

Детерминанты глобального кулинарного пространства

А.Б. РАХМАНОВ, доктор философских наук,
Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова, Москва.
E-mail: azrakhmanov@mail.ru

Автор рассматривает детерминанты влияния различных национальных кухонь в глобальном кулинарном пространстве. К ним относятся территория страны, численность населения, природное разнообразие, длительные традиции сословно-классового неравенства, наличие или отсутствие религиозных запретов на пищу, употребление в пищу продуктов, неприемлемых для части потребителей по эстетическим или моральным соображениям. На большом количестве примеров подробно анализируется обусловленность особенностей национальной кухни спецификой исторических форм социального неравенства у разных народов. Рассматривается явление кулинарно-классовой дисагрегированности, заключающееся в том, что разные классы одного и того же общества ориентируются на разные национальные кухни.

Ключевые слова: глобальное кулинарное пространство, детерминанты глобального кулинарного пространства, кулинарные державы, природная среда, социальное неравенство, классы, сословия, религиозные пищевые запреты

В своем исследовании глобального кулинарного пространства мы выявили иерархию: в мире есть кулинарные сверхдержавы (Италия, Япония, Китай), великие державы (Франция, США), средние (Индия, Испания, Таиланд, Мексика, Корея¹), малые (Вьетнам, Греция, Турция, Великобритания, Германия, Ливан, Аргентина) и сверхмалые кулинарные державы (Россия, Бразилия, Ирландия, Марокко и все другие страны). Эта иерархия была установлена на основе оценки влияния различных национальных кухонь на мировом рынке пищи, проявляющейся в количестве ресторанов этих кухонь в ведущих городах мира. Мы выявили также, что разные страны обладают неодинаковым «кулинарным суверенитетом», понимаемым как степень ориентации населения на собственную национальную кухню. Наше исследование опиралось на эмпирические данные за ноябрь 2015 г., но последующие замеры глобального кулинарного пространства подтвердили выявленную иерархию.

Полученные результаты ставят вопрос о том, что же определяет позиции национальных кухонь в глобальном кулинарном

пространстве, их потенциал влияния на самые разные страны и народы? Почему одни добиваются огромной популярности в мире и завоевывают миллионы поклонников за тысячи километров от своих стран, а другие оказываются во вторых ролях даже на своих территориях?

Система блюд любой кухни ориентирована на удовлетворение потребности в веществах, необходимых для поддержания жизнедеятельности людей в данных им географических и социально-экономических условиях.

В условиях нетоварного производства пища является не только полезной, но и обладает широким спектром благоприятных воздействий на органы чувств и воспринимается как вкусная, приятная, ароматная, радующая глаз, и потому аппетитная, вожделенная. Став индустриальным, массовым производством, кулинария теряет потребительские качества пищевых продуктов из-за целого ряда факторов (снижение степени свежести продуктов, воздействие низкой температуры и т.д.). А поскольку пищевая промышленность ориентирована на максимизацию прибыли и продаж в условиях высококонкурентной среды, неизбежно широкое использование практики обмана органов чувств потребителей с помощью имитаторов и усилителей вкуса, подсластителей, ароматизаторов, красителей и т.д. Глобализация создает всемирный рынок пищи, предлагающий потребителю широчайший выбор в условиях конкуренции национальных кухонь, вставших на путь индустриально-капиталистического развития.

Что определяет влияние национальной кухни?

Для достижения национальной кухней той или иной страны значительной влияния в глобальном кулинарном пространстве необходимо наличие шести предпосылок (детерминант).

Во-первых, это достаточно обширная территория страны, являющейся материнской для данной кухни (не менее 200–250 тыс. км²). Кулинарные сверхдержавы, великие, средние и малые державы обладали достаточно протяженной территорией, которая являлась вместилищем для богатства живой природы, пространством развертывания природного многообразия.

¹ Мы условно говорим о Корее как о кулинарном единстве.

Во-вторых, это высококодифференцированная природная среда страны. Для того, чтобы блюда данной национальной кухни обладали богатством вкусов и максимальной полезностью, страна должна располагать высоким уровнем видового разнообразия животного и растительного мира на единицу площади. Наилучшие возможности были у стран с разнообразным географическим рельефом, высоким плодородием почв, с теплым, мягким, относительно влажным климатом, имеющих выход к теплым морям (это предполагает изобилие рыбы и морепродуктов, более благоприятный климат, а также наличие постоянных водных коммуникаций, позволяющих обмениваться, среди прочего, и кулинарными достижениями). А суровый климат (слишком холодный или жаркий) исключает биологическое разнообразие, примером чему могут послужить Северная Евразия или Аравийский полуостров. Видовое разнообразие живой природы выступает как проявление высокой степени дифференциации природной среды и одновременно является результатом высококодифференцированной географической среды, которая становится предпосылкой для культивирования растений и животных, изначально не присущих этой территории.

