

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

На правах рукописи

ПАЛАТКИН Владимир Владимирович

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

24.00.01 – Теория и история культуры

**ДИССЕРТАЦИЯ**  
на соискание ученой степени  
кандидата культурологии

Научный руководитель:  
Романова Анна Петровна,  
доктор философских наук, профессор

Астрахань  
2022

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
<b>ГЛАВА 1</b>	
<b>Алиментарный ландшафт как историко-культурная категория .....</b>	<b>20</b>
1.1 Категориальное своеобразие понятия «алиментарная культура» .....	23
1.2 Алиментарная культура как маркер этнической и региональной идентичности .....	69
<b>ГЛАВА 2</b>	
<b>Генезис регионального алиментарного пространства Астраханской области .....</b>	<b>80</b>
2.1 Исторические и культурные предпосылки формирования особого алиментарного ландшафта Астраханской губернии .....	85
2.2 Исторические и культурные предпосылки формирования особого алиментарного ландшафта Астраханской губернии .....	107
<b>ГЛАВА 3</b>	
<b>Региональная модель алиментарного пространства Астраханской области на современном этапе .....</b>	<b>140</b>
3.1 Специфика трансформаций региональной модели алиментарной региональной культуры в постсоветскую эпоху .....	143
3.2 Глобализм VS регионализм: проблема сохранения культурной специфики астраханской алиментарной модели на современном этапе .....	164
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	183
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ .....	188

## ВВЕДЕНИЕ

**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 представляет 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. Еде 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<sup>1</sup>, Страбон<sup>2</sup>, Плиний и другие античные авторы<sup>3</sup>. Кроме того, Плиний и Лукреций<sup>4</sup> 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<sup>5</sup>. 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<sup>6</sup>. С этого труда и начинается подлинно специализированная кулинарная литература. Правда, последующие произведения такого рода относятся

---

<sup>1</sup> Геродот. История. М., 2004.

<sup>2</sup> Страбон. География. М., 1964.

<sup>3</sup> Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. М.Л., 1937.

<sup>4</sup> Лукреций. О природе вещей. М., 1958.

<sup>5</sup> Плутарх. Застольные беседы. Л., 1990.

<sup>6</sup> Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. N.Y., 1936.

лишь к XVI в. Среди авторов, посвятивших этой теме свои работы, были Т. Eliot<sup>1</sup>, W. Kitchiner<sup>2</sup>, A. Boorde<sup>3</sup>, W. Bulleyn<sup>4</sup>, Т. Cogan<sup>5</sup> и другие. Эти книги рассматривали одни и те же вопросы: еда и напитки, прогулки, труд, физические упражнения, купание, сон и секс<sup>6</sup>, 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 искусству<sup>7</sup>. 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

---

<sup>1</sup> «Cookerie» (1539), «The Bankette of Sapience» (1534).

<sup>2</sup> Kitchiner W. Apicius Redivivus: Or, The Cook's Oracle: Containing practical receipts for plain cookery on the most economical plan for private families, etc. London, 1535.

<sup>3</sup> «Breviary of Health» (1557).

<sup>4</sup> «Government of Health» (1558).

<sup>5</sup> «Haven of Health» (1584).

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> 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.

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<sup>1</sup> и Люсьена Февра, предопределивших на многие годы основные направления региональной истории, частью которой и был алиментарный ландшафт<sup>2</sup>. Эти традиции школы были продолжены и другим величайшим историком, принадлежавшим к этой школе, Фернаном Броделем, также продолжившим традиции комплексного подхода к региональной истории<sup>3</sup>. Достоин упоминания и такой видный французский историк, как Эрнест Лабрус, достаточно полно показавший связь цен на основные пищевые продукты с важнейшими политическими процессами<sup>4</sup>. 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<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Bloch M. *French Rural History: An Essay on its Basic Characteristics*. N.Y., 1966; Bloch M. *Land and Work in Mediaeval Europe: Selected Papers*. N.Y., 2015.

<sup>2</sup> Л. Февр начал свою деятельность в этом направлении задолго до формирования школы «Анналов». См.: Febvre L. *Philippe II et la Franche-Comté. Étude d'histoire politique, religieuse et sociale*. Paris, 1911; Febvre L. *Histoire de la Franche-Comté*. Paris, 1912; Febvre L. *Le Rhin. Problèmes d'histoire et d'économie*. Paris, 1935.

<sup>3</sup> Бродель Ф. *Материальная цивилизация, экономика и капитализм. XV–XVIII вв.* М., 1986–1992; Бродель Ф. *Что такое Франция?* в 2 кн. М., 1994–1997; Бродель Ф. *Средиземное море и средиземноморский мир в эпоху Филиппа II*: в 3 ч. М., 2002–2004.

<sup>4</sup> Labrousse C.E. *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France au xviiiè siècle* (2 vols). Paris, 1933; Labrousse C.E. *La Crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution*. Paris, 1944.

<sup>5</sup> Леви-Стросс К. *Мифологии*: в 4 т. М.; СПб., 1999–2000.

Британские ученые шли приблизительно схожими путями, недаром одновременно с трудами представителей школы «Анналов» появляется труд британского антрополога Б. Малиновского<sup>1</sup>. 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<sup>2</sup>. 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»<sup>3</sup>.

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, которая, с одной стороны, продолжала традиции британской антропологии<sup>4</sup>, а с другой, отталкивалась и от подходов французских ученых. Кроме общих вопросов алиментарных традиций отдельных регионов Латинской Америки (Мексика, Центральные Анды)<sup>5</sup>, она изуча-

<sup>1</sup> Malinowski B. Coral gardens and their magic. London. 2 Vols. 1935.

<sup>2</sup> Tew M. (Douglas M.) Peoples of the Lake Nyasa Region. L., 1950; Douglas M. Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo. Routledge and Kegan Paul. L., 1966; Douglas M. Constructive Drinking. L., 2002.

<sup>3</sup> Фр. «Малые кулинарные проекты». Даже в самом названии журнала был своеобразные оммаж французской традиции изучения этой проблемы.

<sup>4</sup> 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).

<sup>5</sup> Coe S.D. America's First Cuisines. Austin, 1994.

ла и обычаи употребления отдельных продуктов<sup>1</sup>. 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)<sup>2</sup>. Неудивительно, что данный подход оказался продуктивным для тех историков и антропологов, которые изучают региональные традиции в развивающихся странах или кулинарные нормы этнических меньшинств<sup>3</sup>.

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 АН Российской Федерации. 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

<sup>1</sup> Coe S.D. Coe Michael The True History of Chocolate. London, N. Y., 1996.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Ayora-Diaz S.I. Foodscapes, Foodfields, and Identities in the Yucatan. N.Y., 2012; Kong L., Sinha V. Food, Foodways And Foodscapes: Culture, Community And Consumption In Post-Colonial Singapore. New Jersey, 2015; Yasmeen G. Bangkok's Foodscape: Public Eating, Gender Relations, and Urban Change. White Lotus Press, 2006; Lowitt K.N. A coastal foodscape: examining the relationship between changing fisheries and community food security on the west coast of Newfoundland // Ecology and Society. 2014. Vol. 19, № 3. P. 1–9; Liu X. Foodscapes of Chinese America: The Transformation of Chinese Culinary Culture in the U.S. since 1965. N.Y., 2015; Foodscapes: Food, Space, and Place in a Global Society / ed. Carlinita P. Greene. N.Y., 2019.

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 исследовала исторические и гастрополитические аспекты советской внутренней политики<sup>1</sup>, в Санкт-Петербурге – кандидат философских наук И.В. Сохань<sup>2</sup>, 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<sup>3</sup>.

Региональные аспекты потребления пищи традиционно рассматриваются географами<sup>4</sup>. В последнее время анализу еды все больше внимания уделяют в аспекте национальной безопасности<sup>5</sup>. 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.

---

<sup>1</sup> Глущенко И.В. *Общепит. Микоян и советская кухня*. М., 2015; Глущенко И.В. Репрезентация «изобилия» в Книге о вкусной и здоровой пище // *Обсерватория культуры*. 2013. № 6. С. 70–73; *Seasoned Socialism: Gender and Food in Late Soviet Everyday Life* / Ed. by I. Gluschenko, A. Lakhtikova, A. Brintlinger. Indiana University Press, 2019.

<sup>2</sup> Сохань И.В. *Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920–1930-х гг.)*. Томск, 2011; Сохань И.В. *Пища и власть: от насилия до соблазна* // *Публичная политика*. 2012. СПб., 2013. С. 84–92; Сохань И.В. *Трансформации современной гастрономической культуры и тоталитет фаст фуда*. СПб., 2014; Сохань И.В. *Гастрономические практики власти – прошлое и настоящее* // *Человек. Культура. Образование*. 2014. № 2. С. 79–90; Сохань И.В. *Визуальные репрезентации гастрономической культуры* // *Праксема. Проблемы визуальной семиотики*. 2014. № 1. С. 88–96.

<sup>3</sup> Сохань И.В. *Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах* // *Вестник Томского гос. ун-та. Культурология и искусствоведение*. 2013. № 1. С. 99–109.

<sup>4</sup> Гладкий Ю.Н., Корнекова С.Ю. *География потребления как недооцененная отрасль научного знания* // *Ученые записки ЗабГУ. Серия: Биологические науки*. 2014. № 1 (54). С. 107–112; Гладкий Ю.Н., Корнекова С.Ю. *Географические особенности эволюции гастрономических культур России* // *Ученые записки ЗабГУ. Серия: Биологические науки*. 2015. № 1 (60). С. 80–85; Файбусович Э.Л., Корнекова С.Ю. *Территориальные различия в потреблении продовольственных товаров населением России* // *Известия СПбГЭУ*. 2012. № 6. С. 58–64.

<sup>5</sup> Глотов О.А. *Продовольственная безопасность Российской Федерации: риски и угрозы, основные направления государственно-экономической политики* // *Известия ТулГУ. Экономические и юридические науки*. 2011. № 1–2. С. 240–246; Климова Н.В. *Продовольственная безопасность – основа обеспечения экономической безопасности региона* // *Фундаментальные исследования*. 2012. № 9. С. 214–219; Кравченко С.А. *Фактор еды в биополитике и национальной безопасности* // *Вестник МГИМО*. 2014. № 6 (39). С. 189–197; Кошевой О.С., Фудина Е.В. *Продовольственная безопасность – основа обеспечения экономической безопасности* // *Известия вузов. Поволжский регион. Общественные науки*. 2015. № 4 (36). С. 188–196; Дубиновский М.З., Балдов Д.В. *Административно-территориальное управление продовольственной безопасностью* // *Вестник НГИЭИ*. 2017. № 8 (75). С. 48–55.

**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. Аппадурой «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 старожилами 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 различным видам пищевых практик.

2. Алиментарная традиция выступает важнейшим фактором этнической, общенациональной и региональной идентичности. Другими словами, мы воспри-

нимаем 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 опреде-

ленной 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, переосмысливанием 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 культур-

ного 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.

# ГЛАВА 1

## АЛИМЕНТАРНЫЙ ЛАНДШАФТ

### КАК ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНАЯ КАТЕГОРИЯ

Еда, пища, добыча пищи и ее потребление являются основой человеческого бытия и краеугольным камнем всех культур на Земле. Американский психолог А. Маслоу отнес еду к базису в иерархии потребностей, получившей название «Пирамида Маслоу»<sup>1</sup>. Но еще раньше австрийский психолог З. Фрейд заявил, что «сосательный рефлекс» младенца лежит в основе особой оральной стадии формирования человеческой личности.

Еда как фундамент жизни не просто является основой нашего поведения, но и формирует особую систему культурных паттернов, определяющих человеческие поведенческие модели. Пищевые потребности лежат в основе трудовой деятельности человека, его коммуникативной системы, ритуалов, ценностных ориентиров, идеологических систем и т.д. Трудно представить какую-то часть человеческой жизни, которая бы напрямую или косвенно не была связана с едой.

Еда уже давно оказалась в центре внимания разнообразных наук. Это и уже упомянутая психология, и медицина, и экономика, и инженерия, и биология и т.д. Уже более столетия она находится в центре внимания гуманитарных и социальных наук, хотя попытки осмысления роли еды в человеческом обществе были сделаны еще в период Античности. Правилам приема пищи, поведению за столом, особенностям определенных продуктов и напитков были посвящены «Застольные беседы» древнегреческого философа и общественного деятеля Плутарха<sup>2</sup>. И хотя данный труд посвящен не собственно еде, а беседам во время коллективных обедов, он очень хорошо демонстрирует феномен принятия пищи, отражающий суть процесса ее принятия и заключающийся в особых правилах, его сопровождающих. Порой правила приема пищи оказываются в основе процесса воспитания ребенка. Таким образом, можно с уверенностью говорить о том, что многое, что связано с едой и принятием пищи, мы познаем в первые годы жизни. На всем ее

---

<sup>1</sup> Маслоу А. Мотивация и личность. СПб., 2008. С. 80–94.

<sup>2</sup> Плутарх. Застольные беседы. Л., 1990.

протяжении опыт, связанный с едой, постоянно расширяется, корректируется и транслируется последующим поколениям.

Когда мы говорим о еде, то подразумеваем различные функции, которая она выполняет. Нередко она оказывается даже мерилom жизни. Еда – универсальный экзистенциальный инструмент, с помощью которого человек может актуализировать себя в жизни.

Все функции пищи можно разделить на два главных направления: эндо- и экзофункции. К эндофункциям относят связанные с биологической составляющей функции, то есть они обуславливают собственно поддержание жизненных функций организма с помощью еды. Следует, однако, оговориться, что определение эндофункций с помощью определения «поддержание жизненных функций организма» имеет несколько условное значение, так как иногда та или иная еда или напитки могут оказывать как положительное, так и отрицательное воздействие. Нередко отрицательное воздействие на организм определенного продукта может напрямую происходить не от него, а от условий его потребления. И влияние этого продукта на организм в одном случае будет благоприятным, а в другом – губительным. Обозначенные проблемы стали предметом исследования естественных наук (биология, медицина, химия и т.д.), поэтому в данной работе рассматриваться не будут. К экзофункциям еды относят те функции, которые напрямую не связаны непосредственно с жизнедеятельностью организма, но играют важнейшую роль в человеческой жизни, являясь одними из основных культурных регуляторов. Большинство этих функций выступает в качестве мощнейших инструментов социализации, помогая человеку вписать себя в определенное социальное пространство.

Еда выполняет коммуникативную функцию, причем может выступать в нескольких вариантах: совместные трапезы, обмен едой, дарение и т.д.

Кроме того, пища реализует дифференцирующую функцию, маркируя субъект или его социум в принадлежности к социальным, этническим или даже политическим группам.

Важнейшей функцией еды как символической системы является трансляция определенных паттернов. В этой функции она играет воспитательную роль, ин-

формационную, трансляционную и т.д. Еда и процесс принятия пищи оказываются важнейшими воспитательными системами, к которым субъект приучается с самых ранних периодов своей жизни. Поведенческие модели фиксируются в сознании индивида, а затем транслируются последующим поколениям в виде культурных кодов.

Еда и процесс принятия пищи выступают и в институционально-нормативной функции, так как выстраивают в обществе или культуре социума приемлемые нормы и правила, связанные с едой, то есть приводят к возникновению определенной системы норм (как обязательных, так и факультативных, то есть предписываемых к соблюдению, но строго не следуемых).

Когнитивно-информационная функция располагается как бы посередине между экзо- и эндофункциями. С одной стороны, она непосредственно связана с организмом и его биологическими составляющими, но, с другой стороны, она также выступает неким информационным фундаментом, лежащим в основе картины мира.

В целом нет непреодолимой границы между экзо- и эндофакторами, так как многие экзофункции напрямую или опосредованно оказывают воздействие на функционирование организма индивидуума.

Учитывая важнейшую роль еды в жизни и то место, какое она занимает в формировании культур всех народов мира, очень важно определиться с предметностью исследования феномена еды – указать границы исследования. Это будет сделано с помощью формализации языка данной работы, то есть конкретизации понятийного аппарата и уточнения некоторых дефиниций, использованных ранее, и определения их контекста, в котором они будут исследованы.

Материал, представленный в первой главе, нацелен на то, чтобы определить контекст исследования, поэтому он будет изложен в двух параграфах – общетеоретическом и теоретико-практическом.

В первом параграфе будет определен категориальный характер понятийного аппарата исследования и даны дефиниции основных терминов. Это продиктовано тем, что междисциплинарный подход в социальных и гуманитарных науках имеет

давнюю историю, однако еще не сложился в целостную научную дисциплину. Как правило, каждый исследователь исходит из своего видения и понимания проблемы, с точки зрения той науки, в рамках которой изучается феномен еды. Чтобы избежать разночтений, попытаемся дать дефиниции терминов, указав на категориальное своеобразие изучаемой проблемы.

Второй параграф будет посвящен анализу одной из важнейших функций культуры еды, выступающих как инструмент регуляции, – идентификационной, которая может выступать как в интеграционном, так и в дезинтеграционном аспектах.

С их помощью субъект или приписывает себя к определенной системе ценностей на основании общих культурных кодов, имеющих отношение к еде, или, наоборот, исключает себя или других субъектов из этой системы, маркируя их с помощью пищевых метафор, указывающих на некоторую инаковость субъекта (например, каннибал, антропофаг, ихтиофаг, панфаг, лягушатник, бульбаш, чебурек, грызун, слопатыед и т.д.). При этом данные пищевые маркеры-метафоры могут употребляться не только для «маркировки» представителей других национальностей, но и в региональном, политическом или идеологическом аспектах. Такой подход поможет более четко определить региональный аспект изучаемой культуры, понять ее специфику, выявить общее и специфичное в развитии такого понятия, как «алиментарная культура Астраханского края».

### **1.1 Категориальное своеобразие понятия «алиментарная культура»**

Социальные и гуманитарные науки, сделав еду объектом и предметом изучения, по-своему анализируют ее феномен. Однако дальше других в этом вопросе продвинулись социология и антропология, значительный прорыв сделала и история. Вместе с тем, несмотря на обилие работ, посвященных данной теме, в современном гуманитарном знании отсутствует четкий понятийный аппарат. Нередко ученые употребляют параллельные понятия, которые, казалось бы, не требуют дефиниции, но в силу того, что их относят к терминам повседневности, они не

могут отображать все своеобразие научных подходов, используемых тем или иным автором. «Еда», «культура еды», «пища», «продукты», «пищевая культура», «гастрономическая культура», «гастрономическая история» и многие другие, хотя и указывают на объекты анализа, но не проясняют границ определяемого феномена. То же самое можно наблюдать и в англоязычной литературе, где набор терминов, которые используются в научной литературе, посвященной еде, еще больше: «food», «meal», «foodways», «eating», «nutrition», «cooking», «kitchen», «cuisine», «gastronomic» и т.д.

Сложность интерпретации этих терминов нередко обусловлена некой двойственностью их употребления, так как они могут использоваться как по прямому назначению, так и в метафорическом или метонимическом планах. Однако следует понимать, что и метафоры, и метонимии «дают возможность осмыслять некоторую сущность в рамках ее связей с другими сущностями»<sup>1</sup>. Но любая метафора во многом ограничена в своем понимании способностью и возможностью субъекта к ее интерпретации, то есть своеобразному «переводу» из одного смысла в другой, даже в пределах одного языка. Вся эта проблема усиливается, когда речь идет о восприятии того или иного понятия или термина в процессе «перевода» из одного языка в другой. Еще М. Фуко, следом за Г. Башлярмом и Ж. Кангилемом, говорил об эпистемологических порогах и смещениях понятий: «Моделями смещения и преобразования понятий могут послужить анализы Ж. Кангилама, показывающие, что история понятия не всегда и не во всем является историей его постоянного утончения, его непрерывно возрастающей рациональности, его градиента абстракции, история понятия является, скорее, историей различных полей его образования и валидности; историей последовательных правил его употребления, множества теоретических сред, в которых произошла и завершилась его выработка»<sup>2</sup>.

Все это обуславливает постановку сложных задач познания, поскольку феномен еды изучался и изучается в рамках разных наук, но даже «для одной и той же науки, по мере того как изменяется ее настоящее, рекуррентные перераспреде-

---

<sup>1</sup> Лакофф Дж., Джонсон М. Метафоры, которыми мы живем. М., 2004. С. 67.

<sup>2</sup> Фуко М. Археология знания. СПб., 2004. С. 37–38.

ления дают нам несколько вариантов прошлого, несколько форм соединения, иерархий степеней важности, сетей детерминаций, несколько телеологий. Таким образом, исторические описания неизбежно подчиняются современному состоянию знания, множатся вместе с его преобразованиями и, в свою очередь, постоянно входят в конфликт сами с собой»<sup>1</sup>.

То, что М. Фуко указывал, говоря об истории науки, особенно верно в отношении концепций, связанных с едой. Выводы, которые ученые считали верными для одного периода истории, в иные эпохи воспринимались как губительные. Достаточно вспомнить, что нередко врачи в XIX в. прописывали пациентам настойку морфия, полагая, что ее принятие способствует здоровому сну и быстрому выздоровлению. Подобные настойки прописывали даже беременным, их можно было купить в любой аптеке. Уместно вспомнить и отношение к крестьянской пище, которое также неоднократно менялось на противоположное. Если в XIX в. она воспринималась как грубая и нездоровая, то во второй половине XX в. – как наиболее здоровая, в противовес «рафинированной» городской системе питания. До сих пор некоторые производители рекламы в России делают ставку именно на этот концепт, достаточно вспомнить такие рекламные бренды, как «Домик в деревне», используемые компанией Вимм Билль Дамм, которая позиционирует свою молочную продукцию как особо здоровую и качественную<sup>2</sup>. Однако сегодняшнее отношение к системе здорового питания не может воспринимать несбалансированную «крестьянскую» диету как эталонную и рекомендованную для пропаганды.

Все эти примеры показывают, насколько изменчиво отношение науки к стандартам пищевых продуктов на протяжении даже незначительных отрезков времени. То, что еще вчера казалось здоровым или «нормативным» для того или иного субъекта или социума, сегодня может восприниматься совершенно иначе. Здесь онтология постоянно вытесняется эпистемологией, подкрепленной аксиоло-

---

<sup>1</sup> Фуко М. Археология знания. СПб., 2004. С. 38.

<sup>2</sup> «*Домик в деревне*» – вкусное и свежее молоко с проверенных ферм, 100 % натуральное! Пить молоко «*Домик в деревне*» можно холодным и горячим. Его хорошо добавлять в утренний кофе, заботливо приготовленный для близких перед насыщенным рабочим днем» (См.: Молоко вкусное и натуральное // Домик в деревне <https://domik-v-derevne.com/category/12>).

гией. По сути, это то, что А. Моль назвала «онтологической политикой»<sup>1</sup> или, другими словами, «навязанной онтологией». Во многом эта онтология является результатом попыток стандартизации или выработки неких норм, предписаний по отношению к тому или иному явлению. На это же указывал, правда, с несколько других позиций, и Ж. Кангилем в труде «Норма и патология»<sup>2</sup>. И хотя книга Кангилама была посвящена истории медицины, она как нельзя лучше характеризует и общечеловеческие подходы к пище, которую мы также рассматриваем, как правило, в терминах «нормы» и «патологии»: хорошая/плохая; здоровая/нездоровая; полезная/вредная и т.д. С точки зрения Ж. Кангилама, это подход сформировался в период Античности: «Греческая медицина в трудах и практике Гиппократов предлагает концепцию болезни, которая уже не онтологична, а динамична, не локализирует, а обобщает. Природа (*physis*), как внутри человека, так и снаружи, есть гармония и равновесие. Нарушение этой гармонии, этого равновесия, называется болезнью. В этом случае болезнь не где-то в человеке, она повсюду в нем; это весь человек. Внешние обстоятельства – это повод, но не причина. Равновесие человека состоит из четырех гуморов, чья текучесть идеально подходит для поддержания вариаций и колебаний и чьи качества спарены противоположностями (горячий/холодный, влажный/сухой); нарушение этих гуморов вызывает болезнь. Но болезнь – это не просто нарушение равновесия или дисгармония; это, возможно, самое важное, усилие природы установить новое равновесие в человеке»<sup>3</sup>.

Схожие представления о «норме и патологии» развивались и в традиционной китайской натурфилософии в рамках так называемой теории пяти элементов<sup>4</sup>. Болезнь человека – результат разбалансировки пяти космических стихий, которые имеют свои аналоги в человеческом теле. Болезнь человека – это разбалансировка пяти стихий, пяти органов в теле человека. Исправить это можно правильным пи-

<sup>1</sup> Mol A. *Ontological Politics. A Word and Some Questions* // J. Law and J. Hassard (eds), *Actor Network Theory and After*. Oxford.

<sup>2</sup> Canguilhem G. *The Normal and the Pathological*. New York, 1991.

<sup>3</sup> Там же. С. 40–41.

<sup>4</sup> Не будем подробно останавливаться на этой теории, представим ее в несколько упрощенной схеме. Однако невозможно полностью ее игнорировать, так как теория пяти элементов (*wu-hsing*, *y-sin*) оказала огромное влияние на диетологию и кулинарное искусство в Китае. Кроме того, как гуморальная теория Галена, так и китайская теория пяти стихий хорошо иллюстрируют принцип первых натурфилософских концепций, относящихся к еде. Помимо прочего, они являются как бы архаичными аналогами структурализма К. Леви-Стросса и Р. Барта.

танием, следуя особым предписаниям. Пять элементов – это дерево, огонь, земля, металл, вода. В человеческом организме дерево управляет печенью и желчным пузырем; огонь – сердцем, тонким кишечником; земля – селезенкой и желудком, металл – легкими и толстым кишечником, вода – почками мочевым пузырем<sup>1</sup>.

Как правило, болезнь в человеке происходит из-за дефицита или избыточности того или иного элемента. Соответственно, предписания врача строятся на особых практиках восполнения дефицита той или иной стихии, в том числе и с помощью кулинарных предписаний. Практически все пищевые продукты, согласно этой теории, также соответствуют этим стихиям, поэтому рацион человека должен состоять из тех продуктов, которые усиливают одни энергии и ослабляют другие. Кроме собственно продуктов, китайская натурфилософия учитывала и их вкусовые качества<sup>2</sup>, так как они также соответствовали этой схеме: дерево соотносилось с кислым, огонь – с горьким, земля – со сладким, металл – с острым, а вода – с соленым<sup>3</sup>. Но и сами продукты также отражали эту идею: курица и пшеница – дерево; баранина и просо – огонь; воловье мясо и могар или щетинник – земля, конина и рис – металл; свинина и соя – вода<sup>4</sup>.

Практически все пищевые продукты в Китае классифицировались согласно этой теории, однако учитывалось и другое базисное учение китайской философии – инь-ян. Оно также в большей степени напоминало учение Галена и в основном сосредотачивалось на двух принципах: холодный/горячий, при этом в основу этого деления были положены не только собственно температурный подход, но и иные свойства продуктов, вписывающиеся в бинарный код, позволяющий соотносить продукты с целом классом иных предметов, явлений и т.д.

В целом представленный подход можно считать самой древней попыткой систематизации и категоризации представлений о еде. Учитывая тот факт, что эта

---

<sup>1</sup> Lin Keh-Ming Traditional Chinese Medical Beliefs and Their Relevance for Mental Illness and Psychiatry // Normal and Abnormal Behavior in Chinese Culture / Kleinman A. и Lin T. Y. NP : Springer-Science+Business Media, 2013. P. 99–100.

<sup>2</sup> И даже его цвет.

<sup>3</sup> Там же. С. 100.

<sup>4</sup> Huang H.T. Fermentations and Food Science. Cambridge, N. Y., 2000. P. 572.

система сложилась уже к III в. до н.э., ее можно назвать одной из самых древних систем<sup>1</sup>, учитывающих пищевое своеобразие питания человека.

Подходы и китайской натурфилософии, и индийской санкхьи ясно показывают тот факт, что уже с древности мыслители осознавали важность правильного питания для существования человека, но это осуществлялось на стихийном уровне, в основу которого было положено метафорическое видение предмета.

В значительной мере и эти метафоры были всего лишь отражением определенного жизненного опыта индивидуума, однако этот опыт был чрезвычайно субъективным. Сказанное иллюстрирует эпистемологический характер отношения к еде как в прошлом, так и настоящем.

Термин «онтологическая политика», о котором упоминалось выше, приводит к необходимости затронуть вопрос о связи еды, пищевых продуктов и способов приготовления с политикой. При этом такая связь оказывается многоуровневой и многосторонней.

