

О КУЛЬТУРЕ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ЕВРОПЫ
(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.)

М.Е. Кабицкий

Михаил Евгеньевич Кабицкий | orcid.org/0000-0003-2878-1067 | kabitski@yahoo.es | к. и. н., доцент Учебно-научного центра социальной антропологии | Российский государственный гуманитарный университет (Миусская площадь 6, ГСП-3, Москва, 125047, Россия) | доцент исторического факультета | Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова (Ленинские горы 1, ГСП 1, Москва, 119991, Россия)



Антропология пищи и питания – отрасль этноантропологических наук, утвердившаяся сравнительно недавно, исследования в этой области продолжают динамично развиваться в последние десятилетия. Отрадно, что это происходит не только в зарубежной, но и в отечественной науке. Начиная с первых работ инициаторов данных исследований, прежде всего С.А. Арутюнова и его коллег (Арутюнов, Мкртумян 1981; Арутюнов 1981), задавших методологические установки изучения питания, в дальнейшем эта проблематика рассматривалась в тематических сборниках, коллективных и индивидуальных монографиях в социокультурных, биологических, экологических и других аспектах (Арутюнов, Воронина 2001; Добровольская 2005; Козлов 2005; и др.). Научные журналы, в частности “Этнографическое обозрение” и “Традиционная культура”, не раз посвящали вопросам

Рецензия поступила 05.05.2022 | Окончательный вариант принят к публикации 15.05.2022
Ссылки для цитирования на кириллице / латинице (*Chicago Manual of Style, Author-Date*):

Кабицкий М.Е. О культуре питания народов Европы (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. 233–237. <https://doi.org/10.31857/S0869541522040133>. EDN: HZFGGJ

Kabitskiy, M.E. 2022. O kul'ture pitaniia narodov Evropy [On the Food Culture of the Peoples of 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-Leutskaia and M.Yu. Martynova. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2022, no. 4, pp. 233–237. <https://doi.org/10.31857/S0869541522040133> EDN: HZFGGJ

этнографии питания тематические номера (“ЭО” 2011 г., № 1; 2012, № 5; “ТК” 2014 г., № 4; 2019, № 3).

В то же время в данной сфере сохраняется огромное, во многом еще не освоенное поле для исследований: как конкретных систем питания, пищевых предписаний, предпочтений и запретов, гастрономических фактов, так и для более широкого теоретико-методологического синтеза, основу для которого могут дать эти конкретные явления. В частности, можно отметить отсутствие на данный момент на русском языке комплексной, обобщающей теоретической монографии по антропологии пищи и питания как особой (суб)дисциплине. С другой стороны, выходят весьма ценные коллективные труды, которые объединяют частные исследования культур питания по странам, народам, регионам общим подходом, а также концептуально-теоретическим анализом и обобщениями во вводных или установочных главах. К данной категории можно отнести и рассматриваемую работу.

Следует сказать несколько слов и о региональном контексте. Европа, как известно, для этноантропологов всегда имела несколько меньшее значение в сравнении с другими частями света, чем в рамках других общественных и гуманитарных наук. Этнография и антропология с самого начала развивались в большей степени как исследование экзотических народов, изучение специфических черт традиционной культуры, которая в рано индустриализированной и модернизированной Европе, как считалось, в значительной мере вышла из употребления. Однако время показало, что старый континент может дать этнографам массу ценного материала, способного послужить основой и для интереснейших концептуальных построений. Европейская этнография доказала свое право на существование. Одним из наиболее устойчивых элементов традиционного культурного наследия является пища (как отмечают и авторы книги, с. 11). Знаменательно поэтому, что именно коллеги-европеисты из нескольких научных центров (Центра европейских исследований ИЭА РАН, Отдела европейстики МАЭ и ряда других) стали авторами новой значительной работы по антропологии питания.

