



**АНТРОПОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КАК МЕТА- И МЕГАДИСЦИПЛИНА:
АЛИМЕНТАРНЫЕ ПРАКТИКИ, ГЛОБАЛЬНЫЕ ВЫЗОВЫ
И КОНСТРУИРОВАНИЕ ИМИДЖА**

Оксана Давидовна Фаис-Леутская

Институт этнологии и антропологии РАН
32-А Ленинский пр., Москва, Россия
oxana-fais@yandex.ru

Александр Александрович Новик

Музей антропологии и этнографии (Кунсткамера) РАН
3 Университетская наб., Санкт-Петербург, Россия
Санкт-Петербургский государственный университет
11 Университетская наб., Санкт-Петербург, Россия
njual@mail.ru

А н н о т а ц и я : В обзоре анализируется современная проблематика антропологии питания на основе докладов и дискуссий конференции «Межкультурные коммуникации и традиционная культура. Национальная еда — важнейший фактор создания позитивного образа страны» (Тбилиси, май 2021 г.). Исследование систем питания представляет собой одно из наиболее широких и «многопрофильных» исследовательских полей. Расположенное на стыке точных, гуманитарных и общественных дисциплин, а также теории и практики, науки и производства (сельского хозяйства, пищевой промышленности и смежных сфер — лесного хозяйства, охоты, рыболовства, пчеловодства и т.д.), антропологическое изучение питания объединяет их, сосредоточиваясь на трансформации пищевых систем под действием глобализационных процессов, семиотике сельских ландшафтов, оппозициях повседневной и праздничной кухни, коммерциализации структуры общепита. Состоявшаяся в Тбилиси конференция показала динамику развития алиментарной культуры в больших и малых городах, сельской местности и удаленной глубинке в самых разных странах Европы, Азии и Северной Америки. Стремление к групповой, этнической или национальной самоидентификации и при этом желание «встроиться» в глобальные тренды стали предметом подробного обсуждения и дискуссий.

К л ю ч е в ы е с л о в а : антропология питания, традиционная культура, национальная кухня, конструктивизм, самоидентификация.

Д л я с с ы л о к : Фаис-Леутская О., Новик А. Антропология питания как мета- и мегадисциплина: алиментарные практики, глобальные вызовы и конструирование имиджа // Антропологический форум. 2022. № 53. С. 177–194.

doi: 10.31250/1815-8870-2022-18-53-177-194

URL: http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/053/fais-leutskaya_novik.pdf

**ANTHROPOLOGY OF NUTRITION AS A META- AND MEGA-DISCIPLINE:
FOOD PRACTICES, GLOBAL CHALLENGES, AND IMAGE CONSTRUCTION**

Oxana D. Fais-Leutskaya

Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences
32-A Leninskiy Av., Moscow, Russia
oxana-fais@yandex.ru

Alexander A. Novik

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera),
Russian Academy of Sciences
3 Universitetskaya Emb., St Petersburg, Russia
St Petersburg State University
11 Universitetskaya Emb., St Petersburg, Russia
njual@mail.ru

Abstract: The review analyzes the modern problems of the anthropology of nutrition based on reports and discussions during the “Intercultural Communications and Traditional Culture. National Food is the Most Important Factor in Creating a Positive Image of the Country” conference in Tbilisi (May 2021). The study of food systems is one of the broadest and most “multi-disciplinary” research fields. Located at the “junction” of exact, humanities, and social disciplines, as well as theory and practice, science and production (agriculture, food industry and related areas: forestry, hunting, fishing, beekeeping, etc.), the anthropological study of nutrition has become a combination of all three: it focuses on the transformation of food systems under the influence of globalization processes, the semiotics of rural landscapes, the oppositions of everyday and festive cuisine, the commercialization of catering structure. The Tbilisi conference demonstrated the dynamics of the development of alimentary culture in large and small cities, rural areas, and the remote hinterland in various countries of Europe, Asia, and North America. The desire for group, ethnic or national self-identification and, at the same time, the desire to “integrate” into global trends have become the subject of detailed discussion and debate.



Key word: anthropology of nutrition, traditional culture, national cuisine, constructivism, self-identification.

To cite: Fais-Leutskaya O., Novik A., 'Antropologiya pitaniya kak meta- i megadistsiplina: alimentarnye praktiki, globalnye vyzovy i konstruirovaniye imidzha' [Anthropology of Nutrition as a Meta- and Mega-Discipline: Food Practices, Global Challenges, and Image Construction], *Antropologicheskij forum*, 2022, no. 53, pp. 177–194.

doi: 10.31250/1815-8870-2022-18-53-177-194

URL: http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/053/fais-leutskaya_novik.pdf

Оксана Фаис-Леутская, Александр Новик

Антропология питания как мета- и мегадисциплина: алиментарные практики, глобальные вызовы и конструирование имиджа

В обзоре анализируется современная проблематика антропологии питания на основе докладов и дискуссий конференции «Межкультурные коммуникации и традиционная культура. Национальная еда — важнейший фактор создания позитивного образа страны» (Тбилиси, май 2021 г.). Исследование систем питания представляет собой одно из наиболее широких и «многопрофильных» исследовательских полей. Расположенное на стыке точных, гуманитарных и общественных дисциплин, а также теории и практики, науки и производства (сельского хозяйства, пищевой промышленности и смежных сфер — лесного хозяйства, охоты, рыболовства, пчеловодства и т.д.), антропологическое изучение питания объединяет их, сосредоточиваясь на трансформации пищевых систем под действием глобализационных процессов, семиотике сельских ландшафтов, оппозициях повседневной и праздничной кухни, коммерциализации структуры общепита. Состоявшаяся в Тбилиси конференция показала динамику развития алиментарной культуры в больших и малых городах, сельской местности и удаленной глубинке в самых разных странах Европы, Азии и Северной Америки. Стремление к групповой, этнической или национальной самоидентификации и при этом желание «встроиться» в глобальные тренды стали предметом подробного обсуждения и дискуссий.

Ключевые слова: антропология питания, традиционная культура, национальная кухня, конструктивизм, самоидентификация.