Если в концепции «онтологической политики» еда оказывается объектом политики, то есть отношение к ней и ее восприятие «нормируется» (то есть выстраивается в виде предписанной нормы) какими-то идеологическими предписаниями, концепциями или теориями, то не следует забывать о том, что у политики и еды есть и другие уровни взаимоотношений, в которых «еда» оказывается инструментом влияния, давления, воздействия одного субъекта на другого и т.д. Этот принцип осознали еще в Древнем Риме, на что так метко указывал древнеримский сатирик Ювенал:

*Этот народ уж давно, с той поры, как свои голоса мы  
Не продаем, все заботы забыл, и Рим, что когда-то  
Все раздавал: легионы, и власть, и ликторов связки,  
Сдержан теперь и о двух лишь вещах беспокойно мечтает:  
Хлеба и зрелищ!<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> Конечно, подобная система не была единственной, так как в Индии уже в это время также сложилась подобная система, также делившая продукты питания на пять классов. Как и в у-син, в классификации учитывались цвет продуктов, запах, вкус и т.д. (См.: Larson Gerald J. Classical Sāṃkhya: An Interpretation of Its History and Meaning. Delhi: Motilal Banarsidass Publ., 2001., P. 84.)

<sup>2</sup> Ювенал. Сатиры. СПб., 1994. С. 105.

Политизация еды может принимать всевозможные формы, так как связана с разнообразными сторонами жизни общества: социальной, экономической, идеологической и т.д., и напрямую зависит от различных политических сил – от органов власти до оппозиции<sup>1</sup>. Американский антрополог Сидней У. Минц, один из ведущих специалистов по истории еды, уделил вопросу «политизации» некоторых продуктов особое внимание. С его точки зрения одним из максимально политизированных продуктов является сахар<sup>2</sup>. Как и Р. Барт<sup>3</sup>, и М. Фуко<sup>4</sup>, С. Минц видит политический аспект еды в придании определенных смыслов тем или иным продуктам. По его словам, многие народы на протяжении последних нескольких лет постоянно переходили на новые продукты. Старые или полностью вытеснялись, или дополнялись новыми, которые со временем, в процессе повседневного употребления, воспринимались как обычные: «По мере того, как происходили эти изменения, продукты приобретали новые значения, но эти значения – что продукты значили для людей и что люди сигнализировали, потребляя их – были связаны с социальными различиями всех видов, включая возраст, пол, класс и род занятий. Они также были связаны с волей и намерениями правителей страны, а также с экономической, социальной и политической судьбой самой нации»<sup>5</sup>.

Но говоря о «смыслах» или «значениях», которые приобретают те или иные продукты, по мнению С. Минца, надо помнить, что они имеют несколько сторон: внутреннюю и внешнюю. Под внутренней С. Минц понимает рефлексию субъекта по поводу привычных ритуальных правил и распорядка, связанного с едой или принятием пищи, как, например, гостеприимство, обусловленное различными факторами: социальными, гендерными и т.д. Все это отражает место субъекта в социальной системе<sup>6</sup>. В процессе употребления определенных продуктов может происходить как интенсификация, так и экстенсификация потребления. К последнему он относит расширение применения сахара среди рабочих Британии, и про-

<sup>1</sup> Здесь уместно вспомнить популистский лозунг «Хватит кормить Кавказ», который брала на вооружение как оппозиция, так и такие «легитимные» партии, как ЛДПР.

<sup>2</sup> Mintz S.W. *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. Penguin Books, 1985. P. 151–184.

<sup>3</sup> Концепцию Р. Барта относительно еды рассмотрим позднее более подробно.

<sup>4</sup> Идеи М. Фуко о придании «смысла» феномена в определенные периоды истории нашли отражением в его представлениях об *эпистеме*.

<sup>5</sup> Mintz S.W. *Sweetness and Power*. P. 151.

<sup>6</sup> Там же. С. 151.

исходило это не только в процессе «социализации», а в процессе получения дополнительных калорий, что было чрезвычайно важно. При интенсификации пищевого потребления субъект, как правило, подражает высшим классам в традиции потребления, или высший класс навязывает свою модель поведения<sup>1</sup>.

Политизация потребления может порой принимать весьма агрессивные формы, и чем более институализирован может быть тот или иной объект, тем большее внимание общество и власть обращает на него. Американская исследовательница Э. Мерло достоверно иллюстрирует это принцип на примере борьбы за определенные тарифы на различные виды сахара в США между 1898 и 1930 гг., когда в американском обществе развернулась полемика за «правильный» сахар. Выбор делался между свекольным сахаром и тростниковым. В конечном итоге этот спор выливался в обсуждение расовых вопросов, миграционных и национального суверенитета<sup>2</sup>.

Внешняя сторона значения проистекает от того смысла, который высшие классы или власть вкладывает в потребление конкретного продукта, и какую выгоду они получают от этого потребления<sup>3</sup>. Это может происходить с помощью навязывания или манипулирования различными смыслами, к чему очень часто прибегает современная реклама.

В ряде стран, как указывал С. Минц, некоторые группы до сих пор могут решать, кто будет жить, а кто умрет, ограничивая доступ к ресурсам для определенных групп: социальных, этнических<sup>4</sup> и т.д. «Вряд ли какой-либо аспект силы мог бы быть более ужасным, чем это. Решения часто носят коллективный и процедурный характер, как, например, в законодательных органах, принимающих решение против иностранной помощи; или созданные крупными корпорациями, которые решили производить свои бананы на острове А и прекратить производить их на острове Б. В результате некоторые люди могут умереть; и ни они сами, ни те, кто несут ответственность, не знают, кто их убил. Наиболее глубокие эти-

---

<sup>1</sup> Там же. С. 152.

<sup>2</sup> Merleaux A. The Political Culture of Sugar Tariffs: Immigration, Race, and Empire. 1898–1930 // *International Labor and Working-Class History*. 2012. Vol. 81. P. 28–48.

<sup>3</sup> Там же. С. 153.

<sup>4</sup> Mintz S.W. *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past*. Boston, 1996. P. 10–11.

ческие проблемы возникают в связи с утверждением о том, что каждый живой человек имеет священное право на питание, поскольку все время принимаются решения, которые в результате его неизбежных последствий приводят к тому, что люди умирают от голода»<sup>1</sup>. При чем политический аспект пищи может выступать в нескольких вариантах: в аспектах производства и в аспектах потребления. Власть не только решает, что и где производить, но и каковы будут объемы производства. Не менее важным аспектом политизации пищи является ее потребление. Все это приводит к тому, что власть определяет эталонность или статусность потребления. В современном обществе статусными продуктами являются дорогие вина, черная икра, устрицы, морские ушки (абалон) и некоторые другие деликатесные продукты. Нередко их ценят не за вкусовые качества, а за статусность их потребления, так как они символизируют богатство.

Это точно выразил В. Маяковский в своем коротком лозунге 1917 г.:

*Ешь ананасы, рябчиков жуй,  
день твой последний приходит, буржуй<sup>2</sup>.*

Связь еды, пищи и политики принимает самые разнообразные формы. Американский антрополог индийского происхождения Арджун Аппадурай для их описания даже вводит термин «гастрополитика» («gastro-politics»), понимая под ним широкий спектр повседневных практик, возникающих вокруг еды: «под гастрополитикой я подразумеваю конфликт или конкуренцию за конкретные культурные или экономические ресурсы, возникающие в социальных операциях вокруг еды. В этом смысле гастрополитика является общей чертой многих культур»<sup>3</sup>. С его точки зрения, «общие семиотические свойства пищи принимают особенно интенсивные формы в контексте гастрополитики – где еда является средой, а иногда и смыслом конфликта»<sup>4</sup>.

В результате сочетания социальных и политических процессов с символическим происходит институализация некоторых продуктов. Они превращаются

<sup>1</sup> Там же. С. 11.

<sup>2</sup> Маяковский В. Полное собрание сочинений: в 13 т. М., 1955. Т. 1. С. 148.

<sup>3</sup> Appadurai A. Gastro-Politics in Hindu South Asia // American Ethnologist. Vol. 8, № 3, Symbolism and Cognition, 1981. P. 495.

<sup>4</sup> Там же. С. 494.

уже в институт, переставая быть просто продуктами. «Кто посмеет сказать, что вино во Франции просто вино? Сахар или вино, эти две субстанции также являются институтами. И эти институты обязательно предполагают ряд образов, символов, вкусов, предпочтений и оценочных суждений»<sup>1</sup>.

Тот факт, что некоторые пищевые продукты оказываются особыми институтами, легко понять не только по сахару и вину, в качестве институциональных «субстанций» могут выступать различные продукты. В Великобритании, например, таковым оказывается чай, в России длительное время был хлеб, возведенный в разряд культуuroобразующих элементов русской культуры: «хлеб – всему голова». В русской культуре хлеб оказывается одним из основных мерил русской жизни, он как бы оказывается в центре пищевой и этосной картины мира русского человека. Он символ мира – как согласие, не война – и космоса (природного и социального). В религиозном контексте он сам Бог<sup>2</sup> – тело Христово, умирающего за грехи человеческие. Хлеб, как Христос, претерпевает муки: «его молотили, мололи, месили, в печи пекли и затем уже положили на стол»<sup>3</sup>. Вспомним русскую пословицу «Хлеб на стол, так и стол престол», хорошо отражающую данный концепт сакральности хлеба.

Таким образом, акт гостеприимства (свадебный каравай, каравай, вынесенный для встречи почетных гостей), акт разламывания хлеба – это акт ритуального жертвоприношения, самопожертвования, указывающий на универсальный пищевой код, заложенный в основу национальной культуры. В этом аспекте, как верно замечает А.К. Байбурин, «кулинарный код оказался, пожалуй, наиболее “приспособленным” к выражению основных идей ритуала как механизма воспроизводства культуры. Включенность этого кода в обряды самых разных типов свидетельствует не только о его высокой моделирующей способности, семиотической (а отнюдь не только практической) нужде в нем, но и о единообразии глубинных смыслов раз-

---

<sup>1</sup> Barthes R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption // Food and Culture / eds. C. Counihan & P. van Esteric. N.Y., 2013. P. 23.

<sup>2</sup> Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета: этнографические очерки. Л., 1990. С. 123.

<sup>3</sup> Потебня А.А. Слово и миф. М., 1989. С. 411.

личных обрядов. Не случайно сама идея жертвы, жертвоприношения как универсального способа обновления мира носит, прежде всего, “пищевой” характер<sup>1</sup>».

Хлеб оказывается своеобразной универсальной метафорой русской культуры, с помощью которой описываются различные явления, он даже служит основой для формирования других пищевых институтов, таких, как, например, водка: «Водка – жидкий хлеб».

Выше, в приведенной цитате А. Байбурина, употреблено выражение «кулинарный код» в некотором обобщающем значении: и в отношении самого пищевого продукта, и процесса приготовления, то есть собственно кулинарном. Однако следует разделять «пищевой код» и «кулинарный код», так как кулинарный код (то есть процесс приготовления, технологический процесс) может охватывать целый ряд пищевых продуктов и даже являться своеобразной кулинарной метафорой, как, например, процесс «квашения», который занимает особое место в русской культуре: квасят квас, хлеб, капусту, брагу и т.д. Но «квасить» – это еще и слово, употребляемое по отношению к распитию алкогольных напитков.

В свою очередь, пищевой код хлеба может распространяться на определенный класс хлебных изделий: буханка, каравай, калач, булки, блины и т.д. Кроме того, даже отдельные пищевые продукты могут быть отнесены и к пищевому коду, и к кулинарному. В одном случае они будут указывать на символические свойства объекта, в другом – на символику процесса его приготовления. Если используется выражение «тертый калач», то в одном случае важны его свойства как объекта, в другом – длительность и сложность его приготовления, так как «тертый калач» – это уже не само хлебное изделие, а человек, много претерпевший в жизни, загрубевший от внешнего воздействия: «не терши, не мявши, не будет калача»<sup>2</sup>.

На этом вопросе акцентировано внимание для того, чтобы продемонстрировать, что, несмотря на обилие различных работ по данной тематике, понятийный аппарат исследований пищевой культуры далек от совершенства. Пищевой дискурс слишком широк и многообразен, а ученые, его изучающие, лишь приступают

---

<sup>1</sup> Байбурина А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб., 1993. С. 217.

<sup>2</sup> Потебня А.А. Слово и миф. М., 1989. С. 411.

к формированию некоего универсального метаязыка, с помощью которого можно было бы этот предмет исследования описать.

Особую сложность представляет и тот факт, что еда и кулинарные процессы становятся предметом для исследования ученых разных научных дисциплин. Как указывает норвежский антрополог Э. Якобсен, «различные определения пищи связаны с конкретными риторическими репертуарами и, следовательно, с различными вопросами, рисками, ролями и конфликтами интересов. Различные тропы подразумевают различную степень влияния на группы и отдельных лиц, поскольку различные наборы интересов и точек зрения становятся релевантными и легитимными»<sup>1</sup>.

Анализируя риторику, связанную с едой, Э. Якобсен выделил несколько риторических тропов, которые доминируют в дискурсе, посвященном еде: еда как природа, еда как потребление (товар) и еда как культура. Хотя такой подход совершенно не новый, так как некоторые из подобных тропов анализировал еще К. Леви-Стросс<sup>2</sup>, следует признать, что попытка Э. Якобсена проследить основные семиотические и семантические модели пищевых паттернов довольно интересна. Прежде всего потому, что это деление опосредованно было продиктовано и самим генезисом наук о питании. Природный аспект еды изучался преимущественно естественными дисциплинами (биологией, медициной, химией, агрономией и т.д.); еда как потребление анализировалась в рамках экономических дисциплин; и, наконец, еда как культура находилась в центре внимания таких наук, как этнография, антропология, социология<sup>3</sup> и т.д. Такой анализ в какой-то степени оправдан, но он не отражает всего многообразия методологических и методических подходов в изучении еды на современном этапе. Все три аспекта не могут замыкаться на этом троичном делении научных направлений. Еще в первой половине XX в. в антропологической науке появились работы смежного характера. Они во многом были направлены на попытку создать целостную систему изучения того или ино-

---

<sup>1</sup> Jacobsen E. The Rhetoric of Food: Food as Nature, Commodity and Culture // The Politics of Food, ed. Marianne Elisabeth Lien and Brigitte Nerlich Oxford, New York: Berg. P. 59.

<sup>2</sup> Леви-Стросс не рассматривал еду с точки зрения ее товарности (commodity), но уделял огромное влияние ее связям с природой и культурой. Анализ библиографии, посвященной вопросам консюмеризма пищевых продуктов см. в Mintz Sidney W. and Du Bois Christine M. The Anthropology of Food and Eating // Annual Review of Anthropology. 2002. Vol. 31. P. 102–104.

<sup>3</sup> Jacobsen E. The Rhetoric of Food. P. 62.

го продукта с разных точек зрения. Среди множества подобных работ нельзя обойти вниманием двухтомный труд Б. Малиновского «Коралловые сады и их магия»<sup>1</sup>, посвященный как собственно технологической составляющей обработки земли, уходу за растениями, сбору урожая<sup>2</sup>, так и сельскохозяйственным ритуалам, связанным с символикой пищевых ресурсов<sup>3</sup>.

К подобным изданиям, посвященным технологической и экономической составляющим картофеля, можно отнести и работу Р. Саламана «История и социальное влияние картофеля»<sup>4</sup>, в которой автор представляет развернутую историю возделывания картофеля и воздействие этого продукта на человеческое общество. Особое внимание Р. Саламан уделяет голоду в Ирландии, возникшему из-за неурожая картофеля в Великобритании под влиянием завезенных бактерий<sup>5</sup>. Говоря о последствиях голода в Ирландии, он заявляет: «Попытка рассказать историю в вакууме была бы напрасной, поскольку ни в одной стране, по крайней мере, в Великобритании, нельзя позволить себе игнорировать политические силы, которые в такой большой степени формируют среду, в которой происходит социальное развитие. Поэтому необходимо, чтобы современные политические и социально-экономические последствия были изучены в тесной связи друг с другом, прежде чем пытаться определить, каким образом и в какой степени картофель несет ответственность за особое состояние, в котором оказалось ирландское общество»<sup>6</sup>.

Следуя определению пищи, сделанному А. Аппадурай, как «высоко концентрированного социального факта», а также как «удивительно пластичный вид коллективных представлений»<sup>7</sup> весьма сложно разграничить «культуру» и «природу», а также «потребление», так как товарообмен и производство, напрямую связанные с потреблением, всегда будут соотноситься и с «природой», и с «культурой». Отдельные аспекты культуры будут постоянно образовывать все новые связи, опосредованно влияя на всю человеческую культуру.

<sup>1</sup> Malinowski B. Coral gardens and their magic. London, 1935. 2 Vols.

<sup>2</sup> Первый том назывался «Soil-Tilling and Agricultural Rites in the Trobriand Islands».

<sup>3</sup> Второй том носил название «The Language of Magic and Gardening».

<sup>4</sup> Salaman Redcliffe N. The history and social influence of the potato. Cambridge, 1949; 1985.

<sup>5</sup> Там же. С. 289–340.

<sup>6</sup> Там же. С. 333.

<sup>7</sup> Appadurai A. Gastro-Politics in Hindu South Asia. P. 494.

Несмотря на то что, казалось бы, подход Э. Якобсена к троичному делению «пищевых кодов» не привносил ничего нового в изучение еды, он заслуживает особого внимания, так как ярко проиллюстрировал роль тропов, то есть устойчивых риторических фигур. Именно поэтому «культура еды» превращается в метафору всей человеческой культуры, а «пищевой код» встраивается и в другие коды, описывающие всю картину мира. Но будучи максимально «пластичными», эти представления находятся в постоянной динамике и трансформации и вместе с тем представляют собой удивительный «костяк», на который настраивается человеческая культура. Недаром слово «культура» восходит к латинскому «culturare» – возделывание, то есть «производство пищи», а сельхозпродукты носят название «сельскохозяйственные культуры».

Именно в этом и проявляется «категориальность» концепта «еда» («пища»), актуализирующаяся через «предельно общие, фундаментальные понятия, в концентрированной форме отражающие существенные, закономерные связи бытия и познания»<sup>1</sup>.

Вместе с тем сложность определения «категориальности» понятия «пищевая культура» проистекает из-за того, что по сей день в науке так и не оформился понятийный аппарат. Ученые разных стран продолжают использовать всевозможные термины для одних и тех же феноменов, или говорят про разные явления, используя одни и те же термины. При этом сложности дефиниции науки о питании существуют как в зарубежной, так и в российской науке. В некоторой степени становление науки о питании происходило в процессе столкновения различных традиций: французской, английской и американской. Не следует забывать и ранние античные труды, которые также оказали влияние на формирование кулинарных практик и традиций<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Бурханов Р.А. Категория // История и философия науки: энциклопедический словарь / под ред. А.К. Карпова и В.И. Полищук. Нижневартовск, 2010. С. 132.

<sup>2</sup> К наиболее ранним трудам, посвященным кулинарным традициям, следует отнести труд «Апициевский корпус», приписываемый Марку Габию Апицию, жившему в 1 в. н.э. и слывшему знатоком кухни и кулинарного искусства (См.: Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. N.Y., 1936). До сих пор не совсем ясно, когда был написан этот труд, и кто его автор. Но каковы бы ни были его истоки, он оказал большое влияние на кулинарное искусство в Европе, а также на выпуск кулинарных книг и пособий. Кроме того, античная традиция застолья также во многом повлияла на европейскую культуру – это и литературно-философский жанр «застольных бесед», и тра-

Учитывая тот факт, что «категориальность» еды интересна для нас не только с позиции ее онтологических, то есть сущностных, характеристик, но и с точки зрения ее осознаваемости субъектом и обществом, другими словами, с гносеологических позиций, мы вынуждены остановиться подробнее на терминологических основах данного исследования, так как без них невозможно разграничить ряд дефиниций и понять генезис концепций о еде, определяющих ее категориальность. Осмелимся предположить, что именно «осознаваемость» феномена еды в разные эпохи явилась своеобразным маркером, характеризующим развитие всего общества.

Каждое общество по-своему определяло границы и функции еды в своем существовании, используя конкретные термины, отражающие не только суть явления, но и свое понимание его феномена. Анализ отношений на оси «денотат – сигнификат» дают возможность лучше понять субъект, формирующий эти понятия, как и феномен объекта, через призму слов, терминов, понятий, применяемых в обществе в конкретный период его истории.

Примечательно, что именно «античная традиция» связи кулинарии с философией и искусством привела к тому, что европейцы на рубеже XVIII–XIX вв. пытаются построить некую систему, объединяющую кулинарный процесс с искусством и философией<sup>1</sup>. Известный английский гурман и ученый У. Китчинер, опубликовавший одну из поваренных книг, приводит достаточно полный обзор редких поваренных книг, которые ему удалось найти. Этот список возглавил труд философа и общественного деятеля С.Т. Элиота (1490–1546) «Кулинария» («Cookerie», 1539). Правда, не ясно, что это за труд, возможно, У. Китчинер имел в виду его «Замок здоровья» («Castell of Helth»<sup>2</sup>, 1536)<sup>3</sup>, в которой автор касался разнообразных тем, связанных со здоровьем человека, в том числе и с питанием.

---

диция научных конференций – симпозиумов (греч. «symposion» – «совместная пьянка»), сопровождающихся банкетами и т.д.

<sup>1</sup> Во многом эта традиция восходит к «Застольным беседам» Плутарха.

<sup>2</sup> Мы намеренно сохраняем орфографию оригинала.

<sup>3</sup> Здоровье и руководства по поддержанию здоровья становятся довольно распространенными книгами в XVI в. На это указывают многочисленные издания, воспроизводящие в различных вариантах один и тот же смысл: «Бревиарий Здоровья» (Andrew Boorde «Breviary of Health», 1557), «Правительство Здоровья» (William Bulleyn «Government of Health», 1558), «Небеса Здоровья» (Thomas Cogan «Haven of Health», 1584). Все они рассматривали одни и те же вопросы: еда и напитки, прогулки, труд, физические упражнения, купание, сон и секс. См.: Houliston V. How Good Were Little Miss Muffet's Curds and Whey? // Oxford Symposium on Food & Cookery, 1986, The Cooking Medium : Proceedings, ed. Tom Jaine, London: Prospect Books, Ltd., 1987. P. 75.

Кулинарная тема сквозит и в названии другого труда С.Т. Элиота – «Пир Знания» («The Bankette of Sapience», 1534). Достаточно длинный список кулинарных трудов, приведенный У. Китчинером, ясно показывает, что в основном это были примитивные поварские книги, они и называются чаще всего *Cookerie*. Однако встречаются и названия, апеллирующие к «хорошей домохозяйке» или «кулинарному восторгу джентльмена» и т.д. Как пишет сам У. Китчинер, «большинство этих книг мало отличается чем-либо друг от друга, за исключением способа их изготовления: ножницы и клей в них использовались чаще, чем перо и чернила. Каждый, кто обратится по случаю к двум или трем подобным книгам, обнаружит, что рецепты всегда «*verbatim et literatim*»<sup>1</sup>; и всегда в равной степени невразумительны для тех, кто несведущ, и бесполезны тому, кто знаком с искусством кухни»<sup>2</sup>. Труд У. Китчинера можно считать одним из первых, где присутствует подробный анализ кулинарных изданий того времени. Кроме того, в подзаголовке его труда используется выражение «кулинарный код» – «кулинарный код для рационального эпикурейца и для приумножения алиментарного удовольствия в семье»<sup>3</sup>.

Эпоха революционных преобразований конца XVIII в. и первой половины XIX в. богата попытками осмысления пищи и питания на более высоком уровне, чем просто увлечение поваренными книгами. Это было характерно для французской, английской и немецкой культур. Имеющиеся факты позволяют предположить, что основной прорыв в отношении к пище и кулинарии бы сделан во Франции, и закономерно, что это совпало с важнейшими историческими процессами в этой стране – Великой французской революцией и последующими событиями. Да и революционная риторика, сопровождавшая Французскую революцию, была наполнена пищевыми метафорами или прямыми указаниями на них. Не вдаваясь в детали этого вопроса, в качестве примера приведем несколько фактов подобных риторических маркеров. Хотя урожай хлеба в 1789 г. был высоким, ситуация с хлебом в Париже не улучшилась. Именно женщины, уставшие от стояния в оче-

<sup>1</sup> То есть «написанные под копирку».

<sup>2</sup> Kitchiner William Apicius Redivivus: Or, The Cook's Oracle: Containing practical receipts for plain cookery on the most economical plan for private families, etc. London. P. D2-D5.

<sup>3</sup> «A Culinary Code for the Rational Epicure, and Augmenting the Alimentary Enjoyments of the Private Families».

редях за хлебом, были той активной массой, ускорявшей революционные процессы. Широкое недовольство создавшимся положением к осени 1789 г. породило в народных массах символику обозначения короля как «булочника», королева стала «булочницей», а королевский наследник – «поваренком»<sup>1</sup>. На символическом уровне именно они «пекли» хлеб для Франции. Возможно, поэтому одной из основных движущих сил «Похода на Версаль», или как его еще иногда называют «Хлебного похода», были женщины<sup>2</sup>.

Хлеб стал одним из главнейших символов выживания для французов в этот период. 6 октября восставшие женщины смогли переломить ситуацию в свою пользу, короля повезли в Париж. В это время хлебная символика вновь стала преобладать: «Впереди шла Национальная гвардия, причем на штыках у гвардейцев было воткнуто по хлебцу. Затем следовали женщины, одни восседая на пушках, другие в каретах, третьи пешком, вместе с вооруженными чем попало мужчинами из предместий. Далее тянулись захваченные в Версале повозки с мукой, наконец, карета с королевской семьей. Замыкали шествие “победители Бастилии” и драгуны, а также толпа всякого народа. Женщины плясали и пели: “Мы уже не будем сидеть без хлеба! Мы возьмем булочника, булочницу и маленького поваренка!”»<sup>3</sup>.

Конец XVIII в. стал важным периодом перехода к новому пониманию еды, как к чему-то большему, чем просто насыщение.

В период, когда простые люди Парижа и других регионов Франции мечтали о хлебе, были и такие, кто создавал новое культурное пространство французской кухни. Среди подобных был А. Гримо де ла Реньер<sup>4</sup>. Гримо пренебрег своим юридическим образованием и статусом своего отца, являвшегося королевским откупщиком, и в 1783 г. начал давать изысканные и достаточно экстравагантные

<sup>1</sup> Ревуненков В.Г. История Французской революции. СПб., 2003. С. 92.

<sup>2</sup> Не стоит забывать, что «пищевые» войны или восстания случались во Франции и ранее, уместно вспомнить «Мучную войну» апреля-мая 1775 г., разразившуюся в ряде регионов Франции (См.: Люблинский В.С. Новые данные о майских волнениях 1775 г. в Париже // Вопросы истории. 1955. № 11. С. 113–117; Люблинский В.С. Вольтер и «Мучная война» // Из истории общественных движений и международных отношений: сборник статей в память академика Е.В. Тарле. М., 1957. С. 135–147). Американская исследовательница С. Бутон подсчитала, что с 1614 по 1789 гг. во Франции произошло 857 восстаний, вызванных проблемами дефицита еды (См.: Bouton Cynthia A. The Flour War: Gender, Class, and Community in Late Ancien Régime French Society. University Park, PA: Penn State University Press, 1993. P. 215).

<sup>3</sup> Ревуненков В.Г. История Французской революции. СПб., 2003. С. 95–96.

<sup>4</sup> Его полное имя было Александр Бальтазар Лаурен Гримо де ла Рениер (Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, 1758–1837).

обеда, превратив кулинарную традицию в некое неофициальное искусство. В его подходе сочеталась скандальность и манерная изысканность. Если в действиях А. Гримо в 1783 г. были заметны больше раблезианские стили, с преобладанием символики изобилия, сатиры, гротеска, то в его «Альманахе гурмана» очевидны более сдержанные тона. Это был больше информационный справочник, образовательный учебник, чем «революционный манифест» (какими являлись его обеды 1783 г.). Они в значительной степени напоминали процесс формирования «новой культуры» в Американских колониях в первой половине XVIII в., носителями которой были молодые люди, стремившиеся «к свободе высказывания, иронии, сатире с гротескным эпикурейством, что находило свое выражение в особом поведении. Это дало повод А. Гамильтону (одному из создателей подобного клуба) назвать свои друзья «филогастрами» – любителями чревоугодия. Это были философы и филогастры, заядлые театралы и любители музыки. Карнавальность и театральность становились особой визитной карточкой их мира, который они создавали. В их культуре избыточность и высокая духовность сочетались друг с другом. Их карнавальность (потешность) была своеобразным протестом против «официальной» культуры колонии»<sup>1</sup>.

В кулинарных «перформансах» А. Гримо также ощущалась особая театральность, гротескность, максимальный символизм, сочетающий высокое и низкое, священное и профанное. В своих «акциях», направленных как против аристократического общества (в лице его матери), так и общества буржуа (в лице отца), он создает новую культуру, построенную на пересечении высокого и низкого. На подобные характеристики некоторых клубов обращал внимание и американский антрополог Д. Шилд, говоря, что некоторые клубы в Американских колониях в первой половине XVIII в. транслировали обществу «символику легкомыслия, которая выражала дерзость, смехотворность и тривиальность частного общества»<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Якушенков С.Н. Семантическое разнообразие образов индейца в Новой Англии в XVIII в. Ч. 2. // Журнал фронтирных исследований. 2018. № 1. С. 95.