Высокодифференцированная природная среда была важной детерминантой генезиса великих кухонь Италии, Японии, Китая, Франции и США, а также весьма влиятельных кухонь Индии, Турции, Таиланда, Кореи, Вьетнама. Страны с относительно суровым климатом, небогатым и однообразным растительным и животным миром, невысоким плодородием почв, не имеющие выхода к теплым морям (например, Великобритания, Германия, Россия,² Польша), не смогли создать кухни, которые претендовали бы на заметные позиции в глобальной кулинарии.

В-третьих, это наличие достаточно многочисленного населения страны (не менее 40–50 млн чел. в начале XXI в.). Это означает наличие большой массы работников, производящих весомое общественное богатство, часть которого может быть направлена на создание элитарных предметов потребления.

В-четвертых, это существование на территории страны на протяжении многих веков или даже тысячелетий обществ

² Россия очень богата своими просторами и полезными ископаемыми, но по видовому разнообразию живой природы на единицу площади она уступает Италии, Франции, США, Южной Америке, Китаю, Южной Африке и т. д.

с достаточно развитым способом производства и высоким уровнем социального неравенства, т.е. устойчивых традиций значительных сословно-классовых или классовых различий. Поясним этот тезис.

Одного лишь богатства природы для появления великой кухни мало: Индонезия, Малайзия, Филиппины, страны Центральной и Южной Африки не смогли создать национальных кухонь, которые завоевали бы заметные позиции в глобальном кулинарном пространстве потому, что в них классовое общество возникло относительно недавно. В обществах, где длительное время существовало сословно-классовое неравенство, львиная доля прибавочного продукта шла на создание элитарных, роскошных, высококачественных и разнообразных предметов потребления, в том числе пищи, для привилегированных слоев – монархов с их дворами, аристократии, позже – и буржуазии. Развитое социальное неравенство порождало, с одной стороны, богатую и изощренную кухню привилегированных слоев и, с другой – бедную и простую кухню социальных низов. Это случай Италии, Японии, Китая, Франции, Индии, Таиланда и т. д.

Влиятельные в глобальном кулинарном пространстве национальные кухни возникли на основе кухни главным образом привилегированных классов и сословий. С ростом производительных сил и совокупного богатства общества пища привилегированной элиты постепенно становилась доступной для все более широких слоев населения. Эта пища подается в наши дни в ресторанах, на нее ориентируются и домашние кухни. То, что мы знаем как итальянскую или китайскую кухню – это еда не простолюдинов, а привилегированных социальных групп Италии и Китая в прошлом.

Известный итальянский социолог и экономист Вильфредо Парето утверждал: «История – это кладбище аристократий» [2. Р. 409]. Я бы развил эту мысль так: аристократия умирает, а ее кулинария является бессмертной, так как аристократия передает свою элитную потребительскую культуру, включая высокую кухню, как эстафету приходящим на смену другим привилегированным группам, в первую очередь буржуазии.

В-пятых, это отсутствие религиозных запретов на разные виды пищи, главным образом, животного происхождения, ог-

раничивающих набор блюд и препятствующих влиятельности этой кухни. Например, ислам запрещает употребление свинины и алкоголя, индуизм – говядины, иудаизм – свинины, конины, морепродуктов и т.д. Заметим, что кухни всех стран (Индии, Турции, Ливана и т.д.), чьи религии накладывают ограничения на пищу, не вошли в пятерку наиболее влиятельных. Таковыми оказываются кухни, предполагающие использование максимально широкого спектра продуктов, всеядность, пищевой универсализм.

В-шестых, влиятельность кухни в глобальном кулинарном пространстве сдерживает употребление в пищу продуктов, которые для многих считаются неприемлемыми по моральным, культурным и эстетическим соображениям (например, лягушатины во французской и китайской кухне, собачатины – в корейской и китайской, конины – в татарской, узбекской и казахской, змей, насекомых – в кухнях многих азиатских и африканских народов и т.д.). Назовем эти продукты неконсенсусными.

