

ОТЗЫВ

на реферат для сдачи кандидатского
экзамена по истории и философии науки на тему:
«Исследование алиментарной культуры в XX веке»
аспиранта Палаткина В.В

Тема алиментарной культуры в профессиональной кулинарной сфере поднималась достаточно давно в виде собрания кулинарных рецептов и комментариев к ним. Однако понятие алиментарной культуры гораздо шире. Это и культура декорирования и употребления, и культура традиций, связанных с пищевыми привычками.

Реферат Палаткина В.В. написан на особо актуальную для современной науки тему, поскольку проблематика культуры еды и формирования устойчивых традиций, связанных с переходом на систему здорового питания, становится важной частью современной культуры. Аспирантом проделана большая подготовительная работа и осмыслено большое количество источников, что в результате дало возможность научного ретроспективного анализа изменения подхода к исследуемой проблематике.

Реферат выстроен логично, написан хорошим исследовательским языком, представляя собой мини исследование, и заслуживает положительной оценки.

Научный руководитель
Д.ф.н, проф. Романова А.П.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет»
(Астраханский государственный университет)

кафедра философии

РЕФЕРАТ

**для сдачи кандидатского экзамена
по истории и философии науки**

**на тему:
«Исследование алиментарной культуры в XX веке»**

Выполнил:
Палаткин Владимир Владимирович
Кафедра культурологии,

Астрахань – 2019 г.

Оглавление

Оглавление

Введение	3
1.Феномен алиментарной культуры: понятийный анализ.	6
2. Ретроспективный анализ исследования алиментарной культуры в XX в.....	17
Заключение	23
Используемая литература	25

Введение

Регламентация производства и потребление пищи у различных этносов и конфессий, всегда была важным составляющим их общей культуры. Ее дифференциация могла происходить по гендерному, статусному, социальному, возрастному, сезонному, географическому признакам. Это вписано в систему культуры особыми способами, так называемыми культурными кодами. Люди нуждаются в питании, пока они живут. С древних времен человечество создавало среду культуры питания.

Пища является своеобразным средством формирования человека, его образа, самочувствия, статуса, места в социуме. Либерийская пословица гласит: «Если видишь счастливых людей, спроси кто их повар», русская: «Скажи, что ты ешь, и я скажу, кто ты», французская: «И слепой голубь находит зерно». Народное творчество, которое так выразительно подчеркивает значение пищи в жизни человека, позволяет найти ответы на ряд существенных вопросов, связанных с принципами функционирования традиционных культур. Это открывает перспективы в осознании универсальной природы объектов алиментарного культурного наследия, что повышает значимость исследования алиментарной культуры в построении политики государства в области здоровьесберегающих технологий, пищевой безопасности и других важных аспектов, связанных с пищевой сферой. «На сегодняшний день, продукты питания – не просто предмет удовлетворения естественной потребности: все наши повседневные практики связаны непосредственно с пищей, с ритуалом принятия пищи, дружеские встречи, деловые переговоры, да просто ежедневные обеды и ланчи; всё это окружает нас и составляет сферу смыслового бытия»¹.

Для современного общества пища не просто предмет питания, она часть конструкции культуры, выраженная в коллективном воображении,

¹ Приходько Э.С. Узбекская культура в рамках алиментарной коммуникации // Научное сообщество студентов: междисциплинарные исследования: сб. ст. по мат. II междунар. студ. науч.-практ. конф. № 3. URL: sibac.info/sites/default/files/conf/file/stud_3_2.pdf (дата обращения: 08.12.2018)

отражающая предпочтения различных слоев населения, представителей этносов и религий. Это проявляется в росте интереса к сфере питания. Данный процесс можно проследить в росте книг, телевизионных передач, интернет-ресурсов, которые раскрывают секреты не только в области технологии приготовления пищи, но и истории появления блюд, их особенностей приготовления в разных культурах, способах подачи и ритуалов потребления пищи.

Технологии приготовления пищи выходят за рамки частной профессии и становятся публичным действием, становясь частью фестивалей, симпозиумов, выставок и различного рода соревнований кулинарного мастерства.

Растет востребованность гастрономического туризма, который не только знакомит с кухней различных географических территорий, этносов, но и способствует их распространению. Все это свидетельствует о том, что пища рассматривается не только как способ удовлетворения биологической потребности, но и как феномен культуры. Становление гуманитарного знания о сфере питания во многом повторяет общую логику развития исследований культуры повседневности.

Несмотря на то, что проблема алиментарной культуры в целом находилась в центре внимания мыслителей ещё с периода античности, что нашло свое отражение в многочисленных письменных источниках, как научная дисциплина история алиментарной культуры находится еще в стадии зарождения.

Цель данной работы: проанализировать научные исследования алиментарной культуры в XX веке.

Задачи исследования:

1. Раскрыть значение термина «алиментарный»
2. Рассмотреть современное понимание сущности «алиментарная культура» и выявить ее место среди идентичных терминов

3. Провести ретроспективный анализ научных исследований алиментарной культуры в XX веке.

1. Феномен алиментарной культуры: понятийный анализ.

Термин «алиментарный» (alimentum - пища, питание) традиционно использовался в медицинской области и относится к питанию (продовольственный, съестной, питательный) и обмену веществ².

В связи с этим встречаются такие понятия, именно в медицине встречаю устойчивые сочетания слов, использующие термин «алиментарный»: «алиментарный путь», т.е. передача инфекций через пищеварительные органы; «алиментарное ожирение», т.е. заболевание, связанное с нарушенным обменом веществ; «алиментарный маразм», т.е. тяжелая форма белково-энергетической недостаточности с преобладанием энергетической недостаточности; «алиментарное гастрит», т.е. болезнь развивающаяся в следствии несбалансированного питания; «алиментарный фактор», т.е. питание; «алиментарное истощение», т.е. болезнь, вызываемая недостаточным содержанием в рационе белков, витаминов, железа.