<sup>2</sup> Shields D.S. Anglo-American Clubs: Their Wit, Their Heterodoxy, Their Seditious // The William and Mary Quarterly. 1994. Vol. 51, № 2. P. 295.

Именно А. Гримо в 1803 г. начинает издавать ежегодник «Альманах гурманов», в котором рассказывает о различных блюдах и ресторанах Парижа<sup>1</sup>. Это был первый справочник по парижским ресторанам. А. Гримо «выпустил такую книгу о еде, которая была обращена не к ее изготовителю (повару), а к ее потребителю; это была *книга для чтения*, посвященная исключительно *еде*: таких до Гримо еще не писали. В то же самое время книга эта могла использоваться как практическое руководство при составлении меню или покупке продуктов»<sup>2</sup>.

Поэтому неудивительно, что новый жанр, изобретенный А. Гримо, оказал огромное влияние не только на Францию, но и на Великобританию, и даже на Россию. В России в 1809 г. появляется перевод «Альманаха гурманов», опубликованный И. Глазуновым под странным названием «ПРИХОТНИК или Календарные Объядения, указывающий легчайшие способы иметь наилучший стол; с приложением *Сытного Дорожника* и с полным описанием лакомых блюд каждого месяца, также всех животных, птиц, рыб и растений, приготавливаемых в последнем вкусе»<sup>3</sup> (1809). В попытках передать российской публике новые для нее термины, касающиеся еды, появляется термин «прихотник», с помощью которого переводчик пытается передать термин «гурман», но поскольку и этот термин не очень хорошо определяет денотат, то переводчик вводит пояснения с помощью понятия «календарные объявления», в результате чего и образуется новая связь, указывающая на «прихоть», связанную с актами еды.

К слову сказать, слово «гурман» употреблялось в новом для него контексте и в самой Франции, так как переносило акцент от понятия «обжорства»<sup>4</sup> к понятию «ценителя еды»<sup>5</sup>.

В начале XIX в. активные исторические процессы во Франции совпали с революционными процессами в области кулинарной традиции. Как хорошо подме-

<sup>1</sup> Гримо де ла Рениер. Альманах гурманов. М., 2014.

<sup>2</sup> Мильчина В. Гримо де ла Реньер и его гастрономическая утопия // Гримо де ла Реньер А. Альманах гурманов. М., 2014. С. 29.

<sup>3</sup> Прихотник или Календарные Объядения, указывающий легчайшие способы иметь наилучший стол; с приложением Сытного Дорожника и с полным описанием лакомых блюд каждого месяца, также всех животных, птиц, рыб и растений, приготавливаемых в последнем вкусе. СПб., 1809.

<sup>4</sup> Французское слово «gourmand» сближалось со словом «glutton» – «обжора» (дословно «большая глотка»).

<sup>5</sup> Правда, и по сей день во французской культуре существует различие в семантике слов «gourmand» для обозначения «человека, любящего поесть» и «gourmet» – «знатока еды», «ценителя изысканной кухни».

тил историк еды С. Минц, «”большая кухня” и “высокая кухня” вырастают из политических и социальных перемен»<sup>1</sup>. Именно поэтому процесс осмысления кулинарии, еды и кулинарных традиций начал проходить во Франции еще быстрее. Бурные политические и культурные трансформации французского общества привели к тому, что из хаоса революционных и постреволюционных событий конца XVIII – начала XIX вв. во Франции стал складываться особый культурный феномен, который сложно определить через призму какого-то одного культурного явления: его можно было бы одновременно отнести и к искусству (утонченному и рафинированному), и к науке (пусть и несколько стихийной), и к особому экономическому кластеру, и особой культурной традиции (возводимой в ранг культурного достояния). Простая базовая потребность в еде выросла в этот период до особого состояния, формирующего самобытный фон культурных традиций Франции.

В послереволюционный период во Франции не произошло резкого разрыва между «высокой кухней» (*‘haute cuisine’*) и национальной традицией, но благодаря культурному запросу общества стало развиваться то, что многие называют «*grand cuisine*»<sup>2</sup>, для которой центральной фигурой оказался не только и не столько повар, а ее ценитель – гастроним, выступавший в качестве знатока пищи, ее ценителя и эксперта, к мнению которого общество прислушивается<sup>3</sup>. Кроме того, Французская революция изменила и подходы к еде, расширила пищевые ресурсы, сделав их более демократичными<sup>4</sup>.

О новом отношении к еде указывает и появление во французском языке особого слова, обозначающего этот зарождавшийся культурный феномен, получивший название «гастрономия». Одним из первых, кто употребил этот термин в 1801<sup>5</sup> г., стал французский юрист, поэт Ж. Бершу (Joseph Verchoux), написавший поэму «Гастрономия». Поэма состояла из четырех песен, в которых автор рассуждал о роли гастрономии в истории общества, начав повествование с Древней Гре-

<sup>1</sup> Mintz S. Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past. P. 96.

<sup>2</sup> То есть «большая кухня».

<sup>3</sup> Mennell S. All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Urbana, Chicago, 1996. P. 134.

<sup>4</sup> Hayward A. The Art of Dining, or, Gastronomy and Gastronomers. London, 1852. P. 21–22.

<sup>5</sup> Вероятно, что он употребил его еще раньше – в 1800 г., в статье, посвященной своему повару Изабо, опубликованной в роялистской газете «*Mercure de France*».

ции<sup>1</sup>. Уже в этом произведении, пусть и в поэтической форме, была предпринята попытка осмысления различных подходов к питанию в истории народов мира.

Но первым, кто дал развернутое определение гастрономии как науки, был французский адвокат, политический деятель и человек «высокой культуры» Ж.А. Брийя-Саварен (Jean Anthelme Brillat-Savarin). Это был настоящий человек просвещения: юрист, медик, химик, музыкант, писатель, политик – все это совмещалось в одном человеке. В 1825 г., за пару месяцев до его смерти, выходит в свет знаменитая книга «Физиология вкуса, или медитации о трансцендентной кулинарии»<sup>2</sup>.

Именно Ж.А. Брийя-Саварен пытался первым дать определение гастрономии не только с точки зрения ее практической значимости, но и как особой науки: «Гастрономия – это знание всего, что связано с питанием человека. Её цель – следить за благополучием людей с помощью наилучшего питания»<sup>3</sup>.

Ж.А. Брийя-Саварен в определении гастрономии исходит не с теоретических, но сугубо практических задач – наиболее правильного питания человека, то есть того, чем сегодня занимается такая наука, как диетология, а на Западе называется Nutrition Studies. Но «nutrition» не является синонимом «диетологии» и понимается в широком смысле «науки о питании». Нередко в журналах, связанных с питанием, публикуются и статьи, посвященные традициям питания у разных народов и влияние этих традиций на организм человека. При этом тематический разброс статей в журналах<sup>4</sup>, посвященных этому направлению, очень широк.

Но вернемся к тому определению гастрономии, которое дал Ж.А. Брийя-Саварен. Оно, несомненно, показывает, что для него это была не просто «наука о

---

<sup>1</sup> Berchoux J. *Gastronomie*. Paris, 1819. P. 19–34.

<sup>2</sup> Полное название его труда было «*Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes Parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*» – «Физиология вкуса, или медитации о трансцендентной кулинарии; теоретический, исторический и соответствующий сегодняшнему дню труд, профессора, члена ряда литературных и научных обществ, посвященный парижским гастрономам».

<sup>3</sup> Brillat-Savarin J.A. *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante: ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. Paris, 1838. P. 57–58.

<sup>4</sup> На сегодняшний день в мире выпускается более 100 журналов, посвященных проблемам диетологии. В большинстве из них в той или иной степени присутствует обозначение «Nutrition». Часть из них делает основной упор в сторону биологии и медицины, другие совмещают эти направления с изучением этнической специфики рациона конкретного народа, традиций употребления в пищу определенных продуктов в конкретной среде и т.д., то есть теми вопросами, которые традиционно относят к антропологии и этнологии.

вкусной и здоровой пище»<sup>1</sup>, а система, охватывающая все стороны жизни человека: «Именно гастрономия приводит в движение фермеров, виноградарей, рыб, охотников и многочисленную семью поваров, независимо от того, какой у них титул или под какой бы то ни было квалификацией они могут скрывать свое занятие по приготовлению пищи.

Гастрономия связана:

С естественной историей, по классификации пищевых веществ;

С физикой, путем исследования их состава и их качеств;

С химией, с помощью различных анализов и разложений, которым она подвергается;

С кулинарией, искусством приготовления пищи и придания ей более приятного вкуса;

С коммерцией, при поиске средств можно купить по самой низкой из возможных ставок то, что она потребляет, и продавать с наибольшим преимуществом то, что представлено для продажи.

Наконец, с политической экономией, ресурсами, которые она предоставляет властям для налогообложения, и посредством обмена, который он устанавливает между народами. Гастрономия правит всей жизнью!»<sup>2</sup>.

Такой подход явился самой настоящей революцией в осмыслении феномена еды. Приводя дефиницию гастрономии, Ж.А. Брийя-Саварен, правда, не разграничивал понимание «гастрономии» как науки, от гастрономии как системы, связанной с едой. Но для него уже еда, пища – это была система, пронизывающая всю жизнь, от крика младенца, впервые взявшего грудь матери, до последнего глотка умирающего<sup>3</sup>.

Не будет преувеличением заявить, что именно Ж.А. Брийя-Саварен, увидев в еде системность и категориальность, заложил основы современных наук о еде. Правда, сегодня, как это ни удивительно, так и не сложилось единого подхода к

---

<sup>1</sup> Мы не смогли избежать определенных аллюзий на первую советскую кулинарную книгу, название которой ясно показывает тот настрой, который она должна была передать своим читателям, научив их готовить «вкусную и здоровую пищу».

<sup>2</sup> Brillat-Savarin J.A. Physiologie du goût... P. 58–59.

<sup>3</sup> Там же. P. 59.

изучению еды (пищи), не сформирован единый понятийный аппарат, который был бы универсальным для различных наук, изучающих еду, то есть то, что мы называем Science или Studia. При этом нет жестких критериев разделения этих двух направлений научного знания. Однако, исходя из общего подхода деления на естественные и гуманитарные науки, сложившемся еще в Средние века, Science, то есть собственно «наука», в большей степени относится к естественно-биологическому и инженерному направлению, в то время как Studia (штудия) в значительной мере относится к гуманитарным и социальным областям знания.

Сегодня существует несколько национальных школ, или направлений, в рамках которых происходит изучение феномена еды. Сложилось три основных направления, которые в той или иной степени можно отнести к предметной составляющей того, что мы определяем как наука о еде, но, скорее, следует говорить не о каких-либо школах или дисциплинарных подходах, а об определенных национальных традициях и некоторых группах исследователей, сформировавшихся вокруг каких-то академических и учебных центров. Условно их можно было бы назвать французской, английской и американской традицией. Все они берут истоки в разных культурных и академических средах. Французское направление, восходящее к традициям французских просветителей, таких как Ж.А. Брийя-Саварен с его гастрономией, фокусируется на связи пищи и культуры. При этом гастрономия как наука не теряет тесной связи с прикладными аспектами, то есть с кулинарией как с традицией и повседневности, и «высокой кухни».

Рассуждая об академических традициях Франции в изучении еды, не следует забывать и о школе «Анналов», которая сделала очень много для формирования новых подходов в данном вопросе. Однако детально ее анализировать считаем нецелесообразным, так как эта тема достаточно подробно представлена в научной литературе<sup>1</sup>.

Как бы то ни было, следует понимать, что в любом случае французская традиция и академические подходы не существовали в изолированном пространстве.

---

<sup>1</sup> Watts S. Food and Annales School // The Oxford Handbook of Food History. ed. Jeffrey M. Pilcher, Oxford, New York, Oxford University Press, 2012. P. 3–22.

Уже на протяжении всего XIX в. шел активный обмен различными мнениями, методологическими подходами и модными академическими тенденциями. Инспирированная научной революцией в Великобритании эпоха Просвещения создавала некий общий философский и эстетический климат, который распространялся на многие европейские страны. Высокий философский посыл Просвещения не мог не сказаться на философии жизни человека, воспитанного на идеалах Просвещения, что и повлияло на появление в начале XIX в. схожих работ, в которых авторы постулировали свое видение философии еды или гастрофилософии (гастрософии). Именно в 1822 г. в Англии под псевдонимом Ланселот Стёрджен<sup>1</sup> выходит памфлет «Эссе, моральные, философские и пищеварительные, по поводу важности науки хорошей жизни»<sup>2</sup>. Определение этого труда через призму жанра эссе или памфлета в значительной мере сужает специфику этого труда, так как автор касается самых различных сторон обеда. В центре его внимания находится как хозяин званого ужина, его моральные качества, так и профессионализм повара, искусственность архитектора, создавшего обеденную комнату и т.д. Представленный труд – это энциклопедия, смысл которой наставление в правильности самого процесса званого обеда. Автора интересует не кулинарная рецептура, а философия обеда или «философия желудка»<sup>3</sup>.

А в немецкой литературе десятилетие спустя появляется труд, также вышедший под псевдонимом<sup>4</sup> «Гастрософия или учение друга стола»<sup>5</sup>, в котором автор и вводит понятие «гастрософия». Уже в предисловии к своему изданию он поясняет различия между такими понятиями, как «гурман», «гурмэ» и «гастрософ». «Гурман, – с его точки зрения, – жаждет всего, что вкусно, независимо от здоровья, меры и законов Милости... В гурмэ преобладает жажда насыщения всего того, что соблазняет язык и глаза. Но гастрософ выбирает лучшее из хорошего,

<sup>1</sup> Псевдоним автора содержал две отсылки: в имени к рыцарю Круглого стола Ланселоту, то есть хранителю традиции, а фамилия указывала на деликатес, ср. Sturgeon – рус. «осетр».

<sup>2</sup> Sturgeon L. Essays, moral, philosophical, and stomachical, on the important science of good-living. London, 1822.

<sup>3</sup> «Stomachical» (современ. «stomachic») – от «stomach» – «желудок». Stomachic – это и «желудочный», и «тонирующий», то есть «повышающий аппетит», «способствующий пищеварению».

<sup>4</sup> Псевдоним автора был Chevalier de Lelly, а настоящее имя барон фон Верст (Friedrich Christian Eugen Baron von Vaerst).

<sup>5</sup> Vaerst Eugen Baron von. Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel. Leiptig, 1851. 2 т.

в самой красивой форме, с добросовестным вниманием к здоровью и приличиям»<sup>1</sup>. Англичане, по мнению автора, являются гурманами, женщины – обычно гурмэ, а вот французы и некоторые немцы являются гастрософами<sup>2</sup>.

Вряд ли стоит абсолютизировать английскую традицию обеда и отношения к еде, поскольку между двумя странами существовал активный культурный обмен, который, впрочем, продолжается и по сей день. Интерес к английской кухне не угасал в Париже весь XIX в., о чем свидетельствуют «английские рестораны», которые открывались в Париже на протяжении всего столетия. Первая английская таверна «Большая Таверна Лондона» была открыта в 1782 г. на Пале-Рояль недалеко от Лувра. Еще одна английская таверна работала в таком богемном районе как Сен-Жермен-де-Пре. В 1832 г. англичанин Р. Лукас открыл еще одну английскую таверну, в которой подавали традиционные английские блюда: жареная говядина вырезка и йоркширский пудинг<sup>3</sup>. Учитывая тот факт, что французская политическая мысль в XVIII–XIX вв. находилась под сильным влиянием английской политической мысли<sup>4</sup>, мы склонны полагать, что во Франции все же существовал запрос на английскую культуру, в том числе и на английскую кулинарную традицию.

Не следует забывать, что французское отношение к еде в большей степени институализировано и превращено в «национальное достояние», в отличие от более прагматичного подхода англичан. Но вряд ли бурный спрос на еду во Франции в период после революции стоит отнести только к утонченным запросам французов. За четверть века после 1789 г. число ресторанов в Париже выросло с пятидесяти до трех тысяч. А число ресторанов превышало над числом книжных магазинов в этот период сто к одному<sup>5</sup>.

Как указывал Ж.-Ф. Ревель, «гастрономия во время нескончаемого “спора древних и новых” возникает там, где есть публика, компетентная и обеспеченная

---

<sup>1</sup> Там же. С. VII.

<sup>2</sup> Там же. С. VII.

<sup>3</sup> *Taverne Anglaise* // *New Larousse Gastronomique*. L., 2018. P. 870.

<sup>4</sup> Zeldin Theodore *English Ideals in French Politics during the Nineteenth Century* // *The Historical Journal*, 1959. Vol. 2, № 1. P. 40–58.

<sup>5</sup> Vercelloni Luca *The Invention of Taste: A Cultural Account of Desire, Delight and Disgust in Fashion, Food and Art*. London, N. Y., 2016. P. 74.

настолько, чтобы стать арбитром этого спора»<sup>1</sup>. И своеобразным арбитром этого спора и двух подходов в теоретическом отношении к еде может служить сам факт существования Oxford Symposium on Food and Cookery<sup>2</sup>, который ежегодно функционирует с 1979 г. Без всяких сомнений Оксфордская школа в настоящий момент стала одной из ведущих в изучении истории еды в мире. Парадокс заключается в том, что заложил основу для Оксфордского симпозиума французский социальный историк Т. Зельдин, поддержавший в 1978 г. английского младшего научного сотрудника в колледже Св. Антония в Оксфорде А. Дэвидсона. Администрация Оксфорда не видела перспектив в разработке темы по истории кулинарии. Но именно французский историк поддержал начинающего историка и уже известного писателя<sup>3</sup>, автора нескольких книг по национальным кухням мира, вытребовав ему стипендию на дальнейшие исследования. Из этого тандема и сформировалось новое направление, которое принято называть «историей пищи»<sup>4</sup> или «пищевыми штудиями»<sup>5</sup>.

Можно с уверенностью сказать, что именно соединение социальной истории Т. Зельдина и практического опыта по различным кухням мира, который А. Дэвидсон накопил, работая дипломатом в разных странах<sup>6</sup>, легло в основу его книг по кулинарной антропологии, явилось фундаментом для нового направления в науке, которое доминирует и по сей день. Весьма символично, что в дальнейшем становлении этого направления сыграли роль и американцы, в частности известный археолог мезо-американист М. Ко. В 1994 г. он основал фонд, ассоциированный с Оксфордским симпозиумом, который вручал премию авторам, пишущим об истории еды.

---

<sup>1</sup> Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней. Екатеринбург, 2004. С. 180.

<sup>2</sup> Дословно «Оксфордский симпозиум по пище и кулинарии».

<sup>3</sup> А. Дэвидсон был еще и известным дипломатом, в прошлом сотрудником Форин Оффиса Великобритании.

<sup>4</sup> Англ. «Food history».

<sup>5</sup> Англ. «Food Studies».

<sup>6</sup> Otterloo A. van. Culinary historian Alan Davidson receives Erasmus Prize 2003 // Food and History. 2004. Vol. 2. № 2. P. 179–180.

Этот фонд был учрежден в память о жене его создателя С. Ко Добжански<sup>1</sup> (Sophie Dobzhansky Coe). Она была известным антропологом, изучала кулинарные практики индейцев Центральной Америки<sup>2</sup>. До сих пор фонд Софии и Майкла Ко поддерживает талантливых авторов, занимающихся историей кулинарии. Таким образом, Оксфордский симпозиум явился своеобразным центром не только британской, но и мировой науки, сплотившим ученых разных стран, каждый из которых привносил свое видение проблемы.

Рассказывая о вкладе британцев в историю и общую теорию еды (Food studies), нельзя не упомянуть известного британского антрополога структуралиста М. Дуглас, которая также училась в колледже Св. Антония в Оксфорде и была одной из учениц прославленного Э. Эванс-Причарда. На изучение еды и кулинарии в 1960–1980-е гг. оказывали влияние и работы структуралиста К. Леви-Стросса, особенно его «Мифологиики»<sup>3</sup>.

Несмотря на то что работы М. Дуглас и К. Леви-Стросса оказали огромное влияние на науки о еде, в последующие годы ученые отвергли структуралистский подход и попытались выработать новые направления в изучении этого явления.

Как и английские исследователи, многие американские ученые также остро осознавали важность изучения феномена «еды/пищи» в междисциплинарном аспекте, прежде всего в рамках гуманитарных и социальных наук. Но освободиться от давления со стороны наук биологических, естественных и сельскохозяйственных было весьма сложно. Традиционно именно в рамках сельхоздепартаментов ученые занимались изучением еды. Во второй половине 1980-х гг. наметилась группа энтузиастов, начавших изучать еду в междисциплинарном аспекте с неким уклоном в гуманитарные и социальные науки. Эта группа оформилась как Ассоциация по изучению еды и общества (Association for the Study of Food and Society, ASFS). С 1987 г. ассоциация начала проводить ежегодные конференции, а с

<sup>1</sup> Софи Добжански Ко активно сотрудничала с Аланом Дэвидсоном, она участвовала в нескольких Оксфордских симпозиумах, публиковалась и в журнале по истории кулинарии, который издавал Дэвидсон.

<sup>2</sup> Coe Sophie D. *America's First Cuisines*. Austin, 1994; Coe Sophie D., Coe Michael *The True History of Chocolate*. London, N. Y., 1996.

<sup>3</sup> Учитывая, что данный вопрос достаточно хорошо изучен, не будем останавливаться на подходе К. Леви-Стросса к изучению еды.

1996 г. издавать журнал *Food, Culture & Society*, который является одним из ведущих в области гуманитарного направления изучения феномена еды в разных аспектах. С 1992 г. конференции этой организации стали проходить совместно с *Agriculture, Food & Human Values*<sup>1</sup> (2017).

В XXI в. во многих академических центрах США стали возникать подобные ассоциации и объединения, которые начали готовить специалистов, изучающих вопросы еды в разных аспектах, в гуманитарных и социальных областях. Однако лидировали в этом направлении в основном историки, антропологи и социологи. Анализ названий учебных курсов в американских высших учебных заведениях, присваивающих степени бакалавра и магистра в области «*food studies*», ясно показывает, как менялся подход академических институтов к наименованию профессий, ассоциируемых с «*food studies*». Первое учебное заведение, основанное в Нью-Йорке в 1984 г., называлось Французский кулинарный институт<sup>2</sup> (*The French Culinary Institute*). Следующий по времени основания курс в Бостонском университете<sup>3</sup> уже предлагал бакалаврские и магистерские учебные курсы и присваивал степень бакалавра или магистра свободных искусств в области гастрономии (*Master of Liberal Arts in Gastronomy*) со специализацией в четырех областях: бизнес и предпринимательство, коммуникация, политика еды, история и культура. Использование термина «гастрономия» в учебной практике этого университета – дань тем специалистам, которые курируют это направление, – профессиональному повару из Франции Ж. Пепино и известной ведущей телевизионных программ и автору кулинарных книг Дж. Чайлд.

Сегодня большое количество американских университетов предлагает обучение в области «*food studies*». Американские ученые стараются не использовать термины «гастрономия», «гастрономический», предпочитая определять эти понятия через призму «*food studies*» или «*anthropology of food*»<sup>4</sup>. В настоящее время в мире издается более 40 международных журналов, посвященных «*food studies*»,

---

<sup>1</sup> Association for the Study of Food and Society // URL: <https://www.food-culture.org/> 19.03.2019.

<sup>2</sup> Это была кулинарная школа, готовящая профессиональных поваров.

<sup>3</sup> Курс начал обучение по данной специальности в 1991 г.

<sup>4</sup> В университете Индианы готовят специалистов в области антропологии еды.

значительная часть из которых использует в названии термины «food studies», «food» или «foodways»<sup>1</sup>. На протяжении последних 30 лет «пищевые штудии» заняли почетное место среди других академических направлений в мировой науке<sup>2</sup>.

Таким образом, к настоящему моменту сложились два направления понятийных аппаратов, используемых для изучения и описания в исследованиях, касающихся истории и культуры питания. Это уже описанная выше французская традиция, восходящая к понятию «гастрономии» и «гастроному» как знатоку законов питания, и англоязычная традиция, оперирующая такими понятиями, как «food» и «foodways»<sup>3</sup>. При этом под «foodways»<sup>3</sup> понимают производство, распределение и потребление еды. Упор делается не на экономическую, биологическую или хозяйственную составляющую, а на гуманитарную, в основе которой лежат традиции, культурные паттерны и т.д.

Современная российская научная традиция во многом восходит к французской традиции, оперируя такими понятиями, как «кулинарный»<sup>4</sup> или «гастрономический»<sup>5</sup>. Существуют и собственно русские понятия, с помощью которых описывается еда как комплексный феномен, например, «пищевые практики»<sup>6</sup> или «системы питания»<sup>7</sup>. Под системой питания известный российский антрополог С.А. Арутюнов понимает следующее: «Набор основных продуктов, употребляемых в пищу, и типы блюд, приготовляемых из них, наличие характерных допол-

---

<sup>1</sup> Назовем лишь некоторые из них: «Anthropology of Food» (с 1999); «British Food Journal» (издается более века); «Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation»; «Culture, Agriculture, Food and Environment»; «Digest: A Journal of Foodways & Culture; Food, Culture & Society»; «Food and Foodways»; «Food & History»; «Food Policy»; «Food Studies: An Interdisciplinary Journal» (с 2011); «Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society» (Германия); «Global Food History» (с 2015); «Graduate Journal of Food Studies» (с 2014); «International Journal of Food Design» (с 2016) «International Journal of Sociology of Agriculture and Food; Journal of Ethnic Foods» (Корея) и др.

<sup>2</sup> Namada Sh., Wilk R., Logan A., Minard S. & Trubek A. The Future of Food Studies // Food. Culture & Society. 2015. Vol. 18, № 1. P. 168.

<sup>3</sup> «Foodways» – дословно «пути еды» или «пищевые пути».

<sup>4</sup> См.: Юрина Е.А. «Словарь русской кулинарной метафоры»: принципы отбора материала и структура словарной статьи // Вестник Томского гос. ун-та. Филология. 2011. № 3 (15). С. 70–78; Капелюшник Е.В. Человек сквозь призму кулинарного кода культуры // Вестник Томского гос. ун-та. 2011. № 345. С. 11–14.

<sup>5</sup> См.: Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. Серия 2: Гуманитарные науки. 2008. № 55, вып. 15. С. 34–43; Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского гос. ун-та. Культурология и искусствоведение. 2013. № 1 (9). С. 99–109.

<sup>6</sup> См., например, Зарубина Н.Н. Практики питания как маркер и фактор социального неравенства в России: история и современность // Историческая психология и социология истории. 2014. № 2. С. 46–62; Мищенко Д.Ф. Современные тенденции в эволюции пищевых практик народов Западной Африки // Антропологический форум. 2013. № 18 Online. С. 313–324.

<sup>7</sup> Этнография питания народов стран Зарубежной Азии / ред. А.С. Арутюнов. М., 1981.

нительных компонентов типа приправ и специй, способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи, – все это в совокупности и образует систему питания, характерную для какого-либо отдельного этноса или для определенного региона, населенного рядом близких по культуре этносов. В то же время по каждой из этих категорий признаков любая конкретная система питания может иметь и обычно имеет ряд локальных вариантов»<sup>1</sup>.

Последнее время в филологической литературе все чаще используют термин «глюттонический» (глюттонический дискурс, глюттоническая коммуникация, глюттонические метафоры и т.д.). Понятия гастрономического и глюттонического (в качестве своеобразного синонима гастрономического дискурса) были введены саратовским филологом А.В. Оляничем. С его точки зрения, «гастрономический дискурс представляет собой личностно-ориентированный тип так называемой *глюттонической* коммуникации (от лат. *gluttonare* – есть, питаться, пожирать, обедаться), носящей институциональный характер. Гастрономический дискурс напрямую ассоциирован с концептосферой “пища, еда”. Их единство представляет собой знаковую систему, в которой сконцентрированы “культурный капитал”, национальная самоидентификация, персональная идентификация и субъективное отношение (вкус), гендерные характеристики и характеристики социальные (классовые). Лингвосемиотическое пространство гастрономического дискурса организовано в соответствии с вышеперечисленными параметрами»<sup>2</sup>.

Как видим, отсутствует единое терминологическое поле, которым могли бы оперировать ученые, пишущие не в рамках специализированных областей, а в междисциплинарном плане, так как пищевая система столь велика и пронизывает столько жизненных сфер, что любое сведение ее анализа лишь в рамках одной специальности не дает возможности в полной мере понять ее феномен. Как справедливо замечает Д.Ф. Мищенко, «общепринятого термина для обозначения совокупности культурных и социальных аспектов приготовления и потребления

---

<sup>1</sup> Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражением этнического самосознания. М., 2001. С. 12.

