

Палаткин Владимир Владимирович

Palatkin Vladimir Vladimirovich

аспирант кафедры культурологии  
Астраханского государственного университетаPhD Student, Cultural Studies Department,  
Astrakhan State University**ФЕНОМЕН АЛИМЕНТАРНОЙ  
КУЛЬТУРЫ: ПОНЯТИЙНЫЙ АНАЛИЗ****THE PHENOMENON OF ALIMENTARY  
CULTURE: A CONCEPTUAL ANALYSIS****Аннотация:**

*В статье отмечается, что регламентация производства и потребления пищи у разных этносов и конфессий всегда были важными составляющими их общей культуры. Дифференциация могла происходить по гендерному, статусному, социальному, возрастному, сезонному, географическому признакам. С древних времен человечество создавало среду культуры питания. Это вписано в общую культурную систему особыми способами, так называемыми культурными кодами. Технологии приготовления и подачи пищи выходят за рамки частной профессии и становятся публичным действием, будучи частью фестивалей, симпозиумов, выставок, соревнований кулинарного мастерства. Увеличивается востребованность гастрономического туризма, который как знакомит с кухней разных территорий, этносов, так и способствует их распространению. Все это свидетельствует о том, что пища рассматривается не только как способ удовлетворения биологической потребности, но и как феномен культуры. В работе анализируются термины, которые характеризуют аспекты сферы приготовления и употребления еды, и обосновываются преимущества понятия «алиментарная культура».*

**Ключевые слова:**

*питание, система питания, история питания, гастрономия, кулинария, пища, пищевой код, алиментарная культура.*

**Summary:**

*The research notes that the regulation of food production and consumption among different ethnic groups and denominations has always been an important component of their common culture. Differentiation could occur depending on gender, status, social, age, seasonal, and geographical characteristics. Since ancient times, humankind has created a food culture environment. It fits into the culture system in special ways, the so-called cultural codes. Cooking and food serving technologies go beyond the private profession and become a public action as a part of festivals, symposia, and exhibitions of culinary arts competitions. There is a growing demand for gastronomic tourism which not only introduces the cuisine of different geographic zones and ethnic groups but also contributes to their distribution. All this suggests that food is regarded as both a way to meet biological needs and a cultural phenomenon. The study analyzes the concepts relevant to food production and consumption and substantiates the benefits of the term 'alimentary culture'.*

**Keywords:**

*nutrition, food system, food history, gastronomy, cooking, food, food code, alimentary culture.*

**Введение.** Для современного общества пища не просто предмет питания, она служит частью конструкции культуры, выраженной в коллективном воображении, отражающей предпочтения различных слоев населения, представителей этносов и религий. Это проявляется в возрастании интереса к сфере питания. Данный процесс можно проследить в увеличении количества книг, телевизионных передач, интернет-ресурсов, которые не только раскрывают секреты в области технологии приготовления пищи, но и касаются истории возникновения блюд, особенностей их приготовления в разных культурах, способов подачи и ритуалов употребления.

Пища является своеобразным средством формирования человека, его образа, самочувствия, статуса, места в социуме. Либерийская поговорка гласит: «Если видишь счастливых людей, спроси, кто их повар», русская: «Скажи, что ты ешь, и я скажу, кто ты», французская: «И слепой голубь находит зерно». Народное творчество, которое выразительно подчеркивает значение пищи в жизни человека, позволяет найти ответы на ряд существенных вопросов, связанных с принципами функционирования традиционных культур. Это открывает перспективы в осознании универсальной природы объектов алиментарного культурного наследия, что повышает важность исследования алиментарной культуры в построении политики государства в области здоровьесберегающих технологий, пищевой безопасности и других важных аспектов, связанных с пищевой сферой.

Сегодня наблюдается становление алиментарной культуры, которая начинает выступать как самостоятельное гуманитарное знание о сфере питания, воспроизводит общую логику развития исследований культуры повседневности. Трактовка термина «алиментарная культура» представлена несколькими вариантами:

- «процесс потребления пищи» [1];
- «метафорические параллели пищевой культуры, сближающие ее с другими сферами культуры (гендер, секс, картина мира и т. д.)» [2];

- «базовая часть любой этнической или национальной культуры, представляет собой систему культурных кодов, вокруг которых выстраиваются и остальные части культуры» [3];
- культура производства и потребления пищевых продуктов [4].

