

КРИТИКА, ОБЗОРЫ, РЕЦЕНЗИИ

ВЕРНУТЬ ЕВРОПУ

(РЕЦ. НА: ВКУС ЕВРОПЫ. АНТРОПОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ / ОТВ. РЕД. М.Ю. МАРТЫНОВА,

О.Д. ФАИС-ЛЕУТСКАЯ. М.: КУЧКОВО ПОЛЕ МУЗЕОН, 2020. 568 С., ИЛ.)

Т.Д. Соловей

Татьяна Дмитриевна Соловей | <https://orcid.org/0000-0002-7453-297X> | tsolovei19@yandex.ru | д. и. н., профессор кафедры этнологии исторического факультета | Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова (Ленинские горы 1, ГСП 1, Москва, 119991, Россия)



Рецензию стоит писать на ту книгу, которая вызывает эмоциональный отклик и стимулирует рефлексию, даже если ее проблематика не входит в твой профессиональный “домен”. Монография “Вкус Европы” с ее очень точно и “со вкусом” подобранным названием вызвала желание высказаться. Во-первых, о судьбах Европы, сопричастность к которой в культурно-ценностном, ментальном смысле, а также с точки зрения физиологии питания для меня *sine qua non*. Во-вторых, о трансформации профессиональной идентичности, позитивные и негативные тропы которой (трансформации) очевидно прослеживаются в коллективной монографии.

Дискурс о Европе проделал сложную эволюцию в XX – начале XXI вв. от “Заката Европы” Освальда Шпенглера и болезненного разочарования в providенциальной единственности европейской цивилизации до “Времени мира” и

Рецензия поступила 24.12.2021 | Окончательный вариант принят к публикации 28.12.2021

Ссылки для цитирования на кириллице / латинице (*Chicago Manual of Style, Author-Date*):

Соловей Т.Д. Вернуть Европу (рец. на: Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания / Отв. ред. М.Ю. Мартынова, О.Д. Фаис-Леутская. М.: Кучково поле Музеон, 2020) // Этнографическое обозрение. 2022. № 4. С. 228–232. <https://doi.org/10.31857/S0869541522040121> EDN: НУТWNQ

Solovei, T.D. 2022. Vernut' Evropu [Reclaiming Europe]: A Review of Vkus Evropy. Antropologicheskoe issledovanie kul'tury pitaniia [The Taste of Europe: Anthropological Research on Food Culture], edited by O.D. Fais-Leutskaja and M.Yu. Martynova. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2022, no. 4, pp. 228–232. <https://doi.org/10.31857/S0869541522040121> EDN: НУТWNQ

“Грамматики цивилизаций” Фернана Броделя и триумфальной реабилитации и утверждения Европы как источника культургенезиса – Европы, покоящейся на прочных экономических основаниях и географической монолитности. От “великого переселения народов” конца XX в. и романтических упований на “взаимное культурное оплодотворение”, создания блестящих межрасовых и межэтнических синтезов, ведущих к обогащению и укреплению оснований европейской цивилизации, до миграционного кризиса XXI в. и исчерпанности мультикультуралистских стратегий, вызвавшей культурный шок и интеллектуальную растерянность.

Господствующий либеральный этос с его презумпцией гражданского равенства и стремлением элиминировать расовые и этнические барьеры – тип политической социализации, взрастивший ощущение коллективной исторической вины Европы за колониальное наследие, – из фактора силы превратился в фактор фундаментальной уязвимости Европы и коренных европейцев. Невозможно более не замечать разрушения социокультурной ткани и утраты Европой базовой функции – производства культуры, ценностей и смыслов. “Человек в обороне” – вот символический образ современной Европы, сопротивляющейся глобализации, культурной стерилизации, смысловому вакууму. Но где проходят рубежи обороны? История Европы чудовищным образом препарирована, а прошлое открыто дискриминируется самими европейцами, не позволяя на этой основе формулировать позитивный образ “Мы”. Утверждение культурного первородства Европы имеет малую цену для поколений, живущих в метапространстве с его другими квазикалтурными идолами и символами. Проведение границ между “Мы” и “Они” на основании этничности/расы не представляется возможным без множества оговорок.

Пафос множественности и равноправия особенного (культур, моралей, обычаев, “правил игры”) как ключевого условия своего осуществления требует признания *универсальной* ценности. В качестве таковой все еще выступает цивилизационная идентичность Запада, предполагающая существование базового европейского ценностно-культурного консенсуса.