<sup>2</sup> Олянич А.В. Гастрономический дискурс // Дискурс-Пи. 2015. № 2. С. 157.

пищи в русскоязычной литературе пока нет. Наиболее распространенное выражение “гастрономическая культура” не удовлетворяет таким требованиям к термину, как однозначность и отсутствие коннотаций, поскольку зачастую используется как оценочное для обозначения степени соответствия поведения индивида действующим в данном обществе нормам культуры потребления... Выражения “кулинарная культура” и “культура питания”, помимо отмеченного недостатка, обладают еще одним свойством: они сужают понятие до сферы приготовления или потребления пищи соответственно»<sup>1</sup>. Мы согласны с подобными замечаниями, тем более что многие исследователи определяют «гастрономическую культуру» довольно узко. Одна из сторонниц использования этого термина М. Капкан заявляет: «нет ни одной работы, посвященной осмыслению этого термина. Поэтому приходится выявлять его значение исходя из контекста его употребления, а также из этимологии. Другая проблема связана с отсутствием теоретического осмысления гастрономической культуры. Она изучается преимущественно на эмпирическом уровне и в результате предстает как набор разрозненных правил и феноменов. Не изучены механизмы функционирования гастрономической культуры. Очевидно, что в этой сфере существуют определенные нормы, представления о престижности и уместности блюд, которые разделяются большинством. Однако способы формирования и трансляции этих норм и представлений остаются неосвещенными. Почти не исследована взаимосвязь гастрономической культуры и социокультурного контекста»<sup>2</sup>. Пытаясь дать определение этому понятию, М.В. Капкан и Л.С. Лихачева констатируют: «гастрономическая культура – это система правил, предписаний и образцов, определяющих способ приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, практики потребления пищи, а также рефлексия над вышеперечисленными феноменами»<sup>3</sup>.

Подобное определение расширяет понятие этого термина за пределы только «кулинарной культуры», добавляя к ней рефлексивность, что дает возможность гово-

---

<sup>1</sup> Мищенко Д.Ф. Современные тенденции в эволюции пищевых практик народов Западной Африки // Антропологический форум. 2013. № 18. С. 313.

<sup>2</sup> Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. Серия 2: Гуманитарные науки. 2008. № 55, вып. 15. С. 35.

<sup>3</sup> Там же. С. 36.

речь о символической составляющей этого явления. Однако мы не можем согласиться с таким определением, так как оно не позволяет описать феномен еды как особую систему. Из этой дефиниции выпала такая важная составляющая, как хозяйственная часть, то есть получение пищевых продуктов путем особой хозяйственной деятельности. Прежде чем продукты попадают на кухню, они должны быть произведены или каким-то образом получены. Эта сторона пищевой культуры является очень важной и определяет многие стороны культуры. В ранние периоды истории человечества именно два основных способа добычи пищи (потребляющий и воспроизводящий) явились важнейшими факторами перехода к новым этапам развития общества. Скотоводческие и земледельческие воспроизводящие модели также оказывали различное воздействие на развитие человеческого общества. И в настоящий момент производство продуктов питания является одной из важнейших отраслей экономики во всех государствах.

Кроме перечисленных трех важнейших составляющих пищевой культуры (приготовление, принятие пищи и рефлексия по поводу пищи), существует множество других подсистем, в которых пища играет важнейшую роль. Назовем лишь некоторые из них: дарообмен и товарообмен, торговля, гендер, политика (пищевые войны) и некоторые другие.

Кроме того, не стоит забывать, что сам термин «гастрономическое» изначально указывает на потребление (греч. «гастер» – желудок). В русском контексте слово «гастроном» утратило изначальную коннотацию, «гастроном» – это не «сведущий в еде», а место, где еда продается, то есть место для гастронома.

Термин же «глуттоническая культура» еще более одиозный, так как во всех европейских языках употребляется в значении «обжорства»<sup>1</sup> и восходит к латинскому *glutire*, что означает не просто «есть», как указывал А.В. Олянич, а «глотать», «проглатывать»<sup>2</sup>, что закрепилось во многих индоевропейских языках со

---

<sup>1</sup> Ср.: англ. *glutton*; фр. *glouton*; итал. *ghiottone*; порт. *glutão*; исп. *glotón*, в указанных языках эти слова имеют коннотацию «обжорства», в русском языке наиболее близкими эквивалентами было бы «проглот», «большая глотка».

<sup>2</sup> Дворецкий И.Х. Латинско-русский словарь. М., 1976. С. 458.

значением «глотка», «обжора»<sup>1</sup> и т.д. Следование традиции употребления данного термина среди филологов несколько сужает возможности для понимания международным исследовательским сообществом. Использование этого термина в английском эквиваленте вообще искажает суть исследования, так как отсылает англоговорящего исследователя к совершенно иным толкованиям<sup>2</sup>. Попытки ввести в международный оборот подобную терминологию вряд ли можно назвать успешными. Примером может быть статья А.П. Седых и Л.Р. Ермаковой «Gluttonic nomination in Russian and British linguistic cultures». Употребляя термин «глюттонимия» («Specific features of a characterologic continuum are marked out within conceptual typology and axiological aspect of gluttonymia<sup>3</sup>»), автор делает отсылку на работу зарубежного автора<sup>4</sup>, в которой ни слова не говорится о толковании данного термина. В соединении с понятиями аксиологии данный термин уже получает оценочное значение, что в полной мере искажает его изначальный смысл, но, в свою очередь, может намекать на первоначальный смысл понятия «glutton».

В силу вышесказанного выбранная стратегия термина «глюттоническая культура» не может быть принята для использования в контексте исследования по истории и теории культуры, так как, даже если и согласиться со значением этого термина в контексте процесса приятия пищи, то научное изучение системы еды (пищи) не должно сводиться лишь к процессу приготовления и приятия пищи. И даже вводя в предмет исследования «рефлексию» по поводу пищи, невозможно ограничиться перечисленными темами, так как «пищевая система» представляется гораздо шире, чем перечисленные аспекты. Именно поэтому Д. Мищенко предпочитает говорить о «пищевых практиках», что является более нейтральным термином и соответствует такому английскому понятию, как «foodways», общепринятому в международной научной литературе.

<sup>1</sup> Австрийский филолог Юлиус Покорный возводил это к протоиндоевропейской лемме «gwel\*» (gel\*) со значением «пожирать», «проглатывать» и т.д. (См.: Pokorny, Julius (1959), *Indogermanisches etymologisches Wörterbuch*. volume II, Bern, München: Francke Verlag, 1969. P. 365.

<sup>2</sup> См.: Sedykh A.P., Ermakova L.R. Gluttonic nomination in Russian and British linguistic cultures // *Journal of Language and Literature*. 2014. Vol. 5, № 3. P. 338–342; Ermakova L.R., Gaidukova N.I., Sopova I.V., Shekhovtseva T.M., Razdabarina Yu.A. Ethnical and Cultural Particularity of Gluttonic Discourse // *Revista Publicando*. 2018. № 16. (1). P. 705–716.

<sup>3</sup> Sedykh A.P., Ermakova L.R. Gluttonic nomination in Russian and British linguistic cultures... P. 339.

<sup>4</sup> Krzeszowski, Tomasz. P. The axiological aspect of idealized cognitive models // *Meaning and Lexicography*. eds. Jerzy Tomaszczyk, Barbara Lewandowska-Tomaszcyk. Amsterdam, 1990. P. 135–165.

В данном исследовании будет использован еще один термин, прочно вошедший в научный оборот и широко используемый разными исследователями, — это «алиментарная культура» или «алиментарная система».

Данный термин начал широко использоваться астраханскими исследователями, изучающими проблемы общественного сознания, национальные культуры, межнациональные отношения и т.д. Анализируя особые маркеры инаковости Чужого/Другого, возникающие в общественном сознании, доктор исторических наук С.Н. Якушенков начал использовать термины вестиментарная и алиментарная культура (алиментарные, вестиментарные маркеры), которые характеризуют Чужого<sup>1</sup>. В дальнейшем эти термины были активно использованы им и другими учеными в различных статьях<sup>2</sup>.

Таким образом, можно констатировать, что данная терминология вошла в научный оборот отечественной науки в направлениях, посвящённых истории, антропологии, социологии и философии.

Правда, вышеперечисленные авторы не дали определения понятию «алиментарная культура», в большинстве случаев оно употреблялось для обозначения

---

<sup>1</sup> Романова А.П., Якушенков С.Н., Якушенкова О.С. «Гляжусь в тебя как в зеркало до головокружения», или протообразы тела чужого в российском дискурсе // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2011. № 1 (26). С. 189–195.

<sup>2</sup> Якушенков С.Н. Образ Чужого: от деконструкции к конструкции // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2012. № 3 (32). С. 242–249; Якушенков С.Н., Якушенкова О.С. Тело варвара: конструирование образа чужого на китайском фронтире // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2012. № 4 (33). С. 233–240; Якушенков С.Н., Сун Ц. Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2015. № 4 (45). С. 247–253; Якушенков С.Н., Якушенкова О.С. Трансгрессия в условиях гетеротопных пространств фронта // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2014. № 3 (40). С. 276–284; Якушенков С.Н., Якушенкова О.С. «Власть земли»: формирование новой инаковости в условиях фронта // Журнал фронтирных исследований. 2016. № 1. С. 9–21; Якушенков С.Н. Чужие пространства: новые формы гетеротопий современного города // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. 2017. № 12–2 (86). С. 214–217; Романова А.П., Якушенков С.Н., Хлыщева Е.В., Канатъева Н.С., Якушенкова О.С., Топчиев М.С., Алиев Р.Т., Джененко О.В., Саракаева Э.А., Золотых Л.Г., Морозова Е.В. Многоликий другой. Инвариантность образов Другого/Чужого. Астрахань, 2018; Якушенкова О.С. Россия и Восток: межкультурное взаимодействие через призму алиментарного диалога с Чужим // Грамота. 2017. № 12 (86). С. 217–220; Якушенкова О.С. Русский как Чужой в культурном пространстве КНР // Журнал фронтирных исследований. 2018. № 4 (12). С. 98–109; Якушенкова О.С. Азиат как Чужой: несколько кейсов американской истории // Грамота. 2016. № 12–1 (74). С. 210–213; Якушенкова О.С. Фронтирный бордель как коммуникативное пространство встречи с Чужим // Манускрипт. 2017. № 12–2 (86). С. 217–220; Романова А.П. Фронтирмэн, охотник, воин // Журнал фронтирных исследований. 2016. № 1. С. 67–79; Черник М.В. Трансгрессия калмыков Астраханской губернии в Нижневолжском фронтире // Журнал фронтирных исследований. 2017. № 3 (7). С. 7–15; Алиев Р.Т. Вестиментарные модели воображаемого Чужого // Журнал фронтирных исследований. 2018. № 4 (12). С. 76–97; Мещеряков А.Ю., Антропов О.К. Русская диаспора на китайской земле: вариант культурной гибридности // Журнал фронтирных исследований. 2017. № 2 (6). С. 30–58.

системы питания, характеризующей определенную этническую общность или региональное культурное пространство.

Употребление термина «алиментарная культура» было обусловлено его связью с исторической школой «Анналов», где он был широко представлен<sup>1</sup>. Вполне понятно, что этот термин восходит к латинскому «*alimentum*» – *продукты питания, пища*<sup>2</sup>, и вполне закономерно, что он понятен для многих романских языков, вписан в их основной вокабуляр. Для английского языка термин «алиментарный» тоже не чужд, он широко используется также в исторической и культурологической литературе других стран. В частности, его активно применяет один из ведущих европейских специалистов в истории еды, итальянский профессор из Болоньи М. Монтанари<sup>3</sup>. В англоязычной литературе, наряду с традиционными и общепринятыми словами «*food*» и «*foodways*», термины «алиментарная система», «алиментарный код» «алиментарный порядок» также встречаются достаточно часто<sup>4</sup> и не воспринимаются научной общественностью негативно. В статье румынской исследовательницы Ю. Титовой термины «гастрономический» (*gastronomical*) «и алиментарный» (*alimentary*) не противопоставляются друг другу, гастрономическое употребляется в более узком (кулинарном) плане, в то время как «алиментарная система» (*alimentary system*) и «алиментарная идентичность» (*alimentary identity*) – в более широком<sup>5</sup>. Естественно, что пищевая система («алиментарная система») будет включать себя и кулинарные или гастрономические особенности, но не ровняться им.

В силу вышесказанного предпочитаем в данном исследовании использовать термины «алиментарный», «алиментарная система» и «алиментарный ландшафт».

<sup>1</sup> См. напр.: Febvre L. Biologie, sociologie, alimentation: note additionnelle // *Mélanges d'histoire sociale*. 1944. № 6. P. 38–40; Le Goff J. *The Medieval Imagination* Chicago, London: University of Chicago Press, 1992. P. 132, 144, 150.

<sup>2</sup> Дворецкий И.Х. *Латинско-русский словарь*. М., 1976. С. 57.

<sup>3</sup> Montanari M. *Food is Culture* New York: Columbia University Press, 2006. P. 24; Montanari M. *Italian Identity in the Kitchen, or, Food and the Nation* New York: Columbia University Press, 2013. P. 33–40; Montanari M. *Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table* New York: Columbia University Press, 2015. P. 26–54, 90–110.

<sup>4</sup> *Encyclopedia of Contemporary German Culture*. ed. Sandford J. London, New York: Routledge, 2013. P. 229; Fernandez-Zarza M., Lopez-Moreno I. *The Flavors of Corn: A Unique Combination of Tradition and Nature* // *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food*. ed. Ayora-Diaz Steffan I. London, New York, Bloomsbury Publishing, 2019. P. 67–79; Titov J. *Preserving the Gastronomical Heritage in a Multiethnic Region: Tulcea County, Dobruja Region, Romania as a Case Study* // *Cultural Heritage Care and Management: Theory and Practice*. ed. Lizama C. S. New York, London: Rowman & Littlefield, 2018. P. 101–105.

<sup>5</sup> Titova J.P. 101.

Под термином «алиментарная система» мы понимаем динамичную систему всех культурных элементов, группирующихся вокруг понятия «еда». Эта система состоит из различных подсистем, имеющих отношение к производству пищи, ее потреблению, распределению и находящих отражение в культурных традициях (материальных и духовных) определенной этнической общности. Эта система постоянно находится в динамике: то есть трансформации всех материальных и духовных элементов культуры. Это находит отражение в новых технологиях производства пищи, способах ее обработки, приготовления, распределения, потребления и т.д. Все это также вносит изменения на уровне ментальных символов, предпочтений, аксиологических норм и т.д. Алиментарная система функционирует на материальном и нематериальном уровнях национальной культуры и находится с ними в комплексных отношениях взаимовлияния.

Под термином «алиментарный ландшафт» мы понимаем алиментарный аспект «культурного ландшафта»<sup>1</sup>. В англоязычной литературе понятию «алиментарный ландшафт» соответствует термин «foodscapes»<sup>2</sup>. Данный неологизм образован путем слияния слов «food» + «landscapes». Но в силу различия английского и русского языков данный термин не может быть применен в отечественной науке.

Под этим термином понимают совокупность традиций, навыков, паттернов производства и приготовления пищи, а также коллективные репрезентации, выражающиеся в привычных повседневных практиках<sup>3</sup>. Алиментарный ландшафт – это некий синхроничный набор характерных признаков, отличающих одну алиментарную традицию от другой в рамках региональной специфики.

В данном исследовании будем оперировать понятиями и «алиментарная система», и «алиментарный ландшафт», так как они не синонимичны друг другу. Алиментарная система предполагает наличие четких взаимосвязанных элементов

---

<sup>1</sup> Красовская Т.М. Культурные ландшафты и устойчивое развитие // Культурные ландшафты России и устойчивое развитие. Четвертый выпуск трудов семинара «Культурный ландшафт» / под ред. Т.М. Красовской. М., 2009. С. 11–16; Лавреница О.А. Семантика культурного ландшафта: автореф. ... дис. д-ра филос. наук. М., 2010; Леонова В.А. Культурный ландшафт: понятия, история и проблематика // Вестник МГУЛ – Лесной вестник. 2015. № 5. С. 83–87; Миронова Г.А. Культурный ландшафт как «Текст» культуры региона // Вестник БГУ. 2015. № 7. С. 185–189.

<sup>2</sup> Ayora-Diaz Igor S. Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán. N.Y., 2012. P. 76–120; Miewald Ch.; McCann, E. Foodscapes and the Geographies of Poverty: Sustenance, Strategy, and Politics in an Urban Neighborhood // Antipode. 2014. Vol. 46, № 2. P. 537–556.

<sup>3</sup> Bildtgård T. Mental Foodscapes: Where Swedes Would Go to Eat Well (and Places They Would Avoid) // Food Culture and Society An International Journal of Multidisciplinary Research. 2009. Vol. 12, № 4. P. 497–523.

в рамках целостной структуры. Эта система постоянно меняется, развивается, ее элементы четко вписаны в нее, взаимодействуют друг с другом.

Алиментарный ландшафт – более статичное образование, это всего лишь пространственный набор характерных признаков алиментарной культуры региона.

Учитывая тот факт, что мы анализируем конкретный регион, характеризующийся четкими географическими, историческими, антропологическими и прочими характеристиками, в большей степени будем говорить об алиментарном ландшафте, так как именно он позволяет понять региональную специфику. Однако будем делать это в диахроническом аспекте, потому что в основу данной работы положен принцип историзма, и развитие алиментарной культуры соотносится с определенными этапами развития регионального общества и региональной культуры.

## **1.2. Алиментарная культура как маркер этнической и региональной идентичности**

Как было показано выше, алиментарная региональная культура может быть рассмотрена и как динамичная система, и как синхронный статичный набор определенных составляющих, среди которых могут быть разные явления, объекты, паттерны, модели и т.д. В алиментарный ландшафт входят, например, все точки общественного питания, в которых житель региона может получить конкретные блюда или конкретные услуги, это набор кулинарных норм и традиций, функционирующих в этом регионе, предприятия, производящие и перерабатывающие продукты питания, магазины или другие предприятия, продающие продукты питания. Наконец, это общие настроения, предубеждения или страхи, возникающие в обществе по поводу тех или иных продуктов. Другими словами, «алиментарный ландшафт» – это некий срез или некая картинка, зафиксированная наблюдателем на определенный момент исследования. И именно в этом аспекте он статичен, так как через определенный отрезок времени все может измениться в этом «ландшафт-

те», как и в географическом ландшафте все меняется в зависимости от «времен года» или иных внешних воздействий: естественных или антропогенных.

Эта статичность нужна, чтобы зафиксировать определенные факты, события или явления, с помощью которых мы сможем создать, выражаясь метафорически, некую «ментальную карту», описывающую региональную специфику Астраханского края.

Кроме основных функций (биологических), алиментарная культура имеет и ряд иных функций, позволяющих проводить сравнение культур (этнических, социальных, региональных), то есть идентифицировать и дифференцировать эти субкультуры с помощью алиментарных характеристик.

Именно поэтому основное внимание в этом параграфе уделим идентичности. Хотя вопрос о пищевой идентичности и является (как будет показано дальше) одним из древнейших, как научная проблема он был актуализирован не так давно в силу нескольких причин. Прежде всего, как замечает американский антрополог М. Wilson Thomas, специализирующийся на изучении идентичности, это связано с активными изменениями, происходящими в современном мире<sup>1</sup>. Вполне понятно, что сегодня геополитические процессы активно разрушают национальные границы идентичности. В силу этого ученые пытаются «очертить» или обнаружить эти «границы», выяснив, что же происходит в результате этой экспансии<sup>2</sup>. Мы постоянно пытаемся определить, кто мы такие, что мы должны или не должны есть и т.д.

Еще Ж. Брийя-Саварен в начале XIX в. сформулировал афоризм, которым мы пользуемся по сей день: «Скажи, что ты ешь, и я скажу, кто ты»! В этом утверждении как нельзя лучше выражена мысль о том, что алиментарные характеристики<sup>3</sup> оказываются маркерами, с помощью которых можем идентифицировать субъекта или все общество.

---

<sup>1</sup> Wilson Thomas M. Food, Drink and Identity in Europe: Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture // Food, Drink and Identity in Europe. Amsterdam, N. Y., 2006. P. 11–12.

<sup>2</sup> В данном случае нас больше интересует экспансия «глобальной кухни».

<sup>3</sup> Характеристики – это и предпочтения, возможности, склонности, привычки и т.д.

Один из основателей «food studies» У. Дж. Беласко сводит афоризм Ж. Брийя-Саварена к максиме «мы – то, что мы едим»<sup>1</sup>. Противоположную мысль, по его мнению, высказывает Лукреций:

*«.....отчего для иного иная  
Пища подходит, и как то, что гадко иному и горько,  
Может казаться другим чрезвычайно приятным и вкусным.  
Разница здесь велика, и различие вкусов громадно:  
То, что питает одних, для других служит ядом смертельным...»<sup>2</sup>.*

С точки зрения Лукреция, по мнению У. Дж. Беласко, «мы то, что мы не едим». Таким образом, еда определяет то, кем мы являемся через призму того, что мы едим, и то, что мы не едим<sup>3</sup>. Иногда важнее даже определить субъекта через контекст того, что он не есть или то, что он никогда есть не будет, подчеркнув отличие другого через его «неправильные» предпочтения.

Русская народная мудрость, как, впрочем, и фольклор многих других народов, постоянно указывает на эти аспекты с помощью различных пословиц и поговорок. Мы с детства помним: «Щи да каша – пища наша» («Щи да каша – кормилицы наши»<sup>4</sup>).

Здесь общероссийское «мы» идентифицировано через «щи и кашу». Подобная дефиниция «себя» через эти два продукта не является исключением. Этот список пословиц и поговорок достаточно велик, приведем лишь некоторые: «Где каша, там и наши. Где щи да каша, там и место наше»<sup>5</sup>; «Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной»<sup>6</sup>. Еда может выступать маркером не только национальной, но и социальной идентичности: «Хлеб, да вода, крестьянская (бурлацкая, казацкая, солдатская, мужицкая) еда»<sup>7</sup>. Не только еда может быть социальным маркером, но и способ поедания: «Мы не лаптем щи хлебаем». При этом последняя поговорка может употребляться сразу в нескольких кон-

<sup>1</sup> Belasco Warren J. Food: the Key Concepts. Oxford, N. Y., 2008. P. 1.

<sup>2</sup> Лукреций. О природе вещей. М., 1958. С. 143.

<sup>3</sup> Belasco Warren J. Food: the Key Concepts. P. 1.

<sup>4</sup> Даль В. Пословицы русского народа. М., Т. 2. С. 287.

<sup>5</sup> Там же. С. 284.

<sup>6</sup> Там же. С. 286.

<sup>7</sup> Там же. С. 285.

текстах: и чтобы подчеркнуть, что автор вовсе не беден, и то, что он не является простаком, глупцом, чтобы совершать такие поступки<sup>1</sup>.

Российский подход к пищевой идентификации не является исключением. Достаточно вспомнить итальянские пословицы, также отражающие этот социальный аспект дифференциации: «Polenta e pan – pasto da villan»<sup>2</sup> («каша и хлеб – пища крестьян»; «Noci e pan – pasto da villan»<sup>3</sup>) («орехи и хлеб – пища крестьян»).

Но еда может указывать на Другого, так как не воспринимается своей: «Не наша еда лимоны, есть их иному»<sup>4</sup>, а тосканская пословица более категорична в этом: «Il pane degli altri e troppo salato»<sup>5</sup> (досл. «чужой хлеб слишком соленый»<sup>6</sup>).

Мы постоянно обращаем внимание на то, что едят другие. Еда Чужого является одним из важнейших объектов внимания человека, через призму чужой еды мы не только осознаем Другого, но еще раз совершаем акт самоидентификации: «пища, еда, способы ее приготовления, процесс еды оказываются определенными универсальными маркерами, с помощью которых мы описываем мир, систематизируем и структурируем его. Поэтому неудивительно, что пищевые маркеры лежат в основе нашей самоидентификации, а значит, и дифференциации. С помощью них мы определяем параметры свой/чужой, то есть тех, кто входит в круг “наших” и тех, кто таковыми не являются»<sup>7</sup>.

Идентификационная функция еды, вероятно, является одной из первейших функций в формировании вида *homo sapiens*<sup>8</sup>. Она стимулирует внутривидовое

<sup>1</sup> По сути, данная поговорка содержит два топоса национальной и культурной идентичности: щи и лапти, то есть алиментарный и вестиментарный.

<sup>2</sup> Bernoni D.-G. L'igiene della tavola dalla bocca del popolo, ossia proverbi, che hanno riguardo all'alimentazione, raccolti in varie parti d'Italia. Venezia: Giuseppe Cecchini, 1872. P. 63.

<sup>3</sup> Там же. С. 77.

<sup>4</sup> Даль В. Пословицы русского народа. М., 2017. Т. 2. С. 285.

<sup>5</sup> Giusti G. Proverbi Toscani. Firenze: A spese dell'editore, 1874. P. 235.

<sup>6</sup> Данте Алигьери более конкретен по этому поводу: «Tu proverai sì come sa di sale // lo pane altrui» (Dante A. Comedia Divina. Paraiso, Canto XVII, 58). В русском переводе М. Лозинского утрачен этот смысл: «как горестен устам // Чужой ломоть, как трудно на чужбине // Сходить и восходить по ступеням». Российский культуролог и переводчик с итальянского Е. Костюкович поясняет, что речь у Данте не шла про «горечь» хлеба на чужбине, Данте таким образом подчеркивал специфичную соленость флорентийского хлеба, который тосканцы пекут совершенно пресным, лишь иногда добавляя щепотку черного перца. В Равенне, где он жил в изгнании, не было недостатка в соли, и жители обильно добавляли её во все продукты. (См.: Kostioukovitch E. Why Italians Love to Talk About Food: A Journey through Italy's Great Regional Cuisines, From the Alps to Sicily. N.Y., 2009. P. 165).

<sup>7</sup> Романова А.П., Якушенков С.Н., Хлыщева Е.В. и др. Многоликий Другой. Инвариантность образов Другого/Чужого. Астрахань, 2018. С. 40.

<sup>8</sup> Katharine Milton, Comparative Aspects of Diet in Amazonian Forest-Dwellers // Philosophical Transactions: Biological Sciences, 1991. Vol. 334, № 1270, Foraging Strategies and Natural Diet of Monkeys, Apes and Humans, P. 254.

соперничество между двумя различными группами из-за конкуренции за ресурсы, если обе группы специализируются на одних источниках питания, и способствует снижению агрессии между группами с различной хозяйственной системой, что приводит к возможному сотрудничеству между ними и взаимовыгодному обмену ресурсами.

Можно с уверенностью сказать, что алиментарная идентификация лежит в основе межкультурной коммуникации, которая, как правило, восходит к универсальной модели принятия или отторжения сквозь призму алиментарных стереотипов. При этом эта система отношений (принятия и отторжения) может имплементироваться в двух моделях (четырёх вариантах):

Модель принятия:

1. Он (Другой) питается другими продуктами, поэтому он не является мне соперником.
2. Он (Другой) ест такую же пищу, как и я, поэтому мне просто с ним договориться.

Модель отторжения:

1. Он (Другой) питается другими продуктами, поэтому с ним невозможно договориться, он опасен, так как является не-человеком. Человек (как Я) не будет это есть.
2. Он (Другой) ест такую же пищу, как и я, поэтому он «объедает» меня, уничтожает «мои» ресурсы, несет мне угрозу.

Таким образом, эта система алиментарной идентификации может выступать как конструктивным стимулом в отношениях с другими народами, так и деструктивным. Уже упомянутый теоретик «food studies» С. Минц утверждал, что «то, что нам нравится, что мы едим, как мы едим, и как мы к этому относимся, – вопросы, феноменологически связанные между собой; вместе они красноречиво отвечают на вопрос, как мы воспринимаем себя по отношению к другим»<sup>1</sup>. К.Г. Юнг заявлял, что «идентичность есть, прежде всего, бессознательное равенство с объ-

---

<sup>1</sup> Mintz S. Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History. P. 4.

ектом»<sup>1</sup>. Как видим, не такое уж оно и бессознательное, возможно, оно не всегда осознается, но в основе идентичности лежат вполне конкретные маркеры. И обыгрывая термин «равенство», употребленный К.Г. Юнгом, мы сформулировали бы его несколько иначе, заявив, что в «уравнении» идентичности «мы» являемся константой, а «еда Другого» оказывается переменной, постоянно изменяющейся в силу самых разных обстоятельств.

Выше были постулированы четыре варианта взаимодействия с Другим, ведущие к его принятию или отторжению. Попытаемся рассмотреть их на конкретных примерах, показав, как алиментарная идентификация ведет к определенным поведенческим стратегиям одного коллектива по отношению к другому.

