

ГЕОГРАФИЯ GEOGRAPHY

УДК 130.2
ББК 36.99

Юрий Никифорович Гладкий

*доктор географических наук, профессор, член-корреспондент РАО,
Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена,
(191186, Россия, г. Санкт-Петербург, Набережная реки Мойки, 48)
e-mail: Gladky43@rambler.ru*

Светлана Юрьевна Корнекова,
аспирант,

*Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена,
(191186, Россия, г. Санкт-Петербург, Набережная реки Мойки, 48)
e-mail: spbkorsvet@mail.ru*

Географические особенности эволюции гастрономических культур России

Национальные кухни России претерпевают серьёзные изменения под сильнейшим прессом западных и восточных кухонь. Особую роль в экспансии кулинарных нововведений играют транснациональные продовольственные торговые сети типа McDonalds или PizzaHut. Торговые сети служат отражением и символом глобализации сферы питания, что повсеместно способствует реализации единых принципов питания. Последние сводятся к «экономичности», «гигиеничности», «пищевой ценности» и т. д.

Ставится вопрос о том, как следует оценивать наблюдающуюся тенденцию к сближению национальных гастрономических культур в России – положительно или негативно? Авторы полагают, что при соблюдении разумных критериев рационального питания частичная культурная унификация гастрономических культур никакой угрозы не представляет. Опасность представляет «насильственная гомогенизация» глобального кулинарного пространства, которая осуществляется глобальными торговыми продовольственными сетями. Подчёркивается, что подключение России к глобальному механизму экономического сотрудничества может нести в себе реальную угрозу продовольственной безопасности страны, так как глобальные торговые сети находятся в собственности экстерриториальной транснациональной олигархии. Последние менее всего заинтересованы в популяризации этнических и региональных рецептов питания, поскольку они противоречат их стремлению отстаивать свой статус «универсальных производителей» питания для «универсальных потребителей». Подчёркивается, что сетевыми магазинами охвачено ещё менее половины территории РФ – преимущественно урбанизированные зоны. Поэтому большинству регионов утрата старых кулинарных традиций не угрожает в ближайшие годы.

Ключевые слова: национальная кухня, рацион питания, кулинарные запросы, торговые продовольственные сети, культурная унификация в сфере питания.

Yury Nikiforovich Gladky,

*Doctor of geography, Professor, Member Correspondent of the RAE,
The Russian State Pedagogical University named after A. I. Herzen,
(48 Moika River Embankment, St. Petersburg, Russia, 191186)
e-mail: Gladky43@rambler.ru*

Svetlana Yurievna Kornekova,

*Postgraduate Student,
The Russian State Pedagogical University named after A. I. Herzen
(48 Moika River Embankment, St. Petersburg, Russia, 191186)
e-mail: spbkorsvet@mail.ru*

Geographical Features of Evolution of Gastronomic Cultures of Russia

National cuisine of Russia undergo serious changes under the strong pressure of Western and Oriental cuisines. A special role in the expansion of culinary innovations play a multinational food trade network type McDonalds or Pizza Hut. Trading networks serve as a reflection and symbol of the globalization of the sphere food that widely promotes the implementation of the uniform principles of nutrition. The latter are reduced to "economy", "hygiene", "nutrition value", etc.

The question of how to evaluate the observed trend towards convergence of national food cultures in Russia is set – positively or negatively? The authors believe that the following reasonable criteria a balanced diet, partial cultural unification of gastronomic cultures of no danger. The danger is forced homogenization of global culinary space, which is the global trade of food networks. It is emphasized that connect Russia to the global mechanism of economic cooperation can carry a real threat to the country's food security as a global trade network are owned extraterritorial transnational oligarchy. The latter are less interested in promoting ethnic and regional food recipes, because they contradict their desire to defend its status as a "universal" power supply "universal consumers". It is emphasized that the network of shops still covered less than half the territory of the Russian Federation is predominantly urbanized zone. Therefore, the majority of regions the loss of old culinary traditions is not threatened in the coming years.

Keywords: national cuisine, diet, culinary requests, retail food and food network, cultural unification in the sphere of power.

Принято считать, что гастрономические пристрастия народа – оплот многовековых культурных традиций, которыми дорожит каждый человек, сохраняя все рецепты приготовления национальных блюд и передавая их из поколения в поколение. Не случайно гастрономическая культура является одним из важных маркеров формирования национальной идентичности. Особенности национальных кухонь, их историей, региональными типами питания традиционно интересуются представители различных отраслей научного знания (часто исходя из известного постулата физиолога И. П. Павлова о том, что «взаимоотношения живого организма с окружающей природой – есть взаимоотношения, опосредованные вопросами питания»).

