор, национализм, современные культурные и демографические явления, поиски идентичности (этнической, гендерной, конфессиональной, социальной), модернизация, политические тенденции, глобализация и противостояние ей, эволюция духовно-религиозной жизни человечества, урбанизация — в рамках данного направления уместно упомянуть недавнее исследование британского архитектора Кэролин Стил “Голодный город. Как еда определяет нашу жизнь” (*Стил* 2014), в котором история застройки Лондона рассматривается сквозь призму обеспечения города продовольствием.

Детерминирующей особенностью *Food Studies* как глобального исследовательского направления является междисциплинарный подход, т.е. разработка конкретных проектов силами представителей разных областей научного знания либо использование приемов и подходов, принадлежащих различным научным сферам, а также синкретическая оценка анализируемого феномена или явления алиментарной культуры с различных позиций и точек зрения специалистами какой-либо конкретной дисциплины. Рамки данного обзора не позволяют подробно остановиться на всех школах и направлениях этого исследовательского поля, тем не менее нам

хотелось хотя бы вкратце перечислить основные мировые научные и учебные центры, представляющие *Food Studies*.

В качестве “генерального штаба” *Food Studies* необходимо в первую очередь упомянуть международную Ассоциацию по изучению пищи и общества (*Association for the Study of Food and Society*), которая не только координирует деятельность исследователей, работающих в этом направлении, но и в рамках этой координации ежегодно начиная с 2011 г. проводит конференции по различным проблемам пищи, что позволяет выявить и осветить широчайший диапазон социальных, антропологических, конфессиональных, гастрономических, экономических, политических аспектов питания. Так, в 2018 г. эта конференция была проведена в Канаде, на ней основной упор был сделан одновременно на четырех направлениях: “Еда, питание и здоровье” (*Food, Nutrition and Health*); “Производство продуктов питания и устойчивое развитие” (*Food Production and Sustainability*); «Движение “Слоу Фуд”» (*Slow Food Movement*); “Алиментарные политики, стратегии и культуры” (*Food Politics, Policies and Cultures*). Кроме того, в течение года Ассоциация проводит различные международные семинары по тем или иным вопросам питания, а также выпускает междисциплинарное периодическое издание “Пища, культура и общество” (*Food, Culture, and Society*).

Food Studies в США. Если говорить о конкретных “базах” проведения исследований в области *Food Studies* или подготовки новых кадров в сфере антропологии питания, то в первую очередь необходимо упомянуть ряд научных центров США. Это Бостонский и Нью-Йоркский университеты, Университет Индианы, где на факультете антропологии с 2005 г. не только читается курс антропологии питания, но и защищаются диссертации по данной дисциплине. В 2016 г. в рамках этого университета был создан Институт продуктов питания (*IU Food Institute*), в стенах которого работает междисциплинарная международная исследовательская группа по реализации алиментарных антропологических исследований.

Ученые Сиракузского университета (шт. Нью-Йорк) располагают обширной базой, в т.ч. учебными кухнями для практикума, поддерживают тесные контакты с фермами, компаниями по производству пищевых продуктов, предприятиями общественного питания, государственными учреждениями и некоммерческими организациями. Программа по антропологии питания в Университете Четхэм (Питтсбург, шт. Пенсильвания) делает акцент на системном анализе объекта исследования: пища вне зависимости от ее происхождения и изучаемого региона “прослеживается” от производства продуктов до их переработки и потребления.

Более широкий междисциплинарный тематический и методологический подход к исследованиям пищи отмечен в Тихоокеанском университете (Сан-Франциско): учебный план предусматривает изучение истории пищевых продуктов, литературы по теме, рассмотрение таких проблем, как производство продуктов, дефицит продовольствия и справедливость, а также управление пищевой промышленностью и бизнесом. В дополнение к семинарам студенты факультета проходят практику в ресторанах, на фермах и объектах пищевой промышленности.

Food Studies в Европе. Надо отметить, что и исследователи Старого Света (с учетом длительной истории и давних, глубоких европейских традиций интереса к пище как явлению социального быта и культуры, уходящих корнями подчас к эпохе Античности) накопили изрядный опыт в деле изучения пищи — едва ли не больший, чем их коллеги в США, Канаде и странах Латинской Америки.

