

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 европейстики 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
пастьрма 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 сврсеэ. 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 сдять»:
забытые даты славянского поминального
календаря. М. А. Андрюнина 489

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

Об авторах 554

Summary 556

Раздел I

АЛИМЕНТАРНЫЕ ПРАКТИКИ И ИСТОКИ ТРАДИЦИИ

Распространение ориентализмов в кухне средневековой Европы: общие тенденции и роль Сицилии

В контексте алиментарной тематики особого внимания заслуживает, на наш взгляд, историческая антропология — то направление познания социокультурной истории человечества (с помощью методов исторической, антропологической наук и кросскультурных исследований), которое, по словам одного из наиболее известных историков питания, М. Монтанари, «через историю еды» позволяет «коснуться куда более широкой темы — может быть, всей истории нашей цивилизации, многие аспекты которой (экономические, социальные, политические, культурные) всегда имели непосредственную и первоочередную связь с проблемами питания» [Montanari 1993: 7]. Историческая антропология исходит из того, что «история питания тесно переплетается с “другими” историями, определяет их и сама определяется ими» [ibid.].

Таким образом, исторический подход — не только не исключает, но наоборот, апеллирует к знаменитому постулату Р. Барта, согласно которому любое культурно значимое явление, в том числе и алиментарное, прочитывается как язык, речевое высказывание, дискурс, являющееся носителем сообщения [Барт 2019: 265–266]. Оно позволяет расширить ареал знаковости пищи, включая в него стоящие за тем или иным продуктом питания апелляции к истории, опыту аккультурации, этническому и конфессиональному составу населения, миграциям [Donà, Di Franco 2013: 156]. Кроме того, подчас людям «проще осознать свое историческое прошлое через

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 20 th — 21 st 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 20 th — 21 st centuries by A. N. Kozhanovsky	180
---	-----

Chapter 6. Time, cuisine and gender: Domestic cooking in Germany in the 20 th and early 21 st 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 Țărani 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 ольфактометричной 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 [Кабицкий 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

меню — чем через учебники истории» — «поесть... означает еще и попробовать прошлое на вкус, заглянуть на много веков назад» [Dickie 2007: 20, 33].

Эти доводы побуждают нас подробнее остановиться на некоторых ключевых моментах в алиментарной истории Европы, на обусловивших их историко-культурных и социально-экономических процессах и контактах различных этнокультурных сообществ, а также на вошедших в европейскую культуру инновациях, многие из которых стали впоследствии органичной частью той ризомы, если оперировать терминологией, предложенной Ж. Делезом и П.-Ф. Гваттари [Deleuze, Guattari 1987], которую представляет собой система питания Старого Света.

Именно поэтому нам хотим обратиться к примеру средневековой Европы, регионы которой — испанские земли (Аль-Андалус), Мальта, Сицилия, а также Южная Италия и средиземноморская Франция — подверглись в VIII–IX вв. мусульманскому завоеванию, что положило начало восточной культурной экспансии, в том числе и алиментарной, достигшей и удаленных европейских регионов. Отметим, что в научном дискурсе освещение получил преимущественно испанский опыт, а также более поздние этапы процессов приобщения Европы к восточной пищевой культуре, тогда как наш интерес вызывает ранняя, слабоизученная стадия данного процесса, истоки аккультурации в духе ориентализма. Особое внимание в настоящей работе мы стремимся уделить крайне малоисследованной «посреднической» роли Сицилии в этом процессе, которой так же, как и Испании, суждено было оказаться «воротами», через которые в Европу из исламского мира проникали восточные культурные веяния, в том числе и алиментарные; также, в силу особенностей истории, Сицилия оказалась «лабораторией», в которой на свет рождались многие гастрономические ориентализмы, получившие в европейском контексте дальнейшее распространение.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О ЕВРОПЕЙСКОМ СРЕДНЕВЕКОВЬЕ

Ответы на вопрос, кто способствовал распространению восточной культуры в европейских масштабах и как протекала аккультурация, следы которой ощутимы еще и сегодня, неизбежно требуют оценки, пусть общей, Европы того времени. Наши представление об эпохе Средневековья как времени тотальной статичности, исключающей контакты отдельных сообществ и анклавов населения, подчас удаленных друг от друга, не соответствуют действительности, о чем многократно писали историки, в частности Ж. Ле Гофф.