Охарактеризуем ведущие кухни мира с точки зрения наличия или отсутствия выделенных нами шести детерминант их влиятельности в глобальном кулинарном пространстве.

Наличие всех шести детерминант обеспечило Италии и Японии огромный успех в глобальном кулинарном пространстве. Взлет популярности японской кухни в последние десятилетия обусловлен, на мой взгляд, среди прочего, глобальной интеллектуализацией экономики, т.е. растущим вытеснением физического труда умственным, связанным с этим распространением канонов здорового образа жизни. Это приводит к всемирному снижению потребности в высококалорийной и тяжелой мясной, жирной и мучной пище, что способствует интересу к японской кухне, основанной на использовании риса, рыбы и морепродуктов. Китайская кухня добилась огромного признания, несмотря на использование неконсенсусных продуктов – собачатины, насекомых, змей и т.д., что следует связать с ее исключительным разнообразием. Китайская кухня – это воистину мир кулинарных миров.

У двух великих кулинарных держав – Франции и США – отсутствует одна из детерминант – в первом случае используются неконсенсусные продукты (лягушки), во втором – нет многовековых традиций социально-классового неравенства.

В случае трех из пяти *средних кулинарных держав* отсутствует одна из детерминант: для индийской кухни характерны религиозные запреты, для тайской и корейской – неконсенсусные продукты.

У *малых кулинарных держав* отсутствуют одна или две детерминанты: во Вьетнаме используются неконсенсусные продукты, в Германии и Великобритании – недостаточно богатая и разнообразная природа, в Аргентине нет длительной истории социально-классового неравенства, а для Греции и Ливана характерны и малая территория, и небольшое население.

Для *сверхмалых кулинарных держав* также характерно отсутствие одной или нескольких детерминант успеха в глобальном кулинарном пространстве. В частности, основным препятствием для развития русской кухни, думается, стало относительно невысокое биологическое разнообразие исторического ядра территорий России.

Роль сословно-классового неравенства: правила и исключения

Изложенная систематика детерминант схематична, поскольку не учитывает удельный вес и влияние каждой из них. Попытаемся проанализировать более подробно значение самой важной, на мой взгляд, четвертой детерминанты – устойчивых и длительных традиций социального неравенства.

Италия. Ведущее положение в глобальном кулинарном пространстве итальянской кухни следует связать с весьма давним существованием на территории Апеннинского полуострова сословно-классового неравенства и, следовательно, богатой и изысканной кухни привилегированных социальных групп. Так, в романе Гая Петрония Арбитра «Сатирикон» на пиру у богатого вольноотпущенника Трималхиона, жившего во времена Октавиана Августа, подавали следующие блюда: черные и белые оливки, колбаски, винноягодник под соусом из перца и яичного желтка, овечий горох, говядину, почки и тестикулы, африканские фиги, матку неопоросившейся свиньи, лепешки, пироги, морскую рыбу, морского рака, гуся, краснобородок, свиное вымя, зайца, вепря, жареную целиком свинью, кровяные и жареные колбасы, дроздов, начиненных орехами и изюмом, пулярку и гусиные яйца, устрицы, улитки, финики, яблоки, виноград,

мучные изделия, фалернское вино и т.д. [3. С. 83, 90]. Так ели, безусловно, не крестьяне, а богатые рабовладельцы и близкие к ним социальные слои. Данные традиции воспроизводилась в Средние века и в Новое время.

Видный медиевист, итальянский философ и писатель Умберто Эко в романе «Имя розы» описывает обед в монастыре XIV в. в Северной Италии: кровавые колбаски, жаркое из дикой птицы, вымоченной в местном красном вине, поросенок, напшигованный крольчатинной, хлебцы Св. Клары, рис с миндальными орехами, запеканка с огуречной травой, фаршированные оливки, жареный сыр, баранина с острым перечным соусом, белая фасоль, сладости, вина и травяные настойки [4.С. 310]. Культивирование на территории современной Италии в течение более двух тысячелетий изысканной, роскошной пищи создало неслыханную палитру вкусов и предопределило доминирование итальянской кухни в современном мире. Аналогично объясняется влияние японской, китайской и французской кухонь.

США. Особый случай представляет собой американская кухня, поскольку история классового неравенства в Северной Америке является относительно недолгой, и эта кухня сформировалась недавно – в XX в. Однако США с начала XX в. – самая развитая, могущественная и богатая страна мира. Американское общество – это классическое капиталистическое общество, с соответствующим отношением ко всему, в том числе к пище и к питанию. Это обусловило возникновение американской кухни, индустрии быстрого питания, ставших воплощением капиталистического духа в кулинарии, своего рода кулинарным протестантизмом, если вспомнить о концепции протестантской этики М. Вебера.

