

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ПО ЭТНОЛОГИЧЕСКОМУ ИЗУЧЕНИЮ ПИЩИ

2–8 июня 1996 г. на Кипре состоялась 11-я международная конференция по этнологическому изучению пищи. Инициативу Международного общества этнологии и фольклора Европы (SIEF) поддержали Интерколледж (Никозия), фирма «Левентис» и Ассоциация по народному образованию (обе – г. Агрос). В конференции участвовали 57 человек из 22 стран мира.

Тема конференции – «Пища и путешественник» – привлекла внимание к феномену передвижения в широком смысле этого слова. Это и путешествия, и миграции, и туризм. На пороге третьего тысячелетия произошли большие перемены в пищевом рационе многих европейских народов, поэтому внимание собравшихся акцентировалось также и на том, какие факторы – исторические, географические, социально-экономические, религиозные – оказали и все еще оказывают влияние на изменение традиционного питания.

Исторический экскурс, предпринятый рядом исследователей в далекое прошлое народов Европы, прояснил происхождение популярных сегодня продуктов питания и отдельных блюд, которые давно уже принято считать европейскими. На эту тему была сделана серия докладов, открывшаяся выступлением кипрского ученого Д е м е т р и о с а М и х а э л и д и с а (Никозия) «Питание жителей Древнего Кипра». По его словам, характер современной кухни киприотов во многом был определен длительным пребыванием острова в составе Римской империи и присоединением к Византии (395 г.). Это выступление дополнил критский ученый А н т о н и й К а ф а т о с (Ираклион), уточнивший место островного рациона питания в средиземноморской кухне.

Многие блюда, глубоко укоренившиеся в западноевропейской кухне, обязаны торговым связям ряда стран Пиренейского полуострова со странами Леванта, установившимися еще со времен арабской колонизации этих стран. И о а н н а М а р и я в а н В и н т е р (Утрехт) в докладе «Арабское влияние на европейскую кухню в период раннего средневековья» показала, как вместе с завоевателями в Европе появились незнакомые здесь ранее цитрусовые (лимоны, апельсины) и особенно специи (кардамон, имбирь, перец и другие экзотические продукты). Вместе с новыми продуктами пришли и новые способы приготовления блюд, но европейская кухня не подчинилась арабской, а творчески ассимилировала отдельные ингредиенты и рецептуру последней.

Приготовление хлеба традиционным способом до сих пор остается наиболее характерной чертой многих этнографических групп, проживающих в иноэтничном окружении. Это продемонстрировала Р а с т и с л а в а С т о л и ч н а (Братислава) в докладе «О питании словаков в Венгрии: на примере хлеба», сделанном на основе полевых исследований, проведенных ею в Венгрии среди словаков, проживающих там в виде нескольких анклавов. Особое внимание в нем уделялось сравнительному анализу терминологии основных компонентов, используемых при выпечке хлеба у словаков и венгров. Об устойчивости приготовления хлеба по традиционным рецептам в Израиле говорила Г а б р и э л ь Л а р к и (Иерусалим).

Л и н д а Д у м п е (Рига) в докладе «Кисломолочные продукты в Латвии: традиции и заимствования» отметила, что на расширение ассортимента молочных продуктов в республике повлияли долгие годы пребывания ее в составе СССР. Так, в меню латышей появились кавказский кефир и восточнославянская ряженка.

М и д х П и с к о р с к а - К о н в е й (Дублин) долгое время изучала инновации в питании по религиозным мотивам. Они явились темой ее доклада. Так, в Ирландии после 1950 г., когда на богомолье в Рим стали уходить многие ирландцы, широкое распространение получали макаронные изделия.

Во многих странах Западной Европы наблюдается некоторое возрождение национальной кухни. В Норвегии, например, на помощь специалистам давно уже пришли средства массовой информации. На телевидении более тридцати лет с большим успехом транслируется передача «ТВ – кухня». М о е Л и з а Э д в а р д с е н (Осло) рассказала, каким образом готовится передача, о роли ее ведущей, блестяще демонстрирующей достоинства норвежской еды. Доклад был существенно дополнен известной в Скандинавии ученой А с т р и Р и д д е р в о л д (Осло), сообщившей, что блюда эпохи викингов популяризируются не случайно. В стране создана специальная государственная программа, в рамках которой ведется мощная протекционистская политика в отношении прав отечественных потребителей.