С одной стороны, мы имеем дело с последствиями великого переселения народов и с привнесенными в Европу новыми культурно-конфессиональными веяниями как следствием создания на ее территориях исламских государственных образований — форпостов «опосредованного мусульманства» и формирования синтезной культуры (Аль-Андалус, Сицилия). С другой — в самой Европе наблюдались тенденции открытия навстречу окружающему миру. Хотя размах средневековых «миграций, волнений, путешествий был ... в высшей степени ограничен», перемещения населения, военные кампании, в частности крестовые походы, паломничества были востребованы социумом; помимо своих непосредственных — военных, духовных, экономических — целей они были не в меньшей мере гносеологически оправданы, направлены на познание мира [Le Goff 1977a: 131] и сыграли важную роль в «путешествиях еды» того времени.

Средневековое европейское «общество — замкнутое, непроницаемое, враждебное к другим — было своего рода губкой, впитывавшей все ценное, что шло извне» [ibid.: 143]. Особую роль в этом процессе играла мода — очень малоизученный в контексте Средневековья и редко принимаемый во внимание фактор влияния на состояние умов и социально обусловленное поведение населения и в целом

Солод в традиционной кухне финно-угорских народов: истоки и параллели

Пища и напитки, приготовленные на основе солода, уже несколько тысячелетий органично входят в систему питания финно-угорских народов. Солод стал компонентом традиционной пищевой культуры финно-угров, и следовательно элементом их общего культурного наследия, еще в эпоху бронзы, в период существования финно-пермского единства. Региональные, технологические, лингвистические (в отношении терминологии) и другие особенности, зафиксированные у современных родственных народов, дают богатый материал для сравнительного изучения культурных параллелей и путей развития солодовых продуктов на обширном пространстве северо-восточной Евразии, где активно взаимодействуют индоевропейский, тюркский и финно-угорский миры.

Следует признать, что в настоящее время заводская технология изготовления солода для пищевой промышленности практически привела к исчезновению домашних приемов соложения зерна и приготовления из него продуктов. Однако тот же пищепром создает солодовые полуфабрикаты для дальнейшей подготовки в домашних условиях пищи и напитков из них. Известно, что на основе соложенного сырья в различных культурах готовился широкий спектр напитков: безалкогольный квас, сусло, хлебная брага и появившиеся позднее дистиллированные и ректифицированные высокоградусные самогон, виски, водка и другие национальные крепкоалкогольные специалитеты. Кроме

того, солод как зерновой продукт часто использовался для приготовления крупяных и мучных блюд: каш, лепешек, хлеба, мучных десертов.

В настоящее время потребности туристической отрасли в презентации локальных культурных особенностей и эксклюзивов, поиски маркетологами забытых пищевых брендов, рост экономики изготовления крафтовых продуктов и в целом повышение общественного интереса к экологическому питанию и региональным кухням привели к актуализации старинных технологий пропитания, и соответственно к необходимости их научного осмысления с позиции современной науки.

В данной главе в сравнительном плане будут рассмотрены приготовленные на основе солода блюда и напитки, которые ранее широко бытовали, а кое-где сохранились и поныне среди финно-угорских народов. На основе этнографических, исторических и лингвистических данных авторы попытаются реконструировать происхождение и развитие у финно-угров культурных инноваций, связанных с переработкой зерна в солод и его использованием в народной кухне.

Ключевая авторская позиция заключается в том, что традиция приготовления солода и продуктов из него, сложившаяся на северо-востоке Европы, в силу древности и относительной технологической простоты имеет значительное сходство практически у всех народов региона. Сложно в этой связи говорить в деталях о происхождении и путях распространения тех или иных технических приемов, используемого сырья, орудий и инструментов для его обработки. В любом случае навыки соложения и последующей переработки зерна в этих краях представляют собой совокупность вариантов адаптации к местным условиям древнего культурного заимствования полезной инновации от соседей, и возможны лишь констатация и сравнение зафиксированных в историческое время этнокультурных особенностей.

Вкус Балкан: пища как маркер идентичности на рубеже XX–XXI вв.

Гастрономия Балкан — типичный пример региональной кухни, сформировавшейся под влиянием взаимодействия и смены различных цивилизаций, симбиоза непохожих между собой пищевых канонов славянской, венгерской, австрийской, турецкой, венецианской и арабской кухонь. Ее преимущество заключается в ежедневном включении в рацион по-разному приготовленных блюд или сырых компонентов питания как растительного, так и животного происхождения. Вместе с тем во многом уникальная по своему разнообразию кухня является важным сегментом балканской культурной идентичности, ключевым элементом ее репрезентации. Как и в других частях света, здесь ярко выражена связь кухни с концептом родины. Пища — важная часть личной и семейной традиции. Но при всем своем консерватизме она подвержена культурной трансмиссии и под влиянием различных обстоятельств, в том числе и моды, не остается неизменной. Покажем это, уделяя основное внимание системе питания, кулинарии как таковой, оставляя в стороне их обрядовую и ритуальную функцию.