Секреты приготовления различных блюд (состав доступного кулинарного сырья, способы его обработки и т. д.), даже их названия имеют строгую географическую «привязку». Сегодня многие хорошо осведомлены о территориальном происхождении настоящей вкусной пасты, блюд из мяса змеи, плавников акулы, древесных грибов, а то и «петуха в вине с рататуюем». Целому ряду продуктов питания принадлежит выдающееся место в системе духовных связей между людьми и миром природы [3, с. 160]. Так, с культурой риса неразрывно связана мифология, фольклор и народное творчество народов всей Восточной и Юго-Восточной Азии. С рисом ассоциируется сложный пантеон божеств, их антропоморфный облик, иконография и т. д. Именно поклонение рису, явилось той основой, на которой формировались региональные общности народов этих культурно-исторических областей.

Литература, раскрывающая особенности национальных кухонь народов Российской Федерации, обильна и содержательна [1–2; 4–5; 7–8; 9 и др.], поэтому нет необходимости в подробном изложении давно сложившихся кулинарных запросов и традиций. Заметим лишь, что само понятие «национальная кухня» за многие столетия претерпело серьезную эволюцию под сильнейшим «прессом» западных и восточных кухонь, в той или иной мере отражая процессы синхронной коэволюции рационов питания и культуры, а также глобализации современного мира. Следует помнить и о том, что гастрономическое изобилие как в СССР, так и новой России традиционно связано в основном с жизнью номенклатуры и весьма зажиточной

части населения, в то время как для простого человека оно всегда представлялось в качестве некоей гастрономической мифологемы (что-то вроде «Книги о вкусной и здоровой пище»). Для многих граждан понятие «национальная кухня» – не более чем абстрактное выражение, поскольку в своей повседневной жизни они оперируют не разнообразными названиями национальных «яств», а выражениями типа «хлеб», «картошка» и др. Из-за низкой покупательной способности значительная часть населения России, по-прежнему, не в состоянии обеспечить себя теми высококачественными продуктами (особенно белками), которые необходимы для поддержания активного и здорового образа жизни.

И всё же на территории современной России в первом приближении можно различить пространственные контуры русской кухни (с учётом её «субкультурных» вариантов), татаро-башкирской, северокавказской (также с учетом существенных модификаций), кухни народов Севера, монгольской кухни южных народов Сибири некоторых других.

Структура блюд и вкусовая гамма той же русской кухни заметно различается в зависимости от географического положения – центральной или южной России, Урала, мест проживания поморов или русских сибиряков. Конечно, давно ушли в прошлое та же старомосковская (с рыбными балыками, сёмгой, омулем, запечёнными целыми животными и т. д.), старая петербургская кухня (основанная на западноевропейских заимствованиях), равно как и кухня простого русского народа, о меню которого красноречиво говорит старинная поговорка «щи да каша – пища наша». Но, немало блюд, относящихся к русской кухне, всё же, сохраняется.

Не обнаруживают сегодня явного пристрастия к старинным рецептам национальных кухонь и «рассеянные» на обширных евразийских просторах финно-угорские народы волжской, балтийской, уральской (пермской) групп (мордва, марийцы, коми, коми-пермяки, удмурты, манси, ханты, саамы), а также немногочисленные балтийские финны (карелы, финны, вепсы, ижора, воль, ливы). В своём нынешнем виде их кулинарный ассортимент сильно изменён многочисленными перекрёстными влияниями или прямыми заимствованиями из кухонь как соседних, так и дальних народов. То есть, речь идет не только о влиянии русской, татарской, башкирской, чувашской и даже украинской кухонь (через советскую систему «общепита»), но и заимствованиях западноевропейских и восточных блюд, благодаря сетевым продовольственным магазинам, кафе быстрого обслуживания, туристическим поездкам населения и т. д.

Многие традиции и сегодня угадываются в кухне тюркоязычных народов – татар и башкир, отличающейся обилием продуктов из кислого молока, пряностей, традиционным пловом, сильно загущенными супами, полужидким состоянием вторых блюд, чаем, которым запиваются мучные изделия и мясные закуски в течение всего обеда и т. д. Но многие особенности местного рациона также ушли в прошлое, нивелировались в результате проживания «бок о бок» со многими народами.

Подобные ассоциации связываются и с меняющейся монгольской кухней, свойственной рациону большинства бурят, тувинцев, шорцев, хакасов, калмыков. Её основные ингредиенты – мука, мясо (которое никогда не жарят и не солят), молоко и их производные. Разумеется, при тщательном анализе можно идентифицировать территориальные очертания и других эволюционирующих национальных кухонь народов РФ.