В психологии термин «алиментарный» связывают с понятием «поведение»: «алиментарное поведение - одна из сторон жизнедеятельности человека, имеющая важнейшее экологическое значение для сохранения здоровья и работоспособности. Оно включает ряд сложных актов, среди которых главными являются поставки, выбор и потребление пищи»³.

Пищевое поведение, как «совокупность поведенческих действий человека, являющихся неотъемлемой составляющей его образа жизни, направленных на выбор пищи, условия и режим приема пищи для удовлетворения физиологических, психологических и социально-экономических потребностей»⁴, зависит от психофизиологических особенностей, семейных традиций, национальных обычаях, социально-

² Словарь иностранных слов.- Комлев Н.Г., 2006.

³ Кассиль В.Г. Пищевое поведение в онтогенезе. – Л.: Наука, 1990. – 120 с.

⁴ Закревский В. В., Копчак Д. В. Нарушения пищевого поведения как фактор риска развития заболеваний «Цивилизации» // Здоровье – основа человеческого потенциала: проблемы и пути их решения. 2013. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/narusheniya-pishevogo-povedeniya-kak-faktor-riska-razvitiya-zabolevaniy-tsivilizatsii> (дата обращения: 16.12.2018).

культурных факторов и этических ценностей. Это дает основание рассматривать термин «алиментарный» в контексте культуры, которую мы трактуем как «достаточно сложное, размытое и одновременно разнообразно дефинируемое понятие»⁵, т.к. «сама культура многогранна и имеет ярко выраженную двойственную природу. Одна часть культуры представляет постоянную матрицу, так называемый культурный код, который транслируется на уровне коллективного бессознательного. Именно он представляет собой набор определенных стереотипов и ритуалов, культурное ядро любой национальной и этнической культуры, который гарантирует ее стабильность. Вторая сторона культуры – это способность динамично развиваться, постоянно изменяться»⁶. Культура охватывает все, что человечество добавляет к природе⁷. Поскольку термин «алиментарная культура» еще недостаточно глубоко исследован, мы проанализируем близкие к нему термины и рассмотрим их употребление в научном дискурсе.

Бытие еды и «едения» давно превратились в феномен культуры, т.к. они имманентны ей самой. Нельзя рассматривать питание только как средство удовлетворения потребностей, обусловленных физиологически. Питание сегодня имеет множество смыслов.

Возникновение культуры питания обуславливается взаимодействием природных, социальных, экономических факторов.

Еда и питье - самая важная потребность человека продолжить свою жизнь. Это требование ключевой аспект в иерархии теории потребностей Маслоу.

Еда (пища) сопровождает абсолютно все узловые точки жизнедеятельности человека, которые имеют для него важное значение. Например, праздники, религиозные обряды, свадьбы, похороны, новоселье и

⁵ Романова А.П. Культурная безопасность и страх перед Чужим // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2013. № 2. С. 228–237.

⁶ Там-же

⁷ Kılıç S., Albayrak A. Food and beverages in Turks before Islam (İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler) Turk Stud Int Period Lang Lit Hist Turk Turk, 7 (2) (2012), pp. 707-716

т.д., сопровождаются ритуалами принятия пищи, которые основываются на традиционном наборе продуктов питания, обычаях их приготовления, способах употребления. Этническая специфика отношения к пище и ее потреблению определяют «культурный потенциал еды, как процесса, который способен стать основой диалога представителей различных культур и конфессий. Совместное принятие пищи (трапеза) всегда было актом консолидации и идентификации индивидов как некой общности»⁸.

Питание, с одной стороны, является национальной или ментальной кулинарной традицией, с другой, оценочно-сравнительной характеристикой, которая регулирует сферу потребления и производства пищи.

Исследования кулинарных культур предполагает учет географии, истории, характер климата, борьбу за выживание и образ жизни, поскольку это влияет на ингредиенты, входящие в блюда, их способ приготовления, подачу. Культура обладает способностью воплощать образ жизни народа в целом. Обычаи, традиции, обряды, ритуалы, такие как праздники, ритуальные церемонии, кулинарные привычки и литературные артефакты, находятся под влиянием культуры, которая интегрирует культуру из соседних стран.

Пищевые привычки во всех странах различаются исторически и даже в зависимости от деревни, города, т.е. от типа населенных пунктов. Несмотря на все эти различия в обществе, в этом вопросе все еще есть общие черты. Искусство кулинарии, передача питания, способы приготовления и хранения, использование инструментов, а также услуги по приготовлению еды и напитков показывают суть этой культуры. Но необходимо помнить, что алиментарная культура страны является результатом накопления многолетних знаний, передаваемых из поколения в поколение, некоторые старые привычки, полностью или частично, были искоренены благодаря достижениям последних лет в области технологий.

⁸ Антюхина А. В. Еда как форма культурной идентификации // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 8. – С. 246–250.

В ракурсе культуры исследования пищи включает кулинарную (гастрономическую) культуру, культурные пищевые (гастрономические, едовые) предпочтения, культуру принятия пищи и пищевую (кулинарную, едовую, гастрономическую) рефлексию.

Термин «алиментарная культура» в определенной степени аналогичен понятиям «пищевая культура», «гастрономическая культура», «кулинарная культура», «культура еды» и т.д. Но у разных авторов есть нюансы в ее определении.