Вводная глава, как уже сказано, задает тон публикации. В ней ответственные редакторы книги М.Ю. Мартынова и О.Д. Фаис-Леутская обосновывают значимость исследований культуры питания, дают обзор их истории и современных тенденций. Эту главу можно рекомендовать как введение не только к книге, но и вообще в тематику антропологии питания, для тех, кто хочет начать знакомство с этой важной областью науки. Авторы уделяют большое внимание роли исторических, социологических, структурно-семиотических подходов к теме, что важно с учетом междисциплинарного характера изучения питания. Отмечена роль таких важнейших для данной дисциплины фигур, как К. Леви-Стросс и М. Дуглас, М. Харрис и А. Аппадурай, Дж. Гуди и С. Минц, которого иногда называют “отцом антропологии питания”. Вместе с тем следовало бы упомянуть, что, хотя оформление ее как самостоятельной области междисциплинарных исследований начинается в конце 60-х – начале 70-х годов XX в., впервые специально занялись этим аспектом еще функционалисты, а первые работы, непосредственно относимые к антропологии питания, выполнены О. Ричардс в 1930-е годы и М. Мид – в 1940-е (в рамках Комитета по изучению пищевых привычек), причем именно в отмеченном авторами аспекте проблемы голода (Баранов, Гуляева 2017: 47). Среди современных исследователей стоило также назвать К. Фишлера и Х. Контрераса – крупнейших современных антропологов питания во Франции и Испании соответственно (кстати, последний – автор одной из немногих фундаментальных теоретических монографий по данной дисциплине, о нехватке которых говорилось выше).

Удачно, что обзор современного состояния исследований включает и характеристику важнейших центров, занятых данной проблематикой. Помимо чисто научных учреждений, справедливо отмечена роль международной организации “Слоу Фуд”, возникшей как раз в Европе и сочетающей исследовательскую, образовательную, консультативную и социальную деятельность, что обстоятельно рассматривалось в специальной статье (Кабицкий, Калмыкова 2016), на которую авторы, правда, не ссылаются.

Можно отметить некоторую нечеткость в определении дисциплин, изучающих данную сферу, и их предметного поля. Так, авторы по-видимому приравнивают понятие *исследований пищи и питания* (в англоязычной литературе – *Food Studies*) и гасстики (“Food Studies, или гасстики, как ее называют в России”, с. 14), с чем трудно согласиться. Гасстика обычно понимается как наука о знаковых и коммуникативных функциях пищи, что важно для рассматриваемых авторами структурно-семиотических подходов, но в любом случае даже близко не исчерпывает всей сферы и тематики исследований пищи и питания, представляющих собой широкую междисциплинарную область. В нее входит (наряду с историей и социологией питания, которым авторы уделяют особое внимание, а также с диетологическими, эволюционными, демографическими, экономическими и многими другими аспектами) и антропология питания. В этом смысле выглядит некорректной сделанная в главе отсылка к статье автора данной рецензии, взгляды которого представлены как устаревшие (“Становится все более очевидно, что антропология питания отнюдь не исчерпывается такими дисциплинами, как этнология, социальная и культурная антропология, хотя так еще недавно полагали”, с. 13); логично все-таки *антропологию* питания как антропологическую субдисциплину рассматривать именно как часть социокультурной (как максимум – также и биологической) антропологии. Иначе обстоит дело с *Food Studies*, включающими большое количество смежных дисциплин, но о них в упомянутой статье речи не шло; к тому же и сама вводная глава рецензируемой книги озаглавлена “Культура питания как объект антропологического исследования”.

Основная часть коллективной монографии состоит из глав, посвященных конкретным пищевым традициям, практикам и видам блюд и продуктов у определенных народов Европы. Причем, что следует отметить, они не просто собраны подряд, а структурированы по разделам, в известной мере отражающим основные сферы антропологии питания: это алиментарные практики и истоки традиции, система питания и социальность, вкус в культурах, национальная кухня и аутентичные рецепты, трапеза и обряд. Рассматриваются черты культуры питания почти двух десятков народов, от крупных стран и регионов, таких, как Испания, Германия, Балканы, восточнославянские области, до диаспор (евреи, цыгане) и относительно небольших этнокультурных групп (например, влахов Сербии и Болгарии или понтийских греков).

К историческим истокам алиментарных традиций обратились О. Д. Фаис-Леутская, Ю.А. Перевозчиков и А.Е. Загребин, рассмотревшие соответственно распространение восточных элементов в европейской кухне со времен Средневековья в целом, а в особенности на конкретном примере Сицилии, и истоки, общие черты и особенности применения солода и его производных в культуре питания финно-угорских народов, восходящего еще к эпохе бронзы (на основе исторических, археологических, лингвистических и, разумеется, этнографических данных).