В американской кулинарии приготовление и прием пищи отвечают императивам быстрого и эффективного насыщения, однородности, стандартности, рациональности (калькулируемости), контролируемости, т.е. того, что американский социолог Дж. Ритцер назвал «макдональдизацией». Помимо этого, американская кухня обладает гибкостью, эластичностью, конструируемостью – например, в ресторанах «Макдональдс» в Индии предлагают вегетарианские гамбургеры, в Японии – гамбургеры из морепродуктов и т.д. Американская кулинария напоминает американскую же архитектуру небоскребов – бедность линий

и форм при грандиозности, утилитаризме и функциональности. В этом смысле, например, гамбургер «Биг Мак» – это своего рода кулинарный Эмпайр Стейт Билдинг.

Американская кухня – это кухня тех, кто рассчитывает преуспеть, это кулинарный аналог так называемой американской мечты, ставшей в эпоху глобального капитализма всемирной идеей. Это кухня тех, кто видит в себе self made man, т.е. делового человека, сделавшего себя при нулевом или минимальном начальном капитале. В этом смысле визит в ресторан «Макдональдс» – это своего рода гастрономическая молитва агента капиталистических отношений богам бизнеса и обогащения. Поскольку современный мир движется в основном по рельсам капиталистического развития, вполне закономерно, что американская кухня оказалась востребованной во всех странах мира. При этом американский капиталистический класс ориентирован на более изысканную кухню, и потому в кулинарном пространстве США сильные позиции занимают итальянская, японская, французская и другие кухни.

Безусловно, американская кухня не сводится к фаст-фуду. Например, каджунская кухня создана своеобразным субэтносом американского народа – потомками франкоязычных жителей Канады, депортированных британцами в середине XVIII в. на территорию современного штата Луизиана. Столицей каджунской кухни является Новый Орлеан. Но по влиятельности она не может соперничать с кухней, которая обычно называется американской. Например, по состоянию на 02.04.2017 г. ресторанов американской кухонь было: в Нью-Йорке – 1910, Чикаго – 1066, Новом Орлеане – 515, тогда как ресторанов каджунской/креольской кухни в этих же городах – всего лишь 17, 10 и 181 соответственно [5].

Страны Латинской Америки. По нашим исследованиям, среди латиноамериканских кухонь наиболее влиятельными в мире являются (в порядке убывания) мексиканская, аргентинская и бразильская. А в кулинарном пространстве этого региона из местных кухонь наиболее популярны мексиканская, перуанская и аргентинская.

Особенности латиноамериканских кухонь во многом связаны с колониальным прошлым стран этого региона. До получения независимости странами Латинской Америки в 1810–1826 гг.

здесь правила представители испанской и португальской знати, ориентированные на испанскую, португальскую и французскую кухни, и их гастрономические вкусы препятствовали развитию местной высокой кухни. Латиноамериканские кухни начали формироваться после достижения независимости странами: бразильская отпочковалась от португальской, а мексиканская, перуанская, аргентинская и др. – от испанской. Поэтому у них было не так уж много времени, чтобы развить свое своеобразие, тогда как итальянская, японская, китайская, французская, испанская кухни формировались веками. Это и привело к тому, что латиноамериканские кухни оказались на территории континента в XXI в. несколько менее влиятельными, чем некоторые ведущие мировые. Кроме того, сильные позиции итальянской кухни в латиноамериканском кулинарном пространстве следует объяснить не только ее достоинствами, но и значительной иммиграцией итальянцев в XIX–XX вв. в Латинскую Америку, особенно в Аргентину.

Почему мексиканская, перуанская и аргентинская кухни более популярны в Латинской Америке, чем кухни других латиноамериканских стран? Почему им уступает бразильская кухня, хотя Бразилия и по площади, и по численности населения значительно превосходит прочие страны региона? На наш взгляд, отчасти это можно объяснить историческим прошлым, связанным с доколумбовыми цивилизациями. Накануне прихода конкистадоров на территории Южной Америки жили индейские народы, среди которых наиболее высокого уровня достигли майя, ацтеки и инки, до прихода европейцев имевшие не только довольно развитое сельское хозяйство и ремесло, но и обладали определенными кулинарными достижениями. Кулинарные традиции этих народов воспроизводились в колониальных Мексике и Перу, а после достижения независимости послужили основой для становления мексиканской и перуанской национальных кухонь. В отличие от этого, на территориях будущих Бразилии, Колумбии и Боливии индейские народы либо жили первобытным строем, либо находились на периферии протоклассовых цивилизаций и, следовательно, бразильская, колумбийская и боливийская кухня не опирались на мощные кулинарные традиции.