Особого упоминания заслуживают конфессиональные индикаторы питательных рационов – халяльный и кошерный. Вопреки распространённому мнению, у арабского слова «халяль» (означающего – «в соответствии с законами шариата») – много значений, а не только «мясо, разрешенное для употребления мусульманами» и, тем более, не «арабская кухня». Последняя не может быть синонимом халяльной пищи хотя бы потому, что не все арабские народы – мусульмане. Как известно, индийские, малазийские или индонезийские мусульмане, отличающиеся чрезвычайно самобытной (отнюдь не арабской) кухней, также соблюдают правила халяля. Что же касается иудейского «кошерного продуктового кодекса», ограничивающего употребление различных продуктов и напитков, то в наши дни законов кашрута (коше-ра) придерживаются многие и не евреи, стремящиеся «оздоровить» свою диету, сделать свой рацион питания экологически чистым. Поэтому, с учётом некоторых других обстоятельств, вряд ли есть основания говорить о халяльной и кошерной кухнях в России.

Утрата старых традиций и многочисленные заимствования из других кухонь – удел не только России, но и многих других государств, активно вовлечённых в мирохозяйственные и мирокультурные связи. Так, Германия никогда не отличалась такими богатыми гастрономическими традициями, как, например, её соседи (Франция, Италия и др.) и славилась разве

что «рульками, сосисками и кислой капустой». Однако сегодня в рейтинге авторитетного путеводителя Michelin по ресторанам высокой кухни она практически сравнялась с Францией. Именно благодаря ...отсутствию «славных» гастрономических традиций, немецкие повара оказались совершенно свободны в том, чтобы изобретать, «осовременивать» немецкую кухню, не оглядываясь назад. Они предлагают сегодня новые, пусть и частично заимствованные, но всегда креативные блюда, пользующиеся неизменным спросом у немцев и гостей.

В соответствии с классификацией, предложенной известным кулинарным историком В. В. Похлебкиным [7], в истории русской кухни выделяется несколько этапов:

- 1) древнерусская кухня (IX–XVI вв.);
- 2) кухня Московского государства (XVII в.);
- 3) кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.);
- 4) общерусская национальная кухня (60-е гг. XIX в. – начало XX в.);
- 5) советская кухня (1917 г. – начало 1990-х гг.).

Обратим внимание на одну примечательную деталь: если народная гастрономическая культура преимущественно тяготеет к традиционной кухне, то элитарные и светские слои населения всегда стремились «обновить» её, привнести элементы новой гастрономической культуры. Иначе говоря, процесс постепенного «просачивания» гастрономических изменений происходит с верхнего на более низкие уровни.

Абстрагируясь от характера вышеупомянутых этапов развития отечественных кухонь, отметим специфику последнего из них – советского. Дело в том, что советская кухня, как предполагала советская власть, будет многонациональной и объединит лучшие рецепты и этнические кулинарные традиции всех народов. В этой связи даже известный труд «Книга о вкусной и здоровой пище» играл определенную стратегическую роль, поскольку он не только представлял подробнейшие инструкции о технологиях приготовления тех или иных блюд, но и в какой-то мере способствовал унификации национальных кухонь, несмотря на то, что рецептура включала обширный диапазон национальных блюд. Своеобразным символом советской политики в кулинарном деле, направленной на популяризацию системы общественного питания, стала в 1923 г. небольшая брошюра некоего П. Кожаного под названием «Долой частную кухню!», в которой автор призывал немедленно отказаться от приватной традиции семейного питания, отбросив её как пережиток «тёмного прошлого» [6]. Коллективизм и пролетарская солидарность разных народов диктовали создание развитой системы общественного питания – коммунальных столовых взамен домашних кухонь и частных ресторанов.

Совершенно очевидно, что 90-е годы прошлого столетия, в связи с исчезновением «железного занавеса» и резким расширением экономических и культурных связей России с зарубежным миром, ознаменовали собой начало принципиально нового этапа в трансформации национальных кухонь. Общее качественное изменение питательных рационов населения России, как, впрочем, и населения всех индустриальных стран, связано в это время с резким возрастанием потребления таких биологически активных компонентов, как животные жиры, белок, кристаллические углеводы и т. д. Разумеется, данная тенденция характерна не для всех регионов и социальных слоев населения, но в городах (особенно крупных) отмечен заметный рост потребления жиров и белков, наряду со снижением доли клетчатки (диетических волокон). Проявляющийся дефицит клетчатки в рационе (особенно северных народов), как полагают многие исследователи, является одной из важнейших причин учащения онкологических заболеваний, аппендицита, кишечных дивертикулёзов, многих нарушений функций желудочно-кишечного тракта, а также желчнокаменной и мочекаменной болезней.