**От понятия гастрономии к алиментарной культуре.** Еда сопутствует абсолютно всем узловым точкам жизнедеятельности человека. Например, праздники, религиозные обряды, свадьбы, похороны, новоселье сопровождаются ритуалами принятия пищи, которые основываются на традиционном наборе продуктов питания, обычаях их приготовления, способах употребления. Этническая специфика отношения к пище и ее потреблению определяет «культурный потенциал еды как процесса, который способен стать основой диалога представителей разных культур и конфессий. Совместное принятие пищи (трапеза) всегда было актом консолидации и идентификации индивидов как некой общности» [5]. Питание является, с одной стороны, национальной или ментальной кулинарной традицией, с другой – оценочно-сравнительной характеристикой, которая регулирует сферу потребления и производства пищи. В ракурсе нашего исследования культура пищи включает кулинарную (гастрономическую) культуру, культурные пищевые (гастрономические, едовые) предпочтения, культуру принятия пищи и пищевую (кулинарную, едовую, гастрономическую) рефлексивность.

Знаменитый гастроном Ж. Брилья-Саварен охарактеризовал кулинарную культуру как гастрономию – научную дисциплину, «которая исследует отношения между культурой и едой» [6]. Он подчеркивает, что гастрономия – это вкус хорошей здоровой еды, красивая подача, приятная организация питания, а также порядок и система приготовления. При этом в Америке концепция еды, кухни и гастрономии трактуется следующим образом: гастрономия включает в себя хорошую еду и искусство еды и отражает кулинарные традиции, связанные с определенными регионами [7].

В 1801 г. французский писатель Ж. Бершу определил гастрономию как «страсть к хорошей еде, гигиенически безопасно и хорошо приготовленной, вкусной кухне, соответствующему способу приготовления и подачи блюд» [8]. В Германии гастрономия считается «изобразительным искусством кулинарии» [9]. В шведской культуре она описывается как «искусство кулинарного творчества» [10].

В работах турецких ученых отмечается, что «гастрономия – отрасль науки, изучающая эстетику в еде и питье, а также поиск красоты и качества. В широком смысле гастрономия является областью, которая исследует отношения между культурой народов и пищей, которую они потребляют, это также касается области знаний, связанных с человеческой жизнью и едой» [11].

В англоязычной литературе термин «гастрономическая культура» не получил массового распространения. Он скорее выступает синонимом такой категории, как «кухня». Тем не менее это понятие часто встречается в испаноговорящих странах, где имеет утилитарный смысл: собрание кулинарных рецептов [12].

Таким образом, гастрономия рассматривает отношения между культурой и едой и определяется как искусство и наука о еде. Понятие гастрономической культуры применимо ко всем видам пищи. За пределами этой культуры остаются лишь современные арт-практики, использующие пищу как исходный материал для создания художественных артефактов.

На формирование культуры питания страны влияет история. Давние исторические связи играют важную роль при оценке национальной кухни. Например, история России богата пропитана взаимодействием с европейскими, тюркскими, азиатскими культурами, что, конечно, отразилось и на системе питания (пельмени, манты, бёрги, юфаш, хинкали – вариации блюда, представленные в разных кухнях внутри государства).

В отечественной традиции в гуманитарных исследованиях пищи при характеристике социокультурной обусловленности пищевых привычек прочно закрепилось понятие «культура питания». Термин вошел в научный обиход во многом благодаря деятельности этнографов, что определило как содержание категории, так и границы ее применимости. Она кажется достаточно универсальной и популярной в исследованиях, хотя связана с общей характеристикой пищевых привычек народа, т. е. является этнографическим описанием.

Из этнологии идет и другое понятие, введенное С.А. Арутюновым, – «система питания этноса». Она включает в себя набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных дополнительных компонентов (приправ и специй), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приемом пищи» [13].