Фокус данного исследования сосредоточен на кухне южнославянского населения Боснии и Герцеговины, Сербии, Хорватии, Черногории. Ввиду специфики культуры в стороне остались пищевые традиции албанцев и некоторых других этнических групп региона, заслуживающие самостоятельного анализа. При выборе объектов научного интереса, уважая современные государственные границы и политиче-

ские реалии, мы вместе с тем исходили из того, что судьбы перечисленных стран в разные временные периоды переплетались. Подтверждением этого можно среди прочего считать и тот факт, что с точки зрения структурного сходства (и если основываться на предложенном немецкими социолингвистами понятии *аусбау*-парадигма) говорят их жители на одном *абштанд*-языке, при этом состоящем из четырех *аусбау*-языков — сербского, хорватского, боснийского и черногорского [Kloss 1967; Мартынова 2016]. Это обстоятельство дает возможность на основе локальных кулинарных особенностей исследуемых групп населения проследить соотношение (и обосновать несовпадение) государственных, этнических, языковых и культурно-хозяйственных границ в Балканском регионе. Актуальности теме добавляет тот факт, что поиск и конструирование новых идентичностей, последовавшие после образования здесь независимых государств в конце XX в., базировались на привлечении различных ресурсов. Не были обойдены стороной, вопреки кажущейся обыденности, и местные гастрономические традиции. При этом локальные пищевые бренды и региональные рецептурные вариации стали приобретать значимость общегосударственных, точнее, общенациональных символов.

КУЛИНАРИЯ КАК ЯВЛЕНИЕ КУЛЬТУРЫ

Мысль о том, что еда является не только способом поддержания жизни организма и восполнения его энергетических ресурсов, но и вариантом самовыражения, а также важной составляющей культурной и социальной идентичности, локальной, этнической, религиозной, не нова. Тем не менее еще раз напомним, что пища — не только компонент природы, но и продукт общества. Наряду с географическими условиями на рацион питания влияет степень развитости производительных сил, масштаб коммуникации, уровень развития экономики, финансовые возможности и т. д. Более

занимал призовые места на «Пршутиаде»: на одной из выставок среди победителей оказались две свиные пршуты, изготовленные из туш весом свыше 400 кг. Обе пршуты (2,25 м / 16,8 кг и 2,17 м / 15,4 кг) очень быстро были проданы в элитные белградские рестораны. Изготовление крупных окороков требует особого мастерства, т. к. нужно правильно просолить и провялить его, хотя считается, что самая вкусная пршута получается из окорока длиной около полуметра и весом в 2–2,5 кг. Производители сыровяленых изделий есть и в соседних селах, но многие полагают, что фермеры из Мачката в этом плане вне конкуренции.

В хорватском Тиняне, расположенном в центральной части п-ва Истрия, с 2015 г. тоже проводится Международная ярмарка пршута. Мероприятие имеет высокий статус, его обычно открывают высокопоставленные чиновники, в том числе премьер-министр страны. Продукцию демонстрируют несколько десятков участников из разных стран: из Хорватии, Австрии, Боснии и Герцеговины, Сербии.

Объединение производителей негушских деликатесов из Черногории уже около 15 лет проводит выставку «Негушская трапеза» (*Njeguška trpeza*), которую посещает свыше 1000 гостей. За время туристического сезона более 50 тыс. человек наведывается в рестораны Негушей, где в обязательном порядке заказывает пршут. В последние десятилетия «Объединение производителей негушских деликатесов» и отдельные его члены представляют свою продукцию на продовольственных ярмарках в Подгорице и Будве, а также на международных выставках-продажах в Афинах, Москве, Новом Саде, Сараево и Франкфурте-на-Майне. О качестве негушского пршута можно судить по тем призам и дипломам, которыми его награждают авторитетные жюри.

В черногорском Цетинье 5–6 июня 2020 г. также планировалось проведение «Первой международной ярмарки пршута», которую при поддержке правительства страны организовывали туристическая компания города

и «Объединение производителей Черногорского пршута». Местные власти считают, что подобные мероприятия являются важным стимулом, обеспечивающим рост популярности тех или иных брендов, повышающим их конкурентоспособность. Такие выставки способствуют и появлению новых рабочих мест. При этом ярмарки рассматриваются не просто как пространство для демонстрации различных товаров, но и как возможность партнерских встреч продавцов и покупателей.