Желание отведать то, что едят другие, давно уже стало поводом отправиться в другую страну. Со временем поток людей, предпринимающих дальнейшее путешествие, увеличился и оформился в виде организованного досуга и отдыха или туризма. Туристическая тема объединила ряд докладов. Центральным среди них стал доклад К о н р а д а К е с т л и н а (Вена) «Туризм, традиционная пища и система ценностей». Гораздо быстрее, чем иностранный язык или национальная одежда, традиционная, или «этническая», еда способствует общению между людьми, говорящими на разных языках. Пища – это своего рода этнический образ, с помощью которого турист знакомится с незнакомой ему страной. Еда является в определенной степени символом ее национальной или региональной идентичности. Однако Р е н е В а л с р и (Лунд) стала свидетельницей интересного парадокса: между тем, что предлагается туристам, и тем, что едят сами жители принимающей страны, существует некоторая разница. Туристу, как правило, предлагается «нейтральный» вариант под видом традиционной пищи. Такой вывод был сделан ею

в результате полевых исследований, проведенных в 1995 г. в трех различных областях Швеции: в Сконе, Варmlandе и Лапландии, которые и легли в основу доклада «Разный вкус: туризм и еда в Швеции». Его подтвердил и Курт Герруп (Умео), рассказавший о влиянии туризма на традиционное питание жителей Северной Швеции.

Интересные доклады были сделаны шотландскими учеными из Эдинбурга. В основу выступления Александра Фентона «Прием путешественников: шотландские традиции в прошлом и настоящем» легли записки иностранных путешественников последних двух столетий, сообщающих о своем пребывании в частных домах и гостиницах. Их ожидание увидеть что-то необычное или, наоборот, сомнение в возможности встретить что-либо интересное, как правило, уравновешивалось великолепным шотландским гостеприимством, о сохранении имиджа которого заботятся и современные туристические агентства. Не последнюю роль в этом играет национальная кухня. О разнообразии вкусной выпечки, предназначенной для посещающих страну, рассказала Хитер Холмс в докладе «Туризм в Шотландии и песочное печенье». Ее дополнила Уна Робертсон докладом «Апельсиновый мармелад – это подарок Шотландии миру», ставшим наглядным подтверждением того, как давно цитрусовые достигли Британских островов и стали неотъемлемой принадлежностью шотландской кухни.

Обязанность предоставить ночлег и накормить путника – это часть современного гостиничного сервиса, но и он имеет свою давнюю историю. Эстер Кишбан (Будапешт) показала это на примере Венгрии в докладе «Сельские гостиницы как локальные центры инноваций», обратившись к XIX столетию, когда крестьянство преобладало в общей массе населения. Для сравнения она привела следующие данные: в 1869 г. крестьянство составляло 75%, а в 1910 г. – 61% жителей страны. Именно на его долю выпали обустройство гостиниц и постоялых дворов различного типа, приобретение кухонного оборудования и приспособление его для быстрого обслуживания приезжих постояльцев. Еще больше информации о традиционном туристическом бизнесе содержалось в докладе Джудит Кнежи (Будапешт) «Сельское гостеприимство в Трансданубии (1698–1848): состав путников и провизии для путешественников». Особое внимание уделила она влиянию австрийской кухни на венгерскую.

Одна из проблем крупных городов – обслуживание огромной массы туристов, поток которых возрастает год от года. Каждая страна решает эту проблему по-своему. Эдит Хорандер (Вена) рассказала, как это происходит в австрийской столице. Для того, чтобы накормить всех желающих и угодить их вкусам, наряду с типично австрийской кухней, в меню которой входят знаменитые венские сосиски «буренвюрст» и пиво, существует стандартная «фаст фуд» (дословно: еда на скорую руку). Она включает блюда, типичные для многих стран: бутерброды, закуски, напитки, как правило, в законсервированном или замороженном виде, всегда готовые к употреблению. Но тот, кто хочет больше узнать о стране, начинает именно с дегустации австрийских блюд. Предлагаемое меню чрезвычайно разнообразно. Ему был посвящен доклад Гертруд Лиезенфельд (Вена) «Много и вкусно: австрийская кухня для туристов». Некоторый «ренессанс» в отношении венских блюд наблюдался в 1996 г., когда отмечалось 1000-летие Вены. Но несмотря на то, что они занимали почетное место на юбилейном столе венцев, преобладание в их повседневном меню иностранных продуктов питания, особенно пиццы и макаронных изделий из соседней Италии, было очевидно. Об этом сообщил Бернхард Гцофен (Вена) в докладе «История культуры на тарелке». Некоторые привычные сейчас для австрийцев продукты порой появлялись в Австрии нелегально. О путях их проникновения говорил ученый из Италии Оливер Мейнхард Мера: «Пограничная контрабанда сахара и сахарина в Северном, Восточном и Южном Тироле».