Категория «система питания» описывает отдельный пласт явлений, связанных с пищей, но, как и понятие «культура питания», относится к эмпирическому уровню, не затрагивающему аспект причин возникновения и форм бытования той или иной пищевой практики. Вместе с тем сущность пищи как феномена культуры должна обнаруживаться скорее в области смыслов, ценностей и представлений. Описательный подход оставляет пищу в границах биологического и физиологического явления либо фиксирует ряд конкретных изменений, выстраивая диахронический срез пищевых привычек.

Между указанными понятиями существуют отношения взаимодополнения. При этом культурная обусловленность является в данном случае факультативным элементом содержания категории, но не ее ядром.

В рамках *foodstudies* получило распространение понятие *foodways*. Термин был введен в 1970-е гг. фольклористами и позволял дистанцироваться от конкретных реалий пищи в пользу поиска общих закономерностей. Среди дефиниций, предлагаемых разными авторами, заслуживает внимания определение Дж. Андерсона, согласно которому под этой категорией понимается «целостная взаимосвязанная система представлений о пище, ее оценки, получения, распределения, сохранения, приготовления, потребления, разделяемая всеми членами определенного общества» [14].

Открывая возможность для междисциплинарного исследования пищи, понятие *foodways* оказывается слишком широким, не отражающим содержание рабочего термина. Показателем его методологической и терминологической неустойчивости служат публикации журнала *Food and Foodways*, охватывающие объемный круг вопросов, единственным общим знаменателем которых является пища. Отчасти названная категория подразумевает гастрономическую культуру, однако это лишь фрагментарные включения. В ее дефиницию входят как культурные аспекты пищи, так и экстракультурные, без дифференциации.

Параллельно в 70-х гг. прошлого столетия употреблялся термин «кулинарная история», под которым понимают всю историю питания: от появления продуктов в жизни человека до их переработки, способов приготовления и подачи, традиций и ритуалов потребления. При этом отсутствует специфичность данной категории как научной дисциплины. Какой спецификой, какими методологическими основами и методическими подходами она должна обладать, Е. Мессер, В. Хабер, Дж. Тумр и Б. Уитон, выдвинувшие этот термин, не смогли четко определить [15]. Понятие «кулинарная история» ограничивает смысловое поле исследуемого феномена так же, как кулинария связана с приготовлением пищи, а не с единой системой ее производства и потребления.

Термин «алиментарный» (от лат. *alimentum* – ‘продукты, пища’) традиционно используется в медицинской области и относится к питанию (продовольственный, съестной, питательный) и обмену веществ [16]. В связи с этим именно в медицине встречаются устойчивые сочетания слов с компонентом «алиментарный»: «алиментарный путь», «алиментарное ожирение», «алиментарный маразм», «алиментарный гастрит», «алиментарный фактор», «алиментарное истощение».

В психологии термин «алиментарный» связывают с понятием «поведение»: «алиментарное поведение – одна из сторон жизнедеятельности человека, имеющая важнейшее экологическое значение для сохранения здоровья и работоспособности. Оно включает ряд сложных актов, среди которых главными являются поставки, выбор и потребление пищи» [17].

Пищевое поведение как «совокупность поведенческих действий человека, являющихся неотъемлемой составляющей его образа жизни, направленных на выбор пищи, условия и режим приема пищи для удовлетворения физиологических, психологических и социально-экономических потребностей» [18] зависит от психофизиологических особенностей, семейных традиций, национальных обычаев, социально-культурных факторов и этических ценностей. Это дает основание рассматривать термин «алиментарный» в контексте культуры, которую мы трактуем как «достаточно сложное, размытое и одновременно разнообразно дефинируемое понятие... <так как> сама культура многогранна и имеет ярко выраженную двойственную природу. Одна часть культуры представляет постоянную матрицу, так называемый культурный код, который транслируется на уровне коллективного бессознательного. Именно он представляет собой набор определенных стереотипов и ритуалов, культурное ядро любой национальной и этнической культуры, который гарантирует ее стабильность. Вторая сторона культуры – это способность динамично развиваться, постоянно изменяться...» [19, с. 229–230]. Культура охватывает все, что человечество добавляет к природе. Поскольку категория «алиментарная культура» еще не достаточно глубоко исследована, мы рассмотрели употребление в научном дискурсе близких к ней терминов.