Говоря о центрах антропологических исследований пищи на британских островах, необходимо упомянуть Технологический институт Дублина (Ирландия), где преподаются всеобщая мировая история и культура продуктов питания, мировая продовольственная политика, освещение темы питания в СМИ, история ирландской кухни, историко-библиографический анализ кулинарных книг, социальные

аспекты энологии, особенности гастрономического туризма, культура потребления пищи в прошлом и настоящем и мн. др. В этой связи нельзя не сказать о Школе восточных и африканских исследований Лондонского университета (*SOAS University of London*), в которой с 2007 г. студентам предоставляется возможность изучать питание на различных уровнях: от локального до регионального. В стенах университета с целью интенсификации процесса изучения пищевых продуктов был создан междисциплинарный научно-исследовательский институт *SOAS Food Studies*. Заслуживает упоминания и Университет королевы Маргарет в Эдинбурге (Шотландия), где помимо исследования различных аспектов питания и преподавания курса истории гастрономии рассматривается широкий круг вопросов, связанных с мировыми продовольственными программами, происхождением продуктов питания, диетами и здоровьем населения, и основной акцент делается на продовольственную культуру с позиций антропологии, окружающей среды, устойчивости, политики и коммуникаций.

В 2001 г. в Туре (Франция) был основан Европейский институт истории и культуры питания (*Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, EHCA*), целью которого стало продвижение и развитие (в рамках междисциплинарного подхода) гуманитарных и социальных наук, связанных с пищевой проблематикой. *EHCA* является не только головным “учреждением” Франции, ведающим научной разработкой алиментарных вопросов, но и ведущим “пищевым” институтом всей Европы. В *EHCA* начиная с 2003 г. два раза в год осуществляется выпуск на нескольких языках (на английском, французском, немецком, итальянском, испанском) европейского научного журнала “Пища и история” (*Food & History*); под эгидой института выходят и другие тематические “пищевые” периодические издания, такие как “Регион Центр” (*Région Centre*), “Трапезы французов” (*Le Repas gastronomique des Français*), “Алиментарные рубежи” (*Les frontières alimentaires*), освещающие различные аспекты пищи как во Франции, так и за ее пределами.

К числу европейских центров *Food Studies* относится и *FOST* — Институт социальных и культурных исследований (*Social and Cultural Food Studies*) при Брюссельском свободном университете (*Vrije Universiteit Brussel*, Бельгия).

В Италии число центров исследования алиментарных проблем традиционно велико и продолжает стремительно расти в последние годы. В первую очередь в ряду таких научно-исследовательских и одновременно образовательных институций необходимо вспомнить, например, созданный в 2015 г. Центр истории питания (*Centro di Storia dell'Alimentazione*) при Департаменте (Факультете) истории, культуры и цивилизации Болонского университета; его возглавляет видный историк питания Массимо Монтанари. Междисциплинарные исследования пищи в рамках программ *Food Studies* осуществляются и на Факультете антропологических наук Университета Генуи, и в “Восточном” (*L'Orientale*) Неаполитанском университете, и в Университете Калабрии. Важным учебным и исследовательским центром в рамках *Food Studies* является Институт Умбра (*The Umbra Institute*) в Перудже. Основанный в 1999 г., он имеет разветвленную “полидисциплинарную” научно-исследовательскую и преподавательскую структуру, объединяющую различные центры, занимающиеся изучением гуманитарных проблем, отнюдь не только алиментарных. Тем не менее в Умбра в Центре по проблемам пищи и биоустойчивости (*Center for Food & Sustainability Studies*) преподается целый блок “пищевых” дисциплин.

В Риме образовательную и исследовательскую деятельность в сфере алиментарных проблем ведут Американский университет, а также Международный институт по изучению питания Густолаб (*Gustolab International Food Systems and Sustainability Institute, GLI*), в штате последнего 12 профессоров — специалистов по проблемам питания преимущественно из Италии и более 30 преподавателей из различных регионов мира, представляющих различные школы и направления *Food Studies*, такие

как история продуктов питания, наука питания, новые пищевые технологии, реклама пищевых продуктов.