Оксана Давидовна Фаис-Леутская

Институт этнологии
и антропологии РАН,
Москва, Россия
oxana-fais@yandex.ru

Александр Александрович Новик

Музей антропологии
и этнографии
(Кунсткамера) РАН /
Санкт-Петербургский
государственный университет,
Санкт-Петербург, Россия
njual@mail.ru

21–22 мая 2021 г. в Грузии по инициативе и силами Сухумского государственного университета в онлайн-формате прошла конференция «Межкультурные коммуникации и традиционная культура. Национальная еда — важнейший фактор создания позитивного образа страны» [Dzagania 2021], на которой выступили более 60 докладчиков¹. Прежде чем перейти к обсуждению докладов и современного положения дел в антропологии питания, мы хотим поблагодарить организаторов и координаторов, сумевших в непростых условиях пандемии не только довести до завершения свой замысел, но и реализовать его на высоком организационном и профессиональном уровне.

Антропология питания: «человечество начинается с кухни»

В последние годы исследование алиментарной сферы активно развивается. Ушли в прошлое

¹ Официальными языками форума были объявлены английский, грузинский и русский, дискуссии и обсуждения докладов по предложению организаторов велись в основном на русском.

времена, когда подобная проблематика, по словам Р. Барта, внушала исследователю «чувство вины» за легковесность избранных им сюжетов [Барт 2018: 309]: сегодня полисемия пищи очевидна, а ее исследование реабилитировано в глазах научного сообщества. Доказательством этого факта служат очевидный всплеск интереса к широкому спектру аспектов «алиментарности», разработка теоретико-методологических основ и приемов ее изучения наряду с углублением исследований эмпирического материала, появление многочисленных публикаций на эту тему, обсуждение и освещение данных аспектов на различных международных форумах.

Из всех глобальных мета- и мегадисциплин современности исследования пищи представляют собой одно из наиболее широких и «многопрофильных» научных полей. Ими занимаются специалисты в сфере агрономии, биологи, почвоведы, ботаники, экономисты, маркетологи, врачи, нутрициологи и производители продовольствия, а также антропологи разного профиля, историки, социологи, психологи, философы, семиотики, демографы, фольклористы, этнографы, лингвисты, политологи и даже исследователи архитектуры (ср., например, исследование истории градостроительства Лондона [Стил 2016], эволюция которого была связана с алиментарными аспектами).

По словам антрополога питания К. Кэнихан, пища перестала быть просто «набором продуктов» и анализируемым явлением «только материальной культуры», она расширила свои границы до поистине «универсального феномена» [Counihan 2019: X, XI]. Это еще раз подтверждает правоту классика антропологии К. Леви-Стросса, сказавшего однажды, что «человечество начинается с кухни», а отнюдь не «с трудовых отношений» [Lévi-Strauss 2008: 37].

Как показывают новейшие антропологические исследования алиментарной культуры, она может рассматриваться ее носителями как средство самоидентификации, являясь одним из способов осознания исторических и этнических корней, а иногда и консолидирующим элементом идентичности. Кухня — «зеркало», в котором отражаются история того или иного региона и история его завоеваний, структура социума, межкультурные контакты, этнический, социальный, конфессиональный состав населения, его культурные страты [Dickie 2007: 15]. Людям порой «проще осознать свое прошлое через меню, чем через учебники истории» [Ibid.: 33].

Одно из актуальных направлений антропологии питания — анализ пищи как социологического маркера, знака принадлежности к той или иной группе или страте социума. Не случайно А. Аппадурай предлагал рассматривать пищу «как часть семио-

тической системы в конкретном социальном контексте» [Arpadurai 1981: 495]. Еще большую остроту и злободневность — в свете современных миграционных процессов — приобретает исследование пищи / систем питания как индикаторов причастности к *своим* или *чужим*, к «местным» или мигрантам¹ [Paolini et al. 2002; Morrone et al. 2010; Leonini 2015: 92–110; Ying 2018; Confluenze 2019; Food & Migration 2019]. Такого рода изыскания многоплановы: пища рассматривается и как фактор дифференцирования и размежевания этих категорий населения, и как своего рода «территория диалога», «арена взаимоаккультурации и поиска консенсуса» [Cusumano 2012: 122, 139].

Вместе с тем показательно появление трудов, в которых исследователи заостряют внимание на взаимодействии между биологией человека, экономическими системами, состоянием питания и продовольственной безопасностью. Речь идет об актуальных социоэкономических и общественных явлениях, непосредственно связанных с пищей (*food activism*), о появлении, например в странах ЕС, новых форм производства и распределения продовольствия (в противовес поточному производству продовольствия мегакорпорациями, «производящими обезличенную продукцию для обезличенной массы потребителей» [Allen, Sachs 2012: 34]), а также новых движений и форм самоорганизации (коммун, кооперативов) ее производителей, охваченных «новым духом коллективизма», формирующих новые пищевые и моральные ценности (*food values*) и стремящихся выпускать здоровые «штучные» продукты питания [Karper, Afonso 2019; Kosnik 2019; Speck 2019]. В одном ряду с освещением этих процессов стоят и социоэкономические исследования, связанные с растущей популярностью *локаворизма* — движения в поддержку местных продуктов, произведенных в ареале потребления [Smith, MacKinnon 2007], и его европейских аналогов (например, проекта «нулевого километра»²).

Более того, современные исследования в сфере антропологии питания констатируют усиление идеологизации пищи и гастрономической проблематики: алиментарные феномены и артефакты привлекают внимание националистических движений, трактующих их как «сгустки» и квинтэссенцию отстаиваемой

¹ Значительное число такого рода работ принадлежит итальянским авторам, что неудивительно, учитывая давние традиции алиментарных исследований в стране, а также роль, которую Италия играет в современных миграционных процессах, представляя собой одни из «ворот» поступления «пришлых» в Европу и относясь к числу европейских государств с наиболее высокими показателями численности мигрантов.

² То есть предпочтительность потребления продуктов, произведенных «на месте», не предполагающих долгих сроков хранения и не требующих затрат энергетических ресурсов на их транспортировку, что видится исключительно актуальным для сохранения мировой экологии.

ими локальной самости и политизирующих пищевые символы. Примеров тому много. Так, сыровяленый окорок *Prosciutto di Parma* «взят на вооружение» Лигой Севера в Италии как ее знак и эмблема. Нет необходимости описывать яростные споры между странами, претендующими на включение «их» пищевых традиций или артефактов в списки материального культурного наследия ЮНЕСКО, за «первородство» и «национальную принадлежность» того или иного напитка, продукта или блюда: украинский борщ давно стал предметом не только культурологических, но и геополитических дебатов и т.д. [Alonso González, Parga Dans 2018; Пестей 2019].