Знаменитый гастроном Брилла Саварин охарактеризовал кулинарную культуру как гастрономию, и он продолжил: «Гастрономия — это научная дисциплина, которая исследует отношения между культурой и едой»⁹. Он подчеркивает, что гастрономия — это вкус хорошей еды, здоровой еды, красивой подачи, вкусной кухни, приятной организации питания, а также порядка и системы приготовления.

С другой стороны, в Америке описание еды и кухни и концепция гастрономии определяются следующим образом: гастрономия включает в себя хорошую еду и искусство еды, и содержит кулинарные традиции, связанные с определенными регионами¹⁰.

В 1801 году французский писатель Жозеф Бершу определил гастрономию как «страсть к хорошей еде, гигиенически и хорошо приготовленной, приятной вкусной кухни, подачи блюд и способу ее приготовления»¹¹.

В немецком словаре Карла Штойервальда «Deutsch - Turkisches Wörterbuch» гастрономия определяется как «изобразительное искусство

⁹ Savarin B. The physiology of taste Penguin Books, UK (1994) Gürsoy D. Gastronomi tarihi Оглак Яйневи, - İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2014

¹⁰ Gürsoy D. Gastronomi tarihi Оглак Яйневи, - İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2014

¹¹ Santich B. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training Int J Hospit Manag, 23 (2004), pp. 15-24

кулинарии»¹². В шведской культуре гастрономия описывается как «искусство кулинарного творчества»¹³.

В исследованиях турецких ученых, отмечается, что «гастрономия - отрасль науки, изучающая эстетику в еде и питье, а также в поисках красоты и качества. В широком смысле, гастрономия является областью, которая исследует отношения между культурами народов и сортами пищи, которые они потребляют, и это также касается области знаний, связанных с человеческой жизнью и едой»¹⁴. Наука о гастрономии выигрывает от соприкосновения как с наукой в целом, в том числе и с социальными науками. Таким образом, гастрономия исследует отношения между культурой и едой, и определяется как искусство и наука о еде и питье.

Гастрономическая культура рассматривается российской исследовательницей М.В. Капкан, как «культурно специфическая система норм, принципов и образцов, воплощающаяся в способах приготовления пищи, наборе принятых в данной культуре продуктов и их сочетаниях, практике потребления пищи, а также рефлексии над процессами приготовления и принятия пищи»¹⁵.

Развития гастрономической культуры можно представить как последовательную десакрализацию, связанную с изменением символических значений пищи. Дихотомия повседневного и праздничного, равно как и повседневного и ритуального, нерелевантна для классификации пищи. Гастрономическая культура надстраивается над ней, включает ее в себя в качестве значимой оппозиции, более того - оппозиции исторически изменчивой, конвенциональной. Феноменологически же мы имеем дело с одним и тем же

¹² Там-же

¹³ Там-же

¹⁴ Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today Author links open overlay panel AliBatuaHeysem S.Batub Journal of Ethnic Foods Volume 5, Issue 2, June 2018, Pages 76-82

¹⁵ Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации: на примере России XIX-XX веков: диссертация ... кандидата культурологии: 24.00.01 / Капкан Мария Владимировна; [Место защиты: Ур. гос. ун-т им. А.М. Горького]. - Екатеринбург, 2010.- 173 с.: ил. РГБ ОД, 61 10-24/89

явлением. Деление пищи на повседневную, ритуальную, праздничную не обусловлено сущностными различиями между этими видами пищи, а связано с различиями в их функционировании. Структурно праздничная и повседневная пища оказываются изоморфны.

Таким образом, понятие гастрономической культуры применимо ко всем видам пищи. За пределами гастрономической культуры остаются лишь современные арт-практики, использующие пищу как исходный материал для создания художественных артефактов.

В настоящее время, когда исследуется гастрономия (кулинария, питание) различных стран, цель состоит в том, чтобы описать не только рецепты и технологию приготовления блюд и напитков, характерных для нации, но и историю культуры питания. В соответствии с этим определением гастрономия нации также отражает исторические культурные особенности этой страны. Пищевые привычки считаются культурным элементом, следовательно, они различаются в зависимости от культуры общества. Каждое общество продолжило традиционную культуру питания от общества, существовавшего до него, каждая страна заимствовала культуру питания из соседнего общества, и каждое общество приняло культуру питания у тех, кто мигрировал из стран, находящихся далеко.

На формирование культуры питания страны влияет их история и борьба за выживание. Отношения страны в старые исторические времена играют очень важную роль при оценке кухонь стран. Например, история России богато пропитана взаимодействием с европейскими так же культурами, тюркскими, азиатскими и др. культурами, которые включают и борьбу за выживание России, как самостоятельного государства, что конечно нашло свое отношение и в культуре питания России. Так, в российской национальной кухне сегодня присутствуют пельмени, манты, бёрги, юфаша, хинкали.

На рубеже 1980-х – 1990-х годов в зарубежной науке сформировалось особое направление исследований – foodstudies. Этот междисциплинарный проект объединил историков, этнографов, антропологов, социологов, экономистов и представителей ряда других областей знаний. Но отдавая должное данным исследованиям, нельзя не отметить, что отсутствие единства в исследовательских установках порождает мозаичность представлений о пище как феномене культуры.

В России проблемное поле «пища и культура» разрабатывалось по преимуществу этнографами и филологами. С одной стороны, внимание литературоведов привлекает семантика пищевых образов в художественных произведениях (работы М. Бахтина, Ю. М. Лотмана). С другой стороны, на стыке лингвистики, фольклористики и этнографии развиваются этнолингвистические исследования традиционной пищи (Н.И. и С.М. Толстые).