В последние годы появились новые научные и исследовательские центры, занимающиеся алиментарной проблематикой. Это Институт кулинарного искусства (*Istituto di Arte Culinaria*) в Орвието (Умбрия) и Институт науки питания (*Istituto di scienza dell'alimentazione, ISA*) в Авеллино (Кампания). Особо необходимо отметить многочисленные научные структуры Сицилии, где исследования по антропологии пищи ведутся особенно активно. Центрами такого рода являются факультеты филологии и философии, а также политических наук и теологии Университета Палермо, Катанийский и Мессинский университеты, частный Университет Коре в Энне (*Università degli Studi di Enna Kore*), Центр им. Этторе Майорана в Эриче (*Ettore Majorana Centre for Scientific Culture*), Центр исследований сицилийской филологии и языкознания (*Centro di studi filologici e linguistici siciliani*), Фонд “Иньяцио Буттитта” (*Fondazione Ignazio Buttitta*), Европейско-Арабский институт (*Istituto Euro Arabo di Mazara del Vallo*), этнографические музеи: Музей крестьянского быта в Палаццо Акреиде (пров. Сиракуза), в доме, где жил и умер видный культурный антрополог Антонино Уччелло (1922–1979), а также Этнографический музей им. Джузеппе Питрэ в Палермо.

Движение *Slow Food*

Италия заслуживает внимания не только как регион, в котором традиции изучения пищи едва ли не самые древние в Европе, но и как “родина” Слоуфуда (*Slow Food*). Это движение зародилось в 1986 г. и затем распространилось во многих других странах. Его основной целью было противостояние системе быстрого питания — фастфуду 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”, существовавшей практически во всех странах Европы в прошлом). Изначально задачей Слоуфуда, официально оформленного в 1989 г., было создание заведений общественного питания — антиподов фастфуда, которые бы обеспечивали более здоровый рацион, а также сохраняли особенности национальной и региональной кухонь, поддерживающих культуру традиционного застолья. В настоящее время одним из основных проектов, реализуемых *Slow Food*, является определение старинных, уникальных, “вымирающих” продуктов питания, сельскохозяйственных культур и объектов животноводства, их восстановление, возрождение и продвижение на мировой рынок. Например, в Италии благодаря движению удалось вернуть “к жизни” чечевицу из Абруцци, черный сельдерей Треви, лиловую спаржу из Альбенги, сиенского кабана, которого теперь выращивают на фермах Тосканы.

На сегодняшний день по самым приблизительным подсчетам движение *Slow Food* охватывает более 100 тыс. человек из 150 стран, объединенных в конвивиумы (первичные ячейки); 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.

В Италии по инициативе ассоциации *Slow Food*, при поддержке и содействии властей автономных областей Пьемонт и Эмилия-Романья в 2004 г. в Полленцо (в окрестностях Бра, области Кунео) был основан Университет гастрономических наук (*Università di Scienze Gastronomiche, UNISG*). Хотя университет представляет собой частную структуру, он признан итальянскими властями наравне с государственными. Это первый европейский университет, реализующий целостный подход к ис-

следованию продуктов питания. Как образовательная структура, *UNISG* предлагает трехлетнее обучение, специализации и магистратуру, а также курсы повышения квалификации для специалистов. Уникальность программы университета, целями которой являются формирование нового понимания гастрономии и подготовка профессионалов, способных проследивать все ступени потребления и производства качественных продуктов питания, привлекает студентов из многих стран мира. Хотя в стенах *UNISG* проводятся исследования алиментарных проблем в культурно-антропологическом ключе, наряду с этим изучаются (и преподаются) такие курсы, как сельскохозяйственные проблемы, производство пищевых продуктов, социальные вопросы распределения и потребления пищи.

Гастика: российский вклад в исследования алиментарных проблем

Интерес к пище как сложному феномену, к ее антропологическим аспектам и многозначности, к роли специальных ритуалов, связанных с едой, и к “социальному лицу” кухни в последнее время возник и в России в рамках такого направления междисциплинарных исследований, как гастика (наука о языковых, культурных и коммуникативных функциях пищи, о ее приеме, об отражении в ней национального/этнического менталитета). Гастика, восходящая к идеям советского и российского философа, культуролога, литературоведа и эстетика Георгия Дмитриевича Гачева (Гачев 2003), является “частью” невербальной семиотики наряду с такими дисциплинами, как паралингвистика, кинесика, проксемика, окулесика, гаптика и ольфакция.