Разумеется, эти процессы протекали и ранее. Уместно в этой связи вспомнить слова политика Ф. Агульо, прозвучавшие еще в начале XX в.: «Каталонцы — особая нация, потому что у них есть свой язык, свой свод законов и своя кухня» [Agulló 1990: 6]. Однако радикализация и политическая символизация пищи, превращение ее, по словам историка кухни М. Монтанари, в «политическую лингвему», в «средство геополитического диалога, консенсуса или конфронтации» [Montanari 2021: 6–7], в «символ идентичности или отторжения инаковости» [Montanari 2010: 32] отмечаются все чаще [Diamanti 2015; Pascali 2017; Zamboni Gruppioni Petruzzelli 2019].

Вместе с тем во всем мире антропологи продолжают изучать и «классические» аспекты пищи — представления о качестве провизии, способы приготовления еды, ее символизм, эмические оценки, застольные обычаи и этикет и т.д. Как отмечал еще в конце 1940-х гг. американский исследователь А. Пеллегрини, рассматривавший роль пищи в поддержании консолидированности итальянских диаспор в США (тем самым предвосхитив многие открытия в области антропологии питания), изменение ракурса видения, времени и контекста исследования отнюдь не означает отказа от анализа «прежних» составляющих изучаемого явления [Pellegrini 2005: 14].

Однако пища в наши дни может обретать и новые смыслы «бытия», и новое прочтение: ее вышеперечисленные традиционно-этнографические аспекты все чаще трактуются в парадигме антропологии как «система коммуникации, собрание образов, свод обычаев, ситуаций и поступков» [Барт 2018: 310], являясь «знаком не только определенных тем, но и определенных ситуаций, <...> определенного образа жизни» в самом широком смысле слова [Там же: 316] и представляя совокупностью множества социокультурных кодов.

Можно констатировать, что в сфере интересов алиментарных антропологов сегодня попадают не только традиционные кухни, их кулинарно-гастрономические или социальные слагаемые,

сакральная пища или ритуалы, коррелируемые с ней, но и такие феномены, как миграционные процессы и формирование диаспор, национализм, поиски идентичности (этнической, гендерной, конфессиональной, социальной), модернизация, политические трансформации, глобализация и реакции на нее и многое другое. Указанные ракурсы и темы позволяют судить о масштабах и актуальности дисциплины, в западной науке именуемой *food studies*, а в России — иногда *гастика*¹.

Необходимо упомянуть ключевые инициативы и новейшие издания, посвященные алиментарным темам. Несомненно, одно из самых важных профессиональных объединений — Ассоциация по изучению пищи и общества (ASFS, Association for the Study of Food and Society), международная организация, координирующая деятельность специалистов в области *food studies* и с 2011 г. ежегодно проводящая конференции по различным аспектам алиментарности (так, в 2021 г. такого рода онлайн-инициатива проходила под заголовком «Больше, чем еда: роль еды в контексте социальной справедливости и властных отношений»).

Наряду с ASFS ежегодные форумы организует основанная в 1978 г. Ассоциация исследований сельского хозяйства, пищи и человеческих ценностей (AFHVS, Agriculture, Food, and Human Values Society), специализирующаяся на кросс-культурном исследовании сельскохозяйственных и алиментарных вопросов. Важно вспомнить и Отдел антропологии пищи и питания (SAFN, Society for the Anthropology of Food and Nutrition) в составе Американской антропологической ассоциации (AAA, American Anthropological Association), а также тематические секции на конгрессах Международного союза антропологических и этнологических наук (IUAES, The International Union of Anthropological and Ethnological Sciences).

Из отечественных инициатив стоит назвать Международный междисциплинарный симпозиум «История еды и традиции питания народов мира», организуемый Центром по изучению взаимодействия культур и Академией гастрономической науки и культуры при факультете иностранных языков и регионоведения МГУ [Павловская и др. 2015; 2016; 2017; 2019; 2021].

¹ Гастика как направление междисциплинарных исследований и наука о языковых и коммуникативных функциях пищи и напитков, «часть» невербальной семиотики, восходит к идеям советского и российского философа и культуролога Г.Д. Гачева [Гачев 2003] и обладает значительно более узким и специфическим в научном отношении и менее прикладным характером, нежели *food studies*. В последнем случае исследовательское поле несравненно шире и имеет прямой «выход» на сферы производства, потребления, маркетинга, рекламы пищевых продуктов, туризма, проблемы глобализации, устойчивости, экологии и т.д. В отечественном научном дискурсе исследования в сугубо «гастическом», семиотическом ключе «сосуществуют» с исследованиями в парадигме антропологии.

Инициативой, открывшей новую главу в отечественной алиментаристике, стала конференция «Вкус Востока: гастрономические традиции в истории, культуре и религии стран Азии и Африки» (Москва, 2017 г.) в МГИМО. По ее итогам опубликована коллективная монография, освещающая широкий диапазон «пищевых» проблем: дихотомию «пища — идентичность», географию и историю пищевой кросс-культурности, алиментарный символизм в повседневности, ритуальности и профессиональной традиционности, этикет застолий, пищевые артефакты как символы статуса и политические коннотаты, философское осмысление пищи и гастронимы [Прокофьева, Карачкова 2018]. В прямом диалоге с ней находится коллективная монография «Вкус Европы», объединяющая антропологов из Москвы (ИЭА РАН) и Санкт-Петербурга (МАЭ РАН) [Мартынова, Фаис-Леутская 2020]. Эта монография посвящена многочисленным аспектам отношений пищи и социальности; в частности она затрагивает проблемы ольфакции, т.е. значение и роль запахов в коммуникации: акцент был сделан на таком интересном и крайне слабо изученном аспекте «бытия» пищи, как *флейвор* — совокупность запаха, вкуса и текстуры пищи [Холмс 2020: 17], и его способности выступать в роли коннотата идентичности.

Форум в Тбилиси: от источника к интерпретации

На грузинской конференции 2021 г. звучали доклады самого разного рода: от анализа (на основе полевых изысканий) материальных составляющих тех или иных пищевых артефактов, их меню, рецептуры до исследования эмического и этического видения пищи, ее осмысления и стереотипизации различными социально-демографическими группами населения — того, что итальянский антрополог А.М. Чирезе назвал *идеями о пище* [Cirese 1992: 29], а также ее концептуализации на личностном или коллективном уровнях, эстетизации ее образов и даже ассоциативной символической хроматизации в некоторых системах питания. Ряд докладчиков, затрагивая аспекты пищевой материальности, поднимали в первую очередь вопросы теоретико-методологического характера, восполняя те лакуны, которые до сих пор отмечаются и в *food studies*, и в гастике. Так, в свете грузинских алиментарных реалий обсуждались понятия «национальной» и «традиционной» кухни, специфика и критерии определения этих понятий как устойчивых форм культуры (М. Качарава и И. Круашвили).