Как утверждает проф. С.Н. Якушенков, межплеменная или даже внутрплеменная вражда является типичным явлением в бассейне Амазонки и задокументирована антропологами<sup>2</sup>. На этом основаны многие военные вылазки, совершаемые воинами одной общины против другой, даже входящей в ту же самую этническую общность, например, яномама (Перу, Бразилия, Колумбия). Соседние общины яномама, хибаро (шуар), находятся в постоянной вражде друг против друга. Эта вражда подогревается жаждой кровной мести и может существовать даже между близкими или дальними родственниками. Земледельцы яномамо или хибаро ведут жесточайшую борьбу друг с другом за выживание в регионе.

Вместе с тем в бассейнах Амазонки и Ориноко существуют и другие модели взаимоотношения, построенные на алиментарной комплементарности. Как сообщает колумбийский антрополог Х. Рейчел-Долматофф, индейцы десана, живущие на реке Ваупес (Колумбия) по соседству с племенами других индейцев (пира-тапуйя и тукано), разработали сложную классификационную систему, в основу которой положен запах тела – *seriri*. Но на самом деле это не люди так пахнут, а еда пахнет через них: «Еда или *Omaserigi* и производит в человеке определенный запах, а так как у каждого из трех племен (десана, пира-рапуйя и тукано) омасери различается, то и запах у каждого народа свой. Десана – охотники, они питаются

<sup>1</sup> Jung C.G. Psychological Types. London: Trubner & Co., 1946. P. 553.

<sup>2</sup> Якушенков С.Н. Образ Чужого: от деконструкции к конструкции // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2012. № 3. С. 244.

дичью и мясом убитых животных, пира-тапуя – рыболовы, они пахнут рыбой, а тукано – земледельцы, они пахнут землей и корнеплодами»<sup>1</sup>.

Животные, поскольку питаются разной пищей, также имеют различный запах и классифицируются по принципу имеющих «правильный» и «неправильный» запах. В питании предпочтение отдается животным с правильным запахом, а других десана избегают. Но индейцы пира-тапуя или тукано не являются врагами, они, напротив, включены в социум десана, так как с ними налажена постоянная коммуникация на основе активного обмена (пищевого, матримониального и т.д.). Как животные с «неправильным запахом» вписаны в общую модель мира, так и индейцы пира-тапуя и тукано находят свое место в общей системе природного и социального космоса.

Учитывая тот факт, что концепт еды и сексуальности увязан в представлении десана в одно целое, он создает некие социальные и алиментарные связи. Естественно, что обмен пищевыми дарами наиболее интенсивно осуществляется между теми семьями десана, тукано и пира-тапуя, которые находятся в матримониальных связях друг с другом. Другими словами, между некоторыми семьями образуется активный обмен женщинами и продуктами питания. В результате у десана сформировалась концепция «мужской» и «женской» еды. Десана охотники, охотой занимаются только мужчины, тукано – земледельцы, и у них земледелием (огородами) занимаются преимущественно женщины, а мужчины лишь расчищают место для огорода. Рыбной ловлей могут заниматься и мужчины, и женщины<sup>2</sup>.

Правда, не у всех народов алиментарный обмен сопряжен с матримониальным. В ряде случаев взаимовыгодный обмен продуктами не предполагает матримониальных связей. Индейцы кубео (тукано) и мака постоянно обмениваются продуктами своего труда. Как и в случае с индейцами десано и их соседями, индейцы кубео и мака говорят на разных языках. Мака являются охотниками, а кубео – земледельцы, иногда занимающиеся еще и рыбной ловлей. В случае недостатка продовольствия мака обращаются за помощью к кубео, но и они часто

---

<sup>1</sup> Романова А.П., Якущенков С.Н., Хлыщева Е.В. и др. Многоликий Другой. Инвариантность образов Другого/Чужого. Астрахань, 2018. С. 42.

<sup>2</sup> Там же. С. 43.

прибегают к услугам мака, так как воспринимают их в качестве своих слуг и часто используют в качестве рабочей силы в обмен на продукты со своих огородов. В этих группах нет брачного обмена, так как кубео смотрят на мака свысока, не считая их равными себе<sup>1</sup>. Более успешные и богатые кубео предпочитают не уделять много времени охоте, так как в условиях жаркого климата мясо или рыба не могут долго храниться, отдавая предпочтение сельскому хозяйству, которое считается женским занятием<sup>2</sup>.

Таким образом, алиментарная метафора выступает универсальным кодом классификации природы, социума, экономики и т.д. Как ни странно, но некоторые из этих модальностей продолжают оставаться актуальными и по сей день. Они реализуются на уровне гендерных стереотипов еды (мужская и женская еда), одежды, моделей поведения и т.д. Нередко в этой идентификационной системе хозяйственных моделей и по сей день охоте отдается предпочтение, достаточно вспомнить высокую статусность меховой одежды по сравнению с другой одеждой.

Мы до сих пор классифицируем другие народы по роду их занятий: рыболовы, охотники, скотоводы, земледельцы<sup>3</sup> и т.д. Примечательно, что древние греки предпочитали классифицировать другие народы по аналогичному с десана принципу, то есть не по занятиям, а по пищевым предпочтениям – «фагии» (от др. греч. φαγεῖν – *пожирать*). Здесь важно подчеркнуть, что древние греки с помощью этого термина подчеркивали пищевую несдержанность, не просто употребляющие в пищу, но пожирающие. Геродот, Страбон, Плиний и другие античные авторы знакомят нас огромным перечнем подобных народов, и по ряду названий (экспрессивных этнонимов или даже этнофолизмов<sup>4</sup>) можно судить, насколько пренебрежительно греки воспринимали те или иные народы: ихтиофаги (пожиратели рыбы),

<sup>1</sup> Milton K. Morphometric features as tribal predictors in North-Western Amazonia // *Annals of human biology*, 1983. Vol. 10, № 5. P. 435–440; Milton K. Protein and Carbohydrate Resources of the Maku Indians of Northwestern Amazonia // *American Anthropologist*. 1984, New Series. Vol. 86, № 1. P. 7–27.

<sup>2</sup> Goldman I. The Cubeo Indians of the Northwest Amazon. Urbana, Chicago, 1979. P. 51–52.

<sup>3</sup> Есть и другая модель классификаций с помощью алиментарных маркеров Другого, но о ней поговорим чуть позже.

<sup>4</sup> О роли алиментарных маркеров в этнофолизмах см.: Романова А.П., Якушенков С.Н., Якушенкова О.С. «Гляжусь в тебя как в зеркало до головокружения», или протообразы тела Чужого в российском дискурсе... // *Каспийский регион: политика, экономика, культура*. 2011. № 1. С. 189–195.

лотофаги (пожиратели лотоса), фтирофаги<sup>1</sup> (пожиратели вшей), креофаги (пожиратели плоти), агриофаги (пожиратели стад), хелонофаги (пожиратели черепах), акридофаги (пожиратели саранчи), слонотофаги (пожиратели слонов), иппофаги (пожиратели лошадей), струтофаги (пожиратели страусов) и другие.

Пищевые пристрастия других народов были в центре внимания античных авторов. Лишь один аспект, пожалуй, волновал их в такой же степени, – отношение других народов с женщинами. Он был своеобразным мерилем развития народа. Но вот алиментарные идентификаторы занимают первое место среди других возможных идентификационных признаков. Древние авторы, будь то греки, или римляне, внимательно всматривались в другие народы, пытаясь судить о них по самым разным признакам: государственное управление, воинское искусство, одежда и т.д. Но в большей степени их волновали пищевые традиции. Странным может показаться автору все, хотя бы употребление в пищу местными народами лотоса: «На побережье перед этими гинданами обитают лотофаги. Они питаются исключительно плодами лотоса. Величиной же [плод лотоса] приблизительно равен плоду мастикового дерева, а по сладости несколько похож на финик. Лотофаги готовят из него также вино. Далее на побережье живут махлии; [и они] также едят лотос, но не в таком количестве, как упомянутые только что лотофаги. Земля же их простирается до большой реки под названием Тритон»<sup>2</sup>. Подобных фрагментов описания питания лотофагов еще несколько, есть и более пространственные пассажи<sup>3</sup>. Даже рыболовы оказываются под пристальным вниманием античных авторов. И важно заметить то, что они не просто рыболовы, а ихтиофаги – «пожиратели рыбы». Вопрос еды – это не праздный вопрос для античного автора, так как он, как и вопрос о еде для индейца десана, может поведать о многом. Это экзистенциальный вопрос, вокруг которого вращается множество иных вопросов: сила народа, его мудрость, продолжительность жизни и т.д. В этом плане показателен разговор посланцев персидского царя ихтиофагов с эфиопским царем. Оче-

---

<sup>1</sup> Страбон. Фтирофаги // География. М., 1964. С. 468, 471, 473.

<sup>2</sup> Геродот. История. М., 2004. Кн. IV. С. 176–178.

<sup>3</sup> Там же. Кн. II. С. 92.

видно, что «идентичность»<sup>1</sup> эфиопов волнует не только царя персов Камбиса, но и Геродота. Подходя к главному описанию разговора послов-ихтиофагов с эфиопским царем, автор уже готовит читателя к необычному, так как эфиопы получают эпитет «долговечные»<sup>2</sup>. Чтобы разузнать побольше сведений об эфиопах, он посылает к ним своих посредников-соглядатаев из народа ихтиофагов, так как они понимают язык эфиопов. Но что больше всего волнует персидского царя? По мнению Геродота, это так называемая «трапеза солнца»<sup>3</sup>: «Вот что такое, по рассказам, эта “трапеза солнца”. Перед городскими воротами находится лужайка, полная вареного мяса разного рода животных. Каждую ночь начальники горожан кладут сюда куски мяса, стараясь делать это незаметно, а днем всякий желающий приходит есть это мясо. Народ же, конечно, верит, что мясо это каждый раз порождает земля. Такова, как передают, эта трапеза солнца»<sup>4</sup>.

Беседа ихтиофагов с царем эфиопов весьма поучительна, так как характеризует царя эфиопов и сам народ. Вероятно, именно поэтому Геродот так подробно останавливается на беседе царя с ихтиофагами. Реплики царя по поводу персидских подарков сразу же указывают, что перед послами предстает мудрый правитель, но вдобавок он еще и силен<sup>5</sup>. Изысканные подарки не прельщают мудрого царя, так как он находит их слишком искусственными: «Обманчивые люди, обманчивы и их одежды»<sup>6</sup>.

Золотые браслеты также отвергнуты царем, заявившем, что эфиопские оковы крепче, чем эти браслеты.

Единственным, что понравилось царю, стало подаренное ему вино: «Наконец, он дошел до вина и осведомился, как его приготавливают, причем очень обра-

---

<sup>1</sup> В данном случае под идентичностью понимаем набор самых разнообразных этнических характеристик, с помощью которых авторы пытались дать подробное описание народа. Здесь и физический облик, и рост, и продолжительность жизни, и воинственность, и, конечно, алиментарные традиции.

<sup>2</sup> «После этого Камбис задумал три похода: на карфагенян, на аммониев и на долговечных эфиопов, живущих на Южном море в Ливии» (Геродот. История. М., 2004. Кн. III. С. 17).

<sup>3</sup> «К эфиопам же он хотел отправить сначала соглядатаев, чтобы узнать, действительно ли у них есть так называемая трапеза солнца, и, кроме того, под предлогом поднесения даров их царю все разведать» (См.: Геродот. История. М., 2004. Кн. III. С. 17).

<sup>4</sup> Геродот. История. М., 2004. Кн. III. С. 18.

<sup>5</sup> Не каждому под силу натянуть его лук: «...Передайте ему вот этот лук и скажите: царь эфиопов советует персидскому царю вот что: если персы так же легко сумеют натянуть столь большой лук, как я его натягиваю, то пусть они идут войной с несметной силой на долговечных эфиопов» (Геродот. История. М., 2004. Кн. III. С. 21).

<sup>6</sup> Геродот. История. М., 2004. Кн. III. С. 22.

довался этому напитку»<sup>1</sup>. Кульминацией этого разговора является вопрос о еде: Что ест персидский царь? «Потом эфиоп спросил, чем же питается персидский царь и до какого предельного возраста могут дожить персы. Те отвечали, что пища царя – хлеб, и объяснили, что такое пшеница. 80 лет, добавили они, – наибольшая продолжительность жизни смертного. На это эфиопский царь ответил, что вовсе не удивлен кратковременностью жизни персов, так как они питаются навозом. Но даже и этого срока они бы не могли прожить, если бы не подкреплялись вот этим напитком (при этом царь указал ихтиофагам на вино); вино ведь – это единственное, в чем персы превосходят их»<sup>2</sup>.

Диалог ихтиофагов с эфиопским царем – это конфликт идентичностей, так как призван показать, какое же питание лучше, чья жизнь лучше, ибо «большинство эфиопов достигает 120-летнего возраста, а некоторые живут даже еще дольше. Их пища – это вареное мясо и молоко. Соглядатаи дивились такому долголетию, и тогда царь провел их к источнику, от омовения в котором кожа их стала блестящей, словно это был источник елея. От источника струился аромат, как от фиалок. Вода этого источника, по рассказам соглядатаев, так легка, что никакой предмет не может плавать на ней – ни дерево, ни даже еще более легкое вещество, чем дерево, но все идет ко дну. Если эта вода действительно такая, как говорят, то, быть может; долголетие эфиопов как раз и зависит от того, что они пьют ее»<sup>3</sup>.

Как видим, разговор о еде послов и эфиопского царя – не праздные рассуждения. Он призван подчеркнуть различия, и недаром медиаторами в этом «конфликте» алиментарных идентичностей между предполагаемыми соперниками или возможно даже врагами выступает третья сторона – ихтиофаги. Они призваны как бы стать непредвзятыми наблюдателями, чтобы донести эту информацию до читателя. Не важно, был ли этот диалог или нет, он в любом случае<sup>4</sup> демонстрирует важность концепции питания и ее связь со многими сторонами народа. У Страбона также находим внимательное отношение к питанию других народов, которое,

---

<sup>1</sup> Геродот. История. М., 2004. Кн. III. С. 22.

<sup>2</sup> Там же.

<sup>3</sup> Геродот. История. М., 2004. Кн. III. С. 23.

<sup>4</sup> У Геродота он приведен как свидетельство, а значит, он важен для всего повествования, так как является базовым для концептуального описания других земель и народов.

как и у Геродота, соседствует с упоминанием продолжительности жизни, особенностями поведения и т.д.: «По соседству с этим племенем обитают акридофаги; они чернее остальных, меньше ростом и отличаются меньшей продолжительностью жизни. Действительно, они редко живут больше 40 лет, так как их мясо заживо пожирают черви. Питаются они саранчой, которую в эти области заносит сильно дующие весной юго-западные и западные ветры. Они бросают в овраги дымящиеся куски дерева и медленно сжигают их (и таким образом ловят саранчу), так как насекомые, пролетая над дымом, падают ослепленные. Затем саранчу толкут вместе с солью и готовят лепешки, которые и употребляют в пищу»<sup>1</sup>.

С.Н. Якушенков, анализируя диалог ихтиофагов с эфиопским царем, замечает: «В этой беседе мы видим три модели алиментарной культуры: растительную, рыбную и мясную, но основная полемика происходит между мясной традицией и растительной. Третья модель как бы только упоминается, но не разъясняется, да и носители этой модели вообще не имеют имени, их и называют просто ихтиофагами или другими словами “рыбоедами”. Они лишь слуги персидского царя, поэтому не могут быть удостоены какого-либо внимания. Полемика идет лишь между двумя великими правителями – персом и эфиопом (кушитом), двумя моделями хозяйства и двумя пищевыми комплексами. И хотя близкая система алиментарной культуры для Геродота – персидская, его симпатии оказываются на стороне кушитского царя – он оказывается сильнее, мудрее, великодушнее царя персов»<sup>2</sup>.

Согласны, что в данном отрывке представлено основное противостояние двух моделей: скотоводство и земледелие или животная пища против растительной. Такое противопоставление и иерархия моделей была распространена среди многих народов, достаточно вспомнить такую группу, как царские скифы, которые были скотоводами в противовес скифам-земледельцам.

Если вспомнить уже упомянутое выше символическое соперничество разных пищевых идентичностей в бассейне Амазонки, то у нас количество этих мо-

---

<sup>1</sup> Страбон. География. М., 1964. Кн. 16: IV: 12. С. 714.

<sup>2</sup> Романова А.П., Якушенков С.Н., Хлыщева Е.В. и др. Многоликий Другой. Инвариантность образов Другого/Чужого. Астрахань, 2018. С. 45.

делей увеличится. У индейцев Амазонки основное противопоставление происходит по линии земледелие/охота – собирательство.

В одном случае (десана) преимуществом пользуются охотники в противовес земледельцам, но там, где земледельцы доминируют (кубео)<sup>1</sup>, земледельческая модель оказывается более экономически выгодной, так как дает больше возможностей для выживания. В то же время охотники-собиратели, вынужденные вести более суровый образ жизни, воспринимаются как находящиеся на ступень ниже.

Вместе с тем это противостояние следует понимать лишь в рамках традиционного уклада индейцев Амазонки. Ситуация с тремя хозяйственно-пищевыми моделями оказывается намного сложнее, чем это можно было бы представить в рамках традиционных идеологий. Как показывают исследования антропологов, каждая из этих моделей имеет свои преимущества, а в целом они создают сложную комплексную систему, внутри которой происходит перемещение пищевых ресурсов, материальных товаров, услуг и т.д.

Распространение европейских железных инструментов дало огромное преимущество земледельцам, так как облегчило им расчистку леса под огороды<sup>2</sup>. Теперь только ограниченность в трудовых ресурсах (преимущественно женских рук)<sup>3</sup> сдерживает развитие огородничества среди земледельческих племен. Получение дополнительных продуктов земледелия постоянно создает избытки пищевых продуктов, что изменяет систему потребления. В свою очередь, это требует от женщин больших усилий для переработки полученных продуктов, что сокращает их участие в других сферах повседневной жизни<sup>4</sup>. Однако это предоставляет возможность получения дополнительных ресурсов от других племен за счет бартера.

Вместе с тем, как показали исследования антропологов, занятие земледелием и оседлая жизнь приводят к почти 100 % заражению населения этих поселков гельминтами, в то время как бродячие охотники мака в меньшей степени подвер-

---

<sup>1</sup> Не следует забывать, что кубео не исключительно земледельцы, у них практикуется и охота, и рыболовство.

<sup>2</sup> Goldman I. The Cubeo Indians of the Northwest Amazon. P. 52.

<sup>3</sup> Мы уже указывали, что огородничество – преимущественно женское дело.

<sup>4</sup> Goldman I. P. 53.

жены этим заболеваниями, а если и заражаются, то, вероятно, в результате контактов с оседлыми земледельцами<sup>1</sup>.

Однако более здоровый образ жизни бродячих охотников-собирателей не спасает их от голода, что заставляет некоторые группы собирателей перебираться поближе к земледельцам, селясь с ними по соседству, что приводит к почти 100 % заражению гельминтами<sup>2</sup>. Примечательно, что с точки зрения Страбона именно собирательство приводило к заражению червями, в то время как мясная диета казалась ему наиболее здоровой.

Как видим, вопрос о пищевой идентичности не является уж столь простым и однозначным. Надо понимать, что алиментарная идентичность является наиболее очевидным проявлением алиментарного ландшафта – она наиболее заметна, легче всего фиксируется, наблюдается и в некоторой степени наиболее консервативна. В то же время любые изменения (экономические, политические, культурные) могут привести к изменению алиментарной идентичности. Это может восприниматься как со знаком плюс, так и со знаком минус. Как правило, это «признание» смены идентичности и ее оценка оформляются с помощью религиозных, мифологических или прочих установок. Как поясняет американский антрополог И. Голдмэн, кубео полагают, что раньше они были охотниками, но перешли на земледелие. Свою современную жизнь они воспринимают как «золотой век». Свой переход к земледелию от собирательства они объясняют с помощью различных мифов об обретении культурных растений (маниоки и др.)<sup>3</sup>.

Важно также отметить, что алиментарная идентичность – это не только то, что мы едим, но и как мы это едим, с кем и когда. И здесь мы вновь вынуждены процитировать высказывание Ж. Брийя-Саварена «Скажи, что ты ешь, и я скажу, кто ты», и, не подвергая его сомнению, напомнить, что У. Дж. Беласко вслед за Лукрецием выдвинул другую максиму: «Скажи, что ты не ешь, и я скажу, кто ты».

<sup>1</sup> Chernela, Janet M.; Thatcher, Vernon E. M.; Thatcher, Vernon E. Comparison of parasite burdens in two native Amazonian populations // *Medical Anthropology*. 1989. Vol. 10, № 4. P. 279–285; Chernela, Janet M.; Thatcher, Vernon E. The Effects of Settlement on the Prevalence of Ascaris Infection in Two Amerindian Populations of the Brazilian Amazon // *Acta Amazonica*. 1993. Vol. 23, № 1. P. 25–35.

<sup>2</sup> Chernela, Janet M.; Thatcher, Vernon E. Comparison of parasite burdens in two native Amazonian populations, P. 283.

<sup>3</sup> Goldman I. Op. Cit. P. 51.

Ведь достаточно вспомнить, что такие религии, как иудаизм и ислам, запрещают есть свинину, а индуисты не могут есть мясо, и особенно мясо коровы, которая является священным животным<sup>1</sup>.

Можно еще более минимизировать это высказывание, сведя к максиме: «Скажи, когда ты не ешь, и я скажу, кто ты». Не только наличие еды, но и ее отсутствие может явиться индикатором идентичности. Религиозные предписания, периоды поста – все это тоже выступает маркером идентичности. Субъект становится кем-то, не только когда он ест, но и когда он вынужденно или принудительно избегает еды.

Алиментарная идентичность субъекта диктовалась многочисленными религиозными запретами и предписаниями, которые в мельчайших деталях предопределяли повседневный рацион человека<sup>2</sup>.

Мы идентифицируем субъект и по тому, как он ест: руками или с помощью столовых приборов (ложки, вилки, ножа) и т.д. Даже практика использования вилки правой или левой рукой также скажет нам многое. Если субъект пользуется палочками для еды и как это он делает, позволяет нам сделать определенные выводы о его принадлежности к определенной культуре.

Выше было упомянуто, что десана делят еду на мужскую и женскую. Современное общество также не чуждо такого подхода. Напротив, в современном обществе деление еды на мужскую и женскую приобретает все новые значения и новые смыслы. Как и в традиционном обществе, в наше время вопрос еды – это не только вопрос биологии, это, прежде всего, вопрос культуры, политики. Поэтому проблема деления еды на женскую/мужскую влечет за собой постановку множество сопутствующих вопросов и выявление символов. Участие в производстве пищи мужчин и женщин в традиционном обществе отличается кардинальным образом. Охота как мужское занятие и огородничество как женское определяют

---

<sup>1</sup> Sebastia B. 'Beef is our Secret of Life'. Controversial consumption of beef in Andhra Pradesh, India // *Eating Traditional Food: Politics, identity and practices*. London. New York: Taylor & Francis, 2016. P. 104–127.

<sup>2</sup> Вопрос средневекового рациона достаточно хорошо изучен. О рационе монахов в средневековой Европе см.: *Medieval diets – the food landscape* в: Jotischky Andrew A *Hermit's Cookbook. Monks, Food and Fasting in the Middle Ages*. London, New York: Continuum, 2011; Smith William B. *Food and Deception in the Discourse on Heresy and Witchcraft in Bamberg* // *At the table: metaphorical and material cultures of food in medieval and early modern Europe*. ed. Tomasik, Timothy J.; Vitullo, Juliann M.// Turnhout, Belgium: Brepols Publishers, 2007. P. 107–123.

структуру отношений в обществе, что ведет к балансу власти, а также к определенным культурным паттернам. О. Ричардс еще в 30-х гг. прошлого века ясно показала подобную связь пищи с символикой мужского или женского у южных банту в Африке<sup>1</sup>. Связь огорода с женским трудом, а пашенного земледелия с мужским и в русской культуре. Хотя это не означает, что сбор зерновых, их урожайность, плодородие и другие вопросы никак не были связаны с женской символикой. Сельскохозяйственные животные также символически перекликались в русской культуре с женским и мужским. Мужскими считались быки, лошади, в то время как коровы ассоциировались с женским. Овцы были связаны одновременно и с мужским, и женским домохозяйством. Связь женщины с коровой нашла отражение и в русском фольклоре, достаточно вспомнить сказку «Крошечка-хаврошечка». Обращение с коровой, ее покупка и прочие моменты хозяйственной деятельности были наполнены символикой женского не только у русских, но и у других народов России<sup>2</sup>.

Однако различия в женском и мужском типах еды могут касаться и других вопросов: способа приготовления, места еды, способа сервировки и т.д. Значение имеют самые разнообразные факторы, часть из которых относится к традиционной культуре, часть же представляет современные тенденции, привнесенные модой, идеями здорового питания и т.д.

Учитывая тот факт, что кухня в русской избе и русская печь считались исключительно женским пространством<sup>3</sup>, вся готовка еды в пределах дома возлагалась на женщину, а значит, и вся еда (особенно сваренная в чугунах, кастрюлях и т.д.) символически отождествлялась с женской едой. Напротив, внешняя еда, то есть приготовленная на костре, открытом огне – это еда мужская (охотничья, артельная, бивуачная) и т.д. Как замечает специалист по истории русской кухни И.В. Сохань, «преобладание вареного в национальной гастрономической культуре может указывать на приоритетность пищи внутренней – в то время как жареная

---

<sup>1</sup> Richards A.I. Hunger and Work in a Savage Tribe. A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu. London: George Routledge and Sons, Limited, 1932. P. 202–230.

<sup>2</sup> Тростина М.А. Архетип коровы-кормилицы в фольклоре русских и мордвы // Грамота. 2018. № 12 (90). Ч. 1. С. 62–65.

<sup>3</sup> Сохань И.В. Женщина и гастрономический код культуры // Женщина в российском обществе. 2010. № 4. С. 52.

пища актуализирует праздничное состояние, являясь пищей внешней, видоизменяя гендерный порядок кухни усилением мужского участия в приготовлении еды. Традиционно жарение предполагало, прежде всего, жарение мяса, а мясная пища являлась как преимущественно праздничной, так и пищей мужской идентичности на уровне кулинарного предпочтения»<sup>1</sup>.

Хотя во многом мы согласны с этим утверждением, однако не во всем поддерживаем его, так как не существует жесткой привязки повседневной еды к символике женского, а праздничной – к мужской. Тем более мы не готовы постулировать связь праздничной еды с мужской символикой. И.В. Сохань делает этот вывод на основании подхода К. Леви-Стросса к делению на вареную пищу и жареную. При этом жареную он относит к праздничной пище. Но данное деление К. Леви-Стросс получил на основе изучения повседневной и ритуальной жизни коренного населения Америки, особенно культуры архаичных племен Амазонки. Как отмечает К. Леви-Стросс, к жарке индейцы хибаро «прибегают, когда раскидывают лагерь для охоты, ловли рыбы или других занятий. Жаренье – единственный способ, с помощью которого мужчины могут готовить мясо, не опасаясь выглядеть неподобающе для сильного пола. Варить мясо в деревне надлежит исключительно женщинам, так как мужчине не положено варить ничего, кроме отвара из табака и других магических растений»<sup>2</sup>. Касательно полового символизма еды у индейцев кубео И. Голдмэн сообщает следующее: «Мужчины передают убитое животное или пойманную рыбу своим жёнам или матерям. Если эта добыча должна быть роздана затем другим женщинам, то жены или матери делают это. Когда мужчина передает добычу девушке, на которой он собирается жениться, тем самым он сообщает ей о своих намерениях. В церемониальной дружбе обмен едой между мужчиной и женщиной является самым важным знаком близости отношений. В приготовлении еды кубео следует обычному для тропического леса паттерну: женщины варят, а мужчины запекают или жарят»<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестник Томского гос. ун-та. 2011. № 347. С. 61–62.

<sup>2</sup> Леви-Стросс К. Мифологии. М., 2000. Т. 3: Происхождение застольных обычаев. С. 368.

<sup>3</sup> Goldman I. Op. cit. P. 79.

Но не следует понимать, что праздничная еда состоит только из жареной дичи, это более сложный и комплексный обед, в приготовлении которого участвуют и мужчины, и женщины, что приводит к некой половой гармонии, единению общины. Правда, это не значит, что коллективное участие в приготовлении приводит и к коллективному потреблению пищи. Все продукты и их потребление максимально регламентированы на основании полового принципа, и, если даже только женщины готовят вино из маниоки у хибаро, потреблять его могут исключительно мужчины и только те, кто убил врага.

Что касается русского праздничного застолья, то, как и во многих европейских странах, оно предполагает жареную или запеченную еду (поросенок, гусь, утка и т.д.), однако не состоит только из этого блюда. Как правило, в его приготовлении необязательно должны принимать участие мужчины.