Более сильные позиции аргентинской кухни по сравнению с бразильской можно, на наш взгляд, объяснить особенностями формирования этих двух эмигрантских наций. В качестве основы для аргентинской и бразильской кухонь послужили не кулинарные достижения индейских народов доколониальной эпохи, а испанская и португальская соответственно. Испанская кухня была более богатой и изысканной, чем португальская – о чем говорят ее намного более сильные позиции в глобальном и латиноамериканском кулинарном пространстве. Кроме того, население Аргентины в основном состоит из потомков европейских эмигрантов, а в Бразилии немало потомков африканцев. Европейские мигранты приносили с собой кулинарные традиции сословно-классовых обществ, тогда как африканские – более простые кулинарные наклонности, связанные с бедными первобытными и протоклассовыми обществами.

Кулинарно-классовая дисагрегированность: русское дворянство и пассажиры «Титаника»

Рассматривая вопрос о связи высокой кухни с сословно-классовым неравенством, мы в целом ряде случаев обнаруживаем, что разные классы (слои) одного и того же общества ориентированы на разные национальные кухни. Наиболее привилегированные и богатые классы (слои) нередко предпочитают зарубежные кухни, предлагающие большой выбор роскошных и дорогих блюд, тогда как остальные (незнатные и небогатые дворяне, мелкая буржуазия и социальные низы) ограничены более простой и бедной национальной кухней. Назовем это явление кулинарно-классовой дисагрегированностью. Красочные примеры этого явления дает великая русская литература.

Согласно А. С. Пушкину, пища аристократа Евгения Онегина включала в себя французские вина, «roast-beef окровавленный», «трюфли», «Страсбурга пирог нетленный меж сыром лимбургским живым и ананасом золотым» [6. С. 17]. Степан Аркадьевич Облонский из «Анны Карениной» Л. Н. Толстого заказывает официанту в ресторане три десятка фленбургских устриц, кашу а-ля рюсс, суп прентаньер, рыбу тюрбо под густым соусом Бомарше, ростбиф, каплуна, пулард а лестрагон (курицу с пряными травами), маседуан де фрьюи (фрукты, облитые вином), сыр пармезан и вина (шампанское и шабли) [7. С. 34–37]. Как видим, Онегин

и Облонский, относящиеся к высшей аристократии Российской империи XIX в., были ориентированы в основном на французскую кухню с некоторыми английскими мотивами.

Н. В. Гоголь описал гастрономические практики незнатного и небогатого мелкого и среднего дворянства. В «Старосветских помещиках» главные герои употребляют блюда русской (и украинской) кухни – кашу, коржики с салом, пирожки с маком, с сыром, с капустой, с гречневой кашей, рыжики соленые, грибки с чабрецом, сушеную рыбу, желе, пастилу на меду и на сахаре, водку, кофе, кисель, молоко, узвар с грушами, варенье, фрукты, ягоды [8. Т. 2. С. 15–17]. Обед Собакевича в «Мертвых душах» выглядел так: водка, соленья, щи, няня (бараний желудок, фаршированный гречневой кашей, мозгом и ножками), ватрушки, индюк, фаршированный яйцами, рисом, печенкой, бараний бок с кашей, варенье [8. Т. 5. С. 102–104]. Собакевич критикует немецкую и французскую кухни за то, что они морят диетами, а французская еще и лягушек предлагает. Таким образом, он выступает не только как кулинарный патриот, но и как представитель низшего и среднего дворянства, для которого кулинарные пристрастия – повод выразить неприязнь (и зависть) к богатой знати, предпочитающей французскую кухню.

Вот пример кухни помещиков средней руки. Петр Петрович Петух (второй том «Мертвых душ» Гоголя) делает заказ своим поварам: «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там эдакого...» [8. Т. 5. С. 453–454].

Но все же родовитая русская знать тяготела к французской кухне, поскольку кухня русских мелких и даже средних помещиков была недостаточно роскошной и изощренной, предлагала недостаточно широкую гамму гастрономических удовольствий. Безусловно, определенное значение имела и гастрономическая мода, которая уже в XIX в. была всеевропейской.