Даже столь краткое описательное определение убедительно демонстрирует в большей степени “семиотический”, научный и в меньшей — прикладной характер гастики как системы дисциплин по сравнению с *Food Studies*. В последнем случае исследовательское поле несравнимо шире и имеет прямой “выход” на сферы производства, потребления, маркетинга, рекламы пищевых продуктов, на туризм, а также на проблемы глобализации, устойчивости, экологии и т.д. Эти различия обусловлены как локальной, сугубо российской спецификой оформления и становления гастики как науки, так и тем фактом, что гастика “моложе” *Food Studies* и пока не достигла уровня развития, соответствующего ее западному “аналогу”.

Впрочем, рост числа посвященных пище конгрессов, конференций и симпозиумов, проводимых в России по инициативе отечественных ученых и преимущественно их силами, убедительно доказывает, что гастика “набирает обороты”. Среди подобных мероприятий необходимо упомянуть в первую очередь Международный научно-практический симпозиум “История еды и традиции питания народов мира”, который начиная с 2015 г. ежегодно проводится в стенах МГУ, объединяя в рамках одной инициативы специалистов разного профиля, представляющих научные, образовательные, производственные, рекламные структуры из регионов России и зарубежья, и вызывая живой интерес коллег, занимающихся *Food Studies*. Круг вопросов и проблем, традиционно поднимаемых на симпозиуме, весьма широк: история и традиции питания народов мира и России; русская кухня как объект изучения; еда в пространстве диалога культур; пища как объект художественных рефлексий и туристических репрезентаций; пища сквозь призму языка и литературы и мн. др. (История еды 2016; 2017).

В 2013 г. исследователями из Института медиа, архитектуры и дизайна “Стрелка” (Москва) — международного образовательного учреждения, ориентированного на специалистов с высшим образованием и входящего в список 100 лучших архитектурных школ мира, — была организована и проведена конференция “Еда в городе”, позволившая сравнить традиции городского питания в их исторической ретроспективе в России, Европе и странах Нового Света.

Серьезнейшей научной инициативой, способствовавшей продвижению отечественной гасистики, пусть даже на основе сугубо “ориентального” материала, явилась международная конференция “Вкус Востока: гастрономические традиции в истории, культуре и религии стран Азии и Африки”, которая в 2017 г. по инициативе кафедры индоиранских и африканских языков МГИМО прошла в стенах этого учебного заведения; докладчиками, в лучших традициях междисциплинарного подхода, выступали антропологи, этнографы, историки (в т.ч. и историки аграрного дела), филологи, литературоведы, фольклористы, но наряду с ними и специалисты в сфере масс-медиа, рекламного дела и маркетинга, социологи, исследующие различные аспекты производства и потребления пищи в социуме, демографы.

С 2014 г. в России проводится пищевой фестиваль “О да! Еда”, который в 2018 г. был посвящен движению *Slow Food* и прошел в 11 городах страны. Эта ежегодная инициатива объединяет до 30 тысяч гостей и более, которые пробуют уникальное фестивальное меню, участвуют в мастер-классах знаменитых шеф-поваров, готовят сами под руководством профессионалов. Невзирая на очевидный популистский и массовый характер этой инициативы, она не лишена “серьезных” моментов, предусмотренных организаторами для подготовленных участников фестиваля — представителей научных или предпринимательских кругов, связанных со сферой питания, либо специалистов, занятых в ней.

Основными важными научными и образовательными центрами России, где изучаются различные алиментарные вопросы в антропологическом ключе, являются, несомненно, Российская академия наук и в первую очередь Институт этнологии и антропологии РАН, а также различные структуры СПбГУ, МГИМО, РГГУ. Особую и важную роль лидера на современном этапе играет МГУ, в частности его кафедра региональных исследований факультета иностранных языков и регионоведения под руководством заслуженного профессора Анны Валентиновны Павловской. Ею же основан и Центр по изучению взаимодействия культур, который координирует исследовательскую и преподавательскую деятельность в данном научном поле. Более того, по инициативе Павловской и благодаря усилиям группы ученых-энтузиастов — сотрудников МГУ им. М.В. Ломоносова на свет появилась и Академия гастрономической науки и культуры — автономное некоммерческое неформальное объединение, первое и единственное в стране учреждение, занимающееся изучением истории еды и традиций питания народов мира. Академия ведет образовательную, информационно-просветительскую, научно-исследовательскую и консультативную деятельность. В ее программном документе сформулированы следующие цели и задачи:

Консолидация усилий ученых России, занимающихся изучением истории еды и традиций питания, и создание условий для их взаимодействия со специалистами из стран Европы и мира.

