

КРИТИКА, ОБЗОРЫ, РЕЦЕНЗИИ

ПОЛИТИЧЕСКАЯ КУХНЯ КАК ФЕНОМЕН

И ОБЪЕКТ МУЛЬТИДИСЦИПЛИНАРНОГО ИЗУЧЕНИЯ

(РЕЦ. НА: MONTANARI M. (A CURA DI). CUCINA POLITICA.

IL LINGUAGGIO DEL CIBO FRA PRATICHE SOCIALI

E RAPPRESENTAZIONI IDEOLOGICHE. BARI: LATERZA, 2021. 328 P.)

О.Д. Фаис-Леутская

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

Storia e Società

a cura di Massimo Montanari

Cucina politica

Il linguaggio del cibo
fra pratiche sociali e
rappresentazioni ideologiche

Editori Laterza



Тот факт, что сегодня антропология питания как гигантское междисциплинарное научное поле наконец-то заслуженно обретает признание во всей своей многомерности и полноте, убедительно доказывается стремительным ростом числа исследований, авторы которых “все реже воспринимают пищу только как биотопливо для наших организмов и... все больше тяготеют к ее прочтению и интерпретации в историческом, социальном, философском, конфессиональном, идеологическом и *политическом* (курсив мой. — О.Ф.-Л.) измерениях” (Colas et al. 2018: 2).

Однако заметим, что, невзирая на подобные утверждения и на очевидную злободневность исследований пищи именно в политическом ключе¹, несмотря на то что она уже давно получает националистическое звучание, становясь символом борьбы за не-

Рецензия поступила 12.11.2022 | Окончательный вариант принят к публикации 25.11.2022
Ссылки для цитирования на кириллице / латинице (Chicago Manual of Style, Author-Date):

Фаис-Леутская О.Д. Политическая кухня как феномен и объект мультидисциплинарного изучения (рец. на: Montanari M. (a cura di). Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche. Roma; Bari, 2021) // Этнографическое обозрение. 2023. № 1. С. 238–242. <https://doi.org/10.31857/S0869541523010141> EDN PNNERU

Fais-Leutskaia, O.D. 2023. Politicheskaja kukhnia kak fenomen i ob'ekt mul'tidistsiplinarnogo izucheniia [Political Cuisine as a Phenomenon and Object of Interdisciplinary Study]: A Review of Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche, edited by M. Montanari. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2023, no. 1, pp. 238–242. <https://doi.org/10.31857/S0869541523010141> EDN PNNERU

зависимость, а порой и обоснованием для сепаратистских настроений (еще в 20-е годы XX в. политик Ф. Агульо указывал, что существование “своей” кухни дает каталанцам основание считать себя нацией [Agullò 1990: 6]), в парадигме политики пища “читалась”, исследовалась и интерпретировалась в науке достаточно редко.

Именно поэтому столь актуальной и долгожданной оказалась коллективная монография “Политическая кухня. Язык пищи от социальных практик до идеологических представлений” под редакцией и при участии М. Монтанари, талантливого исторического антрополога, медиевиста, не чужающегося исследования современности, специалиста по проблемам алиментарной и социальной культуры. Впечатляет и коллектив авторов, представленных историками, политологами, социологами, семиотиками, философами, ведущими европейскими специалистами в области антропологии питания.

Во “Вступлении” (с. V–VI) М. Монтанари отметил, что авторы, исходя из предложенного еще К. Леви-Стросом определения пищи как средства коммуникации, поставили целью анализ “политической природы” двух граней языка алиментарности: пищи как знака принадлежности к определенной этнокультурной общности, с одной стороны, и дискурсов и образов, которые сопровождают алиментарные акции, инициированные властями в их взаимоотношениях с населением, – с другой. Новизна же “Политической кухни...” состоит в том, что в ней обе эти ипостаси политического бытия пищи впервые предстают тесно переплетенными, а “язык пищи” подается как *тотальный политический* (по своей природе) *факт*, поскольку не только отражает уже существующие реалии, но и способствует формированию новых.

Любопытен выбор названия книги. Оно отсылает к фильму *Politiki kouzina* (2004 г.) греческого режиссера Т. Булметиса, обратившегося к событиям 1964–1965 гг., когда турецкие власти изгнали из Стамбула местное греческое население. По мнению авторов и редактора “Политической кухни...”, название предельно полисеманлично и как нельзя лучше отражает смысл концепции монографии и ее содержание. Т. Булметис обыгрывает различные значения греческого слова *politiki*: и непосредственно *политику* – действия властей, и принадлежность высылаемых к *polis(y)* как конкретной этнокультурной общности и к *Polis(y)* как Городу – астиониму и синониму Стамбула, остающемуся для греков исключительно Константинополем; одновременно здесь просматривается апелляция и к устойчивому выражению “политическая кухня”, и к локальной системе питания турецких греков.