Вместе с тем традиция восприятия жареного мяса как мужской еды сохранилась и по сей день как в России, так и в других европейских странах и США, это касается, прежде всего, шашлыка, барбекю и т.д. Как в нашей стране, так и в США приготовление таких блюд является исключительной прерогативой мужчины. Именно умение подготовить к жарке и пожарить мясо является символическим подтверждением «маскулинности» субъекта<sup>1</sup>.

Мужская модель поведения в приеме пищи будет касаться и способа сервировки. Еду вне дома, приготовленную на открытом огне, необязательно есть с тарелок, не нужно пользоваться вилками. Приготовленное мясо может потребляться прямо с шампуров, и есть можно руками. Хлеб в таких случаях не нарезается, а ломается, овощи также могут потребляться целиком.

Противопоставление внешней еды и внутренней (домашней) необязательно может проходить в рамках полового символизма, хотя, вне сомнения, половой символизм продолжает играть здесь определенную роль, особенно в ряде обществ. В

---

<sup>1</sup> В современном американском сериале «Детство Шелдона» («Young Sheldon», Чак Лорри) соперничество разворачивается между отцом Шелдона Джорджем Купером и его тещей Кони Такер – бабушкой Шелдона. Конфликт зреет из-за того, что теща не желает сообщать зятю секрет мариновки мяса для барбекю. Она считает зятя ничемным человеком и совсем не подходящим для ее дочери, а его неспособность приготовить это мясо – еще один из аргументов в пользу ее мнения. Чтобы посмеяться над ним, она сообщает неправильный рецепт готовки. После 14 часов приготовления Джордж Купер полностью провалился в своей попытке пожарить исключительно вкусное мясо, что приводит к серьезному конфликту с тещей (1 Сезон, серия 7: «A Brisket, Voodoo, and Cannonball Run»).

некоторых социумах еда вне дома (на улице, в ресторане) может ассоциироваться с праздничными событиями, в то время как еда дома – рутинным принятием пищи. Вместе с тем и еда вне дома будет ранжироваться в зависимости от места: еда в заведениях фастфуда или дорогих ресторанах. В зависимости от всех этих факторов идентичность субъекта может сильно варьироваться. Некоторые подобные места (и фастфуд, и дорогие рестораны) давно уже стали иконами стиля или «алиментарными иконами». Связь субъекта с подобными заведениями также определяет его идентичность и нередко указывает на его социальную или культурную нишу.

Не следует забывать, что такая связь с иконами стиля может по-разному интерпретироваться в разных социумах<sup>1</sup>.

Не только пространство, но и время приема пищи может служить своеобразным маркером для фиксирования идентичности, достаточно вспомнить одно из прозвищ англичан – «файвоклошники», образованного из их традиции пить чай в пять часов. Этот пятичасовой прием легкой пищи и явился своеобразным культурным институтом, принимаемым обществом. К слову сказать, не только в Англии подобные промежуточные приемы пищи стали своеобразными институтами. Вспомним Испанию, где также существует традиция промежуточного приема пищи в виде легкого перекуса – *такос*<sup>2</sup>, что стало своеобразным национальным брендом. Типичным примером маркирования героя с помощью пищевой идентификации может служить фраза героя Папанова (контрабандист Лёлик) из фильма «Бриллиантовая рука»: «Шампанское по утрам пьют или аристократы, или дегенераты»<sup>3</sup>. И хотя Геша Козодоев (актер А. Миронов) претендует на некоторую элитарность, зрителю понятно, что Лёлик однозначно считает его дегенератом.

Таким образом, идентичность предстает как достаточно сложное аморфное и полиморфное явление. Алиментарная идентичность – не есть вечная стигма, константа, она постоянно меняется, существует в нескольких плоскостях, динамично развивается. Она может быть экзо- и эндоидентичностью (самоидентично-

<sup>1</sup> Здесь уместно вспомнить отношение к обеду в Макдональдсе в нашей стране, США или Италии, где общество негативно отнеслось к идее фастфуда.

<sup>2</sup> Такос представляют собой легкий бутерброд, составленный из разных продуктов, закрепленных на хлебе шпажкой.

<sup>3</sup> Советская комедия 1968 г., режиссер Леонид Гайдай.

стью). В рамках экзоидентичности субъект соотносится с каким-то социумом, в процессе самоидентичности субъект сам идентифицирует себя. Естественно, что не всегда эти две характеристики могут совпадать.

Идентичность многослойна. Субъект одновременно может соотноситься со множеством пищевых идентичностей, в зависимости от чего его пищевые предпочтения и предписания могут кардинальным образом меняться. Субъект как бы плавно перетекает из одного состояния в другое, определяемое не только его идентичностью, но и диктуемое алиментарной спецификой, по принципу: обычно я так не делаю, но сейчас я так могу.

Этот многоуровневый феномен идентичности можно понять через призму разъяснений М. Фуко феномена тождественности или подобия<sup>1</sup>. Во многом идентичность образуется в рамках уподобления, ведь субъект идентифицируется, когда выявляется его тождественность с определенным набором стандартных признаков. Это подобие реализуется в рамках четырех типов: пригнанностью (*convenientia*), соперничеством (*aemulatio*), аналогией и симпатией: «Весь объем мира, все соседства пригнанности, все переклички соперничества, все сцепления аналогии поддерживаются, сохраняются и удваиваются этим пространством симпатии и антипатии, которое неустанно сближает вещи и вместе с тем удерживает их на определенном расстоянии друг от друга. Посредством этой игры мир существует в тождестве с самим собою; сходные вещи продолжают быть тем, чем они являются, а вместе с теми похожими друг на друга. То же самое остается тем же самым и замкнутым на себе»<sup>2</sup>.

Таким образом, все формы проявления идентичности постоянно соотносятся друг с другом, притираются или пригоняются друг к другу, отталкиваются друг от друга или наоборот притягиваются. В результате этого и образуется в определенном пространстве и в конкретное время неповторимое сочетание различных признаков, которое и может быть выражено в виде некой условной карты (как ма-

---

<sup>1</sup> См. Фуко М. «Четыре типа подобия» // Фуко М. Слова и вещи. Археология гуманитарных наук. СПб., 1994. С. 54–62.

<sup>2</sup> Там же. С. 62.

териальной, так и духовной) культурных явлений<sup>1</sup>, то есть того, что мы и назвали алиментарным ландшафтом.

---

<sup>1</sup> В данном случае речь идет лишь об алиментарных признаках.

## ГЛАВА 2

# ГЕНЕЗИС РЕГИОНАЛЬНОГО АЛИМЕНТАРНОГО ПРОСТРАНСТВА АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

В настоящий момент особенности гастрономических традиций и практик населения оказались под пристальным вниманием ученых различных областей знания. Это неудивительно, так как потребность в пище является одной из основных базовых потребностей любого биологического организма, а не только человека. Но лишь у человека пищевые практики оформлены в особую культуру, регламентирующую многие стороны жизни. В результате возникает целостная система производства (добычи), переработки и потребления пищевых продуктов. Эту систему мы и называем алиментарной культурой. Как было сказано, понятие «гастрономическая культура» в данной работе не используется, так оно связано в основном с потреблением (из-за семантики термина «гастро»).

В слове «гастроном» в русском языке закреплено понятие «места»<sup>1</sup>, где приобретают пищевые продукты. Термин «кулинарный» в данном контексте тоже мало подходит, так как фокусирует внимание на процессе приготовления. Во второй главе будет рассмотрена пища в ее региональном аспекте, поэтому значительное внимание будет уделено вопросам производства и добычи пищи, поскольку традиционно так сложилось, что значительная часть пищевых продуктов, потребляемых обществом, производится в той местности, где и проживает конкретный социум.

Исходя из этого в определенных регионах и формировалась некая особенная культурная среда, для которой характерны определенные продукты, специфичные способы приготовления или потребления и т.д. В любом случае для понимания региональной алиментарной культуры важно осознать такой столь важный аспект, связанный с едой, как *производство еды*: собирательство, агрономия (садоводство, огородничество и т.д.), охота, рыболовство и некоторые другие занятия.

---

<sup>1</sup> В русской культуре закрепилось отличное от первоначального значение слова «гастроном». Это слово, возникшее в рамках французской культуры, первоначально означало «знаток» или «любитель еды».

Как бы не казалась устаревшей типологизация некоторых способов производства еды, таких как собирательство, для многих регионов мира оно остается актуальным для получения каких-либо исключительных продуктов питания. Подобные способы получения пищи в каждом конкретном случае могут выступать своеобразными индикаторами, указывающими на уровень экономического развития региона, а также на уровень доходов населения, так как ценовые показатели конкретного продукта, получаемого путем собирательства, должны соотноситься либо с его исключительностью, то есть доходностью, либо с низким уровнем развития местной экономики. Нередко именно последнее определяет тот факт, что часть населения вовлечена в указанный процесс. Так, сбор дикорастущих растений, их консервирование и дальнейшая продажа является важным источником доходов для некоторых групп населения в Дагестане, Чечне, и Ингушетии<sup>1</sup>. К числу подобных пищевых ресурсов, получаемых путем сбора дикорастущих растений, можно отнести черемшу (*Allium ursinum*), каперсы (*Capparis spinosa*), лещину (*Corylus*), дикую сливу, боярышник, кизил, шиповник и некоторые другие. В сбор растений вовлечены большие массы населения, а сам процесс нередко оказывается глубоко ритуализирован и вписан в культуру народа<sup>2</sup>, что делает его особо важным.

Все это позволяет говорить о том, что совокупность подобных практик представляет собой сложную динамичную систему, которую мы называем *алиментарным ландшафтом* по аналогии с *культурным ландшафтом*. Мы исходим из концепции *культурного ландшафта*, разработанной американским географом и антропологом К. Сауером, который полагал, что «культурный ландшафт создается культурной группой из природного ландшафта. Культура является агентом, природная область – посредник, культурный ландшафт – результат этого взаимодействия. Под влиянием конкретной культуры, которая сама со временем изменя-

---

<sup>1</sup> Лугуев С.А. Об обычаях и обрядах народов Дагестана, связанных с традиционными занятиями населения // История, археология и этнография Кавказа. 2009. № 19. С. 137–138; Головлёв А.А. Пищевые растительные и охотничьи ресурсы Горной Чечни // Современные проблемы природопользования, охотоведения и звероводства. 2004. № 1. С. 47–49.

<sup>2</sup> Лугуев С.А. Об обычаях и обрядах народов Дагестана, связанных с традиционными занятиями населения // История, археология и этнография Кавказа. 2009. № 19. С. 136–137.

ется, ландшафт также развивается, проходит определенные фазы, и в конечном итоге достигает конца цикла своего развития»<sup>1</sup>. Признавая приоритет К. Сауэра в этом вопросе, понимаем, что в его определении «культурного ландшафта» больше географического, чем культурного начала. В данной работе, в концепции «алиментарного ландшафта» не рассматривается культура как агент, а природа как посредник, так как культура также оказывается детерминирована природой, ведь мы едим то, что можем получить от природы на данной территории, поэтому для нас алиментарный ландшафт – это сложная система культурных практик, детерминированных определенной природной средой.

Таким образом, культурный, или точнее, алиментарный (как часть культурного) ландшафта – это строгая, но динамичная система отношений природного и антропогенного. Конечно, антропос (*Homo sapiens*) выступает, как правило, субъектом создания этого ландшафта, но его действия несвободны от природной среды. В свою очередь, эти действия направлены на выход за эти ограничения, что и создает новый культурный ландшафт. Особенно отчетливо это видно на примере производства и потребления *пищи*. Отталкиваясь от тех ресурсов, которые ему предоставляет природа, современное общество создает новую среду – вторую природу. Человечество научилось удлинять световой день, создавая искусственное освещение, разработало систему климат-контроля, научилось восстанавливать плодородие почв или вообще смогло с помощью новых технологий отказаться от почвы, вышло за пределы эксплуатации только местных биологических ресурсов и т.д. Вместе с тем оно научилось ценить то, что произведено на местных почвах, дышало местным воздухом, потребляло местную влагу и в полной мере отражает региональную природную специфику, сформировавшуюся без участия человека. Этот местный «колорит» оказался очень значимым для современных *гурманов* или *гурмэ*, которые не только любят поесть, но и ценят и разбираются в еде. Таким образом, победил французский подход, основанный на прин-

---

<sup>1</sup> Sauer C.O. *Land and Life: A Selection from the Writings of Carl Ortwin Sauer*. Berkeley & Los Angeles: University of California Press, 1965. P. 343.

ципе *goût du terroir* или «вкусе места»<sup>1</sup>. Этот принцип *терруар*, заимствованный гурманами у любителей вина, привнес новое звучание в гастрономический или алиментарный ландшафт. Но еще до того, как этот принцип получил широкое распространение среди ученых, занимающихся алиментарной культурой, он был хорошо известен многим россиянам, полагавшим, что помидоры или арбузы следует покупать астраханские, а лучшее сливочное масло – вологодское. Это признание исключительности для продукции, произведенной в определенной местности, характерно не только для России, но и повсеместно. Значимость *терруара* обрела второе дыхание с развитием туризма, так как во многом он был ориентирован на местную продукцию, имеющую исключительные свойства из-за климатических или почвенных особенностей.

Концепт *терруара* приобрел новое звучание также и в связи с пониманием того, что специфическая региональная кухня является частью культурного наследия, которое необходимо сберечь для будущих поколений<sup>2</sup>. Известный антрополог У. Беласко полагает, что *терруар* не ведет к навешиванию ярлыков и установки иерархии вкусов, «новый, демократизированный *терруар* способствует актуализации трех принципов (трех *Rs*): уважению (*regard*) родного ландшафта, взаимодействию (*reciprocity*) между производителями и потребителями продуктов питания и общему чувству ответственности (*responsibility*) за последствия собственного поведения»<sup>3</sup>. Это указывает на то, что в данном вопросе участвуют все слои местного населения: и производители продукции, и потребители. И лишь при условии их взаимодействия и взаимного уважения возможно сохранение этого важного аспекта региональной жизни. Таким образом, алиментарный ландшафт является сложной системой, функционирование которой зависит от четкого взаимодействия всех ее частей и прежде всего на линии «природа – человек – общество».

<sup>1</sup> Trubek A.B. The taste of place: a cultural journey into terroir. Berkeley & Los Angeles: University of California Press, 2008. P. 2.

<sup>2</sup> Якушенков С.Н., Сун Цзе Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2015. № 4. С. 247–253.

<sup>3</sup> Belasco W. Terroir in D.C. Inventing Food Traditions for the Nation's Capital // Edible identities: food as cultural heritage / Ed. Ronda L. Brulotte and Michael A. Di Giovine. Burlington, Vt.: Ashgate Publishing, Ltd., 2014. P. 39.

К сожалению, вынуждены констатировать, что еще весьма мало сделано для понимания важности этого регионального аспекта культуры. При этом ситуация сохраняется как на региональном, так и на общенациональном уровнях. Если говорить о нижеволжском алиментарном ландшафт, то его состояние за прошедшие годы можно охарактеризовать, скорее, в терминах утраты, потери и забвения. Часть некоторых уникальных пищевых растений была полностью забыта, а многие местные сорта (особенно томатов) были заменены на иностранные. И вряд ли эти потери восполнимы. В итоге это приводит к деформации местного терруара, потере имиджа локального бренда, утрате региональных кулинарных традиций и т.д.

Таким образом, алиментарный ландшафт оказывается сложным феноменом, связанным с различными процессами<sup>1</sup> и научными дисциплинами. В алиментарном ландшафте, как в некой линзе, аккумулируется история, этнология и антропология, культурология, социология, политика, экономика, агрономия, зоология, урбанистика и многое другое. Создание современного гастрономического ландшафта невозможно без усилий по сохранению региональной сельскохозяйственной специфики, без учета состояния воспроизводимых биологических ресурсов: запасов рыбы в реках и морях, дикорастущих трав, орехов, грибов, промысловых животных, то есть внимательного отношения ко всей экосистеме края, что также имеет первостепенное значение. Все это актуализирует изучение данного явления с точки зрения не только науки, но и экономического, социального и культурного развития края.

В следующих двух параграфах работы попытаемся проследить пути формирования регионального ландшафта, что поможет понять современное состояние этого феномена.

---

<sup>1</sup> Р. Хоровиц и У. Беласко называют это пищевыми цепочками, то есть взаимосвязанным процессом от «грядки до тарелки». Чтобы попасть к конечному потребителю – покупателю в магазине или посетителю кафе или ресторана, пища должна пройти сложный путь, в котором участвуют самые разнообразные специалисты или предприятия, таким образом, в этом процессе принимает участие значительная часть регионального общества. См.: Food chains: from farmyard to shopping cart / ed. by Warren Belasco and Roger Horowitz. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2009.

## 2.1 Исторические и культурные предпосылки формирования особого алиментарного ландшафта Астраханской губернии

Российский социолог Д.Н. Карпова заявляет: «Еда как социологическая категория является маркером этапа развития общества в конкретный период времени»<sup>1</sup>. Не ставя под сомнение ее определение еды как социологической категории, хотелось бы заметить, что, как только этот исследователь проводит дефиницию «еды» как «маркера этапа развития общества в конкретный период времени», то еда автоматически превращается в историческую категорию, так как оказывается связанной с самыми различными историческими (и не только) процессами, происходящими в определенный отрезок времени. Вне сомнения, еда является и антропологической, и валиологической категорией. Все это превращает концепт *еды* в *полиморф*, так как он одновременно может выступать в качестве всевозможных гносеологических инструментов познания.

В данной части работы будет проанализирован алиментарный ландшафт в аспекте его исторического развития, рассмотрен в соответствии с взаимодействием природного, антропологического, социального и политического. Такой подход дает возможность понять специфику регионального ландшафта сквозь призму исторического. Но прежде чем приступить к анализу генезиса становления алиментарного ландшафта, необходимо пояснить следующее.

Далее будет проанализирован алиментарный ландшафт Астраханской области. Вместе с тем современная Астраханская область (как субъект Российской Федерации) – это относительно новая административная единица, лишь частично совпадающая с таким понятием, как Астраханская губерния в ее историческом аспекте. Следует также отметить, что понятие «алиментарный ландшафт» не всегда совпадает, или, вернее, как правило, не совпадает с административными границами. Алиментарный ландшафт, прежде всего, является атрибутом антропологического свойства, то есть неким явлением, связанным с населением, прожива-

---

<sup>1</sup> Карпова Д.Н. Еда как контркультура или движение антикапитализма // Вестник института социологии. 2015. № 3 (14). С. 65.

ющим на определенной территории. А расселение тех или иных народов, как правило, не укладывается ни в территориальные, ни административные рамки.

Понятно, что история регионального алиментарного ландшафта начинается задолго до такого понятия, как Астраханская губерния, и даже до основания «русской Астрахани». Поэтому следует оговорить хронологические рамки данного исследования, начиная его с несколько формальной даты – 22 ноября 1717 г., когда из состава Казанской губернии была выделена Астраханская губерния<sup>1</sup>. Это ни в коей мере не означает, что эта дата является началом формирования этого алиментарного ландшафта, так же, как и то, что дата основания г. Астрахани (1558 г.) не может служить отправной точкой для его начала. Алиментарный ландшафт берет свое начало еще в алиментарных практиках населения дорусской Астрахани: народов Золотой Орды, Астраханского ханства и т.д. К сожалению, существует немного сведений о пищевых традициях этих народов, о них можно только догадываться или их реконструировать.

Другим важным моментом являются территориальные рамки. Когда в 1717 г. была образована губерния, в нее, помимо собственно территорий, совпадающих с современными территориями Астраханской области, были приписаны и множество других территорий, культурно не совпадавших с основной территорией: Симбирск, Самара, Сызранск, Кашкар, Саратов, Петровской, Дмитровской, Царицын, Черной-Яр, Красной-Яр, Гурьев, что на Яике, Терек<sup>2</sup>. Как видим, территория губернии включала в себя разнообразные (и климатически, и культурно) земли: Среднюю Волгу, Нижнюю Волгу, частично Западный Казахстан и частично Северный Кавказ.

Вполне закономерно, что все эти регионы культурно (то есть антропологически) и природно (климатически, экологически и т.д.) отличались друг от друга. Поэтому в отношении изначальной территориальной целостности Астраханской губернии начала XVIII в. следовало бы говорить не об одном культурном или алиментарном ландшафте, а о множестве ландшафтов, как минимум о шести или семи,

---

<sup>1</sup> Полное собрание законов Российской Империи. Собрание Первое. Т. V. 1713–1719 гг. СПб., 1830. 3119 с.

<sup>2</sup> Там же. 3119. Перечисление населенных пунктов, вошедших в губернию, сохранено в соответствии с орфографией Свода Законов.

что вряд ли возможно в рамках формата данного исследования. Поэтому, говоря об Астраханской губернии в исторической ретроспективе, мы вынуждены ориентироваться в основном на ее современную территориальную репрезентацию. Вместе с тем даже в этих строгих рамках астраханский алиментарный ландшафт представляет собой сложную систему пересекающихся между собой таксонов<sup>1</sup>.

С учетом сказанного будет предпринята попытка не выходить за указанные территориальные рамки, несмотря на то, что использованные в работе источники не всегда четко дифференцируют региональные различия. Поэтому в исследовании будут лишь изредка использованы сведения, которые относятся к алиментарному ландшафту территорий, выходящих за указанные выше границы, так как границы разных таксономических единиц не замкнуты в пределах обозначенной территории, они формировались вне контекста административного деления. Так, северные районы Астраханской области в культурном плане (хотя населены преимущественно русскими), да и территориально, сближаются с южными районами Волгоградской области, тем более что исторически эти районы входили в состав Астраханской губернии<sup>2</sup>. Сегодня многие астраханцы, проживающие в этих районах, предпочитают отправляться за покупками в Волгоград<sup>3</sup>, который расположен к ним ближе, чем Астрахань<sup>4</sup>. Таким образом, для жителей этих районов Астрахань оказывается важнее в административном плане, но не в культурном или экономическом. Кроме этого, жители некоторых населенных пунктов северных районов Астраханской области были казаками, что соответственно сказывалось на их хозяйственном и культурном укладе. То же самое можно сказать и про другие таксоны, формирующие астраханский алиментарный ландшафт.

---

<sup>1</sup> Под таксонами понимаем сложные национальные системы алиментарных традиций, например, русская кулинарная традиция, татарская (представленная сразу в нескольких вариантах – астраханская традиция, мешарская и казанская), ногайская, калмыцкая, кавказская и северокавказская, армянская и т.д.

<sup>2</sup> С мая 1928 г. Астраханская губерния стала частью сначала Нижне-Волжской области, потом Нижне-Волжского края, потом Сталинградского края. А в 1943 г. вновь была образована Астраханская область.

<sup>3</sup> Типичным примером может служить уезд Царев, который оказался разделенным между Волгоградской областью и Астраханской. То, что с 1851 по 1919 г. было частью единого целого, входящего в Астраханскую губернию, оказалось разделено между двумя областями. То же можно сказать и про Енотаевский уезд (между Астраханской областью и Калмыкией), Красноярский уезд, восточная часть которого вообще отошла другой союзной республике – Казахской ССР, и ряд других уездов, являвшихся раньше единым целым.

<sup>4</sup> Расстояние между Ахтубинском и Волгоградом – 150 км, а расстояние между Ахтубинском и Астраханью – 306 км; расстояние между Черным Яром и Волгоградом – 169 км, но между Черным Яром и Астраханью – 261 км.

Говоря об алиментарном ландшафте, нельзя забывать, что он формируется на основе природных и культурных ландшафтов. Именно природный ландшафт изначально определяет сферу хозяйственной деятельности человека, что в конечном итоге и приводит к образованию региональной алиментарной системы (производство-потребление).

В целом в рамках территории области можно выделить большие ландшафтные системы: Волго-Ахтубинскую пойму, пустыню (восточные районы области), полупустыню и дельту. Всего ученые выделяют в области восемь ландшафтных зон, соотносимых с одной из четырех ландшафтных систем. В свою очередь эти восемь ландшафтов могут распадаться на несколько подрайонов<sup>1</sup>. Кроме того, расположенные по всей области бэровские бугры могут создавать не только горизонтальные, но и вертикальные природные зоны, так как перепад высот, а также различные участки (восточные, северные, южные и западные склоны) создают разные условия для растительной и животной жизни.

Ландшафтное разнообразие края создаёт хорошие условия для животных, рыб и птиц. Область богата промысловыми породами рыб (часть из которых (осетровые) получила всемирное признание), птиц и животных<sup>2</sup>.

Другой особенностью культурного ландшафта края было то, что данная территория стала родным домом для нескольких этнических групп. Хотя здесь проживают представители более ста этнических групп, основными народами, оказавшими наибольшее влияние на алиментарный ландшафт края, были русские, татары<sup>3</sup>, но-

---

<sup>1</sup> Природа, прошлое и современность Астраханского края / ред. А.А. Жилкин, А.П. Лунев, В.А. Пятин. Астрахань, 2008. С. 30–33.

<sup>2</sup> Часть из них уже перестала иметь промысловое значение, как, например, сайгаки, охота на которых запрещена, а на территории области и смежной Республики Калмыкия организован заказник, где эти животные могут спокойно жить и размножаться. В прошлом на территории области и соседних территориях Республик Казахстан и Калмыкия водились сотни тысяч голов сайгака. Сезонная охота на этих животных позволяла легко заготавливать впрок большие объемы мяса. Еще в 70-е гг. XX в., по сведению старожилков, мясо сайгака сезонно продавалось в продуктовых магазинах области. Подобную ситуацию можно наблюдать и с таким же в прошлом любимым объектом для охоты, как птица дрофа (лат. *Otis tarda*), которая в изобилии обитала в северных районах области, а теперь занесена в Красную книгу.

<sup>3</sup> Говоря о татарах, для некоторого упрощения мы объединяем различные территориальные группы татар (астраханских, поволжских и казанских), проживающих в области, в единый этнос. Вместе с тем каждая из этих групп имела свою культуру (особенно алиментарную) и оказывала разное влияние на общий культурный ландшафт края. Кроме того, эти группы исторически появились в крае в разное время, поэтому и продолжительность их влияния на общую культуру была также различной.

гайцы, калмыки, армяне, украинцы и некоторые другие<sup>1</sup>. Наиболее ранними насельниками края следует считать татар<sup>2</sup>, ногайцев и русских. Этот список составлен исходя из процента группы в численном составе края, вместе с тем не всегда культурное влияние было прямо пропорционально численности той или иной этнической группы. Так, среди понятия «и другие» оказываются такие этнические группы, как персы, евреи, бухарцы, немцы, индусы и т.д. Достаточно рано на территории края поселились армяне, прибывшие из Персии, персы, азербайджанцы.

В XVII в. к уже проживающим здесь народам добавились откочевавшие из Джунгарии калмыки, вытеснившие из приволжских земель ногайцев. Таким образом одна кочевая цивилизация сменила другую.

В XVIII в. усилилась миграция населения из различных регионов России и из-за рубежа. В северных уездах поселились украинцы, немцы и другие народности. Продолжилась миграция различных групп татар, чувашей и других тюркоязычных народов. Хотя основная часть Больших ногаев откочевала на запад, на территории края появились небольшие группы из числа Малых ногаев, которых калмыки насильно увели с собой на Нижнюю Волгу. Среди таких групп можно назвать карагашей, переселенных в Красноярский уезд<sup>3</sup>.

В начале XIX в. на территорию края перекочевали казахи Букеевской орды, что, в свою очередь, вновь изменило этническую картину края. Это переселение стало возможным из-за откочевки значительной части калмыков назад в Северо-Западный Китай. Вместе с тем переселение казахов Младшего жуза на Нижнюю Волгу добавило в достаточно пеструю этническую палитру еще один кочевой

---

<sup>1</sup> Здесь следовало бы упомянуть и персов, туркмен, индийцев, немцев, евреев и других, но мы вынуждены исходить из численного состава.

<sup>2</sup> В науке нет единого мнения по поводу такого термина, как «астраханские» или «юртовские татары». Астраханский этнограф В.М. Викторин полагает, что существовал некий интерстадиальный разрыв между населением дорусской Астрахани и юртовскими татарами, пришедшими для поселения к стенам русской Астрахани (См.: Викторин В.М. Интерстадиал (к перерыву постепенности этнического развития при присоединении Нижнего Поволжья к Российскому государству). Астрахань, 1991. С. 46–50; Викторин В.М. Этнополитический интерстадиал XVI–XVII вв. и его носители (от Астраханского ханства к Астраханскому воеводству). Астрахань, 1995. С. 7–8). И.В. Торопицын полагает, что никакого интерстадиала не было, что следует говорить не об этнической принадлежности, а о социальном статусе служивого населения, которое определялось как татары (См.: Торопицын И.В. Астраханские татары в первые годы после присоединения к Московскому государству // Астраханские краеведческие чтения. Астрахань, 2015. С. 246–250). Состояние данного вопроса см.: Алиев Р.Т. Проблема этнической идентификации юртовских татар // Журнал фронтальных исследований. 2016. № 3. С. 39–51.