Из всех анализируемых нами понятий мы предпочитаем обращаться к термину «алиментарная культура», введенному в научный оборот в России С.Н. Якушенковым [20], чтобы выйти из обыденных смыслов категории «гастрономия», которые чаще всего связаны с продуктовым магазином. Кроме того, в англоязычных, испанских и французских научных традициях этот термин наиболее распространен.

**Заключение.** Можно сделать вывод, что алиментарная культура представляет собой культуру потребления и производства пищи – базовую часть этнической или национальной культуры, функционирующую в обществе через систему пищевых кодов, включающих общие принципы, которые определяют многообразие вариантов системы питания (приготовления и потребления пищи), а также обуславливают механизмы смыслопорождения в сфере питания. Изучение алиментарной культуры позволяет рассматривать пищу не только как элемент материальной культуры, но и как некое ценностное поведение. Такая трактовка конструкта «алиментарная культура» обеспечивает преодоление методологической разобщенности, а также комплексное структурированное описание целостной системы питания как особого феномена культуры.

Таким образом, исследование алиментарной культуры через пищевой код поможет выявить общие оппозиции в бытовании питания и универсальные символические значения. Экзистенциальные, социальные, культурные смыслы обретают символическое выражение именно в еде. Здесь пролегают различия между пищевым кодом и алиментарной культурой. В отличие от кристаллизованной системы смыслов, которой является пищевой код, алиментарная культура представляет собой не раз и навсегда заданный корпус значений, а постоянно изменяющийся и подтверждаемый.

### Ссылки:

1. Hymen G. *Making a Man: Gentlemanly Appetites in the Nineteenth-century British Novel*. Athens, 2009.
2. Schoenfeldt M.C. *Bodies and Selves in Early Modern England: Physiology and Inwardness in Spenser, Shakespeare, Herbert, and Milton*. Cambridge, 1999. 198 p.
3. Якушенков С.Н., Сун Цзе. Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2015. № 4. С. 247–253. <https://doi.org/10.21672/1818-510x-2015-45-4-247-253>.
4. Сун Цзе. Вино в социокультурном ландшафте России и Китая : дис. ... канд. ист. наук. Астрахань, 2016. 234 с.
5. Антюхина А.В. Еда как форма культурной идентификации [Электронный ресурс] // Концепт : научно-методический электронный журнал. 2015. Т. 8. С. 246–250. URL: <https://e-koncept.ru/2015/65050.htm> (дата обращения: 11.03.2019).
6. Brillat-Savarin J.A. *The Physiology of Taste*. L., 2009. 220 p.
7. Gürsoy D. *Gastronomi Tarihi*. İstanbul, 2014.
8. Cit. ex: Santich B. *The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training* // *International Journal of Hospitality Management*. 2004. Vol. 23, iss. 1. P. 15–24. [https://doi.org/10.1016/s0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/s0278-4319(03)00069-0).
9. Ibid.
10. Ibid.
11. Batu A., Batu H.S. *Historical Background of Turkish Gastronomy from Ancient Times until Today* // *Journal of Ethnic Foods*. 2018. Vol. 5, iss. 2. P. 76–82. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.05.002>.
12. Etcheverria O., Fumey G. *Atlas mundial de cocina y gastronomía*. Madrid, 2008 ; Jorda M.J. *Diccionario práctico de gastronomía y salud*. Madrid, 2011 ; Leikis M. *Diseño de espacios para gastronomía*. Buenos Aires, 2007.
13. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии / отв. ред. С.А. Арутюнов. М., 1981. 256 с.
14. Cit. ex: *The Taste of American Place: A Reader on Regional and Ethnic Foods* / ed. by B.G. Shortridge, J.R. Shortridge. Lanham, 1998. P. 122.
15. *Culinary History* / E. Messer, B. Haber, J. Toomre, B. Wheaton // *The Cambridge World History of Food* / ed. by K.F. Kiple, K.C. Ornelas. Vol. II. N. Y., 2000. <https://doi.org/10.1017/cho19780521402156.026>.
16. Алиментарный // *Словарь иностранных слов* / сост. Н.Г. Комлев. М., 2006.
17. Кассиль В.Г. *Пищевое поведение в онтогенезе*. Л., 1990. 120 с.
18. Закревский В.В., Копчак Д.В. Нарушения пищевого поведения как фактор риска развития заболеваний «цивилизации» // *Здоровье – основа человеческого потенциала: проблемы и пути их решения*. 2013. Т. 8, № 1. С. 378–380.
19. Романова А.П. Культурная безопасность и страх перед Чужим // *Каспийский регион: политика, экономика, культура*. 2013. № 2. С. 228–237.
20. Якушенков С.Н., Сун Цзе. *Указ. соч.*

