

На правах рукописи

ПАЛАТКИН Владимир Владимирович

**ФОРМИРОВАНИЕ
НОВОГО АЛИМЕНТАРНОГО ПРОСТРАНСТВА
В ПОСТСОВЕТСКУЮ ЭПОХУ
(НА ПРИМЕРЕ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ)**

24.00.01 – Теория и история культуры

АВТОРЕФЕРАТ
диссертации на соискание ученой степени
кандидата культурологии

Краснодар
2022

Работа выполнена на кафедре культурологии федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный университет» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации

Научный руководитель:

РОМАНОВА Анна Петровна,

доктор философских наук, профессор, ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет», директор Института исследований проблем Юга России и Прикаспия; профессор культурологии

Официальные оппоненты:

ПАВЛОВСКАЯ Анна Валентиновна,

доктор исторических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова», заведующий кафедрой региональных исследований факультета иностранных языков и регионоведения

КАПКАН Мария Владимировна,

кандидат культурологии, доцент, ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», доцент кафедры культурологии и социально-культурной деятельности департамента искусствования, культурологии и дизайна

Ведущая организация:

ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

Защита состоится 24 июня 2022 г. в 14.00 часов на заседании объединенного диссертационного совета Д 999.224.03 на базе ФГБОУ ВО «Краснодарский государственный институт культуры», ФГБНИУ «Российский научно-исследовательский институт культурного и природного наследия имени Д. С. Лихачёва», ГБОУ ВО РК «Крымский университет, культуры, искусств и туризма» по адресу: 350063, г. Краснодар, ул. Красная, д. 28, каб. 28.

С диссертацией можно ознакомиться в научной библиотеке ФГБОУ ВО «Краснодарский государственный институт культуры» по адресу: 350072, г. Краснодар, ул. 40 лет Победы, д. 33, корп. 1. Электронная версия полного текста диссертации размещена 14 апреля 2022 г. на официальном сайте объединенного диссертационного совета Д 999.224.03: http://dissovet.heritage-institute.ru/wp-content/uploads/2022/04/Palatkin_diss.pdf.

Объявление о защите и электронная версия автореферата размещены 22 апреля 2022 г. на официальном сайте Высшей аттестационной комиссии при Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации: <https://vak.minobrnauki.gov.ru> и на официальном сайте объединенного диссертационного совета Д 999.224.03: <http://dissovet.heritage-institute.ru>.

Автореферат разослан « ____ » _____ 2022 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета

Т. В. Коваленко

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы исследования. Общеизвестно, что пища является одной из базисных потребностей человечества. Именно поэтому добыча, производство и потребление еды стали сложнейшей культурологической системой, связанной со многими сторонами человеческого бытия. Еда не только выступает важнейшим компонентом восполнения биологических потребностей, но и оказывается значимым маркером этнической, региональной, социальной и гендерной идентичности.

Не следует забывать о том, что еда, помимо маркера самоидентификации, является своеобразным индикатором, позволяющим классифицировать ту или иную этническую группу, культуру или даже цивилизацию. Способ добычи еды еще в XIX в. стал своеобразным классификационным принципом, на основе которого были выделены разные типы общества: присваивающее и производящее.

Собиратели, земледельцы, скотоводы, рыболовы – вот главные классификационные признаки, которые были использованы для выделения конкретных этнических групп и даже цивилизаций. Такой подход лежит не только в основе научных классификаций, уже в архаичных мифологиях деление на дикость и культуру происходит на основе способа потребления пищи: животные едят сырое, люди готовят на огне.

Другими словами, пища оказывается частью сложного комплекса представлений, действий, норм, правил, предписаний и т.д., изучение которого дает возможность выявить самые сложные процессы, происходящие в обществе. В системе производства и потребления еды, как в зеркале, отражаются самые различные процессы: экологические, экономические, технологические, нравственные, гендерные, исторические, политические, социальные и другие.

Развитие региональной системы производства и потребления пищи оказывается важным онтологическим и гносеологическим индикатором жизни человека в конкретной природной, социальной и культурной средах. Поэтому изучение региональных алиментарных систем и построение региональных моделей является не только важнейшей научной проблемой, но и насущной стратегией и практикой регионального развития. Правильная оценка региональных алиментарных систем позволяет верифицировать состояние региона и прогнозировать дальнейшее развитие региональных сообществ. Научная практика показывает, что именно в этом направлении происходит развитие мировой науки в области изучения процессов производства и потребления еды, сконцентрировавшейся на изучении региональных алиментарных систем. Сочетание научной мысли с практической деятельностью в области производства и потребления пищи дает наиболее ощутимые результаты по улучшению благосостояния членов сообщества. Гармоничное функционирование алиментарной системы является залогом нормального существования общества, в котором все элементы сбалансированы и ориентированы на нужды социума. Утрата этой

функции ведет к культурному забвению и потере чувства культурной общности.

Специфика Астраханского края позволяет проследить ряд уникальных моментов в формировании алиментарного ландшафта, а также рассмотреть влияние на него различных факторов – объективных и субъективных. Гибридный характер региональной культуры был и остается характерной чертой края. Историко-культурное своеобразие региона позволяет утверждать, что алиментарный ландшафт формировался в крае как нечто новое и сохранял эту специфику в последующие годы, так как в это новообразование постоянно вливаются новые этнические компоненты, которые видоизменяют уже сложившуюся систему. Стоит учитывать и важную стратегическую роль региона, которая нашла свое отражение в тех задачах, которые центральная власть регулярно ставила перед краем как источником сырьевых запасов: рыбы, овощей, фруктов и т.д.

Пример изучения алиментарного ландшафта Астраханского края предоставляет уникальную возможность для выявления разнообразных факторов формирования особой алиментарной модели: влияние культурных контактов, роль центральной власти в региональном развитии и т.д., что делает это исследование, несомненно, актуальным.