Туристические организации активно присоединяются к проведению таких событий, т. к. видят в них возможности для расширения своей аудитории. В последние годы всевозможные фестивали и ярмарки стали весьма популярны как с точки зрения рекламы продукта, так и для поддержания имиджа региона и страны в целом. Обогащение же гастрономических и туристических предложений за счет «фирменных», связанных с определенной местностью рецептов, является экономически выгодным для развития сельских территорий и мелких фермерских хозяйств, охотно включающихся в процесс производства востребованного товара. Таким образом, во всех странах региона блюда традиционной кухни из просто вкусных и питательных продуктов превратились и в важные туристические бренды. Рецепты, которые раньше считались «деревенскими», вновь обретают популярность. Ретро-еда возвращается в современный рацион.

Этому в какой-то степени способствует и такое новое для «пищевой культуры» явление, как музеефикация пищи. Хотя очевидно, что для полноты ощущений еду нужно пробовать, а не смотреть на нее, стремление не только показать, но и сохранить локальную пищевую традицию породило такую форму ее презентации, как демонстрация в музейных экспозициях. В качестве примера приведем организованную в 2007 г. в Этнографическом музее г. Загреба выставку «Мир пищи в Хорватии» (*Svijet hrane u Hrvatskoj*), кураторами которой стали антропологи

- Fischler C. 1988. Food, Self and Identity // Social Science Information (SAGE). London: Newbury Park, Beverly Hills and New Delhi. 27/2. P. 275–292.
- Gavazzi M. 1978. Seoska prehrana u jugoslaviji // Gavazzi M. Vrela i sudbine narodnih tradicija. Zagreb: sveučilišna naklada liber. S. 108–114.
- Hadžidedić N. 1997. «Narodna ishrana» // Hadžidedić N. Etnografski pregled Bosne i Hercegovine. Sarajevo. S. 56–57.
- Ivanišević J. 2009. Sir i vrhnje, tradicija i politika // Turist kao gost — prilozi kulinarском turizmu / Rittig-Beljak, Nives, Belaj, Melanija (ur.). Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku. S. 65–73.
- Ivanišević J. 2015. Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 2019. Sv. 1. 442 s. Sv. 2. 530 s.
- Kloss H. 1967. Abstand languages and Ausbau languages // Anthropological linguistics. Harvard: Harvard Press.
- Knežević S. 1990. Ishrana kao odlika kulturnog kontinuiteta i etničkog identiteta // Etnoantropološki problem. Beograd. № 8. S. 51–68.
- Krasteva-Blagoeva E. 2008. Testing the the Balkans: Food and Identity // Etnologia Balkanica. № 12. S. 25–36.
- Lakišić A. 1975. Bosanski kuhar: tradicionalno kulinarstvo u Bosni i Hercegovini. Sarajevo. Marques da Silva António José. 2015. La diète méditerranéenne. Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée (vol. 2), L'Harmattan, Paris. ISBN 978-2-34306151-1.
- Petrović Đ. 1999. Prilog kulturi ishrane stanovnika Herceg-Novog u XVIII veku // Бока: зборник радова из науке, културе и умјетности. № 21. S. 37–82.
- Rittig Beljak N., Randić M. (eds.) 2006. Svijet hrane u Hrvatskoj. Zagreb: Etnografski muzej Zagreb.
- Rittig Beljak N., Matijasaško N. 2004. Uloga tradicionalnih jela u jelovniku hrvatskih tinejdžera // Podravski zbornik. Koprivnica. https://PZ_2004_Uloga_tradicionalnih_jela_u_jelovniku_hrvatskih_tinejdžera_str_287_296.pdf
- Ružić P., Dropulić M. 2009. Uloga tradicijske prehrane u gastronomskoj ponudi ruralne Istre. Poreč: Institut za poljoprivredu i turizam. № 47. S. 57–68.
- Sačić E. 2016. Gastronomske specijnosti Republike Hrvatske i Japana kao dio turističke ponude. Čakovec: Mešimursko veleučilište u Čakovcu.
- Somek-Machala B. 1996. Seoska prehrana u Baranji // Studia Ethnologica Croatica. № 4. S. 145–155.
- Zirojević O. 2003. Islamizacija na Juhnoslovenskom prostoru: dvoverje. Beograd: Srpsi genealoski centar.