Яркий пример кулинарно-классовой дисагрегированности мы обнаружим при анализе пищи пассажиров «Титаника». В первом классе корабля плыли в основном бизнесмены и близкие к ним буржуазные слои из США и Великобритании, во втором – значительная часть социальных низов в основном из Великобритании и США, в третьем – англо-ирландско-скандинавско-балканско-

арабские представители наиболее бедных социальных низов (низкоквалифицированные рабочие, крестьяне и т.д.) [9]. Благодаря сохранившимся меню трех классов мы можем судить о том, что ели пассажиры на обед 14 апреля 1912 г., накануне катастрофы. Обед пассажиров 1-го класса был очень богатым: закуски, устрицы, консоме «Ольга», крем-суп из ячменя, лосось с соусом муслин и огурцом, филе-миньон «Лили», соте из курицы по-лионски, фаршированные кабачки, ягненок под мятным соусом, жареная молодая утка под яблочным соусом, говяжье филе с картофелем шато, зеленым горошком, морковью в сливочном соусе, вареным рисом, отварным молодым картофелем, римский пунш, жареный голубь с кресс-салатом, винегрет из спаржи, фуа-гра с сельдереем, вальдорфский пудинг, персики в желе «шартрез», шоколадные и ванильные эклеры, французское мороженое. Гораздо более скромный обед пассажиров 3-го класса включал рисовый суп, хлеб, печенье, ростбиф с подливкой, сладкую кукурузу, вареный картофель, пудинг с изюмом под сладким соусом, фрукты. Пища пассажиров второго класса занимала промежуточное положение.

Пища пассажиров первого класса «Титаника» – роскошная, приготовленная из отборных, изысканных и дорогих продуктов с применением кулинарного труда высокой квалификации, представляла французскую кухню с некоторыми английскими интонациями. А кухня третьего класса, более простая, лишенная излишеств и не требовавшая высокого кулинарного мастерства, относилась к английской кулинарии. Это было обусловлено тем, что французская кухня в большей степени, чем английская, соответствовала канонам изысканной и богатой пищи, что было связано не только с более разнообразной природой Франции по сравнению с Великобританией, но и тем, что французская аристократия исторически была более многочисленной и богатой, чем английская. Поэтому Франция в большей мере, чем Великобритания или любая другая страна, сформировала потребительский стиль привилегированных классов Европы Нового времени.

Отзвуки такого отношения имущих классов к французской кухне широко распространены и в современном мире. Например, изысканные французские вина и коньяки стали неотъемлемой частью стола капиталистических классов всех стран

современного мира. В 2013 г. 49% китайских миллионеров в числе предпочитаемых алкогольных напитков назвали красное вино, особенно региона Бордо, 16% – виски, 12% – шампанское, 8% – коньяк, и лишь 15% были ориентированы на китайский алкоголь [10. Р. 23]. Французское вино Château Lafite-Rothschild было более популярно у них, чем элитная китайская водка Moutai [10. Р. 18].

Народы без аристократий и крестьянские кухни

Интересен пример кухонь народов Балтийского региона – финнов, эстонцев и литовцев, которые не пользуются значительной популярностью даже у себя на родине, не говоря уже о глобальном кулинарном пространстве. Сайт TripAdvisor.ru не выделяет эти кухни в отдельную категорию даже на территории этих стран. Латышская кухня, правда, имеет сильные позиции в своей стране, но практически неизвестна за ее пределами. Это объясняется малочисленностью этих народов, небольшой территорией (за исключением Финляндии), а также небогатой природой. Но, с моей точки зрения, большое значение имеет и то, что эти народы (за исключением литовцев) вплоть до XX в. хотя и жили в условиях сословно-классового неравенства, но в составе других государств, и у них собственные высокопривилегированные классы практически отсутствовали. В Финляндии высшие классы были представлены вначале шведским, потом русским дворянством и купечеством, на эстонских и латышских землях – вначале шведскими, немецкими, затем – русскими дворянами и купцами. Отсутствие у финнов, эстонцев и латышей своих монархов, аристократий и крупной буржуазии препятствовало возникновению высокой национальной кухни. Современная финская, эстонская и латышская кухня сформировалась на основе кулинарных традиций крестьян (и рыбаков), предполагавших создание простых блюд из недорогих продуктов и ориентированных на невзыскательные вкусы людей, занимавшихся тяжелым физическим трудом в условиях холодного климата. Если быть точным, это кухни зажиточных крестьян.