Привлекая туристов красотами родного края, жители принимающей страны демонстрируют свою приверженность к какому-либо блюду, популярному в определенной местности. В области Польских Татр до сих пор «очипек» – копченый овечий сыр – является непременным компонентом всех местных застолий и угощения для туристов, – рассказала София Шромба-Рис (Краков) в докладе «Локальная еда как символ культурной идентичности». Сохраняют поляки традиционные пристрастия к родной пище и за пределами Польши, особенно если им приходится эмигрировать в другую страну, например в Германию, – сообщила Лидия Рачни-Бартковяк (Сенден).

Миграционные (иммиграционные) процессы в странах Западной Европы оказывают большое влияние на традиционное питание как жителей принимающей страны, так и тех, кто по каким-либо, чаще всего политическим, причинам навсегда покинул свое отечество. Этой теме был посвящен ряд выступлений.

Так, доклад Ноклеби Берто (Кристиансэнд, Норвегия) был посвящен изменению традиционного питания под влиянием иммигрантов, рабочих из стран Юго-Восточной Азии, прибывших в небольшой (население 65 тыс. чел.) городок, где она проживает. В настоящее время число иммигрантов там уже значительно, что не могло не сказаться на питании местных жителей: в их меню появились вьетнамские и китайские блюда, больше стало употребляться восточных пряностей. А иммигранты стали привыкать к норвежской кухне: в приготовлении некоторых блюд, особенно из рыбы, можно обнаружить много общего. Подобные изыскания были сделаны Марит Экне Рууд (Осло) и обобщены в докладе «Пища как выражение самосознания пакистанских иммигрантов в Норвегии». Изменения в пище под влиянием иммиграции коснулись и Шотландии. Об этом говорила Рона Тальбот (Эдинбург).

В последнее время в скандинавские страны увеличился приток рабочей силы из Сирии, Турции, Ирака и Ливана. О пищевом рационе иммигрантов из Передней Азии рассказывалось в докладах их соотечественников, по разным обстоятельствам проживающих за рубежом. Об особенностях и перспективах традиционного питания ассирийских иммигрантов в Швеции сообщил Михал Абдалла (Познань). В основу его доклада легли полевые исследования, проведенные им среди ассирийских иммигрантов в Швеции. Для большего успеха и обеспечения достоверности материалов он применил вопросник на арабском

и шведском языках. Ответы показали, что практически все ассирийцы у себя на родине проживали в сельской местности, переезд на местожительство в города высокоразвитой страны в корне изменил их образ жизни и особенно питание. И все же, несмотря на это, большинство семей готовят домашний хлеб по традиционным рецептам. Помимо хлеба в пищевом рационе ассирийцев устойчиво сохраняются традиционные национальные продукты питания. Все меньше число их соблюдают предписания Православной Церкви. Среди опрошенных только 25% взрослых мужчин соблюдают посты. Правда, среди женщин отмечен больший процент постящихся, но в целом налицо отход от многих религиозных установок, особенно среди молодежи. Об аналогичных изменениях говорила также **Тайре Коктырк** (Упсала) в докладе «Традиционное питание турецких иммигрантов в Швеции». Постоянно живя в этой стране, она на примере своих соотечественников смогла проследить трансформацию прежней диеты. О влиянии иммигрантов на питание жителей Словакии сообщила **Сильвия Дилнбергерова** (Братислава), а на питание жителей бывшей Югославии – **Майя Година Голция** (Марибор).