Доклад польских коллег Ф. Сикоры, И. Кудлинской, А. Грохоцкой и А. Соловей (Университет экономики в Быдгоще) «Популярные польские блюда глазами иностранцев» базировался

на данных опросов иностранных студентов в вузах Польши и имел прикладной характер: задачей авторов было выявить привлекательность национальной гастрономии для «чужих». Анализ собранных материалов свидетельствует о том, что «привыкание» к польской кухне требует времени. Иностранцы, долгое время живущие в Польше, постепенно адаптируются к местным блюдам и начинают их ценить и готовить самостоятельно, те же, кто приезжает в страну на короткий срок, могут отторгать местную кухню, в целом остающуюся очень консервативной и приверженной «бабушкиным рецептам».

В докладе О. Фаис-Леутской (ИЭА РАН) «Алиментарная традиционность и проблемы идентичности: casus Сицилии» обсуждались понятия «гастрономического патриотизма» и «гастроционализма», их сходства и отличия, условия перехода одного понятия в другое и роль пищи в оформлении националистических движений. Исходя из полевых данных и идей Р. Шиллера, экономиста, показавшего решающую роль личностных и групповых нарративов в детерминировании экономического выбора и пути развития того или иного региона, докладчица рассматривала локальные «идеи о пище», тенденции гастрономического патриотизма, его различные уровни (преференции населения, ресторанные стратегии, законодательство властей Сицилии по ограждению пищевой сферы от инокультурности, локальные гастрономические институты и т.д.) в свете курса области на суверенность, поддержание культурной «самости», а также в условиях непростых взаимоотношений с «центром» и остальной Италией и постепенного превращения гастрономического патриотизма в гастроционализм. При обсуждении доклада приводились схожие примеры «неприятя» чужой кухни в Испании, на Балканах, в Закавказье, Индии и Китае.

Доклад китаистки О. Леонтович (Университет Тяньцзиня, КНР) «Еда как проводник культурной идентичности (на материале российского и китайского медиаурбанистического дискурса)» был построен на материалах опросов в студенческих столовых Китая. Докладчица проанализировала меню и пищевые пристрастия китайских студентов, а также стратегии выбора блюд локальной кухни живущими в КНР иностранцами. При огромном выборе «экзотических яств» в Китае, например, чай вообще не предлагается студентам, так как считается, что у каждого есть свой излюбленный сорт и удовлетворить капризный спрос все равно не получится. Как правило, студенты и преподаватели университетов носят с собой термосы с чаем, добавляя по мере необходимости горячую воду из кулеров. Специфика системы общепита диктует свои правила в потреблении еды и напитков, и подобные реалии могут разрушить устоявшиеся стереотипы.

Лейтмотивом конференции стала дихотомия пищи и идентичности, осознания себя составной частью какой-либо общности (группы, народа, нации) и пищи как знака принадлежности к ней. Интерес к этой теме вызван не только ее очевидной «самодостаточностью» и значимостью, особенно в условиях современности, когда алиментарная культура рассматривается ее носителями в качестве маркера осознанной самобытности, квинтэссенции «культурной самости» и воплощения «национального духа». Внимание к ней обусловлено и тем, что пища порой становится символом государственной репрезентативности. Выбор различных «путей» подобной идеологизации пищи красноречиво освещался, например, в докладе И. Матяш (Институт истории Украины НАНУ), посвященном борщу как элементу культурной дипломатии, и в докладе Н. Карелиной (МГУ) о кленовом сиропе как национальном символе Канады.

Обсуждалась и роль, которую пища играет в жизни мигрантов, в их диалоге с «принимающим обществом». В докладе М. Мартыновой (ИЭА РАН) анализировались вопросы изменения пищевой доминанты принимающего сообщества после наплыва мигрантов (от национальной монокультурности до мультикультурной «пестроты»), в сообщении Ж. Толысбаевой (Национальная академия хореографии Казахстана) — морально-этическая переоценка еды вынужденными мигрантами и людьми, обреченными на маргинализацию вследствие экономического кризиса в постсоветском обществе.

Новые вкусы vs «культурная иммунность»

Много внимания участники конференции уделили вопросам кросс-культурности и межкультурной коммуникации. Этот аспект алиментарной культуры вызывает живой интерес не только потому, что в истории человечества трудно найти народы, пребывающие в состоянии «тотальной культурной иммунности» и не подвергавшиеся в той или иной степени аккумуляции [Herzfeld 2007: 251], но и в силу того, что сегодня в меняющемся мире, по словам Д. Шайегана, «кросс-культурность обретает неожиданное, новое звучание» [Shayegan 2015: 17]: на очередном «витке социальности современного мира, в свете сегодняшних миграционных процессов, новых мод, предпочтений и пристрастий» понятие «общего» и «различного» в пищевой сфере получает новое прочтение [Colombo et al. 2008: 79]. Именно эти тенденции освещали А. Павловская (МГУ), анализировавшая традиции питания и проблемы межкультурной коммуникации, Л. Болквадзе, исследовавший роль японской кухни в межкультурной коммуникации, М. Арошидзе (Батумский государственный университет), обсуждавшая теорию «странствующей

щих рецептов», и И. Гарда (Латвийский университет), говорившая об инокультурных влияниях на латвийскую кухню.

Доклад А. Громовой (Институт стран Азии и Африки МГУ) был посвящен проникновению в современный фарси алиментарных итальянизмов. История языка помогает определять этимологию заимствований (например, слово *макарони* пришло в фарси не напрямую из итальянского, а через посредство русского) и демонстрирует сходство процессов культурных / языковых заимствований во многих странах Евразии.

Ю. Егорова (МГУ) в докладе «Национальная кухня в учебниках русского языка как иностранного» остановилась на алиментарной культуре в подаче методистов и на стереотипах о русских и «их еде», порой странных и комичных, фигурирующих в методической литературе, написанной за рубежом.

Кроме того, на конференции рассматривались границы культурных ареалов конкретных блюд и рецептов (борща, долмы, пельменей, болгарского йогурта). Эта тема поднималась в докладах Т. Амирасланова (Азербайджанский национальный кулинарный центр) и М. Арошидзе (Батумский государственный университет). Также обсуждался вопрос, правомочно ли соотносить с системой питания одной общности и ее национальной культурой конкретные блюда, распространенные у многих народов. Корректно ли с научной точки зрения говорить об «узкой» аутентичности этих алиментарных артефактов, если они присутствуют в различных кухнях? Стоит ли пытаться определить их корни, если речь идет о культурном параллелизме бытования алиментарного явления?