ГЛАВА 4

Понтийский пищевой ландшафт в виртуальном и реальном пространстве

Процесс производства и выбора продуктов, технология изготовления, названия блюд, их место в культуре — все это в комплексе имеет в понтийском греческом сообществе важное символическое культурно-историческое значение, что демонстрирует, в частности, особый тон в первой же фразе в статье о пище на Понте сайта *Lelevose.gr*: «Понтийская кухня была создана, чтобы сохранить жизнь целому народу. Она осталась живой, потому что вышла за пределы вкуса и превратилась в культурный опыт» [Γεύσεις 2020].

Понтийские греки или понтийцы (Πόντιοι) — это сохранившая греческую идентичность, язык и/или православное вероисповедание группа, которая в собственном восприятии и своей памяти настойчиво видит одну родину, одно место исхода, вне зависимости от исторического опыта после выхода из юго-восточных берегов Черного моря. То есть локальная идентичность в сообществе направляется в Понт, вне зависимости от того, как его представители переселялись в северные области Греции — непосредственно или опосредовано, например, через Кавказ или Казахстан. В Македонию и Фракию они прибывали двумя основными волнами: по Лозаннскому договору 1923 г. в результате обмена населением между Грецией и Турцией и в 1990-х гг. с территории бывшего СССР. Данная группа не была объектом исследования в рассматриваемом контексте, несмотря на то что food studies греческой традиции в настоящее время достаточно активны [Sutton 2014].

Пищевые привычки испанцев на рубеже XX–XXI вв.

Ситуация в той сфере жизнедеятельности испанского общества, которая связана с едой, интересна, помимо естественно присущей ей культурно-исторической специфики, еще и тем, как в ней отразились глубокие и всесторонние трансформации, радикально преобразившие страну в последние несколько десятилетий и сделавшие, по мнению многих местных аналитиков, жизнь испанцев за сравнительно короткие по историческим меркам сроки качественно иной. В данном разделе предпринята попытка подойти к теме пищи со стороны ее восприятия самими испанцами, то есть сосредоточить внимание на том, какие проблемы в сфере питания население Испании считало для себя наиболее важными в течение указанного времени, менялась ли эта оценка и как именно. Получить необходимые сведения позволяют опубликованные данные соцопросов по «пищевым» сюжетам, а также мнения испанских экспертов, в том числе социологов и социально-культурных антропологов. В этом месте, видимо, нелишним будет сразу упомянуть самокритичное признание испанскими исследователями «пищевого поведения» того обстоятельства, что на их родине данное направление изысканий (социология питания) развивается с отставанием от «англо- и франкоязычных стран», имеет по большей части эмпирический характер [Díaz-Méndez 2005] и не настолько обосновано теоретически, как в упомянутых странах [Cómo comemos 2005].

«ПИЩЕВАЯ СФЕРА» ЖИЗНИ — ОТРАЖЕНИЕ СОСТОЯНИЯ ОБЩЕСТВА

Итак, испанские специалисты, насколько можно судить, в большинстве сходятся на том, что, «поскольку прием пищи составляет часть нашей социальной реальности и одновременно является ее отражением, можно считать, что те изменения, которым подверглось испанское общество в последние [десятилетия], повлияли на позиции и ценности социальных акторов в отношении еды, а также на их пищевое потребление, и проявились в тех особых формах, которые приняло это потребление» [Gracia-Agnaiz 2010]. При этом в настоящей работе социально-экономический и политический фон процессов, происходивших в сфере питания, не будет специально рассматриваться, поскольку это сделало бы поставленную задачу неподъемной. Достаточно лишь напомнить некоторые событийные вехи и факторы периода новейшей истории Испании, важные в контексте нашего повествования: автократический диктаторский режим, продлившийся с конца 1930-х до 1975 г., в поздней фазе которого (с конца 1950-х гг.) в стране ускорилось экономическое развитие, сопровождавшееся масштабным перемещением населения из сельской местности в города, а также открытием границ для массового туризма из-за рубежа; поистине эпохальный переход («демократический транзит») от авторитарного режима к либеральной демократии со второй половины 1970-х гг., по итогам которого Испания вошла в состав «объединенной Европы» (ЕЭС, затем ЕС); массовый выход женщин на рынок труда, начиная с 1980-х гг.; экономический бум в Испании в конце XX — начале XXI в., ощутимый рост благосостояния граждан, превращение страны в место массовой трудовой иммиграции из разных частей света; экономический кризис 2008-го и последующих годов, серьезно ухудшивший материальное и социальное положение широких слоев населения.