Объединение представителей науки, образования, средств массовой информации, политики, производства и бизнеса, вовлеченных в сферу истории и традиций питания.

Распространение достоверной и научной информации и просветительская деятельность об истории и традициях питания народов России и мира, пропаганда бережного отношения к еде, здорового питания, сохранения окружающей среды.

Сохранение нематериального культурного наследия человечества. Еда является неотъемлемой частью традиционных знаний — народных знаний и практик, носящих прикладной характер, передаваемых устно из поколения. России — многонациональной стране с мультикультурным окружением, в которой есть, что сохранять для будущих поколений

Воспитание толерантности: еда и межкультурная коммуникация одна из важнейших проблем, знание традиций других народов, их исторические корни и культурная обоснованность являются основой толерантности по отношению к другим культурам, а также залогом успешного международного общения и бизнеса (Академия б.г.). (Сохранены орфография и пунктуация оригинала. — О.Ф.-Л.)

В рамках совместной деятельности Академия гастрономической науки и культуры и МГУ начиная с 2016 г. объявляют набор на программу дополнительного образования “История и традиции гастрономической культуры регионов мира (Прикладное регионоведение)”, не имеющую аналогов в России и представляющую интерес для специалистов разных профилей, занятых в сфере гастрономии, а также для всех тех, кто интересуется алиментарной проблематикой.

Пища и кухня как объект мирового культурного наследия

С одной стороны, несомненным дополнительным стимулом к развитию *Food Studies* и в целом научного интереса к пище как объекту исследования, а с другой — следствием повышенного внимания ученых и самих “носителей” алиментарной культуры к питанию как культурному феномену стало признание ЮНЕСКО в 2003 г. пищи элементом нематериального культурного наследия человечества (Международная конференция об охране объектов нематериального культурного наследия).

Список защищаемых культурных алиментарных феноменов открывают мексиканская и французская кухни, искусство выпечки пряников в Хорватии, праздник хлеба и огня Кракелинген и Тоннекенсбранд, отмечаемый в конце зимы (Бельгия), а также средиземноморская диета как общее достояние Греции, Испании, Италии и Марокко; в качестве культурных ценностей, подлежащих охране и консервации, их утвердили в 2010 г. В 2013 г. список дополнили признанная за Южной Кореей культура приготовления *кимчи*, древний грузинский метод производства вина в закопанных в землю керамических сосудах *квеври*, конный промысел креветок в Остдюнker-ке (Бельгия), а также культура варки и традиции потребления турецкого кофе.

В 2014 г. в список были включены японская кухня и армянский *лаваш*; в 2015 г. признания удостоился Катар (совместно с Объединенными Арабскими Эмиратами, Саудовской Аравией, Оманом): арабский кофе был отмечен как символ гостеприимства; в 2016 г. добавились бельгийская культура пива, культура приготовления и преломления различных хлебных лепешек — *лаваша*, *катырмы* (лепешек с луком и бараньими шкварками), *жупки* (слоеных лепешек, сваренных в молоке и сдобренных маслом) и *юфки* (тонких лавашей, основы большинства турецких пирогов-*береков*), — которую признали за Азербайджаном, Ираном, Казахстаном, Киргизией, Турцией. В 2016 г. в список также были включены праздник виноделия в Ве́ве (Швейцария), а также *плов* в Узбекистане и *оши-палав* (традиционный таджикский плов) — элемент как повседневной, так и сакральной пищи, алиментарное явление, интереснейшее по своим общественным функциям: его приготовление и употребление социально инклюзивны и объединяют людей из разных общин и слоев общества. В 2017 г. “священный список” ЮНЕСКО дополнили *долма* в азербайджанской версии в контексте локальных традиций ее изготовления и потребления, традиционное грузинское застолье *супра* и неаполитанская *пицца*, а также *нсима* (густая каша из кукурузной муки) — традиционное блюдо Малави (UNESCO 2018; *Cibo, cultura, umanità* 2018).