В отечественной традиции в гуманитарных исследованиях пищи для характеристики социокультурной обусловленности пищевых привычек прочно закрепилось понятие «*культура питания*». Термин вошел в научный обиход во многом благодаря исследовательской деятельности этнографов, что определило как содержание понятия, так и границы его применимости. Этнографический подход к изучению пищи «отличается от других, например, кулинарного или нутриционистского, в частности, тем, что этнографов пища интересует не с точки зрения технология ее приготовления или сравнительной ценности, а как явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражающее взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения, традиционные для данного общества»¹⁶.

¹⁶ Арутюнов С. А Введение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии / Отв. ред. С. А. Арутюнов. - М, 1981. - С. 3.

Из этнологии идет и другое понятие, введенное С. А. Арутюновым, — *система питания этноса*. Система питания этноса включает в себя «набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных дополнительных компонентов (приправ и специй), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приемом пищи»¹⁷.

Термин «культура питания» кажется достаточно универсальным и популярным в исследованиях, но данное понятие связано с общей характеристикой пищевых привычек того или иного народа, т.е. является этнографическим описанием.

«Система питания» описывает отдельный пласт явлений, связанных с пищей, но также как и понятие «культура питания» относится к эмпирическому уровню. Происходит описание того, что происходит в сфере питания, не затрагивается аспект зачем, почему и как это происходит. Вместе с тем сущность пищи как феномена культуры должна обнаруживаться скорее в области смыслов, ценностей, представлений. Описательный же подход оставляет пищу в границах биологического и физиологического явления либо фиксирует ряд конкретных изменений, выстраивая диахронический срез пищевых привычек и явлений.

Между этими понятиями существуют отношения взаимодополнения, при том, что культурная обусловленность является в данном случае факультативным элементом содержания понятия, но не его ядром.

Открывая возможности для междисциплинарного исследования пищи, понятие «foodways» оказывается слишком широким, не отражающим содержания рабочего термина. Показателем методологической и терминологической неустойчивости данного понятия служат публикации журнала «Food and Foodways», охватывающие предельно широкий круг вопросов, единственным общим знаменателем которых является пища. Отчасти данный термин включает гастрономическую культуру, однако это лишь

¹⁷ Там же

фрагментарные включения. В его содержание входят как культурные, так и экстракультурные аспекты пищи без их дифференциации.

Термин «Гастрономическая культура», в зарубежной (англоязычной) литературе не получил должного распространения, и очень часто выступает эквивалентом понятию «кухня» (анг. «cuisine»). Он в большей степени встречается в литературе испаноговорящих стран, но и там ему придают несколько утилитарный смысл, понимая под ним набор кулинарных рецептов или процесс приготовления блюд¹⁸. Очень часто под этим термином понимают понятие, близкое к терминам «гурмэ» или «haute cuisine».

В 70-х гг. XX в. параллельно начал употребляться термин «кулинарная история». Хотя в нем была ярко выраженная мультидисциплинарность, большинство ученых относят это направление к социальной истории, сближая ее с антропологией. Под кулинарной историей понимают историю пищи в широком смысле: от производства пищи, ее переработку, готовку, сервировку, застольные традиции, фольклор и т.д. Однако, авторы статьи, посвященной определению «кулинарной истории», так и не показали ее специфичность, как научной дисциплины, заявляя, что во многом эта дисциплина сталкивается с теми же проблемами, что и история искусства и музыки¹⁹. В указанной статье Мессер, Хабера и Тумра содержится много размышлений о том, какой должна быть кулинарная история, и мало определено методологических и методических подходов к ее изучению. Сама эклектичность этой дисциплины заметна и в том, что, анализируя историографию по кулинарной истории, авторы касаются самых разнообразных направлений и исторических школ.

Из всех предложенных терминов мы предпочитаем понятие «алиментарная культура», (от лат. *alimentum* – «продукты, пища»).

¹⁸ Leikis M. *Diseño de espacios para gastronomía*, Buenos Aires: Nobuko, 2007; Etcheverría O., Fumey G. *Atlas mundial de cocina y gastronomía*, Madrid: AKAL, 2008; Jorda M.J. *Diccionario práctico de gastronomía y salud*, Madrid: Ediciones Díaz de Santos, 2011.

¹⁹ Messer E., Haber B., Toomre J., Wheaton B. *Culinary History // The Cambridge World History of Food*, ed. Kiple K.F., Ornelas K.C. N.-Y.: Cambridge University Press, Vol. II, 2000, P. 1367

введенное в российский оборот С.Н. Якушенковым, чтобы уйти от обыденных смыслов термина «гастрономия», связанных или с понятием продуктового магазина или пищевого магазина, а также медицинскими терминами, так как греческое γαστήρ (гастер), что переводится как «желудок», «живот», «матка». Поэтому, как нам кажется, термин «алиментарная культура» более близок к понятию «пищевая культура», чем «гастрономия». В английском языке существует давняя традиция употребления термина «алиментарный», под которым понимается как процесс потребления пищи («alimentary consumption»²⁰), так и метафорические параллели пищевой культуры, сближающие ее с другими сферами культуры (гендер, секс, картина мира²¹, и т.д.). Еще более употребим этот термин в испанской и французской научных традициях, там понятие «alimentación» (фр. исп. «питание») обусловлено еще и вхождением этого слова в базовую часть вокабулярия.

Термин «кулинарная история» хотя и ближе к нашему пониманию «алиментарности», однако, несколько сужает смысловое поле проблемы, так как «кулинарный» в русском языке в большей степени связан с процессом приготовления, но не с целой системой производства и потребления пищи.

Под термином алиментарная культура сегодня понимается:

«базовая часть любой этнической или национальной культуры, представляет собой систему культурных кодов, вокруг которых выстраивается и остальные части культуры»²².