### References:

- 'Alimentary' 2006, in NG Komlev (comp.), *Dictionary of Foreign Words*, Moscow, (in Russian).
- Antyukhina, AV 2015, 'Food as a Form of Cultural Identification', *Kontsept: nauchno-metodicheskiy elektronnyy zhurnal*, vol. 8, pp. 246-250, viewed 11 March 2019, <<https://e-kon.ru/2015/65050.htm>>, (in Russian).
- Arutyunov, SA (ed.) 1981, *Ethnography of the Nutrition of the Peoples of the Countries of Foreign Asia: Comparative Typology*, Moscow, 256 p., (in Russian).
- Batu, A & Batu, HS 2018, 'Historical Background of Turkish Gastronomy from Ancient Times until Today', *Journal of Ethnic Foods*, vol. 5, iss. 2, pp. 76-82, <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.05.002>.
- Brillat-Savarin, JA 2009, *The Physiology of Taste*, London, 220 p.
- Etcheverria, O & Fumey, G 2008, *Atlas mundial de cocina y gastronomía*, Madrid, (in Spanish).
- Gürsoy, D 2014, *Gastronomi Tarihi*, İstanbul, (in Turkish).
- Hymen, G 2009, *Making a Man: Gentlemanly Appetites in the Nineteenth-century British Novel*, Athens.
- Jorda, MJ 2011, *Diccionario práctico de gastronomía y salud*, Madrid, (in Spanish).
- Kassil, VG 1990, *Nutritional Behavior in Ontogenesis*, Leningrad, 120 p., (in Russian).
- Leikis, M 2007, *Diseño de espacios para gastronomía*, Buenos Aires, (in Spanish).
- Messer, E, Haber, B, Toomre, J & Wheaton, B 2000, 'Culinary History', in K.F. Kiple & K.C. Ornelas (eds), *The Cambridge World History of Food*, vol. 2, New York, <https://doi.org/10.1017/cho19780521402156.026>.
- Romanova, AP 2013, 'Cultural Security and Fear of Strangers', *Kaspiyskiy region: politika, ekonomika, kul'tura*, no. 2, pp. 228-237, (in Russian).
- Santich, B 2004, 'The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training', *International Journal of Hospitality Management*, vol. 23, pp. 15-24, [https://doi.org/10.1016/s0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/s0278-4319(03)00069-0).
- Schoenfeldt, MC 1999, *Bodies and Selves in Early Modern England: Physiology and Inwardness in Spenser, Shakespeare, Herbert, and Milton*, Cambridge, 198 p.
- Shortridge, BG & Shortridge, JR (eds) 1998, *The Taste of American Place: A Reader on Regional and Ethnic Foods*, Lanham, p. 122.
- Sun Jie 2016, *Wine in the Socio-Cultural Landscape of Russia and China*, PhD thesis, Astrakhan, 234 p., (in Russian).
- Yakushenkov, SN & Sun Jie 2015, 'Cultural Security and Factors of Development of National Alimentary Culture', *Kaspiyskiy region: politika, ekonomika, kul'tura*, no. 4, pp. 247-253, <https://doi.org/10.21672/1818-510x-2015-45-4-247-253>, (in Russian).
- Zakrevskiy, VV & Kopchak, DV 2013, 'Eating Disorders as a Risk Factor for the Development of "Civilization" Diseases', *Zdorov'ye – osnova chelovecheskogo potentsiala: problemy i puti ikh resheniya*, vol. 8, no. 1, pp. 378-380, (in Russian).