Можно анализировать сохраняющиеся элементы национальных кухонь РФ, но такие нарушения пищевого статуса населения, как избыточное потребление животных жиров, дефицит полиненасыщенных жирных кислот, а также витаминов, аскорбиновой кислоты, рибофлавина (B2), тиамина (B1) фолиевой кислоты (B9), ретинола (A или бета-каротина), токоферола (E), дефицит кальция и железа, микроэлементов (селена, цинка, йода, фтора), пищевых волокон и т.д., характерны сегодня для абсолютного большинства регионов страны.

Особую роль в экспансии кулинарных нововведений играют торговые сети. Сетевые розничные торговые (в т. ч. продовольственные) кластеры как совокупность торговых предприятий, находящихся под общим владением и контролем, имеющих общую службу закупок и сбыта и продающих продукцию аналогичного ассортимента – «знамение» конца XX в. Если

в развитых странах Запада и Востока ими охвачено практически всё рыночное пространство (до 80–90 % розничного товарооборота), то о нашей стране этого сказать нельзя: здесь сетевая торговля контролирует, по нашим расчетам, не более 35–40 % розничного товарооборота. Во многих субъектах Федерации (Приморье, Чечне, Ингушетии, Дагестане, Туве, регионах Крайнего Севера и т. д.) федеральные продуктовые сети в лучшем случае только ещё начинают свою деятельность, постепенно выдавливая с рынка мелких региональных игроков (маленькие магазинчики, лавки и т. д.). В то же время, например, в Санкт-Петербурге доля сетевых игроков составляет более 50 %. Исследование рынка сетевых розничных сетей России показывает, что по состоянию на 2013 г. основными игроками на рынке розничной торговли продовольственными товарами являлись X5RetailGroup (сети «Пятерочка», «Перекресток» и «Карусель»), «Магнит», «Ашан», «Метро кэш энд керри», «Дикси», «О'кей» и «Лента». Активно развиваются и другие сети: «Дикси», «Авоська», «Кнакер», «Азбука вкуса».

Как же конкретно торговые сети влияют на унификацию кулинарных рецептов? Считается, что именно они служат отражением и символом индустриализации и глобализации сферы питания, что повсеместно способствует реализации единых принципов функционального питания. Согласно фразеологии рекламы, последние сводятся к «экономичности», «гигиеничности», «пищевой ценности» и т. д. Ясно, что глобальные продовольственные сети менее всего заинтересованы в популяризации этнически и регионально локализованных рецептов, поскольку она противоречит их стремлению отстаивать свой статус «универсальных производителей» питания для «универсальных потребителей».

Современные технологи унифицированных глобальных систем питания (этакого «глобального пищевого прома» типа McDonalds или PizzaHut), продвигая концепцию биологически полезной и культурно нейтральной пищи, обычно опираются на валеологическую или культурную категорию «нормы», независимую от этнической или региональной принадлежности клиента. Более того, они гарантируют абсолютную тождественность рекламируемой продукции в любом уголке мира. Подобная «научнообразная» тактика служит одним из важнейших факторов, влияющих на потерю традиционной специфики многих национальных кухонь.

Было бы ошибкой преувеличивать влияние глобальных и отечественных торгово-продовольственных систем на рационы питания российских этносов. Во-первых, как отмечалось выше, сетевыми магазинами не охвачено ещё и половины территории РФ. Во-вторых, учитывая то обстоятельство, что народная гастрономическая культура тяготеет преимущественно к традиционной кухне, а элитарные и светские слои населения концентрируются вовсе не в «глубинке», большинству регионов утрата старых кулинарных традиций вряд ли угрожает в ближайшие годы.

Трудно представить себе отказ, например, якутов от употребления конины, рыбы (варёной, жареной, мороженой, сушёной, квашеной) и кумыса по-якутски; народов Крайнего Севера – от строганины, смешанной с нарезанным луком или черемшой; отказ коренных народов Дальнего Востока от юколы – вяленой и сушёной рыбы, часто заменяющей хлеб. И это при широком распространении в современном рационе этих народов многих блюд русской и европейской кухни – супов, котлет, гуляшей, пельменей, каш, блинов и т. д.