Перезапуск европейских ценностей (вторичная сборка) может иметь одной из отправных точек припоминание, возвращение (конструирование) автохтонных традиций *питания* народов Европы. Пища как коннотативный знак отстаивания “самости” – разумеется, не последний и не единственный “рубеж обороны” европейского “Мы” перед лицом глобализации, унификации и стерилизации. Однако в ситуации, когда не работают апелляции к уважаемой истории, цивилизационной (религиозной) исключительности, культурному и экономическому превосходству, пищевые практики могут выступить одной из точек кристаллизации позитивного образа “Мы” европейских народов.

Авторы монографии “Вкус Европы” исходят из признания существования Европы как целостности с ее одновременно сохраняющимся многообразием и локальной спецификой стран, народов и культур. Артикулированное выражение и европейского универсализма, и европейской самобытности члены авторского коллектива обнаруживают в пище – истоке традиции, этническом, социальном, культурном знаке. Если верна максима “мы – то, что мы едим” и если помимо узко физиологического аспекта ее можно экстраполировать на историю, культуру и социальность, то пища (питание) выступает основанием человеческой экзистенции.

Текст монографии демонстрирует впечатляющий эвристический потенциал исследований антропологии питания. В творческой лаборатории ее авторского коллектива обнаруживается россыпь оригинальных идей и подходов. Одна из основополагающих идей – через историю еды коснуться истории цивилизаций –

небезосновательно исходит из предположения, что история питания переплетается с другими историями, определяет их и сама определяется ими (О.Д. Фаис-Леутская). Убедительно обоснована возможность через призму гастрономии Балкан – симбиоза “пищевых канонов славянской, венгерской, австрийской, турецкой, венецианской и арабской кухонь” (М.Ю. Мартынова, с. 114) – “проследить соотношение (и обосновать несовпадение) государственных, этнических, языковых и культурно-хозяйственных границ в Балканском регионе” (с. 115). Выпукло показано, что трансформация структуры и моделей питания не менее точно определяет, маркирует историю Испании XX – начала XXI в., чем социально-экономическая, политико-идеологическая и культурная динамика этой страны (А.Н. Кожановский).

Еще одна стержневая идея книги состоит в том, что через реконструкцию “путешествий еды” можно проследживать культурные контакты и взаимовлияние народов и традиций. Например, основательно верифицированный кейс О.Д. Фаис-Леутской, в исследовательской оптике которого Сицилия выступает “лабораторией”, породившей гастрономические ориентализмы. Или представленная Ю.А. Перевозчиковым и А.Е. Загребинным реконструкция происхождения и развития у финно-угров культурных инноваций, связанных с переработкой зерна в солод, – отличный компендиум эмпирического материала 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” (с. 88).

Что касается “пищевой сферы” как таковой, монография фиксирует все многообразие ее составляющих, включая историю алиментарной культуры и формы ее презентации, спектр продуктов, базовый набор блюд, технологии их приготовления, пищевой этикет, стиль потребления пищи и характер протекания трапезы. Равноценное рассмотрение всех этих составляющих в рамках одной статьи едва ли возможно. В зависимости от исследовательских предпочтений и специфики полевого опыта авторы акцентируют тот или иной аспект: технологии приготовления, рецептуры, вкусы и пристрастия национальных кухонь (С.И. Рыжакова, А.А. Новик, М.П. Кляус и Е. Водинчар, Н.Г. Деметер, В.В. Руднев, Р.А. Григорьева), набор блюд и местные бренды (М.Ю. Мартынова, М.К. Любарт), пищевые привычки (А.Н. Кожановский), практики домашнего питания (Ю.В. Бучатская), ритуально-обрядовое потребление пищи (М.А. Андрюнина, Н.Г. Голант), дискурс о еде и его презентации в виртуальном и реальном поле (Л.С. Гушян и В.В. Федченко).

Немаловажно, что в большинстве статей материал изложен не статично (т.е. фиксирует специфику пищевого ландшафта в определенном временном континенте), а в динамике. Динамика “пищевой сферы” концептуализируется по-разному. Например, как поворот к “национальной” кухне последних лет в ответ на глобализацию (с. 121), как сдвиг от либерализации поведения, связанного с едой, в сторону неоконсервативных взглядов, “которые строже оценивают комплекс запретов, как в плане состава продуктов, так и в системе их потребления” (с. 474), или как адаптация гастрономических новшеств к почве, когда все новое в кухне “все равно приобретает национальную окраску” (с. 481).