Второй раздел, озаглавленный “Система питания и социальность” (думается, здесь можно было бы использовать также термин “социальность”, применяемый преимущественно психологами, но уместный и для социальной

антропологии, когда речь идет о системах коммуникации в обществе) посвящен в основном крупным региональным и национальным сообществам, за исключением главы Л.С. Гусян и В.В. Федченко о *пищевом ландшафте* понтийских греков. Применительно к этой историко-культурной группе греческого народа авторы рассматривают идентитарный и символический аспекты пищи, опираясь на концепты “пограничности” и “иконографии”, предложенные Ж. Готтманном и М. Брюно. М.Ю. Мартынова, рассматривая такой многоликий регион, как Балканы (но преимущественно ареал сербскохорватской культурно-языковой общности), также уделяет особое внимание проблеме идентичности. В статьях А.Н. Кожановского и Ю.В. Бучатской соответственно о питании испанцев и немцев анализируются современные тенденции, в частности гендерный аспект.

Раздел “Вкус в культурах” рассматривает конкретные виды продуктов и вкусовые особенности блюд латышской (С.И. Рыжакова), бретонской (М.К. Любар), болгарской (М.П. Кляус, Е. Водинчар) и албанской (А.А. Новик) кухни.

Более общие черты, характеризующие национальные кухни, анализируются в разделе “Национальная кухня и аутентичные рецепты” В.В. Руднев применительно к пище шотландцев, Р.А. Григорьева – белорусов, Л.С. Гусян и В.В. Федченко – французских евреев, Н.Г. Деметер – цыган Европы. В данном разделе представляет интерес использование фундаментальных для антропологии питания концептов пищевых предпочтений и запретов.

Эти же аспекты связаны с обрядовыми предписаниями и практиками, рассмотренными авторами последнего, небольшого, но важного (*last, but not least*) раздела “Трапеза и обряд”. В главе, написанной М.А. Андриюниной, анализ употребления некоторых продуктов (особенно яблок) у восточных славян дан в привязке к календарным вехам и поминальным обрядам в широком этнографическом контексте. Н.Г. Голант рассматривает пищу вlahов-царан также в связи с поминальными практиками, но и с обрядами так наз. “праздника дома”, рождественским и пасхальным циклами.

Книга ярко иллюстрирована, что важно в подобных работах, но, пожалуй, еще важнее то, что она хорошо иллюстрирует современное состояние антропологии питания в нашей стране применительно к такому важному региону, как Европа. Хотя отдельные главы посвящены конкретным народам и этнокультурным группам, их многообразие, широта охвата и применения современных подходов делают данную монографию своеобразной энциклопедией пищевых практик современных европейцев и их изучения.

Научная литература

- Арутюнов С.А. (отв. ред.) Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии // Отв. ред. С. А. Арутюнов. М.: Наука, 1981.
- Арутюнов С.А., Воронина Т.А. (отв. ред.) Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Отв. ред.: М.: Наука, 2001.
- Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–15.
- Баранов Д., Гуляева Е. Об этнографическом описании пищи // *Experto crede Alberto*: сб. статей к 70-летию А. К. Байбурина. СПб.: Изд-во Европейского ун-та в Санкт-Петербурге, 2017. С. 46–65.
- Добровольская М.В. Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза. М.: Научный Мир, 2005.

Кабицкий М.Е., Калмыкова М.В. Организации Слоу Фуд и Терра Мадре и их деятельность по защите кулинарных и аграрно-промышленных традиций // Традиционная культура. 2016. № 2. С. 133–138.

Козлов А.И. Пища людей. Фрязино: Век 2, 2005.

Book Review

**Kabitskiy, M.E. On the Food Culture of the Peoples of Europe [O kul'ture pitaniia narodov Evropy]: A Review of *Vkus Evropy. Antropologicheskoe issledovanie kul'tury pitaniia* [The Taste of Europe: Anthropological Research on Food Culture], edited by O.D. Fais-Leutkaia and M.Yu. Martynova. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2022, no. 4, pp. 233–237. <https://doi.org/10.31857/S0869541522040133>
EDN: HZFGGJ ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences
© Institute of Ethnology and Anthropology RAS**

Mikhail Kabitskiy | orcid.org/0000-0003-2878-1067 | kabitski@yahoo.es | Russian State University for the Humanities (Miuskaya sq. 6, GSP-3, Moscow, 125047, Russia) | Lomonosov Moscow State University (1 Leninskie Gory, GSP 1, Moscow, 119991, Russia)