²⁰ Hymen G. Making a Man: Gentlemanly Appetites in the Nineteenth-century British Novel, Athens: Ohio University Press, 2009, Pp. 1, 3, 5, 9, 10, 13 – 16, 22, 26, 33, 35, 49, 52, 57, 73, 93 – 95, 106, 133, 134, 149, 169, 243, 260;

Houston G. T. Consuming Fictions: Gender, Class, and Hunger in Dickens's Novels, Carbondale: SIU Press, 1994, P. 3 - 5, 11, 12, 23, 34, 40, 41, 43 - 45, 48, 51, 53, 60, 63 - 65, 71, 73, 74, 78, 81, 82, 86, 120, 124, 129, 138-139, 143-144, 152, 179, 180-181, 210, 213, 231-234.

²¹ Schoenfeldt M. C. Bodies and Selves in Early Modern England: Physiology and Inwardness in Spenser, Shakespeare, Herbert, and Milton, Cambridge University Press, 1999, Pp. 34, 130, 139, 142.

²² Якушенков С.Н., Сун Цзе Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры. Каспийский регион: политика, экономика, культура 2015 г. №4 (45) – С.247-253.

культура производства и потребления пищевых продуктов²³ (Сун Цзын) []

Можно сделать вывод о том, что алиментарная культура представляет собой культуру потребления и производства пищи, как базовую часть этнической или национальной культуры, функционирующую в обществе через систему пищевых кодов, включающих общие принципы, которые определяют многообразие конкретных вариантов системы питания (приготовления и потребления пищи), а также обуславливают механизмы смыслопорождения в сфере питания.

Данный термин позволяет абстрагироваться от конкретных артефактов питания и обратиться к сфере матричных, культурных значений пищи, вырабатываемых и подтверждаемых в процессах социокультурного взаимодействия. Использование данного понятия позволяет выйти за пределы понимания пищи как элемента материальной культуры и рассмотреть ее как особого рода нормативно-ценностное поведение.

Методологическая значимость конструкта «алиментарная культура» заключается в том, что благодаря ему появляется возможность комплексного структурированного описания питания как феномена культуры. Он синтезирует этнографический контекстуальный подход и рассмотрение питания как самодостаточной, относительно автономной семантической системы. Применение термина «алиментарная культура» дает возможность преодолеть методологическую разобщенность исследований праздничной, ритуальной и повседневной пищи, представляя их функционально разными формами реализации одних и тех же правил.

Так, в своих исследованиях алиментарной культуры С.Н. Якушенков отмечал, что «с помощью различных пищевых символов и метафор мы познаем мир. Мы идентифицируем свою культуру через еду: «Щи да каша -

²³ Сун Цзе Вино в социокультурном ландшафте России и Китая: диссертация ... кандидата исторических наук: 24.00.01 /Сун Цзе;[Место защиты: Астраханский государственный университет].- Астрахань, 2016.- 234 с.

пища наша», и даже многие сексуальные понятия передаются у нас метафорически с помощью алиментарной символики. Все это и позволяет говорить о важности сохранения пищевых кодов для любой культуры, так как трансляция культурных паттернов и осуществляется с помощью этих кодов». Автор делает выводы о том, что «сохранение культуры во многом зависит от того, насколько в полной мере транслируются и усваиваются эти коды молодыми носителями культуры. И, наоборот, в том случае, когда происходит сбой в процессе трансляции или усвоения, то все это ведет к кардинальной перестройке культурных паттернов, и всей культуры в целом»²⁴.

Таким образом, алиментарная культура отвечает на запросы современности, подстраиваясь под новые тренды, но и в свою очередь она сама формирует нашу культуру, так как является отражением определенных процессов этнической, социальной или гендерной идентичности. С помощью еды мы конструируем наш мир, встраиваемся в него, так как универсальный пищевой или алиментарный код помогает нам осознавать себя в мире и участвовать в коммуникации.

Все эти принципы превращают алиментарную культуру в очень мощный культурный, социальный и политический инструмент, который может быть направлен в любую сторону: как на сохранение культурного ландшафта, так и на его тотальное разрушение.

3. Ретроспективный анализ исследования алиментарной культуры в XX в

Как особая дисциплина в рамках исторической науки алиментарная культура берет свое начало с конца 70-х гг. XX в., хотя первые работы по истории кухни были написаны еще в 60-х гг. некоторыми представителями

²⁴ Якушенков С.Н., Сун Цзе Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры. Каспийский регион: политика, экономика, культура 2015 г. №4 (45) – С.247-253.

французской Школы «Аналов»²⁵. Это были первые попытки перейти от протоколирования отдельных фактов гастрономической культуры к ее анализу, обратившиеся к исследованиям повседневной культуры в ее взаимосвязи с социокультурной системой. В частности, Ф. Бродель предпринял попытку рассмотреть гастрономическую культуру в контексте эпохи с учетом экономических, политических и социальных факторов. Бродель, и ЛеФевр лишь коснулись вопроса кулинарной истории, без какой-либо формулировки ее как особого направления.

В исследованиях Э.С. Приходько отмечается, что «становление теоретико-методологической линии в изучении пищи как культурного феномена приходится на 1960-е – 1970-е гг. и связано с исследовательской деятельностью структуралистов»²⁶.

В конце 70-х гг. в Великобритании начинает складываться особое направление в исторической науке, в центре которого стала история еды и кулинарии. Его основателями были английский историк А. Дэвидсон и французский историк Т. Зельдин²⁷.

В работах К. Леви-Стросса, Р. Барта и М. Дуглас получает разработку идея пищи как специфического культурного кода. Алиментарная культура встроена в картину мира всех народов с помощью множеств механизмов. Все это хорошо продемонстрировал французский этнолог К. Леви-Стросс.