Признавая историко-культурное право народов на «монопольное владение» какими-то блюдами, на отстаивание права «первородства» при анализе их происхождения, на превращение алиментарных артефактов в символ и эмблему нации и государства, участники конференции по итогам дебатов¹ пришли к выводу, что данный вопрос требует крайне осторожного подхода и глубокого знания как истории исследуемого региона, так и кросс-культурных процессов, а главное — честной, грамотной, обязательно объективной и непредвзятой трактовки исторических обстоятельств. Игнорирование этих требований чревато возникновением гастроционалистических настроений, экстраполируемых из сферы алиментарной в экономическую

¹ В частности, объектом дискуссий были вопросы «истоков» и национальной принадлежности борща, вызвавшие разногласия украинской и польской сторон. Не меньшие прения спровоцировала тема «долмы», в доказательство тюркского происхождения которой были приведены убедительные, в том числе лингвистические, факты. В ответ были выдвинуты многочисленные контрдоводы со стороны армянских исследователей, настаивавших на армянских доосманских корнях блюда.

и политическую области, особенно в контексте таких болезненных современных реалий, как армяно-азербайджанские, русско-украинские, украино-польские отношения и др.

Органолептика и вкус в конструировании имиджа нации и государства

Весьма показательно скептическое отношение к пищевым сюжетам, связанным с маркетингом, рекламным делом, развитием туризма: они часто оцениваются как прикладные, «приниженные», «ненаучные». Именно этим, очевидно, объясняется малое число докладов (Г. Диасамидзе и Х. Табатадзе, Е. Медведева, Е. Попова), посвященных стратегиям и туристической политике регионов и государств, а также продвижению гастрономического наследия.

Так, в докладе Г. Диасамидзе и Х. Табатадзе отмечалось, что развитие туризма в Грузии привело к тому, что каждый регион страны пытается показать гостям свои достижения в сфере гастрономии и виноделия. При этом региональные особенности рецептуры зачастую «кочуют», и порой одни и те же блюда вне зависимости от «исторической правды», но с учетом маркетинговых интересов владельцев заведений общепита могут называться аджарскими, кахетинскими или имеретинскими.

Доклад А. Новика (МАЭ РАН, СПбГУ) «Рыба и рыбные рестораны в Албании: традиции и конструирование европейской идентичности» был посвящен вопросу привлечения туристов через развитие ресторанов рыбной кухни. К началу 1990-х гг. Народная Социалистическая Республика Албания, самая бедная страна в Европе, уже не справлялась с экономическими, политическими и общественными трудностями, что предопределило коллапс ее строя. Албанская «перестройка» началась с развития регионального туризма и приватизации сети общепита. В наши дни доходы от туризма стали одним из основных источников бюджетных поступлений [INSTAT 2020], и правительство и бизнес делают ставку на конструирование и позиционирование европейской идентичности страны. При этом маркером европейскости видится потребление рыбы и морепродуктов, поэтому развитию рыболовного дела и созданию сети общепита, предлагающей морепродукты, оказывается поддержка.

В докладе М. Любарт (ИЭА РАН) речь шла о трансформации кухни бретонцев в последние десятилетия как следствии процессов универсализации и унификации алиментарной сферы. Традиционная кухня, скудная ввиду ограниченности природных ресурсов, за последние полвека уступила место типу питания, присущему большинству французов. Но в последние годы,

следуя глобальным трендам и желая извлекать прибыль из развития туризма, в Бретани стали возрождать рецепты старинных блюд из гречки, ячменя и иных злаков. Не всем это оказалось по вкусу. Так, гречневые блины кажутся горькими и гостям региона, и его уроженцам. Однако рестораторы упорно включают подобные блюда в меню, отдавая дань моде на аутентичную пищу.

Правила и привычки, традиции и рецепты

Широкое освещение на конференции получили и традиционные системы питания различных регионов в их исторической ретроспективе. Кажущаяся «устаревшая этнографичность» такого подхода и подобного рода описаний отнюдь не лишняя в контексте антропологии питания, поскольку, по словам антрополога С. Кана, именно этнографическая конкретика позволяет в каждом отдельном случае улавливать и выявлять новые нюансы масштабного раскрытия темы [Кан, Мохов 2015: 13]. Например, технологиям изготовления молочных продуктов был посвящен доклад Э. Стоиловой (Университет Пловдива).

Специфика Грузии, места проведения конференции, и ее региональные особенности актуализировали тему культуры застолья и застольного этикета как составляющей процесса трапезы и средства консолидации населения, исторически играющего первостепенную роль во всем Кавказском регионе. Тем самым еще раз подтверждается многократно отмеченная исследователями важность поведенческих аспектов питания, не менее, если не более значимых, чем «то, что именно люди едят», и трапезы как социокультурного действия, имеющего традиционно соблюдаемый и осознаваемый сценарий «с заведомым распределением ролей, с включением определенных знаковых форм поведения», сохранение которых способствует консервации и поддержанию витальности практикующего их сообщества [Арутюнов 1981: 3].

Эта тема неоднократно поднималась докладчиками, причем внимание акцентировалось и на самом феномене застолья (И. Дзаганя «Практическое применение межкультурной коммуникации на примере грузинского гостеприимства», Н. Куциа, М. Тодуа, М. Очигава «Концепт “Супра” (“Застолье”) в текстах постмодернизма», Д. Пипия и И. Закарая «Этикет застолья на примере грузинского фольклора»), и на акторах застольных ритуалов (Г. Одишария «Феномен тамады в грузинской культуре и грузинском традиционном застолье»), и на существовании схожих обычаев и персонажей в культуре других народов кавказского ареала (Р. Амичба-Маргания, «Абхазское долголетие и традиционная еда»).

* * *

Разумеется, в одном обзоре невозможно осветить ни все разнообразие затронутых на конференции аспектов исследования пищи, ни состояние антропологии питания как субдисциплины. На наш взгляд, несомненную ценность форуму придала «профессиональная пестрота» участников, что существенно обогатило дискуссию.

В заключение отметим, что на форуме сравнительно мало по сравнению с другими темами затрагивалась проблема, в последние годы входящая в число приоритетных в русле алиментарных исследований, — корреляция пищи и здоровья и анализ пищи в контексте «курса на полезность», взятого человечеством в рамках глобального тренда здоровья.