заботы по обеспечению семейного быта с работой по найму вне дома. Любопытно, что, по признанию некоторых из опрошенных женщин, они испытывали чувство вины из-за того, что использовали пищевые продукты фабричного производства при приготовления еды для членов своей семьи, — настолько это не соответствовало бытовавшим в обществе того времени и, соответственно, в сознании его представителей установкам и ценностям. Содержание переживаемого в этой связи значительной частью населения ценностно-нормативного конфликта (одного из многих, возникших в процессе всеобъемлющих трансформаций) своеобразно иллюстрируется рекламным роликом конца 1980-х гг., где мать дает малышу рекламируемую по телевидению еду, а сомневающейся бабушке указывает, что «хорошая мать — не та, что проводит больше времени на кухне, а та, что заботится о более полезной для ребенка еде» [Contreras 2000]. В коротком диалоге создатели сюжета представили «традицию» в образе бабушки, которая отвергает некий продукт, про который ничего не известно: ни его состав, ни то, как он был приготовлен, ни кто его готовил; «современность» же — в образе матери, которая, видимо, работает, но даже если и нет, то не должна беспрестанно терять время, которое можно посвятить другим важным делам — в том числе дому и уходу за ребенком; в рекламе подчеркивалась «важность научных рекомендаций», гарантирующих надежность продукта, полезного для здоровья и позволяющего экономить время, а главное, быть одновременно и «хорошей», и «разумной», и «современной» матерью. Неизбежный вывод для зрителей состоял в том, что у женщины, которой предлагаются готовые пищевые продукты фабричного изготовления, не должно быть ни недоверия к ним, ни ощущения вины. Примечательно, однако, что для того, чтобы убедить в этом население, пришлось вести специальную информационно-пропагандистскую кампанию [Contreras 2000].

КУХОННЫЕ ЗАБОТЫ В КОНТЕКСТЕ ЖЕНСКОЙ ЭМАНСИПАЦИИ

«Женская тема» особенно интересна в контексте эволюции «культуры питания» в Испании, поскольку при авторитарном режиме женщина здесь была серьезно ограничена в социальных и политических правах, но в то же время «продуктовая» и «кухонная» сфера согласно обычаю находились целиком в ее ведении, тогда как либерально-демократические трансформации знаменовали собой широкое движение за эмансипацию испанских женщин и борьбу со всеми проявлениями половой дискриминации в обществе, в том числе и с «кухонным рабством». Действительно, авторы одного из аналитических обзоров начала текущего столетия считают, что мнение женщины-хозяйки больше не является единственно определяющим в отношении питания, поскольку теперь решения в данной сфере принимают также и другие члены домохозяйства [Langreo, German s. a.]. Однако выводы большинства проведенных исследований сходны в том, что, несмотря на глубокие перемены по части равенства полов, как в 2000-е, так и в 2010-е гг. женщина продолжает выполнять большую часть функций, связанных с обеспечением едой, при том что ее выход на рынок труда ощутимо повлиял на график приема пищи, состав и время приготовления [Cómo comemos 2005].

Результаты опроса 2012 г. показали, что среди тех, кто умеет готовить «хорошо или достаточно хорошо», большинство составляют женщины, хотя и мужчин-кулинаров оказалось немало (43,7%). Зато доля вовсе не умеющих готовить представителей сильного пола (26,4%) намного превосходит долю признавшихся в этом женщин (2,6%). Социологи отмечают любопытное обстоятельство: если процент женщин, самостоятельно готовящих на все семейство, в каждой последующей возрастной категории неуклонно возрастает, то мужчины, которые самостоятельно готовят, сосредоточены (на момент проведения опроса) преимущественно

Соленое, сладкое, кислое, тминное: вкусы и пристрастия в латышской кухне и культуре

«СВИНИНА И ШПЕК, СЛАДКИЙ КАК МИНДАЛЬ»...

Пищевые вкусы и пристрастия — две из самых интересных культурных категорий, связующих культуру жизнеобеспечения с соционормативной культурой в широком смысле слова. Как гласит распространенная фраза, «о вкусах не спорят», вкус — дело сугубо индивидуальное, однако в целом вкус создается в конкретной социальной группе, прежде всего в семье, и можно говорить также о доминирующем вкусе и предпочтениях определенных сословий, классов, этнических групп и регионов, больших и малых историко-культурных областей. Вкусы закрепляются в памяти, становятся маркерами, могут превращаться в символ и становиться связующим звеном между настоящим и прошлым. Во многом именно посредством вкуса пища превращается в культурный артефакт, обрывает эстетическими коннотациями и контекстами.