В рамках food studies получило распространение понятие «foodways». Термин был введен в 1970-е годы фольклористами и позволял дистанцироваться от конкретных реалий пищи в пользу поиска общих закономерностей.

²⁵ Braudel F. La Méditerranée et le monde en l'époque de Philippe II. Paris: Armand Colin, 1966.

²⁶ Приходько Э.С. Узбекская культура в рамках алиментарной коммуникации // Научное сообщество студентов: междисциплинарные исследования: сб. ст. по мат. II междунар. студ. науч.-практ. конф. № 3. URL: sibac.info/sites/default/files/conf/file/stud_3_2.pdf (дата обращения: 08.12.2018)

²⁷ Davidson A. Food in Motion: The Migration of Foodstuff and Cookery Techniques. Leeds: Prospect Books Ltd., 1983;
Davidson A. The Oxford Companion to Food, N.-Y.: Oxford University Press, 2014;
Zeldin Th. France, 1848-1945, Taste & Corruption, N.-Y.: Oxford University Press, 1980.

Среди дефиниций, предлагаемых разными авторами, заслуживает внимания определение Джея Андерсона, согласно которому под этим термином понимается «целостная взаимосвязанная система представлений о пище, ее оценки, получения, распределения, сохранения, приготовления, потребления и питания, разделяемая всеми членами определенного общества»²⁸.

Уже из этой дефиниции становится ясна семантическая неопределенность данного термина. Действительно, в рамках исследований *foodways* в поле зрения попадают вопросы влияния пищи на социальные отношения, властные практики, религиозные верования; экономическая обусловленность распространения отдельных пищевых продуктов; тендерные аспекты распределения работ, связанных с приготовлением пищи и т. д. В самом общем виде понятие *food-ways* подразумевает выявление места и роли пищи в культуре и социуме во всем ее функциональном многообразии. В данном случае предпринята попытка совместить эмпирическое описание с теоретическим анализом.

Исходя из когнитивных принципов восприятия окружающего мира, К. Леви-Стросс и другие структуралисты попытались представить культуру с помощью определенных пищевых кодов, универсальных для любой культуры. Французский семиотик Р. Барт рассматривал гносеологическую значимость пищевых кодов в культуре²⁹.

Такие характеристики, как теплый и холодный, сладкий, горький, кислый, соленый, острый, сухой и влажный, твердый и жидкий и т.д., будут универсальны для любой культуры. Эти категории выступают своеобразными константами, на которых формируется культура. Отличаться будет лишь их восприятие, или точнее приятие, т.е. предпочтение тому или иному вкусу или свойству пищи. Но все эти предпочтения будут детерминированы множеством других свойств и

²⁸ Cit. on: *The taste of American place: A reader on regional and ethnic foodways* / ed. by B. G. Shortridge and J. R. Shortridge. Rowman & Littlefield, 1998.-P. 122.

²⁹ Barthes R. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption* // *Food and Culture*. ed. Counihan C. and Van Esteric P. N.-Y.: Routledge, 2013, P. 23-24.

обстоятельств: хозяйственной специализацией, климатическими и географическими характеристиками, религиозными факторами и т.д.

Еще одной заслугой К. Леви-Стросса является постулирование им так называемого «кулинарного треугольника»³⁰. С точки зрения французского структуралиста, все потребление продуктов в мире распадается на три типа: в сыром виде, приготовленном и сгнившим (подпорченном). При этом основная оппозиция заключается в противопоставлении сырого и приготовленного. Сгнившее как бы находится по середине между крайними точками оппозиции. В свою очередь приготовленной еда может быть тремя способами: кипячением, жарением и копчением. Эти три способа тоже образуют своеобразную оппозицию.

Клод Леви-Стросс в своей работе «Сырое и приготовленное»³¹ предложил особый подход к изучению алиментарной культуры, строящийся на выявлении дихотомии в восприятии тех или иных пищевых продуктов. Анализ других алиментарных кодов был продолжен им и в последующих его работах, так как, с его точки зрения, именно они и являются базисными в культуре³².

В 80-90-х гг. XX в. появилось множество работ, в которых вопросы алиментарной культуры рассматривались в рамках истории национальной культуры³³. Дж. Хьюстон, Дж. Хаймен, К. Килинг, С. Поллард рассматривали

³⁰ Леви-Стросс К. Сырое и приготовленное // Мифологии. В 4-х тт. Том 1. М.; СПб.: Университетская книга, 1999. — 406 с.

³¹ Леви-Стросс К. Мифологии, т. 1, «Сырое и приготовленное», М.; СПб: Университетская книга, 1999.

³² Леви-Стросс К. Мифологии, От меда к пеплу. М.: Флюид, 2007; Леви-Стросс К. Мифологии, Происхождение застольных обычаев. М.: Флюид, 2007, Levi-Strauss C. The Culinary Triangle // Food and Culture. ed. Counihan C. and Van Esteric P. N.-Y.: Routledge, 2013.

³³ Bynum C. W. Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women. Los Angeles: University of California Press, 1987; Roche D. The People of Paris: An Essay in Popular Culture in the 18th Century. Los Angeles: University of California Press, 1987; Houston G. T. Consuming Fictions: Gender, Class, and Hunger in Dickens's Novels, Carbondale: SIU Press, 1994;

рефлексию алиментарной культуры в англоязычной литературе. Такие авторы, как К. Олбала, М. Туссан-Самат, К. Кипл, К. Орнелас анализировали алиментарную культуру с точки зрения исторической науки. Вопросы алиментарной культуры с позиции истории культуры и культурологии изучали А. Трубек, Д. Рош, С. Кунихан, П. Ван Эстерик, Дж. Уолач. С позиции истории религии анализировали вопросы алиментарной культуры С. Бинум и К. Олбала.