По итогам конференции в Тбилиси, а также других научных форумов и основных публикаций последних лет можно заключить, что в современном мире пища все чаще становится объектом идеологического, а часто и политического осмысления, превращаясь в средство диалога или конфронтации, в ресурс толерантности или ксенофобии, созидательной кросс-культурности или деструктивного антагонизма. И это новое, порой опасное «звучание» пищи тем более актуализирует значимость дальнейших грамотных, глубоких и многогранных алиментарных исследований и конструктивных встреч людей, которые, изучая «то, что мы едим» на свой лад и в своем профессиональном «цеху», стараются сделать мир лучше и гармоничнее.

Источники

- Холмс Б. Вкус: наука о самом малоизученном человеческом чувстве. М.: Альпина Паблишер, 2020. 348 с.
- Agulló F. Llibre de la cuina catalana. Barcelona: AltaFulla, 1990. 295 p.
- Diamanti B. Se la scelta del cibo è un atto politico // Il Manifesto. 2015, 28 agosto. <<https://ilmanifesto.it/se-la-scelta-del-cibo-e-un-atto-politico/>>.
- [INSTAT 2020] The National Institute of Statistics of Albania (INSTAT). Census of Population and Housing 2020 in Albania. <<http://www.instat.gov.al/media/9549/asn-2020-finale.pdf>>.
- Zamboni Gruppioni Petruzzelli G. Alimenti simbolo di ribellione: quando il cibo diventa una forma di protesta // Il Giornale del Cibo. 2019, 7 novembre. <<https://www.ilgiornaledelcibo.it/cibo-come-forma-di-protesta/>>.

Библиография

- Арутюнов С.А. (отв. ред.). Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981. 256 с.
- Барт Р. Система моды: статьи по семиотике культуры / Пер. с фр., вступ. ст., сост. С.Н. Зенкина. М.: Академический проект, 2018. 430 с.

- Гачев Г.Д. Ментальности народов мира. М.: Эксмо; Алгоритм, 2003. 541 с.
- Кан С., Мохов С. Интервью-дискуссия: «Death studies и западная антропология» // Археология русской смерти. 2015. № 1. С. 10–30.
- Мартынова М.Ю., Фаис-Леутская О.Д. (отв. ред.). Вкус Европы: антропологическое исследование культуры питания. М.: Кучково поле; Музеон, 2020. 568 с.
- Павловская А.В. и др. (отв. ред.). История еды и традиции питания народов мира: Мат-лы I Междунар. симпозиума, 30 октября — 1 ноября 2014 года. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. 432 с.
- Павловская А.В. и др. (отв. ред.). История еды и традиции питания народов мира: Мат-лы II Междунар. симпозиума, 29–31 октября 2015 года. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. 459 с.
- Павловская А.В. и др. (отв. ред.). История еды и традиции питания народов мира: Мат-лы III Междунар. симпозиума, 27–29 октября 2016 года. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2017. 447 с.
- Павловская А.В. и др. (отв. ред.). История еды и традиции питания народов мира: Мат-лы IV Междунар. науч.-практич. симпозиума, 15–17 ноября 2018 года. М.; Чебоксары: Новое время, 2019. 475 с.
- Павловская А.В. и др. (отв. ред.). История еды и традиции питания народов мира: Мат-лы V Междунар. науч.-практич. симпозиума, 12–14 ноября 2020 года. М.: Новое время, 2021. 525 с.
- Пестей Ф. Свиноводство и мясные деликатесы на Корсике: от домашнего производства к символу местной идентичности // Этнографическое обозрение. 2019. № 2. С. 17–31. doi: 10.31857/S086954150004883-1.
- Прокофьева И.Т., Карачкова Е.Ю. (ред.). Вкус Востока: гастрономические традиции в истории, культуре и религии стран Азии и Африки. М.: МГИМО-Университет, 2018. 639 с.
- Стил К. Голодный город: как еда определяет нашу жизнь / Пер. с англ. М. Коробочкин. М.: Strelka Press, 2016. 456 с.
- Allen P., Sachs C. Women and Food Chains: The Gendered Politics of Food // Williams-Forsen P., Counihan C. (eds.). Taking Food Public: Redefining Foodways in a Changing World. N.Y.: Routledge, 2012. P. 23–40.
- Alonso González P., Parga Dans E. The “Terroirist” Social Movement: The Reawakening of Wine Culture in Spain // Journal of Rural Studies. 2018. Vol. 61. P. 184–196. doi: 10.1016/j.jrurstud.2018.04.014.
- Appadurai A. Gastro-politics in Hindu South Asia // American Ethnologist. 1981. Vol. 8. No. 3: Symbolism and Cognition. P. 494–511. doi: 10.1525/ae.1981.8.3.02a00050.
- Cirese A.M. Il Pane Cibo e il Pane Segno // Papa C. (a cura di). Il Pane. Antropologia e Storia dell’Alimentazione. Perugia: Electa Editori Umbri, 1992. P. 29–33.
- Colombo E., Navarini G., Semi G. I contorni del cibo etnico // Neresini F., Rettori V. (a cura di). Cibo, cultura, identità. Roma: Carocci, 2008. P. 78–96.