Неоднократная смена культурных реалий, происходившая в различные исторические периоды Российского государства, требовала от общества быстрой перестройки существующих алиментарных практик, встраивания их в новые институциональные системы. Смена политического и социального устройства в 1990-х гг. и разрушение сложившихся хозяйственно-экономических связей привели к частичной деформации сформировавшейся за годы советской власти алиментарной системы страны и региональных культур. Изучение подобных трансформаций, путей формирования нового, возникающего на стыке различных традиций, оказывается первостепенной задачей для многих исследователей.

Анализ современного состояния исследования по научной проблеме. Учитывая тот факт, что проблема пищи является базисной экзистенциальной проблемой человека, по данной теме накоплен огромный общетеоретический и практический материал. Еда как сущностной категории бытия начинают посвящать свои труды еще в древности, причем античные авторы анализируют проблему как с онтологических, так и гносеологических позиций. Уже для древних греков еда становится важнейшим маркером этнической и культурной идентичности. Именно с позиции пищевых пристрастий описывают другие народы Геродот, Страбон, Плиний и другие античные авторы. Кроме того, Плиний и Лукреций пытаются осознать свойства пищи и ее место в природе вещей, делая это с позиции натурфилософии. Очень важным трудом, посвященным коммуникативной функции еды, следует считать «Застольные беседы» Плутарха. Древнегреческий философ посвятил свой труд аксиологической и этической стороне этого вопроса. Но самым первым произведением, посвященным описанию кулинарных традиций в Древнем Риме, был, вероятно,

Апициевский корпус, приписываемый Марку Габвию Апицию. С этого труда и начинается подлинно специализированная кулинарная литература. Правда, последующие произведения такого рода относятся лишь к XVI в. Среди авторов, посвятивших этой теме свои работы, были Т. Eliot («Cookerie» 1539, «The Bankette of Sapience» 1534), W. Kitchiner («Apicius Redivivus: Or, The Cook's Oracle: Containing practical receipts for plain cookery on the most economical plan for private families, etc. London, 1535), A. Boorde («Breviary of Health», 1557), W. Bulleyn («Government of Health», 1558), Т. Cogan («Haven of Health», 1584) и другие. Эти книги рассматривали одни и те же вопросы: еда и напитки, прогулки, труд, физические упражнения, купание, сон и секс¹, то есть в новых публикациях вопросы этики, эстетики и коммуникации сменились на вопросы персонального здоровья.

Следующим этапом осознания важности пищи в жизни человека и в существовании общества в целом стал период после Французской революции. Молодые люди, являвшиеся продуктом аристократической и буржуазной эпохи, с одной стороны, унаследовали традиции раблезианской Франции, с другой стороны, стремились к прагматичному изложению полезных сведений по кулинарному искусству². Среди подобных «филогастров», сочетавших в себе любителей изысканной кухни и искусства, а также философии, были Гримо де ла Реньер с его театрализованными обедами (1783) и «Альманахом гурмана» (1803), Жозеф Бершу с его поэмой «Гастрономия», и, наконец, французский адвокат, политик и человек «высокой культуры» Жан Антельм Брийя-Саварен, который первым дал определение «гастрономии» как науки. Но первое, пожалуй, по-настоящему научное изучение различных аспектов, связанных с пищей, началось лишь в первой половине XX в. учеными (историками и историками культуры), принадлежавшими к школе «Анналов». Можно сказать, что эта школа заложила основы современного направления науки о еде, так как охватывала три основных направления развития науки. Первое направление обращало внимание на сельскохозяйственные модели и когнитивные рамки древних обществ и периода средних веков; второе придало значимость изучению производства и потребления продуктов питания как основы социальной и экономической жизни; а третье показало значимость глубины интерпретации истории кухни благодаря культурному подходу к вкусу и самобытности различных народов. Среди этих авторов следует, в первую очередь, упомянуть Марка Блока и Люсьена Февра, предопределивших на многие годы основные направления региональной истории, частью которой и был алиментарный ландшафт. Эти традиции школы были продолжены и другим величайшим историком, принадлежавшим к этой школе, Фернаном Броделем, также продолжившим традиции

¹ В отличие от строгих и сдержанных английских авторов, французы иначе подошли к вопросам питания в этот период. Поэтому было бы несправедливым не упомянуть французский сатирический роман Ф. Рабле «Гаргантюа и Пантагрюэль» (первая часть вышла в 1534 г.), в котором отразились карнавальные черты французской культуры. Примечательно, что Франсуа Рабле был бакалавром медицины.

² Это был совершенно новый подход к кулинарии, в центре которого стояло в большей степени отношение к этому аспекту человеческой жизни как к искусству, недаром в званых обедах Гримо было много театральности. По сути, его обеды были своеобразным манифестом новой культуры.

комплексного подхода к региональной истории. Достоин упоминания и такой видный французский историк, как Эрнест Лабрус, достаточно полно показавший связь цен на основные пищевые продукты с важнейшими политическими процессами. В конечном итоге, историки подошли к необходимости изучения кухни как особого института культуры. Историк Жан-Луи Фландрен вместе с Франсуазой Саббан и Морисом Аймаром осознали интеллектуальную значимость семиотического и социального анализа пищи как системы культуры. Сосредоточившись на истории сексуальности и семьи, Фландрен в ранней работе гораздо больше внимания уделял социальным практикам в семье, а его методология была в большей мере увязана с культурной антропологией, чем с экономическими моделями. Фландрен, его ученики и соавторы стремились объяснить историю кулинарных практик, привычек питания и режимов питания различных эпох и цивилизаций посредством внимательного чтения кулинарных книг, литературных источников и медицинских текстов. В этом повороте к культурной антропологии не было ничего удивительного, достаточно вспомнить классика этнологии и социальной антропологии, структуралиста К. Леви-Стросса, посвятившего еде, приготовлению пищи, а также анализу символики некоторых пищевых продуктов особое внимание.