Развитие алиментарной культуры можно представить, как последовательную десакрализацию, связанную с изменением символических значений пищи. Введение понятия «пищевой код» впервые позволило поставить вопрос о системе символических значений пищи. Пища предстает как сфера, интегрирующая значения и смыслы разных сфер человеческого бытия. Экзистенциальные, социальные, культурные значения получают символическое выражение именно в еде. Для структуралистов принципиально важно выявить наиболее общие оппозиции в бытовании пищи и определить их не менее универсальные символические значения.

Следует заметить, что, как правило, вышеуказанные работы носят сугубо описательный характер. Лишь в ряде из них (К. Леви-Стросс, Р. Барт) поднимался вопрос о методологических подходах к изучению алиментарной культуры. Возможно, это было результатом того, что история алиментарной культуры так и не выделилась в особое направление, и исследования проводились в рамках смежных дисциплин.

Среди отечественных ученых, кто пытался анализировать алиментарную культуру с позиции культурных кодов, были А.К. Байбурин, Г.А. Левинтон³⁴, А.Л. Топорков. Интересный проект по изучению алиментарной культуры был предпринят в Институте этнологии и антропологии РАН. Историю алиментарной культуры в региональном аспекте

Georgiadou A. Lucian's Science Fiction Novel, True Histories: Interpretation and Commentary, Leiden, Boston: BRILL, 1998.

³⁴ Байбурин А.К., Левинтон Г.А. Код(ы) и обряд(ы) // Кодови словенских култура, 1998, № 3, 239-257.

изучали Т.А. Воронина, А.П. Романова, Е.В. Хлыщева, С.Н. Якушенков, Сун Цзе. Роль алиментарной культуры в межкультурном диалоге изучала О.С. Якушенкова.

В исследованиях Сун Цзы³⁵ делается вывод о том, что алиментарная культура, отвечая на требования современности, подстраивается под новые тенденции, при этом она сама развивает культуру потому, что является отражением определенных процессов идентичности. Питание способствует проектируем наш мир, входим в него через универсальный алиментарный код, который помогает осознавать наше «Я» в мире «Другого», коммуницировать с ним.

³⁵ Сун Цзе Вино в социокультурном ландшафте России и Китая: диссертация ... кандидата исторических наук: 24.00.01 /Сун Цзе; [Место защиты: Астраханский государственный университет].- Астрахань, 2016.- 234 с.

Заключение

Хотя история алиментарной культуры является относительно новым направлением в рамках исторической науки, однако, уже наметились определенные рамки этого направления и конкретные методологические подходы, выкристаллизовавшиеся на основе ряда исторических и смежных дисциплин, таких как этнология, культурная антропология, культурология и т.д..

Введение понятия «пищевой код» впервые позволило поставить вопрос о системе символических значений пищи. Пища предстает как сфера, интегрирующая значения и смыслы разных сфер человеческого бытия. Экзистенциальные, социальные, культурные значения получают символическое выражение именно в еде. Для структуралистов принципиально важно выявить наиболее общие оппозиции в бытовании пищи и определить их не менее универсальные символические значения.

Здесь пролегают различия между пищевым кодом и алиментарной культурой. В отличие от кристаллизованной системы смыслов, которой является пищевой код, алиментарная культура представляет собой не раз навсегда заданный, но постоянно изменяющийся и подтверждаемый корпус значений, ту совокупность значений.

Алиментарная культура представляет собой общие принципы, определяющие многообразие конкретных вариантов приготовления и потребления пищи, а также обуславливает механизмы смыслопорождения в сфере питания.

Данный термин позволяет абстрагироваться от конкретных артефактов питания и обратиться к сфере матричных, культурных значений пищи, вырабатываемых и подтверждаемых в процессах социокультурного взаимодействия. Использование данного понятия позволяет выйти за пределы понимания пищи как элемента материальной культуры и рассмотреть ее как особого рода нормативно-ценностное поведение.

Методологическая значимость конструкта «алиментарная культура» заключается в том, что благодаря ему появляется возможность комплексного структурированного описания пищи как феномена культуры. Он синтезирует этнографический контекстуальный подход и рассмотрение пищи как самодостаточной, относительно автономной семантической системы. Применение термина «алиментарная культура» дает возможность преодолеть методологическую разобщенность исследований праздничной, ритуальной и повседневной пищи, представляя их функционально разными формами реализации одних и тех же правил.

Двойственность происхождения алиментарной культуры порождает не только многообразие ее вариантов, но и широкий спектр выполняемых ею функций, к числу которых относятся регулятивная, функция маркирования социального и культурного статуса индивида, коммуникативная, трансляционная, функции идентификации и интеграции. Данный список нельзя считать исчерпывающим, однако выделенные функции носят универсальный характер и могут быть выявлены в гастрономической культуре на любом этапе ее развития.

Алиментарная культура есть ментальная структура, которая не представлена в материальной форме, что дает основания говорить о наличии определенных форм ее репрезентации. Применительно к культуре Нового времени таковыми могут считаться национальная кухня, поваренная книга и система общественного питания. Хотя сами эти феномены имеют более давнюю историю, именно в культуре Нового времени они приобретают значение формы репрезентации в силу общедоступности и релевантности ценностным установкам эпохи.