- Confluenze: Rivista di Studi Iberoamericani. 2019. Vol. 11. No. 1: Comida y Migraciones. 382 p.
- Counihan C. Foreword // Siniscalchi V., Harper K. (eds.). *Food Values in Europe*. L.: Bloomsbury Academic, 2019. P. X–XII.
- Cusumano A. Culture alimentari e immigrazione in Sicilia. La piazza universale è a Ballarò // Mannia S. (a cura di). *Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio*. Palermo: Fondazione Ignazio Buttitta, 2012. P. 121–142.
- Dickie J. *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*. L.: Hodder & Stoughton, 2007. 384 p.
- Dzaganian I. (ed.). International Scientific Online Conference “Intercultural Communication and National Culture: National Food as a Means of Creating a Country’s Image”: A coll. of scientific papers. Tbilisi: Sukhumi State University Press, 2021. 398 p.
- Food & Migration. Capire il nesso geopolitico nell’area Euro-Mediterranea. Milano: Fondazione Barilla, 2019. 115 p.
- Herzfeld M. Le rifrazioni etnografiche ed epistemologiche dell’identità mediterranea // Albera D., Blok A., Bomberger C. (a cura di). *Antropologia del Mediterraneo*. Milano: Guerini Scientifica, 2007. P. 250–263.
- Karper K., Afonso A.I. Food Values in a Lisbon Urban Garden: Between Sabor, Saber, and the Market // Siniscalchi V., Harper K. (eds.). *Food Values in Europe*. L.; N.Y.: Bloomsbury, 2019. P. 17–32. doi: 10.5040/9781350084803.0008.
- Kosnik E. Subsistence Farming in Styria, Austria // Siniscalchi V., Harper K. (eds.). *Food Values in Europe*. L.; N.Y.: Bloomsbury, 2019. P. 48–62. doi: 10.5040/9781350084803.0010.
- Leonini L. *Cibo, immigrazione e identità* // Progressus: Rivista di Storia, Scrittura e Società. 2015. No. 2. P. 92–110.
- Lévi-Strauss C. *The Culinary Triangle* // Counihan C., van Esterik P. (eds.). *Food and Culture: A Reader*. 2nd ed. N.Y.: Routledge, 2008. P. 36–43.
- Montanari M. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Roma; Bari: Laterza, 2010. XII+224 p.
- Montanari M. *Il linguaggio del cibo* // Montanari M. (a cura di). *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*. Bari: Laterza, 2021. P. 6–8.
- Morrone A., Scardella P., Piombo L. *Manuale di Alimentazione Transculturale*. Cento, FE: Editeam, 2010. 140 p.
- Paolini D., Seppilli T., Sorbini A. *Migrazioni e culture alimentari*. Foligno, PG: Editoriale Umbra, 2002. 82 p.
- Pascali M. *Estetica ed etica del “cibo-senza cibo”* // Quaderni di Sociologia. 2017. No. 74. P. 77–98. doi: 10.4000/qds.1705.
- Pellegrini A. *The Unprejudiced Palate: Classic Thoughts on Food and the Good Life / With introduction by M. Batali*. N.Y.: Modern Library, 2005. 272 p. (Reichl R. (ed.). *Modern Library Food*).
- Shayegan D. *Lo sguardo mutilato. Schizofrenia culturale: paesi tradizionali di fronte alla modernità*. Milano: Ariele, 2015. 218 p.
- Smith A., MacKinnon J.B. *Plenty: One Man, One Woman, and a Raucous Year of Eating Locally*. N.Y.: Harmony Books, 2007. 264 p.

Speck C. Growing Together: Conspicuous Production and Quality Produce in Czech Community Gardens // Siniscalchi V., Harper K. (eds.). *Food Values in Europe*. L.; N.Y.: Bloomsbury Academic, 2019. P. 33–47. doi: 10.5040/9781350084803.0009.

Ying C. (ed.). *You and I Eat The Same: On the Countless Ways Food and Cooking Connect Us to One Another / With foreword by R. Redzepi*. Turku: Artisan, 2018. 216 p. (MAD Dispatches. Vol. 1).

Anthropology of Nutrition as a Meta- and Mega-Discipline: Food Practices, Global Challenges, and Image Construction

Oxana D. Fais-Leutskaya

Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences
32-A Leninskiy Av., Moscow, Russia
oxana-fais@yandex.ru

Alexander A. Novik

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera),
Russian Academy of Sciences
3 Universitetskaya Emb., St Petersburg, Russia
St Petersburg State University
11 Universitetskaya Emb., St Petersburg, Russia
njual@mail.ru

The review analyzes the modern problems of the anthropology of nutrition based on reports and discussions during the “Intercultural Communications and Traditional Culture. National Food is the Most Important Factor in Creating a Positive Image of the Country” conference in Tbilisi (May 2021). The study of food systems is one of the broadest and most “multi-disciplinary” research fields. Located at the “junction” of exact, humanities, and social disciplines, as well as theory and practice, science and production (agriculture, food industry and related areas: forestry, hunting, fishing, beekeeping, etc.), the anthropological study of nutrition has become a combination of all three: it focuses on the transformation of food systems under the influence of globalization processes, the semiotics of rural landscapes, the oppositions of everyday and festive cuisine, the commercialization of catering structure. The Tbilisi conference demonstrated the dynamics of the development of alimentary culture in large and small cities, rural areas, and the remote hinterland in various countries of Europe, Asia, and North America. The desire for group, ethnic or national self-identification and, at the same time, the desire to “integrate” into global trends have become the subject of detailed discussion and debate.

Keywords: anthropology of nutrition, traditional culture, national cuisine, constructivism, self-identification.

References

- Allen P., Sachs C., 'Women and Food Chains: The Gendered Politics of Food', Williams-Forsion P., Counihan C. (eds.), *Taking Food Public: Redefining Foodways in a Changing World*. New York: Routledge, 2012, pp. 23–40.
- Alonso González P., Parga Dans E., 'The "Terroirist" Social Movement: The Reawakening of Wine Culture in Spain', *Journal of Rural Studies*, 2018, vol. 61, pp. 184–196. doi: 10.1016/j.jrurstud.2018.04.014.
- Appadurai A., 'Gastro-politics in Hindu South Asia', *American Ethnologist*, 1981, vol. 8, no. 3: *Symbolism and Cognition*, pp. 494–511. doi: 10.1525/ae.1981.8.3.02a00050.
- Arutyunov S. A. (ed.), *Etnografiya pitaniya narodov stran zarubezhnoy Azii: opyt sravnitel'noy tipologii* [Ethnography of Nutrition of the Peoples of Foreign Asia: Experience of Comparative Typology]. Moscow: Nauka, 1981, 256 pp. (In Russian).
- Barthes R., *Système de la mode*. Paris: Editions du Seuil, 1967, 327 pp.
- Cirese A. M., 'Il Pane Cibo e il Pane Segno', Papa C. (a cura di), *Il Pane. Antropologia e Storia dell'Alimentazione*. Perugia: Electa Editori Umbri, 1992, pp. 29–33.
- Colombo E., Navarini G., Semi G., 'I contorni del cibo etnico', Neresini F., Rettori V. (a cura di), *Cibo, cultura, identità*. Roma: Carocci, 2008, pp. 78–96.
- Confluenze: Rivista di Studi Iberoamericani*, 2019, vol. 11, no. 1: *Comida y Migraciones*, 382 pp.
- Counihan C., 'Foreword', Siniscalchi V., Harper K. (eds.), *Food Values in Europe*. London: Bloomsbury Academic, 2019, pp. X–XII.
- Cusumano A., 'Culture alimentari e immigrazione in Sicilia. La piazza universale è a Ballarò', Mannia S. (a cura di), *Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio*. Palermo: Fondazione Ignazio Buttitta, 2012, pp. 121–142.
- Dickie J., *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*. London: Hodder & Stoughton, 2007, 384 pp.
- Dzaganian I. (ed.), *International Scientific Online Conference "Intercultural Communication and National Culture: National Food as a Means of Creating a Country's Image"*: A coll. of scientific papers. Tbilisi: Sukhumi State University Press, 2021, 398 pp.
- Food & Migration. Capire il nesso geopolitico nell'area Euro-Mediterranea*. Milano: Fondazione Barilla, 2019, 115 pp.
- Gachev G. D., *Mentalnosti narodov mira* [Mentality of the Peoples of the World]. Moscow: Eksmo; Algoritm, 2003, 541 pp. (In Russian).
- Herzfeld M., 'Le rifrazioni etnografiche ed epistemologiche dell'identità mediterranea', Albera D., Blok A., Bomberger C. (a cura di), *Antropologia del Mediterraneo*. Milano: Guerini Scientifica, 2007, pp. 250–263.
- Kan S., Mokhov S., 'Intervyu-diskussiya: "Death studies i zapadnaya antropologiya"' [The Interviewee Discussion "Death Studies and Western