Британские ученые шли приблизительно схожими путями, недаром одновременно с трудами представителей школы «Анналов» появляется труд британского антрополога Б. Малиновского¹. И хотя в большей степени он уделял внимание социальной истории, его труд по коралловым садам, вне сомнения, вносил определенную лепту в изучение производства и потребления пищи. Во многом схожий подход существовал у известного британского антрополога Мери Дуглас. Следует понимать, что британские ученые исходили из прагматических устремлений британской колониальной системы – узнать больше о колонизируемых народах.

Близость британских и французских подходов в изучении истории и антропологии пищи привела к тому, что оба направления слились воедино. Британский историк еды А. Девидсон был поддержан французским социальным историком Т. Зельдиным. Этот тандем привел в 1979 г. к созданию Oxford Symposium on Food and Cookery, ставшего своеобразным всемирным центром изучения пищи как особого направления, что позднее было названо Food Studies – «пищевыми штудиями». В 1980 г. А. Девидсон начал издавать специальный журнал, посвященный пище: «Petits Propos Culinaires»².

Американские ученые (историки, антропологи, филологи) также пытались обозначить свои подходы к изучению пищи. Примечательно, что они сочетали в своих трудах традиции как французских, так британских исследователей. В этом плане показательны труды Софии Ко Добжански,

¹ Malinowski B. Coral gardens and their magic. London. 2 Vols. 1935.

² Фр. «Малые кулинарные проекты». Даже в самом названии журнала был своеобразные отголоски французской традиции изучения этой проблемы.

которая, с одной стороны, продолжала традиции британской антропологии¹, а с другой, отталкивалась и от подходов французских ученых. Кроме общих вопросов алиментарных традиций отдельных регионов Латинской Америки (Мексика, Центральные Анды), она изучала и обычаи употребления отдельных продуктов. Известный американский антрополог и теоретик Food Studies Сидней Минц посвятил свое исследование сахару.

Особое место в современных региональных исследованиях алиментарной культуры занимают «foodscapes» (food + landscape)². Неудивительно, что данный подход оказался продуктивным для тех историков и антропологов, которые изучают региональные традиции в развивающихся странах или кулинарные нормы этнических меньшинств (S. I. Ayora-Diaz, L. Kong, V. Sinha, G. Yasmeen, K. N. Lowitt, X. Liu).

В отечественной традиции, как и за рубежом, первоначальный интерес к изучению пищи был замечен еще в XIX в., однако такая литература носила скорее описательный характер. Научное осмысление проблемы возникло во второй половине XX в. в среде этнологов и антропологов, среди которых следует назвать, прежде всего, А. К. Байбурина, изучавшего ритуальную и этическую сторону пищевых кодов, и С. А. Арутюнова, который стал руководителем неформальной группы по изучению антропологии пищи в Институте этнологии и антропологии РАН. Другим центром по изучению алиментарной культуры стал факультет иностранных языков МГУ, где была сформирована группа специалистов под руководством д-ра исторических наук, заведующей кафедрой региональных исследований Факультета иностранных языков и регионоведения МГУ А. В. Павловской. С 2014 г. эта группа стала проводить Международный симпозиум по истории еды и традициям питания народов мира. Кроме того, А. В. Павловская основала «Академию гастрономической науки и культуры» и стала ее президентом. Как видно из названия организации, создатели Академии следовали традиционной для России терминологии «гастрономической науки».

В Высшей школе экономики (и в Москве, и в Санкт-Петербурге) также возникли определенные сообщества по изучению питания. В Москве их представителем стала кандидат культурологии И. В. Глущенко, которая

¹ Она активно сотрудничала с Аланом Дэвидсоном, участвовала в нескольких Оксфордских симпозиумах, публиковалась и в журнале по истории кулинарии, который издавал Дэвидсон (см.: Coe S. Soviet Cook Books // Petits Propos Culinaires. 1984. № 16. P. 13–7; Coe S. Aztec Cuisine Part I-III // Petits Propos Culinaires. 1985. № 19. P. 11–22; 1985. № 20. P. 44–59; 1985. № 21. P. 45–56; Coe S. Inca Food: Animal and Mineral // Petits Propos Culinaires. 1988. № 29. P. 7–17).

² Дословно англ. «пищевой ландшафт» или совокупность пищевых практик в определенном регионе. С этим термином сближается и другой термин «foodways», под которым также понимают совокупность региональных пищевых практик: «все о еде, включая то, что мы потребляем, как мы ее добываем, кто ее готовит и кто за столом – это форма общения, наполненная смыслом. Наше отношение, практики и ритуалы, связанные с едой, – все это окно к нашим основным представлениям о мире и о нас самих» (см.: Harris P., Lyon D., McLaughlin S. The Meaning of Food. The Companion to the PBS Television Series. The Globe Pequot Press, 2005. P. VIII–IX). Различия в этих двух терминах во многом проистекают из их первоначального происхождения. Если первый термин возник в рядах географов, то второй – социологов. Оба они представляют собой попытку выйти за рамки одной специальности при изучении еды. Так как ландшафт уже не употребляется в узко географическом смысле, можно говорить о том, что оба направления тесно переплетаются, дополняя друг друга.

исследовала исторические и гастрополитические аспекты советской внутренней политики, в Санкт-Петербурге – кандидат философских наук И. В. Сохань, изучавшая пищевые аспекты с исторических, философских и политических позиций. Примечательно, что у последней исследование политических и исторических аспектов преобладает над остальными, хотя предпринимаются попытки определиться с методологией подходов и дефинициями.