Развитие гастрономического туризма

Очевидным следствием возросшего интереса к пище, в т.ч. и в академических кругах, стало появление такого феномена, как гастрономический туризм (*gastro-*

nomic tourism), известного также как “кулинарный туризм” (*culinary tourism*) и “пищевой туризм” (*food tourism*); к нему часто относят и дегустационный, винный, пивной и прочие виды “питейного” туризма (WFTA 1 n.d.). Вне зависимости от специфики и терминологии все виды такого рода путешествий направлены на знакомство с национальными особенностями культуры какой-либо страны через приобщение к ее кулинарным традициям и кухне. Они предполагают получение сведений о производимых в стране пищевых продуктах, а также посещение всевозможных “кулинарных” мероприятий — фестивалей, ярмарок и пр. Гастрономические туры в настоящее время — одно из самых продуктивных и перспективных направлений развития туристической индустрии. В 1998 г. Люси Лонг — доцент кафедры традиционной культуры Государственного университета Боулинг Грин впервые дала научное обоснование новому феномену (Long 2004: 20), а вскоре Эрик Вульф, автор книги “Кулинарный туризм: скрытый урожай” (Wolf 2006), документально зафиксировал растущее внимание к гастрономическому и винному туризму, в свою очередь, удачно вписывающемуся в недавно разработанную концепцию так наз. экономики впечатлений. Авторами этой концепции, согласно которой впечатления (к впечатлениям как товару можно отнести всевозможные гастрономические и ресторанные туры, кулинарные фестивали) обретают потребительскую ценность и становятся самостоятельным продуктом, объектом купли-продажи, выступают американские социологи-маркетологи Джозеф Пайн и Джеймс Гилмор (Пайн, Гилмор 2018).

Вульф выступил не только как автор концепции гастрономического туризма в ее окончательном виде, но также как основатель, а впоследствии и президент Международной ассоциации кулинарного туризма (*The International Culinary Tourism Association, ICTA*) — основной “направляющей” и координирующей организации в этой области. Помимо *ICTA* необходимо отметить Мировую ассоциацию гастрономических (пищевых) путешествий (*World Food Travel Association, WFTA*) (WFTA 2 n.d.) — некоммерческую международную организацию, признанного лидера в сфере продвижения “продовольственных” путешествий. Кроме того, во многих странах существуют собственные национальные организации, занимающиеся развитием гастрономического туризма. Так, например, у нас это Ассоциация гастрономического туризма России (АГТР), основанная в 2015 г. Ее высокую квалификацию подтверждает сертификат *WFTA*. Гастрономический туризм стал определенным стимулом для дальнейшего развития антропологических исследований, направленных на изучение пищи как элемента универсальной “общечеловеческой” социогastroномической культуры.

* * *

Несомненно, гастика и *Food Studies* как системы дисциплин, связанных с антропологическим изучением дихотомии “пища—социум”, во многом отличаются своим характером, диапазоном охватываемых проблем, “выходами” на социально-экономические сферы. Но, на наш взгляд, эти различия, особенно если говорить о научном изучении разных алиментарных аспектов и — тем более — об их исследовании с точки зрения культурной антропологии, на поверку часто оказываются достаточно условными, поверхностными и формальными.

Это убедительно и красноречиво доказывают представленные ниже работы, принадлежащие перу ученых разных стран и регионов. Исходящие, если быть точным, от представителей исследовательских школ, реализующих междисциплинарный подход с позиций различных сфер гуманитарной науки, статьи этого тематического блока (при всей кажущейся несхожести методов изучения пищи как феноме-

на) фактически относятся к одному антропологическому исследовательскому полю и выдержаны в едином научном ключе.

Начнем со статьи Филиппа Пестея (Франция) “Свиноводство и мясные деликатесы на Корсике: от домашнего производства и потребления к символу местной идентичности”. Несмотря на камерность поднимаемой проблемы, это исследование посвящено весьма актуальной современной теме — осмыслению элемента повседневной традиционной культуры, в частности культуры алиментарной, представителями определенного локального сообщества (в данном случае корсиканцами) и превращению его в элемент и символ своей идентичности. Но, будучи весьма разнотипной, статья Пестея ценна и интересна и в той основной, яркой и насыщенной части, которая знакомит читателя с конкретным примером “этнографии повседневности” — свиноводством как одной составляющей культурно-хозяйственного цикла на Корсике, емко и полно освещающей состояние традиции и свидетельствующей о ее сохранении в одном из европейских регионов.