Используемая литература

1. Антюхина А. В. Еда как форма культурной идентификации // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 8. – С. 246–250.
2. Арутюнов С. А Введение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии / Отв. ред. С. А. Арутюнов. - М, 1981. - С. 3.
3. Байбурин А.К., Левинтон Г.А. Код(ы) и обряд(ы) // Кодови словенских култура, 1998, № 3, 239-257.
4. Закревский В. В., Копчак Д. В. Нарушения пищевого поведения как фактор риска развития заболеваний «Цивилизации» // Здоровье – основа человеческого потенциала: проблемы и пути их решения. 2013. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/narusheniya-pischevogo-povedeniya-kak-faktor-riska-razvitiya-zabolevaniy-tsivilizatsii> (дата обращения: 16.12.2018).
5. Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры : специфика форм репрезентации : на примере России XIX-XX веков : диссертация ... кандидата культурологии : 24.00.01 / Капкан Мария Владимировна; [Место защиты: Ур. гос. ун-т им. А.М. Горького].- Екатеринбург, 2010.- 173 с.: ил. РГБ ОД, 61 10-24/89
6. Кассиль В.Г. Пищевое поведение в онтогенезе. – Л.: Наука, 1990. – 120 с.
7. Леви-Строс К. Мифологии, т. 1, «Сырое и приготовленное», М.; СПб: Университетская книга, 1999.
8. Леви-Стросс К. Сырое и приготовленное // Мифологии. В 4-х тт. Том 1. М.; СПб.: Университетская книга, 1999. — 406 с.
9. Приходько Э.С. Узбекская культура в рамках алиментарной коммуникации // Научное сообщество студентов: междисциплинарные исследования: сб. ст. по мат. II междунар. студ. науч.-практ. конф. № 3. URL:

sibac.info/sites/default/files/conf/file/stud_3_2.pdf (дата обращения: 08.12.2018)

Словарь иностранных слов.- Комлев Н.Г., 2006.

10. Романова А.П. Культурная безопасность и страх перед Чужим // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2013. № 2. С. 228–237.

11. Сун Цзе Вино в социокультурном ландшафте России и Китая: диссертация ... кандидата исторических наук: 24.00.01 /Сун Цзе;[Место защиты: Астраханский государственный университет].- Астрахань, 2016.- 234 с.

12. Якушенков С.Н., Сун Цзе Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры. Каспийский регион: политика, экономика, культура 2015 г. №4 (45) – С.247-253.

13. Barthes R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption // Food and Culture. ed. Counihan C. and Van Esteric P. N.-Y.: Routledge, 2013, P. 23-24.

14. Braudel F. La Méditerranée et le monde en l'époque de Philippe II. Paris: Armand Colin, 1966.

15. Bynum C. W. Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women. Los Angeles: University of California Press, 1987;

16. Cit. on: The taste of American place: A reader on regional and ethnic foodways / ed. by B. G. Shortridge and J. R. Shortridge. Rowman & Littlefield, 1998.-P. 122.

17. Davidson A. Food in Motion: The Migration of Foodstuff and Cookery Techniques. Leeds: Prospect Books Ltd., 1983;

18. Davidson A. The Oxford Companion to Food, N.-Y.: Oxford University Press, 2014;

19. Georgiadou A. Lucian's Science Fiction Novel, True Histories: Interpretation and Commentary, Leiden, Boston: BRILL, 1998.

20. Gürsoy D. Gastronomi tarihi Оглак Яйневи, - İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2014 Santich B. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training Int J Hospit Manag, 23 (2004), pp. 15-24

21. Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today Author links open overlay panel [AliBatuaHeysem S.Batub](#) [Journal of Ethnic Foods Volume 5, Issue 2](#), June 2018, Pages 76-82

22. Houston G. T. Consuming Fictions: Gender, Class, and Hunger in Dickens's Novels, Carbondale: SIU Press, 1994, P. 3 - 5, 11, 12, 23, 34, 40, 41, 43 - 45, 48, 51, 53, 60, 63 - 65, 71, 73, 74, 78, 81, 82, 86, 120, 124, 129, 138-139, 143-144, 152, 179, 180-181, 210, 213, 231-234.

23. Houston G. T. Consuming Fictions: Gender, Class, and Hunger in Dickens's Novels, Carbondale: SIU Press, 1994;

24. Hymen G. Making a Man: Gentlemanly Appetites in the Nineteenth-century British Novel, Athens: Ohio University Press, 2009, Pp. 1, 3, 5, 9, 10, 13 – 16, 22, 26, 33, 35, 49, 52, 57, 73, 93 – 95, 106, 133, 134, 149, 169, 243, 260;

25. Kılıç S., Albayrak A. Food and beverages in Turks before Islam (İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler) Turk Stud Int Period Lang Lit Hist Turk Turk, 7 (2) (2012), pp. 707-716

26. Leikis M. Diseño de espacios para gastronomía, Buenos Aires: Nobuko, 2007; Etcheverria O., Fumey G. Atlas mundial de cocina y gastronomía, Madrid: AKAL, 2008; Jorda M.J. Diccionario práctico de gastronomía y salud, Madrid: Ediciones Díaz de Santos, 2011.

27. Messer E., Haber B., Toomre J., Wheaton B. Culinary History //The Cambridge World History of Food, ed. Kiple K.F., Ornelas K.C. N.-Y.: Cambridge University Press, Vol. II, 2000, P. 1367

28. Roche D. The People of Paris: An Essay in Popular Culture in the 18th Century. Los Angeles: University of California Press, 1987;

29. Savarin B. The physiology of taste Penguin Books, UK (1994) Gürsoy D. Gastronomi tarihi Оглак Яйневи, - İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2014

30. Schoenfeldt M. C. Bodies and Selves in Early Modern England: Physiology and Inwardness in Spenser, Shakespeare, Herbert, and Milton, Cambridge University Press, 1999, Pp. 34, 130, 139, 142.

31. Zeldin Th. France, 1848-1945, Taste & Corruption, N.-Y.: Oxford University Press, 1980.