Региональные аспекты потребления пищи традиционно рассматриваются географами (Ю. Н. Гладкий, С. Ю. Корнекова, Э. Л. Файбусович) В последнее время анализу еды все больше внимания уделяют в аспекте национальной безопасности. Вместе с тем в России так и не сложился комплексный подход к изучению культуры, мало исследован и вопрос с алиментарной идентичностью, важностью развития региональных брендов и т.д.

Проблема исследования заключается в осмыслении специфики формирования алиментарного пространства мультикультурной Астраханской области на рубеже веков.

Объектом исследования является алиментарное пространство Астраханской области.

Предметом исследования выступают тенденции развития алиментарной системы Астраханской области в конце XX – начале XXI вв.

Цель исследования: выявить основные закономерности формирования алиментарного пространства Астраханской области, развивающегося под влиянием динамики субъективных и объективных факторов.

Задачи исследования.

1. Обосновать правомерность использования термина «алиментарная культура», сочетающего в себе множество культурных и хозяйственных традиций и практик: добыча пищи, распределение, способы ее приготовления и потребления.

2. Выявить функциональную специфику алиментарной культуры как маркера этнической и региональной идентичности.

3. Показать историческое и культурное своеобразие регионального алиментарного ландшафта края, представляющего собой совокупность природных и культурных факторов.

4. Проанализировать смену культурной парадигмы алиментарной системы края, повлекшей за собой трансформацию базисных принципов алиментарного пространства региона.

5. Выявить основные параметры изменений алиментарной системы края в постсоветский период, приведшие к формированию новых культурных реалий.

6. Показать процесс взаимодействия глобалистских гастрономических тенденций с региональными, основанными на этнических и региональных традициях.

Хронологические рамки исследования определены трансформационными процессами конца XX – начала XXI вв.

Территориальные рамки исследования определены границами Астраханской области, представляющей собой исторически сложившееся мультикультурное образование.

Источниками исследования стали архивные документы, археологические артефакты, травелоги, наблюдения, интервью, опросы, нарративные документы (литературные произведения, журнальные и газетные статьи), визуальные формы (старые открытки, старая кино- и видеохроника, дизайн заведений питания, реклама, оформление стола и т.д.), контент региональных меню и некоторые другие источники.

Методология и методы исследования. Методологической основой исследования является антропологический подход, разработанный в рамках направления Food Studies и предложенный американским антропологом С. Минцем. В рамках этого подхода еда наделяется особым смыслом, выходящим за пределы биологического. Она оказывается вовлеченной в целый ряд рефлексий (внутренних и внешних) субъекта, позволяющих ему зафиксировать свое место в сообществе. Все это приводит к определенной модели поведения, тесно увязанной с алиментарной системой, построенной на особой иерархии ценностей. Данная ситуация была названа индийским антропологом А. Аппадурай «гастрополитикой». Под этим термином ученый понимал широкий набор повседневных практик, представляющих собой достаточно пластичный вид коллективных действий и представлений. Данный антропологический подход совпадает с концепцией «пищевых кодов», разработанной Р. Бартом и российским антропологом А. Байбуриным. Все это дает возможность рассматривать еду как строгую систему, в основе которой лежат элементы, являющиеся сутью определенной культуры. Именно они отличают одну культуру от другой, помогают субъекту идентифицировать себя, определив свое место во множестве систем (этнических, социальных, гендерных, политических и т.д.). Кроме того, концепция идентичности проанализирована на принципах учения Мишеля Фуко, разделившего идентичность на четыре типа или стратегии классификаций, детерминирующих разные формы коммуникации субъекта с объектом.

Для реализации поставленных целей и с учетом методологических обоснований были выбраны особые научные методы, призванные помочь достижению обозначенных целей. Эти методы также были продиктованы тем, что алиментарная система региона выстраивается на основе двух глобальных феноменов: природном и культурном. Природный определяет для субъекта формы деятельности, а культурный «кодирует» эту деятельность в виде определенных норм, правил, предписаний, обычаев и т.д.

Специфика объекта исследования определила и его обще-практические методы, к которым относятся анализ, синтез, классификация и систематизация, наблюдение и другие. Тот факт, что в исследовании были использованы различные травелоги, обусловил использование и методы анализа нарративов. Текстологические подходы были применены и для анализа литературных текстов. Подход к визуальному контенту с позиции метанарратива также позволил рассмотреть его в том же ключе.

Особое внимание было уделено культурной памяти, которая фиксировалась в результате многочисленных интервью со старожилками на предмет воспоминаний и жизненных реалий, семейных традиций питания и т.д. Глубинные интервью были взяты у людей среднего возраста, эти беседы касались их восприятия современного алиментарного ландшафта региона. Все это позволило построить достаточно полную картину трансформации региональной элементарной культуры.

Применение метода компаративистики позволило сравнить разные этапы функционирования региональной алиментарной системы, а также провести сравнительный анализ с другими подобными системами.

Была проанализирована динамика изменений алиментарного пространства региона, поэтому в работе использован историко-генетический метод, представленный в двух аспектах: диахронии и синхронии. Диахронический подход был особо актуален для второй главы, а синхронический – для третьей, когда потребовалось провести анализ современного состояния этой системы.

Научная новизна диссертационного исследования состоит в следующем:

- впервые в научной литературе дан подробный анализ категориального своеобразия понятия «алиментарная культура»;
- выявлены гносеологические и аксиологические функции алиментарной системы, позволяющие выступать ей в качестве маркеров этнической идентичности;
- дан развернутый анализ путей формирования алиментарного пространства Астраханского края как сложной культурной системы, формирующейся на основе природных, этнологических и исторических факторов;
- показана динамика изменений алиментарного ландшафта края в советский период в связи с экономическими и политическими изменениями, происходившими в стране;
- выявлены системные изменения, происходившие в алиментарном пространстве края в постсоветский период. Выделены этапы трансформации региональной алиментарной системы, позволяющие делать прогностические выводы;
- проанализированы внешние глобалистские факторы, влияющие на формирование региональной алиментарной системы и свидетельствующие о частичной утрате региональной идентичности.