Очень интересной представляется статья Жюльена Бонда (Франция), посвященная социальным функциям чая и зарождению новой социогастрономической традиции. Основным объектом исследования является судьба исторически импортировавшегося во многие регионы Западной Африки зеленого чая, изначально “чужеродного” и “колониального” по своей природе продукта, который не только стал “своим”, был ассимилирован и психологически “национализирован” местным населением, но и превратился в часть легенды и породил в локальном обществе ряд лексических, поведенческих и ритуальных “застольных” инноваций. Кроме того, в процессе и через посредство чайной церемонии (часто предельно театрализованной), включающей совместное приготовление и потребление напитка, в быт локальных сообществ стран Западной Африки вошли новые стандарты социального поведения и определенные “устойчивые” формы организации людей. В частности, речь идет о “чайных группах”, преимущественно мужских “дискуссионных клубах” (параллельно рассматриваются женские и молодежные “чайные группы”), в которых вырабатываются свои традиции, свой кодекс поведения, устанавливается своя социальная иерархия, свои взаимоотношения, а иногда даже своего рода патронально-клиентарные связи. Подчас эти группы превращаются в регуляторов самых неожиданных на первый взгляд сфер жизни и быта; более того, иногда они берут на себя функции потестарных силовых структур и контролируют “по понятиям” социальную жизнь сообщества и ее криминальные проявления. Автор статьи анализирует ту активнейшую роль, которую подобные группы в наши дни стали играть в жизни народов Западной Африки, а также рассматривает процесс превращения зеленого чая в объект пристального внимания и спекуляций со стороны политиков.

Как своего рода параллель исследованию Бонда можно рассматривать статью Елены Андреевны Давыдовой (Россия) “Пища как властный ресурс в стойбищах амгуэмских оленеводов: по дневникам В.Г. Кузнецовой”. Основанная на “озвучивании” и интерпретации полевых материалов, собранных советским этнографом В.Г. Кузнецовой в 1949–1951 гг., эта статья описывает пищу как составляющую социального невербального языка сообщества, как элемент социальной жизни семьи и коллектива, знак, символ и средство реализации власти в локальных общностях чукчей. Особый акцент в статье делается на фигуре, “ведающей” распределением пищи, и ее социальной роли в сообществе; подобные персонажи держат в руках все нити власти и устанавливают режим социальной иерархии. Отмечается значимость не только количества пищи, но и ее характеристик: жирности, калорийности, свежести, степени прогретости и измельченности.

Наконец статья Оксаны Давидовны Фаис-Леутской (Россия) посвящена достаточно нетривиальному аспекту пищевых тематик, а именно сохранившимся в языке

и культуре Сицилии скабрзностью в традиционной гастрономической сфере (странным и неприличным названиям блюд кухни, их специфической иконографии и форме, эротическим и копрологическим символам, “соленым” антиклерикальным наименованиям в пищевой сфере, обценным рекламным крикам уличных торговцев пищевыми продуктами). Автор уделяет внимание появлению современных обценных гастрономических “неологизмов”, доказывающих неистребимость народного глубинного мировидения сицилийцев.

Упомянутые выше антропологические “зарисовки”, на основании богатейших эмпирических данных иллюстрирующие культуру и социальную жизнь различных общностей, позволяют нам оценить многообразие аспектов пищи как объекта исследования и тем самым пройти дальше по пути познания этого интереснейшего явления, дополнив новыми элементами его мозаичную картину.

Источники и материалы

Академия б.г. — Академия гастрономической науки и культуры // Центр возрождения традиций. <http://rustraditions.info/index.php/partners/187-akademiya-gastronomicheskoy-nauki-i-kultury> (дата обращения: 15.09.2018).

История еды 2015 — История еды и традиции питания народов мира. Материалы II Международного симпозиума “История еды и традиции питания народов мира” (29–31 октября 2015 г.). М.: МГУ, 2016.