У народов Поволжья – чувашей, мордвы, марийцев, удмуртов – также не было аристократии, и потому их кулинарные системы являются простонародно-крестьянскими. Типичное блюдо такой кухни – чувашская колбаса шыртан.

Особняком стоит литовская кухня. В Средневековье у литовцев были свое государство и своя аристократия. Но в 1569 г. Великое княжество Литовское объединилось с Польшей в Речь Посполитую, где малочисленная и бедная литовская знать оказалась в роли младшего партнера более многочисленной и богатой польской. В результате происходила полонизация литовского дворянства, в том числе и кулинарная. Литовская знать переориентировалась на польскую и на французскую кухню. А собственно литовская кухня также развивалась как крестьянская.

У татар, как и у литовцев, в прошлом были свои государства и аристократия. Однако после включения в Московское государство произошла ассимиляция татарской знати – как известно, многие русские дворянские роды восходят к татарским аристократам, которые, становясь русскими дворянами, обращались к высокой русской кухне, а позже – и к французской. Собственно татарская кухня развивалась как кухня зажиточных крестьян, мелких и средних купцов. Ее представляют хорошо известные современному российскому потребителю чак-чак, эпочмаки, перемечи и казалык.

Кухня северокавказских народов также не завоевала большой популярности в глобальном кулинарном пространстве, что объясняется не только малочисленностью этих народов, ограниченностью их территории и относительным однообразием природы, но и тем, что они до включения в состав Российской империи находились на стадии предклассового или раннеклассового общества и не обладали многочисленными и богатыми аристократиями, в связи с чем кухни этих народов остались кухнями небогатых и простых людей. Яркий пример северокавказской кухни – осетинские пироги.

Рестораны кухни волжских и северокавказских народов сайт TripAdvisor.ru не рассматривает в качестве отдельной категории учета, фиксируя их в составе ресторанов русской кухни, что, конечно, говорит об их ограниченной популярности в самой России.

Еврейская кухня интересна тем, что она присутствует во многих городах мира, но нигде, кроме Израиля, не пользуется значительным влиянием. Например, по состоянию на 27.03.2017, ресторанов еврейской (израильской) кухни было: в Нью-Йорке – 39,

в Лондоне – 19, в Москве – 37, тогда как итальянских соответственно 1104, 1859 и 1250, японских – 503, 584 и 969, французских – 268, 567 и 213 [5]. Для евреев из-за особенностей их истории в течение последних двух тысячелетий было характерно отсутствие аристократии. Выходцы из еврейской среды, превращаясь в крупных коммерсантов или видных деятелей культуры, ассимилировались и переходили на гастрономические вкусы окружающих крупных европейских наций – итальянскую, французскую, немецкую, русскую и другие кухни. В связи с этим еврейская кухня сложилась как кухня небогатых ремесленников, торговцев и корчмарей, и она, как и кухни крестьянских народов, является простой и небогатой. Ограничению ее влияния способствовали и присущие ей религиозные запреты на ряд продуктов.

Специфическое взаимодействие природных и социально-классовых детерминант рассмотрим на примерах грузинской и белорусской кухонь. В России и в странах СНГ грузинских ресторанов намного больше, чем белорусских. Например, в Москве, по состоянию на 28.03.2017, сайт TripAdvisor.ru фиксировал 79, в Санкт-Петербурге – 63, в Новосибирске – четыре грузинских ресторана, и ни одного белорусского. Даже в Минске работали три грузинских ресторана, тогда как белорусские отсутствовали [5], хотя по площади и численности населения Грузия заметно уступает Белоруссии.

Большой успех грузинской кухни, на мой взгляд, обусловлен двумя факторами. Во-первых, в Грузии более мягкий климат, ее природа многообразнее и, следовательно, дает больше природных даров, выступающих как сырье для блюд национальной кухни. Во-вторых, белорусские земли в течение многих веков находились под властью польской и русской знати (с XIX в. – и буржуазии), тяготевшей к своим национальным кулинарным традициям, а также к западноевропейской кухне, поэтому высокая белорусская кухня так и не сформировалась. Немногочисленное белорусское дворянство либо полонизировалось, либо обрусело – и в кулинарном смысле тоже. Белорусская кухня – это крестьянская кухня с ее скромностью и простотой. В отличие от этого на территории Грузии и после ее вхождения в состав Российской империи доминировала грузинская знать, создавшая относительно богатую и изысканную кухню. Это и обусловило признание грузинской кухни в России и на всем постсоветском

пространстве. Вместе с тем грузинская кухня малоизвестна за пределами бывшего СССР, так как по всем детерминантам уступает ведущим глобальным кухням. Одна из причин – грузинская знать, несмотря на свою многовековую историю, всегда была малочисленной и бедной по сравнению с аристократиями Италии, Японии, Франции и других стран.