Положения, выносимые на защиту.

1. Категориальный аппарат, связанный с изучением истории культуры питания и используемый в отечественной науке, требует дополнительной доработки. Существующие термины «кулинарный» или «гастрономический» не описывают всего многообразия пищевых практик, в частности добычу и производство еды, хотя этот аспект человеческой культуры является одним из важнейших. В данной работе обосновывается использование термина

«алиментарный» как нейтрального, с придачей ему многомерного значения, относящегося к разнообразным видам пищевых практик.

2. Алиментарная традиция выступает важнейшим фактором этнической, общенациональной и региональной идентичности. Другими словами, мы воспринимаем себя и других через призму пищевых традиций и предпочтений. Близость или удаленность таких традиций по отношению к субъекту и выступает в качестве основы для сближения или удаления от Другого / Чужого. Сохранение алиментарной идентичности очень важно для осознания своей этнической или национальной целостности, утрата которой ведет к потере идентичности и размыванию национальных границ.

3. Алиментарная система Астраханской губернии прошла длительный путь формирования. Она складывалась под влиянием внешних и внутренних факторов. В делении на внешнее/внутреннее мы исходим из комплекса «природа – человек». При таком подходе к внешним факторам относятся, прежде всего, природные особенности края, позволившие развивать разнообразные виды деятельности: земледелие / садоводство, скотоводство и рыболовство / охоту. Природные факторы рассматриваются как внешние, поскольку практически все крупные этнические группы, проживающие в крае, были пришлыми. Они прибывали на Нижнюю Волгу с уже сложившимися культурными (пищевыми) моделями, в этих условиях природа была внешним фактором, подвергавшимся полному осмыслению в рамках определенных культурных стереотипов. Подобный алиментарный комплекс сложился еще в древности, его можно легко проследить как на нарративных источниках, так и на материалах археологических раскопов. Особую роль в формировании алиментарной системы сыграли и внутренние факторы: наличие в крае различных этносов, каждый из которых придерживался своих традиций, одновременно шло культурное заимствование друг от друга. Кроме региональных традиций, на астраханскую кухню влияли и иностранные тенденции, что подтверждается различными свидетельствами путешественников, в том числе и французских. Особым брендом астраханской алиментарной системы считались рыбные деликатесы, производимые местными рыбопромышленниками.

4. Алиментарное пространство Астраханской губернии подверглось серьезной трансформации в годы Советской власти. Особенно это сказалось в начальный период советского строительства, когда в результате внутренних и внешних факторов в регионе (как и в стране в целом) начался голод, приведший к определенной смене пищевых предпочтений и снижению требований к пищевой продукции. И хотя в 1930-е гг. наметилась определенная стабилизация в снабжении населения продуктами питания, Вторая мировая война вновь привела к катастрофическим последствиям, разрушив сложившуюся систему питания. В целом советский период характеризуется несколькими факторами: унификацией пищевых традиций; приведением регионального комплекса в соответствие с общенациональным; конструированием, а точнее, переосмыслением некоторых старых традиций и переводом их в новые; как ни странно, снижением притязательности к

уровню пищевых продуктов, что во многом было связано с постоянно возникающим дефицитом. Кроме того, следует отметить и пагубное влияние некоторых хозяйственных практик, особенно со сменой сельхозкультур, переориентацию региона на производство новых видов продукции и забвение старых, что привело к потере ряда ценных культур, являвшихся своеобразными брендами региона.

5. Постсоветская эпоха также характеризуется весьма сложными факторами, которые можно разбить на два типа: объективные и субъективные. К объективным относятся природные факторы, прежде всего, снижение поголовья ценных промысловых пород рыб, почти полное уничтожение поголовья дикой антилопы сайги и ряд других. К субъективным факторам относятся развал существовавшей государственной социалистической системы, уничтожение колхозов и совхозов, потребовавшее создания новых хозяйственных институтов, отсутствие традиций индивидуального фермерства, разрушение вертикальных и горизонтальных коммерческих связей и т.д. Другими словами, в постсоветский период началось складывание новой региональной алиментарной системы. Частично она явилась продолжением уже сформировавшихся социалистических алиментарных практик, особенно это касается повседневных традиций, с другой стороны, эта система рождалась в условиях воздействия новых факторов, которые также можно отнести к природохозяйственным и культурным. Под природохозяйственными факторами мы понимаем дальнейшее снижение численности промысловых рыб, отказ от наиболее «ценных» и популярных сортов сельхозпродукции и переход к новым «техническим» сортам с более высокой продуктивностью, но с низкими пищевыми качествами, выдавливание местной продукции сельхозтоварами из других регионов России (Краснодар, Ставрополь) и соседних стран (Азербайджан, Турция).

6. Вышеизложенные факторы привели к возникновению новой ситуации в алиментарном пространстве Астраханского региона. В значительной степени новая алиментарная система имеет гибридный характер, в ней явно проявляются как традиционные региональные черты, так и новые инокультурные. Здесь также заметно влияние множества различных факторов. В значительной степени региональное пространство находится под сильнейшим прессингом общеглобалистских гастрономических традиций, имевших место ранее не только в нашей стране, но и за рубежом. Прежде всего, хотелось бы отметить влияние японской и китайской кухни, а также алиментарных традиций других народов России, главным образом, кухни народов Кавказа и Закавказья. Вместе с тем увеличивается активность и местных этнических групп, стремящихся закрепить за собой это кулинарное пространство и тем самым заявить свою этническую идентичность с помощью алиментарного пространства. Все это приводит к тому, что современная региональная традиция вновь испытывает серьезные трансформации, а местное население оказывается в некотором эпицентре, где сосуществуют разные тенденции: и центробежные, и центростремительные, приводящие к еще большему размыванию региональной алиментарной идентичности. К

сожалению, региональные элиты, особенно те, которые связаны с системой общественного питания, не понимают важности региональной алиментарной идентичности, отдавая предпочтение модным трендам или нивелированному усредненному алиментарному пространству. Хотя имеется и надежда, что ситуация может повернуться в сторону формирования нового регионального комплекса.