Большинство оценок сводится к описанию динамики пищевой сферы при помощи метафоры “маятника”. От одной крайней точки – кухни фьюжен, триумфального шествия фастфуда, функционального отношения к пище как источнику энергии, потребляемому на ходу, – “маятник” качнулся в противоположном направлении к реконструкции (изобретению) и мемориализации традиционного пищевого ландшафта в рамках конструирования автохтонных идентичностей. Таким образом, эти изменения намекают на серьезнейший сдвиг

всей ценностной рамки массового сознания. Произошел ли он? И в какой точке застыл “маятник”?

Даже если метафора “маятника” уместна при описании трансформации пищевого ландшафта Европы, едва ли его колебания носят широкоамплитудный характер. Глобализация никогда не была всеобъемлющей и если и покушалась (что не бесспорно) на основания повседневности европейских народов, то так и не смогла их взломать. Знакомство с гастрономическими стандартами Других не вело к отказу от привычной гастрономической картины мира “Мы”, а гастрономические заимствования неизбежно адаптировались к ней, приобретая автохтонную окраску. Ситуативное удобство, функциональность фастфуда лишь подчеркивали и оттеняли неизменное таинство семейных неспешных гастрономических посиделок, а также медитативную атмосферу кофеен и ресторанчиков только для “своих”. Другими словами, чем больше меняется, тем больше остается прежним.

Точно так же и обратное движение в направлении “ренессанса” национальных кухонь имеет ограниченную амплитуду: современные европейцы не готовы отказаться от уже вошедших в их повседневность и интернализированных психологически гастрономических изысков разомкнутого глобального мира (ресторанчиков мексиканской, индийской, японской и китайской кухни), как не готовы отказаться от полуфабрикатов, доставки пищи и фастфуда, облегчающих жизнь работающих супругов. Полагаю, рядовые европейцы пришли к разумному, сбалансированному и спокойному восприятию пищевого ландшафта, прекрасно ощущая (буквально, “кожей”) границы “своего” (константного) и “иного” (ситуативного) в пищевых практиках. Алармизм в отношении “защиты” фундаментальных основ пищевого бытия Европы могут провоцировать туристическая индустрия и связанные с ней отрасли, заинтересованные “в презентации локальных культурных особенностей и эксклюзивов” (с. 89).

При чтении рецензируемой монографии порой возникало ощущение, что ее авторы не только изучают, но и “обороняют” Европу и ее ценности, пытаются спасти европейцев, слишком “заигравшихся” в глобализацию, от себя самих. Полагаю, Европа способна защитить себя сама. Но эта покровительственно-защитная позиция в отношении Европы исходит из ощущения нашей собственной профессиональной уязвимости, а подвергшаяся серьезной трансформации этнологически-антропологическая идентичность точно нуждается во вторичной сборке и перезапуске. Пища – это социальный, конфессиональный, гендерный маркер, культурный феномен (где культурой можно назвать что угодно) или часть национальной/этнической традиции? Ответ на этот вопрос, а также отбор, структурирование и интерпретация эмпирических данных напрямую определяются контурами профессиональной Я-идентичности (о коллективной цеховой идентичности в российском контексте говорить затруднительно). Голоса авторов статей, реализующих персональную картину мира, в отсутствие концептуального единства и конвенционального языка вряд ли образуют стройную полифонию, скорее производят впечатление разногласия, свидетельствуя о предельной атомизации профессионального сообщества.

Подытоживая: эта прекрасно изданная монография, соединившая усилия блестящего авторского коллектива и содержащая россыпь идей, имеет серьезную исследовательскую перспективу, поскольку ведет разговор о самом важном – одном из фундаментальных оснований человеческой экзистенции. Более того, она может стать основанием широкой профессиональной дискуссии по антропологии питания в широком историческом и геокультурном контекстах.

Book Review

Solovei, T.D. Reclaiming Europe [Vernut' Evropu]: A Review of *Vkus Evropy. Antropologicheskoe issledovanie kul'tury pitaniia* [The Taste of Europe: Anthropological Research on Food Culture], edited by O.D. Fais-Leutskaia and M.Yu. Martynova. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2022, no. 4, pp. 228–232. <https://doi.org/10.31857/S0869541522040121> EDN: HYTWNQ ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Tatiana Solovei | <https://orcid.org/0000-0002-7453-297X> | tsolovei19@yandex.ru | Lomonosov Moscow State University (1 Leninskie Gory, GSP 1, Moscow, 119991, Russia)