<sup>3</sup> Скрыльникова Ж.Х. Современные этнокультурные процессы в среде ногайцев-карагашей Астраханской области: автореф. дис. ... канд. ист. наук. М., 2008. С. 12–17.

народ, который в дальнейшем оказал значительное влияние на культурный ландшафт края<sup>1</sup>.

В XIX в. увеличилась миграция различных этнических групп из Центральной России, что усиливало и без того разнородную этническую картину края.

Таким образом, уже в XIX в. окончательно сложилась хозяйственная модель этносов, населяющих Прикаспийскую низменность. Особенностью этих моделей стало сочетание различных хозяйственных типов: земледелие, огородничество, животноводство, рыболовство, скотоводство, собирательство и охота. Другими словами, огородничество могло сочетаться с животноводством, рыболовством, собирательством; скотоводство – с рыболовством, собирательством, охотой и т.д. Ландшафтные характеристики региона предоставляли живущим на этой территории народам богатые и разнообразные ресурсы. Так, при занятиях скотоводством часть населения может и, как правило, посвящает часть своего времени рыболовству, охоте или собирательству. В свою очередь, рыболовство не препятствует занятиям садоводством, огородничеством и животноводством, а также охотой и собирательством. То же самое можно сказать о садоводах и земледельцах.

Другой особенностью региона были большие запасы соли, что предоставляло различным слоям населения легкий доступ к этому стратегическому продукту. Дешевая соль обусловила возможность создания длительных запасов некоторых пищевых ресурсов: вяленой рыбы и мяса, солений овощей и даже некоторых фруктов<sup>2</sup>. Подобная модель сложилась еще в Средние века, возможно, еще в Хазарском каганате.

Арабский проповедник Абу Хамид Мухаммад аль-Гарнати, посетивший в 1131 г. г. Саксин в Низовьях Волги, оставил множество интересных сведений о жизни и занятиях жителей этих мест: «И в этой реке есть такие виды рыб, подобных которым я вообще не видел на свете, одну рыбу может снести только силь-

<sup>1</sup> Ермуханова Н.А. Хан Букеевской орды Джангир – человек Нижневолжского фронта // Журнал фронтирных исследований. 2016. № 1. С. 80–89; Ермуханова Н.А. Трансгрессия казахов Букеевской орды на территории Нижневолжского фронта // Научный журнал КубГАУ. 2016. № 124 (10). С. 1–13.

<sup>2</sup> Правильнее было бы говорить не о солении, а о мариновании фруктов и арбузов, иногда об их засолке вместе с солением капусты. Такой обработке подвергались яблоки и айва. Арбузы также вымачивали в слабом рассоле: «Хотя арбузы для дальнего времени стараются сохранить солением; однако тут уж совсем другой и ни мало на прежний не похожий бывает вкус». Лепехин И.И. Дневные записки путешествия доктора и Академии наук адъюнкта Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства, 1768 и 1769 году. СПб., 1795. Ч. 1. С. 433.

ный мужчина, и еще такой вид рыбы, что ее может снести только сильный верблюд. Но есть среди них также и маленькие. В такой рыбе нет мелких косточек и нет костей даже в голове, и зубов у нее нет. Эту рыбу пекут и кладут в нее рис, и становится она вкуснее жирной баранины и курятины. И извлекают из ее живота жир, которого хватает для светильника на месяц, а из желудка выходит полманна и больше рыбьего клея. И вялят ее ломтями, и становится она лучше всякого на свете вяленого мяса, цвета красного, просвечивающегося янтаря, ее едят с хлебом, как она есть, не нужно ни варить, ни жарить»<sup>1</sup>. Нет нужды пояснять, что подобный способ приготовления осетровых, да и ряда других рыб дожил и до сегодняшнего дня. Примечательно и то, что подобная вяленая продукция из осетровых рыб называется «балык», что указывает на тюркское происхождение этой традиции<sup>2</sup>.

Именитый арабский путешественник повествует и о других занятиях жителей этих мест: «А мясо у них дешевое, так что бывают бараны, когда приходят караваны неверных, один баран за полданика, а ягненок за тассудж<sup>3</sup>. И у них столько разных сортов фруктов, что больше не бывает, и в том числе чрезвычайно сладкие дыни, и есть сорт дынь<sup>4</sup>, который держится зимой»<sup>5</sup>.

Исследования астраханских археологов на этом городище дают подробную картину использования пищевых ресурсов местным населением. По мнению Д.В. Васильева, рацион жителей города в основном состоял из мяса, рыбы и проса<sup>6</sup>. Доля костей рыб в отдельных культурных слоях городища (VIII–IX вв.) доходит до 20 %, что позволяет сделать вывод о том, что рыба была вторым важным продуктом для местного населения. Согласно идентификации костей, проведенной астраханскими ихтиологами, «основные виды рыб, представленные в археозоологических остатках, относятся к сем. *осетровые* (42,39 %), сем. *карповые* (сазан –

<sup>1</sup> Путешествие Абу Хамида Ал-Гарнати в Восточную и Центральную Европу: 1131–1153 гг. М., 1971. С. 27–28.

<sup>2</sup> Слово «балык» на татарском языке означает «рыба».

<sup>3</sup> Даник – 1/6 дирхема, дирхем равнялся 3 г серебра. Тассудж – ¼ даника.

<sup>4</sup> Сложно сказать, о каком сорте дынь говорит путешественник, так как по-арабски и дыня, и арбуз передаются одним словом (См.: примечания 59 «Путешествие Абу Хамида Ал-Гарнати...»). С. 68–69).

<sup>5</sup> Путешествие Абу Хамида Ал-Гарнати в Восточную и Центральную Европу: 1131–1153 гг. М., 1971. С. 28.

<sup>6</sup> Васильев Д.В. Новые данные о городе и области Саксин // Поволжская Археология. 2015. № 2 (12). С. 228–229.

26,37 %), сем. *сомовые* (сом (*Silurus glanis*) – 7,86 %). Кости судака встречаются реже остальных и составляют 1,55 %»<sup>1</sup>.

Таким образом, разнообразный физико-географический и экологический ландшафт области стимулировал развитие двух типов хозяйства: присваивающего и производящего. К присваивающему типу хозяйства в данном случае относятся собирательство, охота и рыболовство. Этот тип был нацелен на простое потребление определенных природных ресурсов, без участия человека в их воспроизводстве. Присваивающее хозяйство сложилось еще в древности, на сегодняшний день изменились только технологические приемы<sup>2</sup>.

В Астраханской области традиционно проводился сбор некоторых дикорастущих водных и наземных растений: ежевики<sup>3</sup>, чилима (*Trāpa*)<sup>4</sup>, плодов тутового дерева и некоторых других. Их собирали не только для внутреннего потребления, но и на продажу. Однако в последнее время наблюдается заметно все меньшее число занимающихся сбором дикорастущих растений, что свидетельствует о том, что население не заинтересовано в получении этой продукции за ту стоимость, которую просят продавцы. В результате из рациона местного населения все чаще исчезают те продукты, которые еще недавно играли определенную роль, пусть даже в качестве дополнительных сезонных продуктов. В свою очередь, сбор гри-

---

<sup>1</sup> Лозовская М.В., Матвеев А.В. Потребление рыбы на Нижнем Поволжье в Средние века: результаты и перспективы исследований // Ассоциация «Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания». 2014. № 3. С. 25.

<sup>2</sup> Это относится, прежде всего, к охоте и рыболовству. Изменились орудия и техника лова, орудия охоты и т.д. Определенные изменения претерпели и объекты ловли и охоты, так как в регионе появились инвазивные виды животных и рыб.

<sup>3</sup> Плоды дикорастущей ежевики пока еще продолжают играть важную роль в собирательстве. Но, как правило, спрос превышает предложение из-за ограниченного числа сборщиков этого дикорастущего ресурса. Ранее, по свидетельству старожилов, население многих сел, расположенных в дельте, занималось этим сложным, но доходным промыслом.

<sup>4</sup> Вплоть до военного времени сбор и продажа чилима играли важную роль в получении дополнительных экономических ресурсов в ряде сел дельты Волги. В некоторых заводях и мелких речках сбор водяного ореха представлялся нелегким делом, вместе с тем многие сельские жители занимались им как для внутреннего потребления, так и для продажи. Однако не только сбор плодов этого растения был труден, определенную сложность составляла его подготовка к употреблению, которая также требовала больших усилий: очистка от грязи и промывка, варка и, самое сложное – отделение ядра ореха от скорлупы. Колка чилима требует большого умения, так как орех имеет неправильную форму и острые шипы. Перед продажей ядра могли полностью вынимать из скорлупы, продавая их очищенными, или лишь слегка надкалывать орех, оставляя ядро в скорлупе. В осенний период, когда жители низовых сел приезжали в город за покупками, они нередко привозили свою продукцию на продажу, в том числе и чилим, приготовленный подобным образом. По рассказам очевидцев, таких продавцов можно было встретить во многих людных местах города.

бов длительное время не играл сколько-нибудь существенной роли, однако сегодня все большее число астраханцев посвящает свое время этому занятию.

Многочисленные ильмени, протоки и речки, берега которых заросли камышом, тростником, осокой и рогозом, дают приют разнообразным водоплавающим птицам, многие из которых имеют сезонное промысловое значение. Среди них гуси, различные виды уток, лысухи, бекасы и т.д. Замечания секретаря Голштимского посольства А. Олеария, посетившего Астрахань на пути в Персию в 1633 г., почти полностью повторяют свидетельства средневековых путешественников: «Вокруг этих мест, ввиду близости моря и многих лежащих под Астраханью тростников и лесистых островов, имеется очень много пернатой дичи, особенно много диких гусей и больших красных уток, которых татары умеют быстро ловить с помощью обученных соколов и ястребов. Здесь имеется и много диких свиней, которых татары преследуют и продают задешево русским, так как сами они, в силу закона своего, не могут их есть»<sup>1</sup>. О пристрастии татар к соколиной охоте на уток рассказывает и С. Гмелин<sup>2</sup>.

В реках, ильменах и пойме в большом количестве водятся различные виды рыб, что делает рыбную ловлю своеобразной визитной карточкой края. А. Олеарий, описывая нижеволжских ногайцев, замечает, «пищу себе эти татары добывают скотоводством, рыболовством и птицеводством»<sup>3</sup>. Как поясняет этот путешественник, «обыкновенное кушанье татар составляет вяленая на солнце рыба, которую они едят вместо хлеба; рис и пшено они мелют и готовят из них лепешки, которые жарят в растительном масле или меду. Наряду с другим мясом они едят и верблюжье, и конское; пьют они воду и молоко, причем особенно кобылье молоко считают за лакомый и здоровый напиток. Поэтому, когда однажды послы поехали посмотреть их орды и лагеря, они им налили этого молока из кожаного мешка и подали выпить»<sup>4</sup>. С. Гмелин, посетивший Астрахань в 70-х гг. XVIII в., также отмечал, что значительная часть калмыков активно занималась

<sup>1</sup> Олеарий А. Описание путешествия в Московию. Смоленск, 2003. С. 346.

<sup>2</sup> Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы. СПб., 1977. Ч. 2: Путешествие от Черкаска до Астрахани и пребывание в сем городе: с начала августа 1769 по пятое июня 1770 года. С. 252.

<sup>3</sup> Олеарий А. Описание путешествия в Московию. Смоленск, 2003. С. 349.

<sup>4</sup> Там же. С. 350.

рыбной ловлей: «Что ж касается до рыбной ловли, то упражняются в оной одни калмыки; и малое число других людей, и Астраханские ватаги, у коих она состоит на откупу, получают также от ней превеликую прибыль. Жители Красноярские вообще бедны и выручаемая ими от огородов и рыбных ловлей деньги за другие нужные вещи должны они уступать Астрахани. Обращение с Калмыками приносит им некоторую пользу, и потому Красноярцы, также, как и Царицынские, Черноярские и Енотаевские жители говорить умеют по-калмыцки»<sup>1</sup>.

Трудно сказать, какой процент составляла рыба в рационе кочевников ногайцев и калмыков, но, как можно судить по описанию А. Олеария и С. Гмелина, явно немаленький, что сопоставимо со свидетельствами ал-Гарнати об употреблении в пищу рыбы жителями Саксина. Это дает возможность предполагать, что во многом алиментарный комплекс жителей Нижней Волги сложился еще в древности, и даже у кочевников существовала своеобразная пищевая триада: продукция скотоводства, рыболовства и охоты.

Безусловно, это не означает, что данный комплекс просуществовал неизменным с начала средневековья до нового и тем более новейшего времени. Таким он оставался лишь в общих чертах, но видоизменялся в наборе объектов, присвоения, способах их получения, процессе переработки и т.д. Некоторые аспекты рыбной ловли претерпели серьезные изменения, а некоторые остались неизменными, поменялись лишь условия применения этих технологий. Так, к XIX в. ушел в прошлое такой варварский способ рыбной ловли, как учуги, во время которого реку перегораживали деревянной стеной и создавали особые камеры, в которые и заходили осетровые.

Вместе с тем такой варварский способ лова, как перемет, состоящий из длинных шнуров со свисающими с них поводками с большими металлическими крючками, дожил и до наших дней, но распространен он лишь в среде браконьеров. По свидетельству астраханского археолога Д.В. Васильева, подобные железные крючки встречаются в культурных слоях Саксина повсеместно<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы. СПб., 1977. Ч. 2: Путешествие от Черкасса до Астрахани и пребывание в сем городе: с начала августа 1769 по пятое июня 1770 года. С. 109.

<sup>2</sup> Васильев Д.В. Новые данные о городе и области Саксин // Поволжская Археология. 2015. № 2 (12). С. 228.

Астраханский алиментарный ландшафт XIX в. обогатился использованием таких местных рыбных запасов, как селедка, называемая в Астрахани *бешенкой* (сельдь Кесслера). Известный российский естествоиспытатель К. Бэр, посетивший Астрахань в середине XIX в., дал рекомендации местным жителям по способам соления селедки. Якобы до него астраханцы в основном перетапливали ее на жир. Традиционные способы засолки сельди в бочки не давали нужного результата. К. Бэр настаивал на использовании голландского способа засолки не в бочки, а в лари, что лучше сохраняло качество продукции. Сложно сказать, насколько селедка была популярна в Астрахани в тот период, но она хорошо продавалась на Нижегородской ярмарке и даже в Санкт-Петербурге. Именитый естествоиспытатель считал, что у астраханской сельди более высокое качество, чем у норвежской<sup>1</sup>. Нет нужды говорить, что и на протяжении всего XX в., и в наше время, каспийская селедка сохраняет свое значение для рациона астраханцев. Многие астраханцы не только используют покупную рыбу, приготовленную в массовом посоле, но ловят сами и солят ее дома, считая данную рыбу деликатесом. По свидетельству некоторых старожилов, поголовье селедки в 1970-е гг. значительно сократилось, селедка порой ценилась низовыми рыбаками гораздо выше, чем рыба осетровых пород<sup>2</sup>.

Скотоводы также активно занимались сезонной охотой на сайгака, особенно в период его зимних и весенних кочевок, когда многочисленные стада совершали сезонные миграции<sup>3</sup> с востока на запад или с севера на юг, нередко пересекая зимой Волгу по льду, что давало дополнительные возможности для охоты на животных, терявших мобильность на скользком льду или проваливавшихся под лед<sup>4</sup>.

Схожие, практически браконьерские способы охоты были распространены и на зайцев в период наводнения, когда оставалось мало сухих мест, и зайцы собирались на небольшие возвышенности: «если ж они для своей безопасности выберут такие высокие места, выше коих полая вода никогда не всходит, то ожидают их на

---

<sup>1</sup> Бэр К.М. Об употреблении астраханской селедки. Астрахань, 1856. С. 5.

<sup>2</sup> По устному свидетельству двух астраханских старожилов (70 и 75 лет).

<sup>3</sup> Давыдов А., Еськов Е., Рожков Ю. и др. Биология охотничьих видов зверей. Парнокопытные. М., 2011. С. 45.

<sup>4</sup> Данилкин А.А. Охота, охотничье хозяйство и биоразнообразие. М., 2016. С. 69.

оних о сем знающие охотники и в сем случае сих зверьков живых ловят руками; для того заячья охота ни в какое другое время славнее не бывает, как в сие»<sup>1</sup>.

К производящим хозяйствам края относятся скотоводство, животноводство, огородничество, садоводство, рисоводство<sup>2</sup>, практически все они стали его своеобразными брендами, имеют давнюю историю и в полной мере связаны с региональной историей и экономикой. Даже само название города «Астрахань» стало нарицательным на других европейских языках для обозначения каракуля: англ. *'Astrakhan'* – 1: «1: каракуль русского происхождения; 2 : одежда – обычно из шерсти, с завитками, напоминающими каракуль»<sup>3</sup>; франц. *Astrakan (Astracan)* – «шкура молодого азиатского ягненка с вьющимися завитками; шуба в Астрахани»<sup>4</sup>; исп. *Astrakan (Astracan)* – 1: шкура новорожденного ягненка, очень тонкая и с вьющимися волосами; 2: Ткань из овечьей или козлиной шерсти, очень насыщенная и образующая завитки на внешней поверхности<sup>5</sup>.

Вероятно, данное значение закрепилось в европейских языках в середине XVIII в. В английском языке, по свидетельству «Словаря Вебстера», в таком значении оно впервые употребляется в 1766 г., то есть в период интенсивной торговли края с европейскими государствами. И сейчас Астрахань занимает в России четвертое место по поголовью овец и коз (2 млн голов), ежегодно поставляя мяса свыше 25<sup>6</sup> тыс. т. Кроме того, скотоводы традиционно занимались разведением крупного рогатого скота, лошадей и верблюдов.

Скотоводческий комплекс, входящий в астраханский алиментарный ландшафт, также сложился еще в средневековье. Сложно сказать что-либо конкретное о породах скота, разводимых изначально астраханцами, но некоторые указания на это находим в свидетельствах XVII в. А. Олеарий, рассказывая о пище ногайцев, сообщает: «Их рогатый скот велик ростом и силен, подобно польскому, а у овец,

<sup>1</sup> Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы. СПб., 1977. Ч. 2: Путешествие от Черкасска до Астрахани и пребывание в сем городе: с начала августа 1769 по пятое июня 1770 года. С. 115–116.

<sup>2</sup> Рисоводство получило распространение лишь со второй половины XX в. И, хотя им занимались еще в XIX в., до недавнего времени оно не играло значительной роли.

<sup>3</sup> The Merriam-Webster Dictionary, Springfield, Massachusetts: Merriam-Webster Incorporated, 2004. P. 43.

<sup>4</sup> Dictionnaire de la Langue Francaise, eds. Kannas C., et al. Paris: Larousse, 1995. P. 110.

<sup>5</sup> Oroz R. Diccionario de la lengua castellana, Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 1999. P. 78.

<sup>6</sup> Овцеводство. Министерство сельского хозяйства и рыбной промышленности Астраханской области // URL: <https://msh.astrobl.ru/section/ovcevodstvo>.

подобно как у персидских, имеются большие толстые хвосты из чистого сала, весящие иногда от 20 до 30 фунтов. У них отвислые уши, как у собак водолазов, и высокие изогнутые носы. Лошади их невзрачны, но сильны и очень выносливы. У них имеются и верблюды, но редко с одним, а обыкновенно с двумя горбами на спине»<sup>1</sup>. Схожую информацию сообщает и С. Гмелин: «домашняя скотина суть русские, черкасские, горские и калмыцкие лошади, простые и скоробегие верблюды, обыкновенные быки и буйволы, русские овцы и калмыцкие с похожим на подушку курдюком, есть также и черкасские, у коих хотя курдюк и не велик, но сверх онаго имеют еще они и маленький хвостик. Калмыцкие овцы из всех суть наилучшие, и если одна калмыцкая овца стоит рубля пятидесяти копеек, то едва ль за черкасскую дадут полтину. ...Соленая в сей стране земля их утучняет, и от того делается жирный курдюк»<sup>2</sup>.

Современное скотоводство во многом сохранило сложившиеся подходы к разведению овец в Астраханском крае. Как и раньше, основными породами в крае являются овцы мясо-сального и каракульского направления: грозненская, советская мясо-шерстная, каракульская, эдильбаевская курдючная порода<sup>3</sup>.

Странно, что ни А. Олеарий, ни С. Гмелин не упоминают разведение свиней, которое в XX в. получило некоторое распространение. Вероятно, русское население все-таки разводило свиней, но в масштабах края оно не играло сколько-нибудь значительной роли. В свою очередь, была полностью утрачена традиция разведения волов. С. Гмелин был очень внимательным наблюдателем, так что вряд ли упустил бы способ разведения свиней в низовых селах, при котором молодых животных (бычков и поросят) отвозили на ближайший остров и там оставляли на все лето. Отсутствие хищников в регионе делало такой способ разведения животных безопасным и освобождало руки для других занятий. Кроме того, нередко домашние свиньи скрещивались с дикими, что превращало местных свиней во что-то среднее между дикими и домашними.

<sup>1</sup> Олеарий А. Описание путешествия в Московию. Смоленск, 2003. С. 349.

<sup>2</sup> Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы. СПб., 1977. Ч. 2: Путешествие от Черкаса до Астрахани и пребывание в сем городе: с начала августа 1769 по пятое июня 1770 года. С. 224–225.

<sup>3</sup> Овцеводство. Министерство сельского хозяйства и рыбной промышленности Астраханской области // URL: <https://msh.astrob1.ru/section/ovcevodstvo>.

Примечательно, что животноводство (разведение коров, лошадей и овец) становилось повсеместным занятием в крае. И в ряде районов даже самые бедные крестьяне имели в своем хозяйстве корову и лошадь: «Красноярские жители упражняются также и в скотоводстве, и нет ни одного столь бедного, которой бы не имел лошади или коровы, Сие место коровам дает также особое преимущество, то есть они более и молочнее других бывают»<sup>1</sup>.

Особую роль в развитии сельского хозяйства и получении пищевых ресурсов, начиная со Средних веков и по сегодняшний день, играет огородничество и садоводство. Есть все основания считать, что садоводческий и огородный комплексы сложились в крае в глубокой древности. В культурных слоях Саксина находят в изобилии «косточки абрикоса, персика, вишни, винограда, семена дыни, арбуза»<sup>2</sup>, что подтверждает свидетельство ал-Гарнати о развитии в Дельте в Саксинский период садоводства, виноградарства и бахчеводства.

Изучение этих направлений сельского хозяйства является весьма интересной методологической проблемой. К сожалению, астраханские ученые знают еще очень мало, хотя этот вопрос мог бы прояснить, как шло освоение природных ресурсов края, и пролил бы свет на этническую картину края, так как уже в древности существовало четкое распределение в хозяйственной деятельности населения этого региона. Мы еще плохо знаем, какие этнические группы занимались, например, земледелием, а какие садоводством, какие бахчеводством. Как ни странно, при всей, казалось бы, отвлеченности вопросов огородничества от истории местных народов они имеют к ней самое прямое отношение, так как показывают, как те или иные народы переходили от одной сферы деятельности к другой. Кроме того, изучение данного вопроса может пролить свет на «проблему интерстадиала» в том ключе, как ее обозначил В.М. Викторин: если юртовские татары являются ногайцами, то когда и почему они от скотоводства так быстро перешли к садоводству, огородничеству и т.д. Поэтому изучение алиментарного ландшафта может помочь понять разноплановые вопросы региональной истории.

---

<sup>1</sup> Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы. СПб., 1777. Ч. 2: Путешествие от Черкаска до Астрахани и пребывание в сем городе: с начала августа 1769 по пятое июня 1770 года. С. 109.

<sup>2</sup> Васильев Д.В. Новые данные о городе и области Саксин // Поволжская Археология. 2015. № 2 (12). С. 229.

Уже А. Олеария поражало богатство и качество местных фруктов, поставляемых на продажу: «Что касается садовых плодов, то они здесь так великолепны, что мы лучших не находили даже в Персии: это яблоки, квити, грецкие орехи, большие желтые дыни, а также арбузы, именуемые у турок и татар *karpus* – так как они очень холодят, а у персов – *hinduanae*, так как индусы некогда ввезли их в Персию. Подобного рода арбузов и дынь татары доставляли еженедельно возов 10–20 в Астрахань на рынок по очень дешевой цене»<sup>1</sup>. А. Олеарий среди других фруктов постоянно упоминает абрикосы, персики и некоторые другие фрукты, название которых ему неизвестно: «виноград, яблоки, дыни, персики, абрикосы, миндаль, два рода изюму (один из них представлял небольшие белые и очень сладкие ягоды без косточек), лущеные большие грецкие орехи, фисташки, всевозможные в сахаре и меду вареные индийские чуждые фрукты стояли на столе, покрытые шелковыми платками»<sup>2</sup>. Сложно сказать, были ли выращены эти экзотические фрукты в Астрахани или привезены из Персии или Индии индийскими купцами<sup>3</sup>? По крайней мере, индийские фрукты и кушанья упоминаются и французской путешественницей А. Оммер де Гелль, посетившей Астрахань в 1840 г. Она живописно описывает церемонию в Индийском гостинном дворе, в которой принимала участие: «Он взял маленькую белую раковину, которая до этого лежала на священном камне, наполнил его священной водой из Ганга и очень благочестиво окропил нас ею. Тем временем его спутники накрывали на стол, на котором лежали изысканные фрукты и кондитерские изделия, которые их руководитель преподнес нам с большой вежливостью и галантностью»<sup>4</sup>.

С. Гмелин предоставляет более подробную информацию о состоянии садоводства и огородничества в Астрахани: «В астраханских садах садятся всякого

<sup>1</sup> Олеарий А. Описание путешествия в Московию. Смоленск, 2003. С. 346.

<sup>2</sup> Там же. С. 354.

<sup>3</sup> Индийские специи и различные фрукты, хотя и не были основными товарами, доставляемыми из Индии, однако поставлялись в небольшом количестве. Индийский гостинный двор был создан в Астрахани в 1625 г. О русско-индийской торговле через Астрахань см.: Юхт А.И. Индийская колония в Астрахани // Вопросы истории. 1957. № 3. С. 135–143; Магомедов Н.А., Магарамов Ш.А. Индийское купечество в развитии торговых контактов Дербента с Астраханью в XVII в. // Грамота. 2014. № 8 (46): в 2 ч. Ч. II. С. 105–108; Ватанина Л.И. Восточное купечество в Астрахани XVII в.: автореф. дис. ... канд. ист. наук. Саранск, 2004; Имашева М.М. Торговля России со странами Востока через Астрахань в первой половине XIX века: автореф. дис. ... канд. ист. наук. Астрахань, 2004.

<sup>4</sup> Hell, Xavier Hommaire de A. Travels in the Steppes of Caspian Sea, the Crimea, the Caucasus, &c. London: Chapman and Hall, 1847. P. 183–184.

рода поваренные растения, салат, свекла, морковь, репа, редька, горчица, огурцы, тыква, арбузы, а из европейских овощей недостает картофеля, земляных яблок и артишоков, но вместо оных садят в великом множестве бадынжану или демьянок и стручкового перцу. Из плодоносных деревьев обыкновеннейшие суть: груши, яблони, вишни, персики и шелковичные деревья»<sup>1</sup>.

Примечательно, что уже в XVII в. Астрахань оказывается центром производства стручкового перца и гвоздики. В 1688 г. «по восьми выписям Астраханской таможни было вывезено в Дербент.... 3 фунта перца; 1 фунт гвоздики»<sup>2</sup>. Вывозом из Астрахани мехов, кож, «бобровой струи», лебяжьего пуха, чилима, и «русского» перца занимались и индусы<sup>3</sup>.

Вероятно, именно XVIII в. можно считать периодом расцвета садоводства<sup>4</sup>. В это время здесь проводятся многочисленные эксперименты, акклиматизируются новые растения. Астрахань превращается в уникальный ботанический центр, место, где аккумулируются самые современные знания по растениеводству и агрокультуре. В Садовой канторе, руководимой сербом И.А. Паробичем, высаживаются самые разнообразные растения: мандарины, апельсины, лимоны, гранаты, инжир и другие, нехарактерные для астраханского климата растения. В астраханской оранжерее выращивают даже ананасы, которые затем отправляют в Петербург к императорскому столу. В конце XVIII – начале XIX вв. за Астраханью закрепила слава города, где растет ананас. Известный российский поэт и прозаик граф В.А. Соллогуб посвятил Софье Тимирязевой лирическое стихотворение. Ее муж – И.С. Тимирязев, в 1834 г. был назначен в Астрахань губернатором, и она собиралась к нему в этот город: «Туда, где родина арбуза, // Туда, где зреет ананас, // Моя студенческая Муза // Благословляет ныне вас»<sup>5</sup>. Правда, следует признать, что подобные культуры (ананас, цитрусовые и др.) не оказывали большого

<sup>1</sup> Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы. СПб., 1977. Ч. 2: Путешествие от Черкаска до Астрахани и пребывание в сем городе: с начала августа 1769 по пятое июня 1770 года. С. 162.