Совершенно очевидно, что многие «старые» иммигранты США учли все возрастающий интерес вновь приезжающих к их национальной кухне. Этим объясняется столь широко развитая сеть закусочных, баров, кафе, не говоря уже о ресторанах, специализирующихся на обслуживании разных слоев американцев. Социологи объясняют этот феномен такими факторами, как необязательное знание английского языка, сравнительно легкое обучение этому виду бизнеса и небольшие кассовые вложения. **Хелен Тагирес** (Вашингтон), гречанка по происхождению, в докладе «Де ягненок?» рассказала, что греческие американцы продолжают выдерживать меню в традиционном средиземноморском стиле, не только подкрепивая этим оригинальность своей кухни, но и сохраняя самосознание в иноэтнической среде. Повышенный интерес к историческому прошлому среди потомков пионеров Нового Света наблюдается в одном из западных штатов США – в штате Юта. И это не случайно: в 1997 г. здесь было отмечено 150-летие прибытия первых поселенцев. В свете данного события возникла идея продемонстрировать характерные черты их культуры, включая традиционное питание. Об этом сообщили в своем выступлении **Джанет и Джей Андерсон** (Вашингтон) «Этническая политика, туризм и традиционная пища мормонов».

Дезинтеграция ряда стран социалистического лагеря привела к изменениям в политической, экономической и культурной жизни народов Западной и Восточной Европы. К концу столетия уже можно установить основные этапы изменения питания чешского народа, считает **Мирослава Лядвилова** (Прага). По ее мнению, они включают период до 1918 г., когда Чехословакия входила в состав Австро-Венгрии, период Чехословацкой республики – 1918–1938 гг., период оккупации страны нацистами – 1939–1945 гг. и период интеграции – после 1950-х годов до распада Чехословакии.

Россия с ее богатой традиционной кухней не является исключением. Распад бывшего Советского Союза повлек за собой либерализацию цен, что привело к падению уровня жизни значительной части населения и расслоению общества на «новых» и «старых» русских. В результате экономического кризиса и сокращения производства отечественных продуктов питания в ряде отраслей образовался вакуум, который поспешили заполнить предприимчивые люди. В страну буквально хлынули импортные продукты, причем зачастую без сертификата качества и соответствующего разъяснения на русском языке. Недостаточная информированность потребителя не позволяла ему сделать правильный выбор в группах продуктов, поступающих из-за рубежа. Продовольственная зависимость России бесспорна: только в 1996 г. удельный вес поставок импортных продуктов питания составил в общих ресурсах 54%. Характер современного питания русских, роль средств массовой информации в популяризации нетрадиционной кухни и другие вопросы были рассмотрены в докладе **Т.А. Ворониной** (Москва).

Доклады некоторых участников встречи были сделаны на стыке этнологии и медицины. Так, **Антоний Кафатос** рассказал об исследованиях, проведенных среди дошкольников, школьников и студентов Крита. Полученные результаты показали, что в связи с чрезмерным употреблением шоколада, кока-колы и чипсов, как наиболее дешевых и доступных, у этих групп населения наблюдается ряд показаний, ведущих к физическому истощению, раннему атеросклерозу и раковым заболеваниям. В докладе **Биргитты Брингеус** (Лунд) прозвучало предостережение от чрезмерного увлечения экзотической кухней во время путешествий в восточные страны. Отдельные блюда, наскоро приготовленные на улицах и в случайных кафе, не соответствуют санитарным нормам, что не раз приводило к вспышкам эпидемических заболеваний в европейских странах.

В дискуссии по докладам были вовлечены практически все участники конференции. Они охарактеризовали процесс «интернационализации» традиционной кухни как естественный и необратимый. Очевидно также стремление каждого народа сохранить наиболее рациональные и полезные блюда традиционной кухни: в этом видится залог выживания любой нации.

Местом проведения конференции стали несколько округов Кипра, благодаря чему приглашенные на встречу ученые смогли ознакомиться с самобытной культурой острова, а также с блюдами национальной кухни. Так, например, в Друзии они наблюдали процесс приготовления хлеба и крестьянского сыра «халлуми», в Агресе – приготовление «равиоли» (пельменей), а в Лимассоле – розовой воды и масла. Успеху проведения конференции в немалой степени содействовало то обстоятельство, что ее организацию возглавил известный этнограф **Никола Андиллис** (Никозия) – прекрасный знаток кипрской культуры. Благодаря ему встреча прошла почти в полевых условиях в тесном общении с местными жителями, в ознакомлении с их бытом и вековыми традициями.

Т.А. Воронина