Латышская кухня — интересный пример для анализа вкусов и пристрастий. Латышская кухня, так же как и латышская культура в целом, соприкасаясь с другими культурами, испытала значительное влияние национальных кухонь соседей. Так, в Северной Латвии заметно влияние эстонской (преимущественно молочной) кухни, в Западной Латвии (Курземе) — немецкой (копченое мясо, колбасы как типичные блюда), в Восточной Латвии — литовской и бело-

русской. Представления о «латышской» еде формировались постепенно и, конечно, менялись в ходе истории.

Историю, связанную с тем, что ныне понимается под латышской кухней, описала в своих трудах крупнейший ее знаток, этнограф Линда Думпе [Dumpe 2007]. Основной едой латышских крестьян была *путра* и *биезпутра*, т. е. вареная каша, приправленная мясом, шпеком, овощами и приготовленная в котле на открытом огне (печи начали появляться в XVIII в., когда начала развиваться технология печения и жарения в печи и на плите). Свинина и сало считались деликатесами, были излюбленной пищей, праздничной. Йоганн Георг Коль в описании 1841 г. подмечает: «Свиное мясо у них — самый большой деликатес, они так его ценят, что считают счастливым того, кто всегда может есть свинину. Между собой они поэтому рассказывают, что у императора в Петербурге они так высоко поднялись, что каждый день у них на столе — свинина и шпек, сладкий как миндаль. Сами они это, конечно, вкушают только во время больших празднеств, например на Рождество, Пасху и т. п. Поэтому с приятным запахом жареной свинины в их душе связаны праздничные и радостные мысли» [Kohl 1841: 215].

Ныне «типично латышскими» считаются, например, *зиденис* — каша со свиным пяточком или хвостом и серый горох со шпеком; ранее это были преимущественно обрядовые рождественские блюда. Наряду с некоторыми другими блюдами (например, свиным карбонадом) они, как и некоторые региональные блюда, например, *скландрауши*, входят в число латышских в ресторанах этнической кухни. Открытые пирожки *скландрауши* (*sklandraušī*) Курземе делают, раскатывая тонкие круги из твердого теста (ячменного или ржаного), края поднимают вверх, немного загибают, накрывают более жидким, замешенным в молоке тестом, смазывают сметаной и взбитыми яйцами, в центр кладут начинку из измельченной моркови или смеси моркови и варенья, картофельного пюре, шпека или ягод.

Мясные блюда болгарской кухни пастърма и суджук: традиции и инновации

В болгарской этнологической науке изучение национальных особенностей пищи — важнейшего элемента жизнеобеспечения — имеет давнюю традицию¹. Исследователи рассматривают пищу как часть традиционной материальной культуры, складывавшейся веками под влиянием природно-географических, социально-экономических, хозяйственных, этнических, мировоззренческих религиозных, политических и др. факторов. Все они способствовали сохранению на протяжении многих столетий не только структуры и содержания пищи, но также знаний и навыков, необходимых для получения и переработки продовольственного сырья, что определило устойчивость во времени болгарского пищевого комплекса. Консерватизм болгарской кухни маркирует ее этническую специфику и колорит, вкусовое разнообразие, технологии и рецепты приготовления, способы употребления и хранения пищи. В этом контексте болгарская народная пища/кухня представляет собой своеобразный социальный институт².

Согласно этнографическим данным, традиционная болгарская еда состоит из трех компонентов, имеющих ра-

¹ Исходя из целей данной главы, уместно указать на работы исследователей, занимавшихся изучением пищи и питания у болгар: [Раковски 1988; Маринов 1901; Шишков 1908; Вакарелски 1935; Маринов 1954; Кръстева 1974; Радева 1980, 1986, 1999; Урумова 1996].

² Подробно см.: [Бизеранова 1991; Георгиева 1992; Гаврилова 2003; Маркова 2006; Кръстева-Благоева 2010].

ститтельное и животное происхождение: жидкостей, твердых (не жидких) продуктов и специй. Состав компонентов определяется природными условиями, традициями получения продовольственного сырья, желанием удовлетворять разнообразные потребности людей в условиях самообеспечения, обычаями и религиозными нормами. Ведущая роль в хозяйственной жизни народа на протяжении длительного периода принадлежала одной из традиционных сельскохозяйственных отраслей — животноводству. Именно разведение скота являлось для болгар основным источником существования вплоть до начала XX в. [Дуков 1974: 67]. Традиция, возникшая в результате слияния животноводческих знаний трех отдельных этнических групп (праболгар, фракийцев, славян) в созданном в VII в. на Балканах славянском государстве, на протяжении многих веков передавалась в форме коллективного опыта, определяя понимание сообществом необходимости разведения различных видов домашнего скота, вырабатывая у индивидуумов скотоводческие умения и навыки и распределяя трудовые обязанности между мужчинами и женщинами.