Книга делится на два раздела. В первом в широком хронологическом диапазоне (начиная от Средних веков) на обширном геоисторическом пространстве освещаются разнообразные потестарные аспекты пищи. При кажущейся пестроте сюжетов статьи этого раздела обнаруживают глубокую внутреннюю взаимосвязь. Представленные материалы убедительно доказывают, что понятие “политическая кухня” – концепт вневременной, отнюдь не исчерпывающийся современностью.

Так, тема пищи как отражения политического статуса монарха, а церемониальной трапезы – как акта и кода публичной передачи политического посыла раскрывается на примерах застолий Карла Великого (с. 5–17) и “дипломатических банкетов” XIV–XVI вв. во Франции и в Италии (с. 18–28, 29–41). Органично продолжает тему исследование механизма превращения пищи в маркер статуса в рамках дихотомии “господин–побежденный”. Анализируя взаимоотношения конкистадоров и индейцев в Новой Испании, автор статьи приходит к выводу,

что пища может служить инструментом одновременно контроля и угнетения и выражения инакомыслия, протеста и сопротивления, а затем экстраполирует этот вывод на современность, подчеркивая его универсальность (с. 59–74). Эти рассуждения, в свою очередь, перекликаются с заключениями антрополога Ф. Саббан (с. 129–142), исследующей “диету маоизма” – систему питания различных категорий населения в Китае конца 1950–1970-х годов (иностранцев, партийной элиты, рядовых жителей) с точки зрения маркировки статуса, заданного господствующей идеологией и соответствующего официальной “табели о рангах”. Обращаясь к феномену пресловутого “Большого скачка” (1956–1960 гг.) и его ужасающим последствиям, Ф. Саббан анализирует роль пищевых стратегий государства как двигателя политики и детерминанты истории. Такой подход неожиданно обнаруживает и выявляет параллели китайских реалий середины XX в. и явлений, отмеченных во многих других странах в разные исторические периоды. Это и события, ставшие результатом продовольственной политики Людовика XIV, обусловленной его моральными и государственными приоритетами (с. 75–95), это и рождение после Великой французской революции на волне становления наций и развития национализма в Европе XIX в. концепции *национальных кухонь*, это и истоки современного *гастроанационализма* (и “идущих снизу” составляющих, тесно связанных с идентитарными настроениями масс – латентного национализма населения, и заданных сверху векторов развития) (с. 96–112), это и судьба национальных кухонь в контексте авторитаризма и тоталитаризма XX в. (Испания эпохи Франко и нацистской Германии) и национализма наших дней (в Италии, Бельгии, Ирландии и т.д.) (с. 113–128). Несомненная перекличка с “китайскими тезисами” прослеживается и в анализе продовольственной политики государств эпохи глобализма в рамках концепции *food security* с довлеющей в ней сугубо политической составляющей (с. 143–155), и в исследовании современного, связанного с поиском населением своей идентичности, но подконтрольного государству процесса *патримониализации* пищи² (позиционирования ее “своей”, включения в состав собственного культурного наследия) (с. 162–174), и, наконец, с пандемией COVID-19, обусловившей специфические изменения пищевого поведения населения планеты и алиментарных стратегий властей (с. 175–189).

Но если в первом разделе книги внимание исследователей фокусируется преимущественно на богатстве и разнообразии исторических форм проявлений взаимосвязи политики и пищи, то во втором, исходя из более широкого и полисемантического прочтения понятия “политика”, препарируется и концептуализируется в философском ключе природа использования политикой пищи.

Так, семиотик Дж. Марроне, своего рода *enfant terrible* итальянской науки, яркий, серьезный, но слышущий эпатажным исследователь, интерпретирует политику как совокупность векторов поведения в сфере питания, как “форму”, в которую должно облечься абстрактное и идеальное *съедобное* (“материя”), чтобы стать реальным и конкретным принимаемым или отвергаемым *поглощаемым* (“сущностью”) (с. 193–208). Конкретным воплощением этих понятий исследователю видятся допущения и табу в сфере мясоедения, которые он объясняет исключительно степенью эмоциональной близости/удаленности человека с теми или иными животными в разных культурах. Столь же неоднозначна, а порой и спорна аргументация Дж. Марроне в обосновании политической природы института ресторации. При этом трудно не согласиться с исследователем в том, что ресторан как явление появился во Франции XVIII в. после Великой французской революции для удовлетворения гастро-социальных запросов на-

рождающихся буржуа, и – как следствие – в том, что ресторан может считаться феноменом политическим. Однако достаточно натянутым представляется категоричное утверждение Дж. Марроне, что политикой объясняется присущее ресторану и не существовавшее ранее в системе общественного питания “сокрытие” повара от публики и связанное с этим разделение территорий готовки (кухни) и трапезы (обеденного зала): якобы террор в отношении аристократов побудил их бывших поваров прятаться в кухнях. Не менее сложно усматривать в сегодняшней контртенденции (шефы стремятся общаться с публикой, а кухня все чаще открыта взору посетителей) абсолютное доказательство справедливости такого заявления.