История еды 2017 — История еды и традиции питания народов мира. Материалы III Международного симпозиума “История еды и традиции питания народов мира” (27–29 октября 2016 г.). М.: МГУ, 2017.

Cibo, cultura, umanità 2018 — *Cibo, cultura, umanità*. Palermo: Officina Trinacria. 2018.

WFTA 1 2018 — What Is Food Tourism? // World Food Travel Association. <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism> (дата обращения: 20.09.2018).

WFTA 2 2018 — World Food Travel Association // <https://www.worldfoodtravel.org/blog> (дата обращения: 25.09.2018).

UNESCO 2018 — World Heritage List // UNESCO. <http://whc.unesco.org/en/31> (дата обращения: 15.09.2018).

Научная литература

Барт Р. Система моды. Статьи по семиотике культуры. М.: Изд-во им. Сабашниковых, 2003.
Гачев Г. Ментальности народов мира. Звание. М.: Эксмо, 2003.

Дики Д. *Delizia!* Эпическая история итальянцев и их еды. М.: Вече, 2012.

Пайн Д.Б., Гилмор Д.Х. Экономика впечатлений. Как превратить покупку в захватывающее действие. М.: Альпина Паблишер, 2018.

Стил К. Голодный город. Как еда определяет нашу жизнь. М.: Институт моды, архитектуры и дизайна “Стрелка”, 2014.

Agulló F. *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Ed. AltaFulla, 1990.

Donà M.G., Di Franco C. *Viaggi attraverso i sapori del quotidiano*. Palermo: Qanat, 2013.

Long L.M. *Culinary Tourism*. Kentucky: University Press of Kentucky, 2004.

Wolf E. *Culinary Tourism: The Hidden Harvest*. Dubuque: Kendall Hunt Publishing, 2006.

Editor's Introduction

Fais-Leutskaia, O.D. On the Current State of Anthropology of Food and Nutrition [К вопросу о современном состоянии антропологии питания]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2019, no. 2, pp. 5–16. <https://doi.org/10.31857/S086954150004884-2> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Oxana D. Fais-Leutskaia | <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434> | oxana-fais@yandex.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

Keywords

anthropology of food, anthropology of nutrition, food studies, food culture, culinary tourism, UNESCO intangible cultural heritage, slow food

Abstract

The article introduces a special section of the issue on “Food in the Context of Anthropological Research”, discussing anthropology of food and nutrition as a broad interdisciplinary field at the juncture of multiple research areas in the humanities and social sciences. The thematic section features contributions by Philippe Pesteil, Julien Bondaz, Elena A. Davydova, and Oxana D. Fais-Leutskaia.

References

- Agulló, F. 1990. *Llibre de la cuina catalana* [Book of the Catalan Cuisin]. Barcelona: Ed. AltaFulla.
- Bart, R. 2003. *Sistema mody. Stat'i po semiotike kul'tury* [The System of Fashion: Essays on Cultural Semiotics]. Moscow: Izdatel'stvo im. Sabashnikovoykh.
- Diki, D. 2012. *Delizja! Epicheskaya istoriya ital'iantsev i ikh edy* [Delicious! An Epic History of Italians and Their Food]. Moscow: Veche.
- Donà, M., and C. Di Franco. 2013. *Viaggio attraverso i sapori del quotidiano* [Journey through the Flavors of the Daily]. Palermo: Qanat.
- Gachev, G. 2003. *Mental'nosti narodov mira. Zvanie* [Mentalities of Peoples of the World: Titles]. Moscow: Eksmo.
- Long, L.M. 2004. *Culinary Tourism*. Kentucky: University Press of Kentucky.
- Pain, D.B., and D.K. Gilmor. 2018. *Ekonomika vpechatlenii. Kak prevratit' pokupku v zakhvatyvaiushchee deistvie* [An Economy of Impressions: How to Turn a Purchase into a Spectacle]. Moscow: Al'pina publisher.
- Stil, K. 2014. *Golodnyi gorod. Kak eda opredeliaet nashu zhizn'* [A Starving City: How Food Determines Our Life]. Moscow: Institut mody, arkhitektury i dizaina “Strelka”.
- Wolf, E. 2006. *Culinary Tourism: The Hidden Harvest*. Dubuque: Kendall Hunt Publishing.