ТРАДИЦИОННАЯ МЯСНАЯ ПИЩА БОЛГАР В СРЕДНЕВЕКОВЫХ ИСТОЧНИКАХ

До середины XIX в. ландшафты Болгарии с присущими им просторами и обширными лесами способствовали разведению крупного и мелкого рогатого скота, овец, лошадей, ослов. Именно поэтому продукты животного происхождения были неотъемлемой частью системы питания болгар. В исследовании пищевого рациона населения территории Первого Болгарского царства (681–1018) отмечается, что «наиболее часто употребляемой мясной пищей раннесредневекового болгарина была говядина, которая в разы преобладала над всеми другими видами» [Хрисимов 2012: 209]. О том, что в эпоху раннего средневековья существовали разные пищевые предпочтения в отношении

Кухня цыган Европы

Когда задумываешься о том, что же такое цыганская кухня, на первый взгляд кажется, что писать о ней очень сложно. Цыгане вели (а во многих странах Европы и до сих пор ведут) кочевой образ жизни, который попросту не позволял им баловать себя какими-то изысками. Жизнь в пути, частые переезды с места на место обусловили простоту цыганской кухни, тем более, что при кочевом образе жизни пищу готовили исключительно на костре, а дефицит продуктов, конечно же, не способствовал развитию кулинарного искусства.

Цыгане заимствовали рецепты у тех народов, среди которых проживали долгое время, их кухни оказали огромное влияние на состав блюд, типичных для цыган. Но, как и в любой другой национальной кухне, в цыганской есть целый ряд особенностей, связанных с традициями и обычаями этнических групп, проживающих в разных странах. Большую часть своих рецептов цыгане заимствовали у соседствующего с ними населения Восточной Европы, где в количественном отношении их живет больше всего. При этом цыгане часто использовали упрощенную версию местных кулинарных традиций. Рассматривая кухню разных этнических групп цыган, можно многое узнать о сложных путях миграции этого народа, поскольку как следствие, цыганская кухня неоднородна.

Кочевой образ жизни предполагал не только набор определенных блюд, но и способ их приготовления. Еду

готовили либо на огне, прямо на углях, либо в специальных чугунках, казанах и сковородках. Обеспечить себя продуктами во время кочевья было очень сложно. Приносили в табор то, что смогли добыть, и часто даже дети ели один раз в день. Цыгане останавливались недалеко от сел и деревень, устраивали представления, продавали изделия своих ремесел, гадали. В Восточной Европе перечень их ремесел был очень велик. Цыгане и цыганки делали метлы и веники, бельевые веревки, мыли золото, тачали сапоги, брили, стригли, рыбачили, разводили скот и птицу, выдалбливали корыта и вырезали ложки. В Венгрии «они покупают лес, делают из него корыта, большие миски, желоба для воды, ложки, и продают или выменивают их на хлеб. У них есть лишь временные жилища, лачуги, врытые в землю, сделанные из жердей и обмазанные глиной; из глины же они делают себе очаг» [Szuhaý, Baraó 1993: 25].

В Болгарии цыгане также занимались обработкой дерева, за что их прозвали *копанари* — корытники. Кроме того, они снабжали всю сельскую Болгарию веретенами. В Сербии цыгане водили медведей, которые плясали перед толпой на ярмарках или на улицах. За это искусство в городе платили деньгами, а в селах цыгане получали вознаграждение натурой. Крепостные и даже свободные крестьяне могли платить за ремесленные изделия только продуктами, а не деньгами, и поэтому для городских ремесленников большого интереса не представляли. Цыгане же были неприхотливы в способах оплаты. Они могли взять за свой труд просто лепешки.

Благодаря ремеслам, цыгане Восточной Европы могли заработать себе на хлеб. А вот цыганам Германии, Польши и прибалтийских стран, в силу репрессивной политики государств, часто приходилось долгое время жить в лесах. Дефицит продуктов цыгане иногда восполняли за счет дичи (зайчатины, дикого кабана, лесных птиц и даже медвежатины — *ришеско мас*), добытой во время охоты. Они получали такую возможность во время оста-