Общим знаменателем многих глав второго раздела монографии является трактовка политики как стратегии и совокупности заданных моделей общественного поведения в духе фуконианских концепций биополитики. Присутствующая в рассуждениях Дж. Марроне, она звучит, например, и в исследовании массовых общественных (а посему и политических) явлений – повального увлечения диетами, перехода на *bio*-питание, имеющего глобальный масштаб, и в том, что ИМТ (индекс массы тела) становится в обществе маркером социального (политически окрашенного) статуса человека в контексте истории и *нутриционизма* – неоконфессии и квазирелигии наших дней, на уровне ее адептов представляющей собой сплав вульгаризированных медицинских, диетологических и навязываемых алиментарными индустриями маркетинговых идей и представлений (с. 209–222).

Особый интерес вызывает сюжет, связанный с темой алиментарной рекламы как средства продвижения идущего сверху месседжа, посылка. На примере такого пищевого артефакта, как *merendina*³, семиотик Д. Мангано исследует не только механизмы промоушна определенных продуктов питания, визуализации и создания зрительных пищевых символов и икон (“идей о пище”), но и сопряженные с ними социальные мутации: смену потребительской аудитории (от детей ко взрослым), режима приема пищи (от полуденного до вневременного – в течение дня) и мест питания (школа/дом *vs* повсеместность), а также изменение эмического видения пищи и культуры питания в масштабе нации (с. 223–241).

Не менее интересно и обращение в ракурсе политики к самым малоиспользуемым человеческим чувствам – вкусу (с. 270–283) и обонянию (с. 284–298). Признавая индивидуальность ольфактивных и вкусовых предпочтений, исследователи настаивают на том, что они суть категории коллективные, с глубокой древности связанные с идентичностью, разграничением Своих и Чужих. Эволюция вкусов и запахов (модификация прежних и формирование новых) рассматривается как следствие отнюдь не случайных факторов, но как результат маркетологического и политического конструирования, умышленного внедрения в сознание и подсознание населения определенных топосов (напр., запах пищи как маркер статуса едящего). Любопытны примеры: практика раздачи школьникам маршмэллоу в Калифорнии в конце XX в. в награду за прилежание, обернувшаяся годы спустя тем, что сладкий вкус, согласно исследованиям, для взрослого населения стал коннотатом преодоления стресса и стимулирования работоспособности; выпуск в 2020 г. McDonald’s(ом) свечей с характерной отдушкой – запахами своей пищевой продукции (фаст-фуда, пиццы и т.д.).

Разумеется, мы коснулись далеко не всех представленных в монографии проблем, сюжетов, вариантов прочтения концепта “политика” и аспектов взаимосвязи политики с пищей – жанр рецензии не допускает, да и не предполагает тотального охвата содержания. Однако обзор даже части исследований позво-

ляет убедиться в том, что “Политическая кухня...” – важное событие в современной науке, поскольку, органично сочетая фактологическую конкретику и теоретико-методологический (философский) ракурс ее освещения, монография позволяет получить ответы на широкий круг вопросов, стоящих сегодня перед населением планеты.

Примечания

¹ Достаточно вспомнить недавние предельно идеологизированные, опасные полемики по поводу природы борща, возведенного в ранг национального символа государственности, продолжающиеся яростные дебаты об этнических/национальных “корнях” долмы, “хумусовые войны” на Ближнем Востоке, непрекращающееся оспаривание одними государствами патримониализации другими пищевых символов, увековеченных в списке нематериального наследия ЮНЕСКО, и т.д., а главное – сугубо политические подоплеку и последствия таких споров.

² Этот процесс осуществляется как внутри государства, способствуя его консолидации, так и на меж- и надгосударственном уровнях (например, в ЮНЕСКО), становясь в таком случае частью внешней политики страны.

³ От *merenda* – традиционный детский домашний полдник. *Merendina* – “перекус”, изготовленный промышленным способом; сдоба длительного хранения в упаковке, запущенная в производство в середине XX в. в Италии, в частности, индустриальным концерном “Motta”.

Научная литература

Agullò F. *Llibre de cuina catalana*. Barcelona: AltaFulla, 1990.

Colas A., Edwards J., Levi J., Zubaida S. Introduction: Food, Drink, and Modern Social Theory // *Food, Politics, and Society: Social Theory and the Modern Food System*. Oakland: University of California Press, 2018. P. 1–20.

Book Review

Fais-Leutskaia, O.D. Political Cuisine as a Phenomenon and Object of Interdisciplinary Study [Politicheskaiia kukhnia kak fenomen i ob’ekt mul’tidistsiplinarnogo izucheniia]: A Review of *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, edited by M. Montanari. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2023, no. 1, pp. 238–242. <https://doi.org/10.31857/S0869541523010141> EDN PNNERU ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Oxana 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)