Особенно показательна в этом отношении северокавказская кухня в гораздо большей степени, чем Российский Север, подвергаясь чужеродным влияниям. Выражение «северокавказская кухня» вовсе не означает, что она характерна для всех без исключения народов Северного Кавказа. Здесь издавна бок о бок проживают и горцы, и степные скотоводческие народы, и русские, и многие другие. С грузинской, армянской и азербайджанской кухней северокавказскую сближают шашлыки, обильное использование пряностей, мясо-тестяные блюда и кисломолочные продукты (айран, полупресный сыр), фасоль (лобия), многие кондитерские изделия (халва, шербет и т. д.). В то же время степные народы (кумыки, ногайцы и др.) обогатили северокавказскую кухню рецептами разнообразных супов (типа шурпы), способами приготовления баранины и т. д. [4, с. 541]. Всякий, кто знает Кавказ, и в мыслях не допускает, чтобы глобальные сети питания (те же McDonalds или PizzaHut) смогли в ближайшие десятилетия «потеснить» традиционные и любимые населением национальные блюда. Однако это вовсе не значит, что местные национальные кухни не приемлют заимствований, особенно в городской местности.

Аналогичные выводы напрашиваются и в отношении состава блюд и вкусовой гаммы *сибирско-славянской кухни, монгольской, татаро-башкирской и др.*

При подведении итогов краткого анализа процессов развития национальных кухонь России в последние десятилетия под углом зрения традиций и новых заимствований возникают естественные вопросы: как же следует их оценивать – положительно или негативно? Как следствие нормальной этнокультурной интерференции в рамках федеративного государства или как угрозу культурной унификации в сфере питания со всеми вытекающими отсюда последствиями? Как давно назревшее подключение России к глобальному механизму экономического сотрудничества или как угрозу продовольственной безопасности страны?

Односложного ответа здесь быть не может. С одной стороны, при соблюдении обоснованных с медицинской точки зрения критериев рационального питания, когда еда подчиняется принципу меры и рассматривается как набор необходимых организму микроэлементов, *частичная* культурная унификация в сфере питания никакой угрозы никому не несёт и служит естественным отражением функционализации телесного опыта. С другой – когда глобальные торговые продовольственные сети, нередко находящиеся в собственности экстерриториальной транснациональной олигархии, пытаются осуществить «гомогенизацию» глобального кулинарного пространства, к тому же – с помощью недостойной политики и производством небезопасной для организма продукции, национальную гастрономическую культуру следует всячески оберегать (не говоря уже о предотвращении угрозы продовольственной безопасности страны).

Список литературы

1. Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. 273 с.
2. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. 317 с.
3. Гладкий Ю. Н., Лавров С. Б. Глобальная география. М.: Дрофа, 2006. 351 с.
4. Гладкий Ю. Н. Россия в лабиринтах географической судьбы. СПб.: Изд-во Р. Арсланова, Юридический центр-Пресс, 2006. 844 с.
5. Глущенко И. В. Общепит. Микоян и советская кухня. М.: Высшая школа экономики, 2010. 240 с.
6. Кожаный П. Долой частную кухню. М.: НАРПИТ, 1924. 12 с.
7. Липинская В. А. Адаптационные вопросы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. 273 с.
8. Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры. М.: Центрполиграф, 2002. 540 с.
9. Сохань И. В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестн. Томского гос. ун-та. Выпуск 347/2011. С. 61–68.

References

1. Arutyunov S. A. Osnovnyye pishchevye modeli i ikh lokal'nye varianty u narodov Rossii // Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya. M.: Nauka, 2001. 273 s.
2. Vail' P., Genis A. Russkaya kukhnya v izgnanii. M.: KoLibri, 2007. 317 s.
3. Gladkii Yu. N., Lavrov S. B. Global'naya geografiya. M.: Drofa, 2006. 351 s.
4. Gladkii Yu. N. Rossiya v labirintakh geograficheskoi sud'by. SPb.: Izd-vo R. Arslanova, Yuridicheskii tsentr-Press, 2006. 844 s.
5. Glushchenko I. V. Obshechepit. Mikoyan i sovetskaya kukhnya. M.: Vysshaya shkola ekonomiki, 2010. 240 s.
6. Kozhanyi P. Doloi chastnyuyu kukhnyu. M.: NARPIT, 1924. 12 s.
7. Lipinskaya V. A. Adaptatsionnye voprosy v narodnoi kul'ture pitaniya russkikh // Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya. M.: Nauka, 2001. 273 s.
8. Pokhlebkii V. V. Iz istorii russkoi kulinarnoi kul'tury. M.: Tsentrpoligraf, 2002. 540 s.
9. Sokhan' I. V. Osobennosti russkoi gastronomicheskoi kul'tury // Vestn. Tomskogo gos. un-ta. Vypusk 347/2011. S. 61–68.

Статья поступила в редакцию 25.12.2014