Теоретическая и практическая значимость исследования. В работе поднимается ряд важных общетеоретических и практических вопросов. Прежде всего, дано обоснование понятийного аппарата направления исследования, посвященного истории и культуре питания. Показана необходимость расширенного подхода к этому явлению, позволяющего соотнести развитие отечественной науки с международными стандартами нового научного направления, получившего название Food Studies. Представлена важность региональных алиментарных моделей, способствующих развитию национальной культуры, а также экономическому процветанию. Результаты, полученные в процессе исследования, позволяют с высокой точностью осуществить прогностическую оценку перспектив регионального развития, а также наметить возможные пути и механизмы для процветания региона, улучшения жизни населения края.

Личный вклад соискателя состоит в:

- постановке проблемы специфики формирования нового алиментарного пространства в постсоветскую эпоху в мультикультурном регионе на примере Астрахани;
- авторском категориальном анализе терминов, связанных с культурой производства и потребления пищи и прежде всего понятия «алиментарная культура»;
- осмыслении динамики изменений алиментарного ландшафта области в советский период, как основы последующих трансформаций;
- выявлении основных этапов системных изменений, происходивших в алиментарном пространстве региона в постсоветский период;
- определении и анализе внешних глобалистских факторов, влияющих на формирование региональной алиментарной системы и свидетельствующие о частичной утрате региональной идентичности.

Соответствие диссертации паспорту научной специальности. Научные положения, нашедшие отражение в диссертации, соответствуют следующим пунктам паспорта специальности 24.00.01 – Теория и история культуры: 1.4. История культурологических воззрений и понятий, представлений о сущности культуры; 1.6. Культура и цивилизация в их историческом развитии; 1.8. Генезис культуры и эволюция культурных форм; 1.9. Историческая преемственность в сохранении и трансляции культурных ценностей и смыслов; 1.11. Взаимоотношение универсального и локального в культурном развитии; 1.14. Возникновение и развитие современных феноменов культуры; 1.16. Традиции и механизмы культурного наследования;

1.18. Культура и общество; 1.19. Культура и этнос; 1.35. Культура и хозяйственно-экономическая жизнь общества.

Степень достоверности и апробация исследования. Основные положения диссертационного исследования отражены в 9 печатных статьях, 5 из которых опубликованы в изданиях, рекомендованных Высшей аттестационной комиссией при Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации по научной специальности 24.00.01 – Теория и история культуры; 2 – в изданиях, индексируемых в международной наукометрической базе данных Web of Science. Общий объем опубликованных работ составляет 7,2 п.л.

Структура работы обусловлена целью и задачами исследования и состоит из введения, трех разделов (по два подпункта в каждом разделе), заключения и библиографического списка, содержащего 230 наименований. Общий объем диссертации составляет 217 страниц. Список литературы включает 316 наименований, в том числе 111 исследований на иностранных языках.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **Введении** обоснованы актуальность и новизна выбранной темы, дан анализ степени изученности проблемы, определены объект и предмет исследования, сформулированы его цели и задачи, указаны методологические и методические аспекты, теоретические основания работы, приведены положения, выносимые на защиту, установлена степень теоретической и практической значимости работы, изложены сведения об апробации результатов исследования.

Глава 1. «**Алиментарный ландшафт как историко-культурная категория**» диссертационного исследования состоит из двух параграфов. В первом параграфе «**Категориальное своеобразие понятия “алиментарная культура”**» обоснована онтологическая и гносеологическая важность еды как экзистенциальной основы бытия человека, показаны основные направления терминологического анализа, представленного в работе. Проанализированы основные тренды в изучении пищи, обоснована необходимость выработки «метаязыка», с помощью которого ученые разных специальностей могли бы говорить об алиментарной системе, не опасаясь быть непонятыми представителями других научных направлений.

Во втором параграфе «**Алиментарная культура как маркер этнической и региональной идентичности**» исследованы такие важные функции культуры, как идентификационная и дифференцирующая, позволяющие соотнести определенные пищевые маркеры с конкретными социумами (региональными, этническими и национальными). Именно еда оказывается тем механизмом, с помощью которого мы описываем себя и других, опознаем чужого и наделяем его определенными свойствами. Другими словами, названные функции пищи как маркеров идентичности не

только онтологически фиксируют пищевой факт, но и гносеологически его обрабатывают, присваивая ему множество аксиологических оценок, принимая или отвергая пищевые пристрастия конкретного народа. Не следует забывать о том, что пищевой код является одним из базисных трансляторов культуры. Алиментарная метафора выступает универсальным кодом классификации природы, социума, экономики и т.д. Таким образом, с помощью пищевых кодов и метафор формируется определенное культурное наследие, передающееся из поколения в поколение.

Функция идентичности сопряжена и с другими функциями, так как, по мнению М. Фуко, направлена на выявление тождественности с четким набором стандартных признаков, реализуемых в рамках четырех типов: пригнанность, соперничество, аналогия и симпатия. Это позволяет говорить о том, что алиментарные маркеры лежат и в основе коммуникативных механизмов. Пригнанность и симпатия способствуют выстраиванию гармоничных отношений, тем самым помогая тесному взаимоотношению между народами или социальными группами, а соперничество ведет к конкурентной борьбе с соседними народами. Аналогия может проявляться в двух вариантах: мирное сосуществование и соперничество за ресурсы.