- Anthropology”], *Arkheologiya russkoy smerti*, 2015, no. 1, pp. 10–30. (In Russian).
- Karper K., Afonso A. I., ‘Food Values in a Lisbon Urban Garden: Between Sabor, Saber, and the Market’, Siniscalchi V., Harper K. (eds.), *Food Values in Europe*. London; New York: Bloomsbury, 2019, pp. 17–32. doi: 10.5040/9781350084803.0008.
- Kosnik E., ‘Subsistence Farming in Styria, Austria’, Siniscalchi V., Harper K. (eds.), *Food Values in Europe*. London; New York: Bloomsbury, 2019, pp. 48–62. doi: 10.5040/9781350084803.0010.
- Leonini L., ‘Cibo, immigrazione e identità’, *Progressus: Rivista di Storia, Scrittura e Società*, 2015, no. 2, pp. 92–110.
- Lévi-Strauss C., ‘The Culinary Triangle, Counihan C., van Esterik P. (eds.), *Food and Culture: A Reader*, 2nd ed. New York: Routledge, 2008, pp. 36–43.
- Martynova M. Yu., Fais-Leutskaya O. D. (eds.), *Vkus Evropy: antropologicheskoe issledovanie kultury pitaniya* [A Taste of Europe: An Anthropological Study of Food Culture]. Moscow: Kuchkovo pole; Muzeon, 2020, 568 pp. (In Russian).
- Montanari M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Roma; Bari: Laterza, 2010, XII+224 pp.
- Montanari M., ‘Il linguaggio del cibo’, Montanari M. (a cura di), *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*. Bari: Laterza, 2021, pp. 6–8.
- Morrone A., Scardella P., Piombo L., *Manuale di Alimentazione Transculturale*. Cento, FE: Editeam, 2010, 140 pp.
- Paolini D., Seppilli T., Sorbini A., *Migrazioni e culture alimentari*. Foligno, PG: Editoriale Umbra, 2002, 82 pp.
- Pascali M., ‘Estetica ed etica del “cibo-senza cibo”’, *Quaderni di Sociologia*, 2017, no. 74, pp. 77–98. doi: 10.4000/qds.1705.
- Pavlovskaya A. V. et al. (eds.), *Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira* [The History of Food and Food Traditions of the Peoples of the World]: Proceedings of the I International Symposium, October 30–November 1, 2014. Moscow: Center for the Study of Interaction of Cultures Press, 2015, 432 pp. (In Russian).
- Pavlovskaya A. V. et al. (eds.), *Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira* [The History of Food and Food Traditions of the Peoples of the World]: Proceedings of the II International Symposium, October 29–31, 2015. Moscow: Center for the Study of Interaction of Cultures Press, 2016, 459 pp. (In Russian).
- Pavlovskaya A. V. et al. (eds.), *Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira* [The History of Food and Food Traditions of the Peoples of the World]: Proceedings of the III International Symposium, October 27–29, 2016. Moscow: Center for the Study of Interaction of Cultures Press, 2017, 447 pp. (In Russian).
- Pavlovskaya A. V. et al. (eds.), *Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira* [The History of Food and Food Traditions of the Peoples of the World]: Proceedings of the IV International Scientific and Practical Symposium, November 15–17, 2018. Moscow; Cheboksary: Novoe vremya, 2019, 475 pp. (In Russian).

- Pavlovskaya A. V. et al. (eds.), *Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira* [The History of Food and Food Traditions of the Peoples of the World]: Proceedings of the V International Scientific and Practical Symposium, November 12–14, 2020. Moscow: Novoe vremya, 2021, 525 pp. (In Russian).
- Pellegrini A., *The Unprejudiced Palate: Classic Thoughts on Food and the Good Life*, with introduction by M. Batali. New York: Modern Library, 2005, 272 pp. (Reichl R. (ed.), *Modern Library Food*).
- Pesteil Ph., ‘Svinovodstvo i myasnye delikatesa na Korsike: ot domashnego proizvodstva k simvolyu mestnoy identichnosti’ [Pig-Farming and Meat Delis in Corsica: From Household Production and Consumption to the Symbol of Local Identity], *Etnograficheskoe obozrenie*, 2019, no. 2, pp. 17–31. doi: 10.31857/S086954150004883-1. (In Russian).
- Prokofyeva I. T., Karachkova E. Yu. (eds.), *Vkus Vostoka: gastronomicheskie traditsii v istorii, kulture i religii stran Azii i Afriki* [Taste of the East: Gastronomic Traditions in the History, Culture and Religion of Asia and Africa]. Moscow: MGIMO-Universitet, 2018, 639 pp. (In Russian).
- Shayegan D., *Lo sguardo mutilato. Schizofrenia culturale: paesi tradizionali di fronte alla modernità*. Milano: Ariete, 2015, 218 pp.
- Smith A., MacKinnon J. B., *Plenty: One Man, One Woman, and a Raucous Year of Eating Locally*. New York: Harmony Books, 2007, 264 pp.
- Speck C., ‘Growing Together: Conspicuous Production and Quality Produce in Czech Community Gardens’, Siniscalchi V., Harper K. (eds.), *Food Values in Europe*. London; New York: Bloomsbury Academic, 2019, pp. 33–47. doi: 10.5040/9781350084803.0009.
- Steel C., *Hungry City. How Food Shapes Our Lives*. London: Vintage Books, 2013, 400 pp.
- Ying C. (ed.), *You and I Eat the Same: On the Countless Ways Food and Cooking Connect Us to One Another*, with foreword by R. Redzepi. Turku: Artisan, 2018, 216 pp. (MAD Dispatches, vol. 1).