Таким образом, национальные кухни, опирающиеся на крестьянские и простонародные кулинарные традиции (прибалтийские, белорусская, татарская, чувашская, еврейская и т.д.), к сожалению, едва ли могут рассчитывать на большой успех в глобальном кулинарном пространстве. Крестьянские кухни ориентированы на тех, кто занимается физическим трудом, и основаны на потреблении тяжелой пищи (мясного, мучного, жирного), поэтому являются очень калорийными. Это препятствует их популярности в современных условиях, когда широко популяризируются каноны здорового питания. По этим причинам крестьянские кухни не могут соперничать с ведущими кухнями глобального кулинарного пространства и обречены занимать строго определенные гастрономические ниши, функционируя в основном в рамках кулинарных практик соответствующих народов, а также в системах локального туризма.

Интересные процессы происходили в кулинарии в СССР. В соответствии с принципами социалистического общества в СССР доминировали стратегии потребительского и кулинарного эгалитаризма, что привело к упрощению кулинарных традиций и забвению многих достижений высокой русской кухни. Конечно, это потеря, но она была закономерной в условиях, когда приходилось решать задачу искоренения голода в огромной стране, что предполагало обеспечение всех членов общества простой пищей, лишенной гастрономических изысков. И эта задача была решена после 1950-х гг. Характерно, что в СССР столовые сильно потеснили рестораны. Возникла советская кухня с ее простыми и немудреными блюдами. Любопытно, что одним из самых престижных праздничных блюд для советского человека стал шашлык – блюдо, заимствованное у крымских татар, народа, располагавшего в прошлом немногочисленной и небогатой аристократией и, следовательно, не самой богатой кухней. После 1991 г. российское общество вновь становится обществом глубокого социального неравенства, и высокая кухня

возвращается. Воскрешаются, подвергаясь переосмыслению, кулинарные традиции русской аристократии, на территорию России устремляются элитарные кухни со всего мира. Рестораны берут реванш над столовыми. При этом происходит ухудшение качества пищи основной массы населения.

Итак, предпосылки достижения национальной кухней значительного влияния в глобальном кулинарном пространстве таковы: обширная территория, значительная численность населения, высокодифференцированная природная среда, длительная история богатой и многочисленной аристократии и/или буржуазии, а также отсутствие религиозных пищевых запретов и неконсенсусных продуктов. Предпринятая нами попытка анализа детерминант глобального кулинарного пространства является сугубо предварительной и выступает скорее как приглашение к размышлениям над поставленной проблемой, чем ее окончательным решением. В рамках нашего исследования остается немало нерешенных проблем, и предложенная объяснительная схема нуждается в дальнейшей конкретизации, уточнении, в выяснении веса каждой из детерминант.

Литература

1. Рахманов А. Б. Глобальное кулинарное пространство и гастрономические стратегии городов России // ЭКО. – 2017. – № 3. – С. 91–103.
2. Pareto V. Compendio di sociologia generale. Torino: Einaudi Editore, 1978.
3. Петроний Гай Арбитр. Сатирикон. – М.: Вся Москва, 1990.
4. Эко У. Имя розы. – М.: Фолиант, 1993.
5. Трипадвизор. Россия // URL: // <http://www.tripadvisor.ru/> (дата обращения: 02.04.2017).
6. Пушкин А. С. Собрание сочинений в 10 томах. Т. 4. – М.: Государственное издательство художественной литературы, 1960.
7. Толстой Л. Н. Анна Каренина. – М.: Наука, 1970.
8. Гоголь Н. В. Собрание сочинений в шести томах. – М.: Государственное издательство художественной литературы, 1959.
9. Рахманов А. Б. Катастрофа «Титаника»: социально-классовая структура и шансы на спасение // Вестник Московского университета. Серия 18. Социология и политология. – 2016. – № 2. – С. 62–82.
10. The Chinese Millionaire. GroupM Knowledge-Hurun Wealth Report 2013. Shanghai: Hurun Research Institute, 2013.