Во второй главе **«Генезис формирования регионального алиментарного пространства Астраханской области»** показан сложный и противоречивый процесс складывания региональной алиментарной системы, выявлены повлиявшие на него факторы, а также акторы этого процесса.

Параграф 2.1. **«Исторические и культурные предпосылки формирования особого алиментарного пространства Астраханской губернии»** посвящен выявлению базисных факторов, лежащих в основе особого типа алиментарного ландшафта. К ним отнесены естественные и культурно-исторические факторы. Естественные факторы реализовывались в рамках специфичной природной среды, способствующей формированию в крае особого комплексного типа хозяйств: земледелие/садоводство, скотоводство и охота/рыболовство. К культурным факторам причислена полиэтничность региона, нашедшая выражение в сосуществовании на его территории нескольких этносов с разным типом хозяйства, что вело к наиболее полному использованию местных ресурсов и относительно мирному сосуществованию проживающих в регионе народов.

В этом подразделе прослежен путь складывания регионального ландшафта, начиная с эпохи Хазарского каганата, когда был сформирован этот комплексный тип хозяйства. В дальнейшем он получил развитие в Золотоордынский период и окончательно оформился в период русской Астрахани, то есть образования Астраханской губернии. В связи с этим при описании полиэтничности края следует учитывать и его поликонфессиональность, так как различные конфессии по-разному кодифицировали продукты. Эти два фактора (поликонфессиональность и полиэтничность) остаются актуальными и по сей день.

Начиная с Петровских времен, Астраханский регион символически ассоциируется со страной изобилия, что на многие века предопределило

сельскохозяйственное развитие края, нашедшее воплощение в рыбопромышленности, растениеводстве, садоводстве и скотоводстве. Такой имидж края был актуален не только для России, но и для многих стран мира, прежде всего, для Европы, где особенно ценились астраханские яблоки, рыбные деликатесы из осетровых пород, а слово «астрахань» означало «каракуль». В России в XVIII – начале XIX в. к этому добавлялось и несколько важных гастрономических пунктов – ананасы и вино.

Особое стратегическое и геополитическое положение Астрахани приводило к тому, что она выступала в качестве своеобразного культурного и экономического центра, куда стекались представители различных народов: армяне, персы, индусы, азербайджанцы, бухарцы, туркмены, украинцы, выходцы с Северного Кавказа, евреи, немцы и другие. Гостиные дворы, коммуны, деревни, сформированные представителями этих народов, создавали особый колорит и обогащали алиментарный ландшафт края кулинарными традициями. Не стоит забывать, что и культура русского населения, в целом сложившаяся к середине XIX в., была представлена разнородными элементами – переселенцами из различных губерний России. К ним следует добавить различные группы татар (астраханские, казанские, поволжские и крымские), а также калмыков, переселившихся сюда в первой половине XVII в., и казахов Букеевской орды, перекочевавших в пределы Астраханской губернии в начале XIX в. В результате вырисовывается достаточно пестрая картина гастрономических предпочтений, традиций и норм. Эти гомогенные этнические системы продолжают существовать отдельно, вместе с тем внося свой вклад в создание гетерогенной алиментарной системы края, формируя особое пространство, отличающее его от соседних регионов. Необходимо учитывать и влияние французской кухни на гастрономические предпочтения региональной элиты, о чем свидетельствуют травелоги иностранных путешественников, в том числе французских.

Параграф 2.2. «Советское культурное пространство Астраханской области как отражение основных тенденций развития Советского Союза» посвящен развитию астраханского алиментарного ландшафта в советскую эпоху. В этой части исследования показан весь сложный путь становления нового явления, складывающегося из сочетания региональных алиментарных традиций и общенациональной стратегии развития Советского Союза. Навязывание новой экономической и хозяйственной моделей привело к серьезным сдвигам в развитии страны, периодам голода и падения жизненного уровня населения, отрицательно сказавшимся и на качестве питания. И хотя определенные действия КПСС по улучшению качества питания граждан СССР увенчались в 1930-х гг. некоторым успехом, Вторая мировая война вновь привела к снижению жизненного уровня населения СССР.

В послевоенный период продолжилось формирование нового алиментарного ландшафта региона. Как и прежде, это процесс состоял из внутренних и внешних компонентов. Внутренние были обусловлены хозяйственными и культурными традициями региона, а внешние проистекали

из той роли, которая отводилась региону центральным правительством и плановым хозяйством. Другими словами, мы снова видим практику «гастрополитики», оказывающую серьезное воздействие на формирование алиментарного ландшафта региона.

Это сказывалось и на повседневных алиментарных практиках жителей края, которые, с одной стороны, следовали культурной традиции и культурной памяти, а с другой стороны, были вынуждены соотносить свои обычаи с возможностями и ассортиментом продовольственных магазинов и объектов общественного питания (столовых, кафе, ресторанов и т.д.). Анализ этих процессов был проведен как на основе официальных документов, местной печати, так и на базе многочисленных интервью со старожилами, рассказавшими про их восприятие анализируемых периодов жизни страны и региона.

Третья глава **«Региональная модель алиментарного пространства Астраханской области на современном этапе»** посвящена анализу развития регионального алиментарного пространства с начала 1990-х гг. по настоящий момент. Этот период был выбран в силу ряда специфических моментов: смены политических и экономических моделей государства, разрушения старой модели планового ведения социалистического хозяйства и сложившихся хозяйственных связей. Переход к стабильному развитию экономики в начале XXI в. вызвал к жизни различные формы хозяйствования, часто слабо связанные с традиционной системой региона. Это создавало условия для формирования нового культурного пространства.

В параграфе 3.1. **«Специфика трансформаций модели алиментарной региональной культуры в постсоветскую эпоху»** проанализирован новый этап в изменении культурного пространства региона, своеобразным символом которого стало проявление максимальной свободы в сочетании с усилившимся дефицитом товаров, прежде всего, продуктов питания. Населению региона, да и всей России, пришлось вырабатывать новые методы хозяйствования и выживания. В этих условиях возростала значимость вертикальных и горизонтальных связей внутри различных групп населения. Региональные процессы были исследованы на разных уровнях: широко привлечены интервью с жителями города, изучено содержание не только местных газет, но и веб-страниц и т.д. Приведенные свидетельства позволили сделать вывод о том, что астраханцы воспринимают свой алиментарный ландшафт через категорию утраты. Ностальгия по старому оказывается доминирующим чувством в воспоминаниях о прошлом, что вполне понятно, учитывая сложный период становления нового алиментарного пространства в 1990-е гг. Даже относительное улучшение в потреблении в начале 2000-х гг. мало изменило ситуацию, так как усилило процессы размывания региональной идентичности.

Параграф 3.2. **«Глобализм VS регионализм: пути сохранения культурной специфики астраханского алиментарной модели на современном этапе»** посвящен новым тенденциям в развитии региона, точнее, сочетанию регионального и национального, а также регионального и

международного, что ведет в конечном итоге к потере региональной самобытности, размыванию регионального культурного ландшафта. Это, несомненно, не может положительно сказаться на развитии Астраханского края. Вместе с тем имеются и положительные тенденции, нашедшие отражение в попытках создать свое пространство, возникающее из сочетания множества культурных традиций. Сложившаяся ситуация позволяет говорить об определенной глокализации регионального алиментарного ландшафта. Эта гибридность реализуется в усилении роли этно-национальных традиций локальных кухонь: казахской, татарской, кавказской, армянской и т.д., что в значительной степени обогащает общерегиональный алиментарный ландшафт. В подразделе представлены возможные варианты по брендированию региональных пищевых продуктов, что поможет сориентироваться в дальнейшем развитии региональной экономики и улучшить благосостояние жителей Астраханского края.

В **Заключении** подведены итоги исследования, показаны основные тенденции и возможные пути развития регионального алиментарного ландшафта. Обозначены варианты для положительных изменений на основе развития брендирования отдельных пищевых продуктов Астраханского края.

Основные положения и выводы исследования представлены в следующих публикациях автора, в том числе:

в изданиях, рекомендованных Высшей аттестационной комиссией при Министерстве науки высшего образования Российской Федерации:

1. Палаткин, В. В. Этнокультурные традиции в организации общественного питания. – Текст непосредственный / В. В. Палаткин // Международный научно-исследовательский журнал. – 2012. – № 5–3. – С. 123–124. (0,5 п.л.).

2. Палаткин, В. В. Феномен алиментарной культуры : понятийный анализ. – Текст непосредственный / В. В. Палаткин // Общество : философия, история, культура. – 2019. – № 3. – DOI: 10.24158/fik.2019.3.16. – С. 87–90. (0,5 п.л.).

3. Палаткин, В. В. Философские основания алиментарной культуры. – Текст непосредственный / В. В. Палаткин // Каспийский регион : политика, экономика, культура. – 2020. – № 2. – С. 88–94. (0,5 п.л.).

4. Палаткин, В. В. Алиментарный ландшафт астраханского региона : этапы и специфика формирования. – Текст: электронный / В. В. Палаткин // Наследие Веков. – 2021. – № 2. – С. 81–90. – DOI: 10.36343/SB.2021.26.2.006. (0,8 п.л.).

5. Палаткин, В. В. Современные подходы к изучению культуры питания в зарубежном научном дискурсе. – Текст: электронный / В. В. Палаткин // Человек и культура. – 2021. – № 6. – С. 49–61. – DOI: 10.25136/2409-8744.2021.6.34248. (1,0 п.л.).

в изданиях, индексируемых в международной наукометрической базе данных Web of Science:

6. Палаткин, В. В. Мы наш и новый мир накормим: несколько кейсов алиментарных традиций фронтальных регионов. – Текст электронный / В. В. Палаткин, С. Н. Якушенков // Журнал фронтальных исследований. – 2020. – Т. 5. – № 4. – С. 237–285. – DOI: 10.46539/jfs.v5i4.241. (всего – 2,0 п.л., авт. – 1,0 п.л.).

7. Palatkin, V. V., Dryagalov, V. S., Sharonov, A. A. Formation of the Vision Alimentary Culture of the Region among Migrants as the Method of Their Integration, *IFTE 2020 – VI International Forum on Teacher Education* (Kazan, Russia, May 27 – June 9 2020), ARPHA Proceedings, 2020, vol. 3, Pp. 487–498, DOI: 10.3897/ap.2.e0487. (всего – 1,0 п.л., авторство не разделено).

в других научных изданиях:

8. Палаткин, В. В. Концепция функционального питания инвалидов в Японии. – Текст непосредственный / В. В. Палаткин // Универсальная безбарьерная среда в образовательной организации : лучшие практики в России и за рубежом : матер. междунар. науч.-практ. семинара (Астрахань, 16–19 мая 2016 г.). – Астрахань : Астраханский гос. ун-т, 2016. – С. 127–129. (0,4 п.л.).

9. Палаткин, В. В. Пищевые ограничения в религии : опыт православного поста в России. – Текст непосредственный / В. В. Палаткин // Религиозная идентичность и межкультурные коммуникации : матер. всерос. науч. семинара (Астрахань, 28–30 октября 2020 г.). – Астрахань : Астраханский гос. ун-т, 2020. – С. 47–53. (0,5 п.л.).

Общий объем публикаций автора по теме диссертационного исследования – 7,2 п.л.