<sup>2</sup> Гасанов М.Р. К вопросу о связях Дагестана с Астраханью в XVII – первой трети XVIII в. // Научная мысль Кавказа. 2017. № 2 (90). С. 61.

<sup>3</sup> Магомедов Н.А., Магарамов Ш.А. Индийское купечество в развитии торговых контактов Дербента с Астраханью в XVII в. // Грамота. 2014. № 8 (46): в 2 ч. Ч. II. С. 107.

<sup>4</sup> В большей степени это относится ко второй половине XVIII в., то есть в тот период, когда астраханским губернатором был Н.А. Бекетов (1763–1780).

<sup>5</sup> Соллогуб В.А. Т-ой (При отъезде ее в Астрахань) // Сочинения графа В.А. Соллогуба: в 5 т. СПб., 1956. Т. 4. С. 545.

воздействия на весь алиментарный ландшафт, так как в основном предназначались для вывоза в столицу. Тем не менее они влияли на общую картину, так как многие купцы, заводившие частные сады, пытались хотя бы чуть-чуть ориентироваться на Садовую контору и ее ассортимент.

Уже в XVIII в. происходит определенная хозяйственная специализация районов края<sup>1</sup>. Так, жители Красноярского уезда специализировались, кроме скотоводства, и на выращивании лука. Лук, выращиваемый жителями Красного Яра, был крупным и пользовался спросом на рынке, поэтому некоторые бедные вдовы могли прокормить себя за счет продажи выращенного ими лука<sup>2</sup>.

Важную роль в развитии садоводства в Астрахани играли яблочные культуры. Сложно сказать, когда сформировался основной традиционный набор региональных сортов. Возможно, это произошло еще в древности. Астраханскими садоводами были выведены несколько местных сортов, получивших всемирную известность<sup>3</sup>.

Особое место в развитии края играло и виноградарство, берущее свое начало с 1613<sup>4</sup> г., когда усилиями монаха, австрийца по происхождению, в Астрахани был заложен виноградник из саженцев, привезенных персами из Шемахи<sup>5</sup>.

Таким образом, хозяйственно-культурные типы<sup>6</sup> Астрахани были представлены следующими вариантами: скотоводство, рыболовство, садоводство и огород-

---

<sup>1</sup> Подобную специализацию в производстве сельхозпродукции можно проследить и сегодня. Так, у астраханцев пользуются спросом лиманские арбузы, харабалинский картофель и т.д.

<sup>2</sup> Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы. СПб., 1977. Ч. 2: Путешествие от Черкаска до Астрахани и пребывание в сем городе: с начала августа 1769 по пятое июня 1770 года. С. 108–109.

<sup>3</sup> О развитии садоводства и о различных местных сортах яблок см.: Якушенков С.Н. Развитие виноградарства и садоводства в Астрахани // Организационно-экономические и инновационно-технологические особенности сельского хозяйства Астраханской области в современных условиях: сборник докладов научного семинара. Астрахань, 2017. С. 9–26.

<sup>4</sup> Вопрос о начале виноградарства в крае остается открытым. Общеизвестным считается начало XVII в., однако виноградные косточки в изобилии находят в Саксинском городище, Ибн Батута говорит о виноградарстве и в Золотой Орде.

<sup>5</sup> Олеарий А. Описание путешествия в Московию. Смоленск, 2003. С. 346–347.

<sup>6</sup> Под хозяйственно-культурными типами мы понимаем «определенные комплексы особенностей хозяйства и культуры, которые складываются исторически у различных народов, находящихся на близких уровнях социально-экономического развития и обитающих в сходных естественно-географических условиях». См.: Чебоксаров Н.Н., Чебоксарова И.А. Народы, расы, культуры. М., 1985. С. 177.

ничество<sup>1</sup>. Мы не касаемся хлебопашества, так как хлебобулочные изделия имплицитно были включены как в общероссийский, так и в региональный рацион<sup>2</sup>.

Эти три больших хозяйственных типа, во многом детерминированных природными условиями края, как правило, смешивались друг с другом, образуя смежные формы: скотоводство – садоводство – огородничество, рыболовство – огородничество, скотоводство – рыболовство и т.д.

Другой особенностью астраханского алиментарного ландшафта была его поликультурность, так как он формировался на стыке нескольких цивилизаций, представляя собой гибрид<sup>3</sup>, а выражаясь кулинарным языком, – *nonpurri*<sup>4</sup>.

Астраханский алиментарный ландшафт – это состояние чего-то *in-between*, то есть посередине между разными явлениями. Здесь и русская кулинарная традиция, и тюркская, и монгольская (калмыцкая)<sup>5</sup>, и армянская, и персидская, и украинская, и немецкая, и французская и другие.

Следует учитывать не только собственно кулинарные традиции, рецептуру, способы приготовления, сервировки, но и определенный набор продуктов, который доставлялся в регион и был неотъемлемой частью повседневного или праздничного рациона. К таким продуктам можно было бы отнести рис (сарацинское зерно, сарацинское пшено), которое доставлялось в большом количестве, грецкие орехи, миндаль и некоторые другие продукты.

Астраханский алиментарный ландшафт – это комплекс, основанный на природных и культурных системах. Но и эти системы находятся в постоянном движении, меняются в зависимости от эпохи. Меняется климат, меняются и природные ресурсы, но трансформируются и культурные, а тем более и алиментарные предпочтения.

<sup>1</sup> Лакин Г.И. Сельскохозяйственное районирование Астраханской губернии. Астрахань, 1922.

<sup>2</sup> О специфичных формах пищевой продукции, связанных с хлебными изделиями, поговорим отдельно.

<sup>3</sup> В понимании «гибридности» следуем за британским историком, видевшем в ней сложный процесс культурного диалога. См.: Burke P. Cultural Hybridity. Cambridge: Bodmin: John Wiley & Sons, 2013. P. 10–30.

<sup>4</sup> В русском языке слово '*nonpurri*' является в основном музыкальным термином, в действительности оно восходит к названию французского кулинарного блюда *pot-pourri*, которое, в свою очередь, является заимствованием испанского блюда – *olla podrida*. Лучшим лингвистическим (но не кулинарным) аналогом в русском языке выступает выражение «сборная солянка», так как *pot-pourri* или потофё представляет собой сборное блюдо, в которое входят и мясо, и овощи.

<sup>5</sup> Монгольская традиция – это не только обычай, имеющий отношение к западным монголам – калмыкам, но и традиция Золотой Орды, которая являлась частично монгольской, а отчасти – тюркской.

Интродукция новых пищевых растений очень сильно влияла на гастрономические предпочтения жителей Астрахани. Не следует забывать и о *haute cuisine* – «высокой кухне»<sup>1</sup>, и о кухне повседневной, той, продуктами которой регулярно питались жители края. Можно было бы исключить ее из данного анализа, но средний класс (купцы, мещане) пытался подражать элите, а на средний класс, в свою очередь, по возможности ориентировались и бедные слои населения, переосмысливая «высокую кухню»<sup>2</sup>. Правда, как правило, это бездушное заимствование и «переосмысление» в значительной мере мешало развитию национальной кухни, которая не поспевала за модными тенденциями<sup>3</sup>.

Примером подобной *haute cuisine* можно считать прием, устроенный ханом Тюменем в честь прибытия французской путешественницы в Астрахань: «Кухня, будучи наполовину русской, наполовину французской, что касается выбора или вкуса блюд, не оставляла желать нам ничего лучшего. Каждая вещь подавалась на серебре, а вина Франции и Испании, особенно шампанское, поставлялись в царском изобилии. Было произнесено много тостов, в первую очередь, в честь Императора России и Короля Франции»<sup>4</sup>. Вообще А. де Гелль была поражена влиянием французской культуры на русскую. Практически все представители высшего света говорили по-французски, знали хорошо французскую литературу и регулярно получали газеты и журналы из Парижа или Брюсселя, разбирались в модных тенденциях и были осведомлены о некоторых сторонах жизни во Франции лучше, чем некоторые французы<sup>5</sup>.

На основании всего этого осмелимся предположить, что и в вопросах кухни местная элита ориентировалась на французскую кухню. К этой мысли подводит и Н.В. Гоголь, который в уста своего главного героя «Ревизора» вложил хвалебные речи о супчике из Парижа: «На столе, например, арбуз – в семьсот рублей арбуз. Суп в кастрюльке прямо на пароходе приехал из Парижа; откроют крышку – пар,

---

<sup>1</sup> Под «высокой кухней» понимаем кухню элиты, приготовленную профессиональными поварами.

<sup>2</sup> Типичным примером подобной трансформации может служить «салат оливье».

<sup>3</sup> Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 39.

<sup>4</sup> Hell, Hommaire de A. Travels in the Steppes of Caspian Sea..., P. 174.

<sup>5</sup> Там же. С. 184.

которому подобного нельзя отыскать в природе»<sup>1</sup>. Как бы не звучали фантастически слова Хлестакова, однако они ясно показывают некие культурные эталоны, характерные для этого времени<sup>2</sup>.

Стремление подражать французскому эталону проявлялось во всех аспектах жизненного уклада в Астрахани<sup>3</sup>. Однако «французский кулинарный дух» все-таки не столь явно проявлялся в повседневных гастрономических практиках. Здесь действовали свои законы, которые корректировали алиментарный ландшафт края. Это точно подметил И.С. Аксаков, который находился в Астрахани с ревизорской проверкой некоторое время спустя после приезда А. де Гель. Поэтому мы можем сравнить два взгляда на культуру Астрахани в 40-х гг. XIX в. Известный поэт и столичный чиновник оказался не в лучшем впечатлении от Астрахани. Может, на него влияло состояние дел в губернской канцелярии или тот факт, что условия жизни, в которых он оказался, не устраивали молодого человека. Тот образ «страны изобилия», который у него сложился еще до приезда в губернский город, разбился о бытовые условия, неспособность устроить свою жизнь<sup>4</sup>. Ямщицкий староста в Царицыне, да и народная молва, окрестившая Астрахань «Разбалуи-город», а губернию *народной*<sup>5</sup>, создали особый образ, который относительно быстро разрушился, когда молодой человек оказался один на один с незнакомой культурой. Вместе с тем И.С. Аксаков позволяет взглянуть на астраханские алиментарные практики непредвзято, то есть не глазами заезжего иностранца, а столичного жителя – русского, то есть носителя русской кулинарной традиции. И вот то, с чем он столкнулся, полностью перевернуло его представления об Астрахани: «Первую неделю мы будем есть постное. Предчувствую, как надоест мне уже приевшаяся икра. Этот товар можно иметь дешево, то есть зернистую по 1 р. за фунт, и отличную, но дороговизна и дурное качество других припасов – невыносимы. Нельзя почти иметь ни хорошей говядины, ни телятины,

<sup>1</sup> Гоголь Н.В. Сочинения Н.В. Гоголя. Полное собрание в одном томе. СПб., 1911. С. 987.

<sup>2</sup> Суп из Парижа – это скрытый мотив – «стигмата» его значимости, исключительности. Обсуждение супа неоднократно появляется в пьесе. Хлестаков постоянно спорит со слугой в гостинице из-за качества поданного супа.

<sup>3</sup> Достоин упоминания и тот факт, что главная гостиница в городе называется «Париж», правда, состояние комнат и кухня этого заведения оставляли желать лучшего.

<sup>4</sup> Подобное впечатление от посещения Астрахани осталось у Т. Шевченко.

<sup>5</sup> Аксаков И.С. Иван Сергеевич Аксаков в его письмах: Ч. 1: учебные и служебные годы. М., 1888. Т. 1: Письма 1839–1848. С. 53–54.

ни свежей баранины, зато можно иметь соленый виноград. Не только съестные припасы, но азиатские товары, которых я обещал прислать встречному и поперечному, воображая, что они так дешевы как огурцы, – дороги ужасно»<sup>1</sup>. Правда, сам И.С. Аксаков и поясняет ситуацию с ценами в городе: «Все лучшее отправляется в Москву, и собственно в Астрахани торговля этими товарами бедна»<sup>2</sup>.

Эта характеристика свидетельствует о том, что регион в значительной степени выстроил свою хозяйственно-культурную жизнь с ориентировкой на производство и поставку продукции в центральные районы и в столицу. Именно это приносит максимальную выгоду определенным слоям края: прежде всего рыбопромышленникам и купцам: «Сегодня слышал я рассуждение повара князя Гагарина, негодовавшего на невежество здешних жителей в поварском искусстве: постом говядины достать здесь нельзя, телят бьют почти только что родившихся, одна картофелина стоит грош, несколько кореньев – гривну, и живой рыбы достать нельзя, ибо пойманная стерлядь зимою немедленно замораживается и отсылается в верховые губернии; чухонского масла почти нет, бутылка молока 40 коп., миндаль, которому здесь следовало бы быть дешевле, дороже. Вот вам такса здешних припасов!»<sup>3</sup>.

Эти высказывания приведены не для того, чтобы подчеркнуть неудовлетворительное состояние астраханского кулинарного искусства, ведь суждение столичного повара – это только его мнение. И в целом И.С. Аксаков свидетельствует: «обед хороший, французский и поэтому для меня неудовлетворительный, тем более, что завтраков и ужинов нет. Так что я пью три раза в день чай»<sup>4</sup>.

Поэтому не будем принимать во внимание характеристики обедов в описании И.С. Аксакова, заметим лишь то, что во многом он характеризовал хорошо: ее рыбный характер, вызванный обилием рыбных ресурсов и специализацией края. По причине того, что основное время работы комиссии пришлось на весну, овощи и фрукты были недоступны. Правда, астраханцы осенью солили арбузы и вино-

---

<sup>1</sup> Аксаков И.С. Иван Сергеевич Аксаков в его письмах: Ч. 1: учебные и служебные годы. М., 1888. Т. 1: Письма 1839–1848. С. 70.

<sup>2</sup> Там же.

<sup>3</sup> Там же.

<sup>4</sup> Там же. С. 68.

град. Соленые овощи (огурцы, капуста) также были неотъемлемой частью народного стола.

Но простой народ не был столь разборчив в еде, да и не только осетрина и севрюжати́на была на столе простых астраханцев. Чаще всего это были частичковые сорта рыбы – вобла, тарашка и т.д. Традиционно этот рыбный рацион состоял из судака, сазана, щуки и др. Значительную часть пойманной рыбы заготавливали впрок: солили, вялили, коптили и т.д.

Нередко этот региональный культурный ландшафт резко менялся, что происходило, как правило, с моментом открытия сезона судоходства, когда в Астрахань съезжалось огромное количество людей с верховых сел, нанимавшихся бурлаками. Они здесь отдыхали перед отправкой, штопали одежду, отъедались, пропивали часть суммы, которую получили в качестве аванса. Это также привносило свой колорит (в том числе и алиментарный) в астраханские реалии.

Типичной едой, как и у себя на родине, у этих людей была тюря, приготавливаемая на квасе, луке и хлебе, а также каша саламата<sup>1</sup>.

Рассматривая эти традиции, следует еще раз подчеркнуть, что астраханская кухня<sup>2</sup> – это все же условность, *полиморфная химера*, принимающая различные формы в зависимости от времени и этнической принадлежности конкретной группы астраханцев. Эти внутренние различия существовали изначально и сохранялись длительное время, позволяя говорить в рамках астраханской кухни отдельно и о татарской, персидской, армянской, немецкой, украинской, калмыцкой, казахской. Вместе с тем названные кухни не только постоянно подпитывали астраханскую кухню, но и подпитывались ею, видоизменяясь, подстраиваясь под местные природные и культурные особенности.

Это не означает наличия этой кухни, так как при всей ее изменчивости, способности постоянно трансформироваться астраханская алиментарная традиция существует в рамках определенных алиментарных констант, которые сформировались еще в средневековье и сохранили свою значимость до наших дней.

---

<sup>1</sup> Небольсин П. Отчет о путешествии в Оренбургский и Астраханский край // Вестник Императорского русского географического общества. Ч. 4. Кн. 2, СПб., 1852. С. 107.

<sup>2</sup> Как некая единая региональная модель.

## 2.2 Алиментарный ландшафт Астраханской области как отражение основных тенденций развития Советского Союза

Советский период сыграл решающую роль в формировании своеобразия алиментарного пространства Астраханской области, что было связано с кардинальными изменениями, происшедшими в крае в XX в.

Как уже упоминалось, термин «Астраханская область» в контексте XX в. весьма условен, так как и само название, и статус, и территориальные рамки региона постоянно менялись. Само понятие «Астраханская область» официально существует лишь с 27 декабря 1943<sup>1</sup> г., когда Калмыцкая АССР была упразднена, а Астраханский округ был выведен из состава Сталинградской области. Значительная часть земель Калмыцкой АССР отошла вновь образованной области<sup>2</sup>.

Вместе с тем подобные административно-территориальные изменения мало влияли на культурный ландшафт края, особенно в отношении его алиментарной составляющей. Экономические и культурные связи Астрахани с соседними территориями сложились гораздо раньше, поэтому данные трансформации могли мало повлиять на общую культурную картину. Это административное деление было значимо только для статистических показателей. Культурные связи жителей этих территорий не ограничивались административными границами. Даже отделение части восточных земель края и включение их в состав Казахской ССР мало могло повлиять на мобильность населения. Существующие родственные связи жителей этих территорий, оказавшихся по разную сторону границы, ни в коей мере не прерывались, как и не прерывалось единое культурное пространство. Все это было связано с тем, что пища, и особенно акт принятия пищи, – это определенное действие, которое, помимо нутриционного содержания, имеет тесную связь и с актом национальной или региональной идентичности. Казахи, оказавшиеся по разные стороны границы, не утратили своей этнической идентичности, выстраивавшейся гораздо дольше, чем существование РСФСР, Казахской ССР или Рес-

---

<sup>1</sup> Указ Президиума Верховного Совета СССР № 115/114 «О ликвидации Калмыцкой АССР и образовании Астраханской области в составе РСФСР». 27 декабря 1943 г. // ГА РФ. Ф. Р-7523. Оп. 75. Д. 363. Л. 13–14.

<sup>2</sup> 9 января 1957 г. Указом Президиума Верховного Совета СССР была вновь образована Калмыцкая автономная область в составе РСФСР, и часть земель, ранее включенных в область, опять отошли к Калмыкии.

публики Казахстан. Но это не мешало им одновременно идентифицировать себя и в рамках иных общностей, например, ощущать себя связанными с Астраханской областью (Россия) или Атырауской областью (Республика Казахстан). Как показали интервью, проведенные со студентами АГУ, принадлежащими к казахскому этносу и идентифицирующими себя как казахи, при посещении родственников, проживающих в Западных районах Казахстана, они ощущают небольшие различия в национальной культуре, но, как правило, не считают их существенными<sup>1</sup>.

Казахи Казахстана относятся к казахам Астраханской области как своим родственникам, а некоторые аспекты казахской культуры, связанные с Нижней Волгой, даже считают эталонными<sup>2</sup>. Известный казахский ученый и просветитель Ч.Ч. Валиханов, говоря о своей идентичности, использовал в качестве метафоры ирбитские сундуки: «маленький вложен в большой, а тот в еще больший»<sup>3</sup>.

То же происходило и с калмыками, оказавшимися разделенными административными границами. Однако все эти территориально-административные границы не играли столь уж значительной роли и ранее, так как значительная часть кочевого населения края на рубеже веков вела кочевой образ жизни. Среди этих групп населения следует упомянуть, прежде всего, калмыков, значительная часть которых кочевала в западных пределах края. Это касалось и казахов Букеевской орды, перекочевавших на территорию Астраханской губернии в начале XIX в. и занимавших восточные земли края, совершая сезонные перекочевки по большой территории. Вместе с ними кочевали ногайцы-карагаши, оказавшиеся в регионе в XVIII в. и первоначально кочевавшие с калмыками, а позднее присоединившиеся к казахам.

В условиях кочевого образа жизни, хотя административное деление и играло определенную роль, в большей степени были важны родовые связи. Казахи сохраняли связь с родственниками на расстоянии свыше 300 км<sup>4</sup>. В отдельных районах Крайнего Севера советские руководители даже начали обсуждать вопрос о созда-

---

<sup>1</sup> За 2019–2020 гг. было проведено около 34 глубинных интервью, большинство из интервьюируемых заявили, что не считают эти различия существенными, и лишь шесть человек заявили, что удивились различиям, существующим между казахами Астрахани и Атырау.

<sup>2</sup> Прежде всего, это касается почитания определенных культовых мест или мест памяти, как, например, ауля (мавзолей) Сейд Баба в Красноярском районе Астраханской области или мавзолей Курмангазы в с. Алтын-жар Володарского района Астраханской области.

<sup>3</sup> Валиханов Ч.Ч. Собрание сочинений: в 5 т. Алма-Ата, 1984. Т. 1. С. 94.

<sup>4</sup> Синицын Ф.Л. Советское государство и кочевники. История, политика, население. 1917–1991. М., 2019. С. 20.

нии советов и исполкомов по родовому принципу, так как традиционный подход с сельскими территориальными единицами не дал положительного результата<sup>1</sup>.

Трансформация Астрахани из губернского города в окружной играло определенную роль, но на уровне повседневных практик, и особенно алиментарных актов, это изменение статуса не могло сильно отразиться. Поэтому эти административные ограничения не играют столь значительной роли, особенно когда речь идет о трапезе, то есть о самом акте принятия пищи, и в этом случае этот нутриционный акт «имеет более или менее традиционно соблюдаемый и осознаваемый сценарий с заведомым распределением ролей, с включением определенных знаковых форм этикета»<sup>2</sup>. А раз это «традиционно соблюдаемый сценарий», то формальное изменение территориальных границ в масштабах губернии, округа или области, не играет для него существенной роли. Вместе с тем нельзя полностью игнорировать этот момент, так как в отдельных случаях это влияние могло иметь место, особенно это касается СССР, учитывая плановое хозяйство. Однако это влияние растягивалось на длительный срок, могло реализовываться в масштабах одного или нескольких поколений, то есть не было сиюминутным. Учитывая тот факт, что эти территориальные изменения происходили чаще, чем в период одного поколения, можем в полной мере проигнорировать эти трансформации. В масштабах времени<sup>3</sup> все эти потенциальные трансформации нивелировались. До начала Второй мировой войны влияние административных единиц было минимальным, учитывая те проблемы, которые происходили в стране: коллективизация, голод и т.д. Все это позволяет рассматривать феномен астраханского алиментарного ландшафта в рамках устоявшегося ареала единых культурных традиций, в значительной степени совпадающего с современным административно-территориальным делением.

Назовем еще один важный аспект, который дает возможность несколько свободно отнестись к административно-территориальному делению, не игнорируя

---

<sup>1</sup> Сеницын Ф.Л. Советское государство и кочевники. История, политика, население. 1917–1991. М., 2019. С. 20.

<sup>2</sup> Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2001. С. 11.

<sup>3</sup> Даже в пределах полувека.

его, но и не придавая доминирующее значение, – это наличие в XX в. мощного процесса унификации алиментарного ландшафта в общенациональном масштабе. Это означает, что во множестве случаев формировалось некое условное единство кулинарных или гастрономических практик, общее для всех областей и краев России, а в отдельных случаях и всего СССР. Особенно ярко это стало происходить, начиная со второй половины 30-х гг.

Вместе с тем имеется ряд изменений в жизни страны и края, которые не могли не сказаться на трансформации алиментарного ландшафта: 1) Гражданская война; 2) изменение социальной структуры края; 3) седентаризация кочевого населения; 4) коллективизация; 5) голод в Поволжье, Казахстане<sup>1</sup> и т.д.; 6) Вторая мировая война.

Эти изменения можно определить как внешние факторы, которые оказывали серьёзное влияние и взаимодействовали с внутренними. К внутренним факторам (связанным непосредственно с регионом) относим природные (наличие природных зон) и культурные (сложившийся хозяйственно-культурный тип, наличие в крае разнообразных этнических групп, компактно проживающих длительное время и ряд других) факторы. О внутренних факторах упоминалось в первой части этого раздела.

Период истории Астраханского края, охватывающий 1920-е и первую половину 1930-х гг., можно охарактеризовать как время серьезных социальных потрясений. Революционные процессы на Нижней Волге и последующие за этим события серьезным образом изменили социально-экономическую картину в Астраханской губернии.

27 октября 1917 г. специальным декретом об учреждении Совета Народных Комиссаров был утвержден и Народный комиссариат продовольствия РСФСР. А 24 декабря того же года появилось специальное постановление, предписывающее

---

<sup>1</sup> Пункты 1–5 могут быть представлены как в диахронном варианте, то есть последовательно, так и в синхронном, так как многие события происходили одновременно многократно, как, например, голод в начале 1920-х гг. и затем в 1930-е гг. Седентаризация также проходила в несколько этапов.

создание специальных продовольственных комиссий и комитетов при губернских, уездных и волостных советах<sup>1</sup>.

Наркомпроду РСФСР и продовольственным комитетам на местах предписывалась заготовка продовольствия и организация снабжения им населения.

Но в условиях послевоенного времени, полнейшей деструктуризации экономики, начинающейся Гражданской войны выполнить эту задачу было практически невозможно. Центральная власть и не видела каких-либо других путей достижения поставленных целей, кроме введения продовольственной диктатуры, что и было сделано в мае 1918<sup>2</sup> г. Даже при том, что эти комитеты прибегали к самым жестким формам экспроприации, изъятию «излишков» продовольствия, решить в таких условиях данную проблему было практически невозможно. Напротив, жесткие меры властей вызывали ответную реакцию в виде волнений трудящихся.

Все это сопровождалось сломом старой административной системы. Старые губернские и уездные земские управы были ликвидированы, их место занимали новые органы власти. Однако эти новые местные органы часто дублировали некоторые функции, их законы входили в противоречие с решениями центральной власти и т.д. В наметившемся хаосе и противостоянии местного населения большевикам, местным губернским комитетам пришлось отказаться от жёсткой хлебной монополии, разрешив свободную закупку хлеба<sup>3</sup>. Центральным властям пришлось вмешаться в этот процесс, сместив руководство местных продовольственных отделов и усилив контроль за продажей хлеба. Но вряд ли это могло спасти положение. Ситуацию ухудшила вернувшаяся в Астрахань 11-я армия, где было много раненных и больных. Все свободные общественные здания были превращены в лазареты, из-за чего снабжение рабочих, и без того ужасное, еще более ухудшилось. Их кормили гнилой рыбой<sup>4</sup>, а в городе, где рыба считалась неотъемлемой частью рациона, это воспринималось рабочими как настоящее оскорбление

---

<sup>1</sup> СУ РСФСР. 1917. № 12. Ст. 181.

<sup>2</sup> СУ РСФСР. 1918. № 35. Ст. 468.

<sup>3</sup> Булюлина Е.В. Управление продовольственным делом и заготовками в Нижнем Поволжье в 1917–1924 гг. // Научные ведомости Белгородского государственного университета. Серия: История. Политология. 2010. № 13 (84). С. 183.

<sup>4</sup> Камардин И.Н. Рабочий протест в Поволжье в 1919–1920 гг. // Научные ведомости Белгородского государственного университета. Серия: История. Политология. 2013. № 22 (165). С. 135.

и пренебрежительное отношение к их нуждам. В состоянии полнейшего хаоса местные власти так и не смогли организовать нормальную систему снабжения губернии продовольствием. Расстрел рыбопромышленников, таких как И. Беззубиков и др., привел местную рыбную промышленность к полной деградации. Даже после национализации рыбных промыслов большевикам не удалось наладить рыбодобычу. К запрету продажи хлеба добавился и запрет на продажу рыбы.

Рабочие, которые в силу занятости на своих местах, не могли сами добывать пропитание, были полностью зависимы от власти. Все это вылилось в рабочие выступления, жестоко подавленные большевиками. Последовавшие репрессии продолжались несколько месяцев<sup>1</sup>. Сложно сказать, сколько человек было расстреляно, но удар, нанесенный по городу, был ужасен<sup>2</sup>. Кроме рабочих, пострадали казаки, владельцы крупных домов, купцы<sup>3</sup> и т.д.

Действия центральных властей серьезным образом сказались и на степных районах. Если зимой 1921–1922 гг. в Астраханской губернии голодало 30 тыс. человек, то в Калмыцкой автономной области их было более 180 тыс., а по всему Нижнему Поволжью более 2 млн человек<sup>4</sup>. В казахских аулах ситуация была ничуть не лучше, голод и там был очень суров, унося ежедневно в некоторых местах жизни сотнями<sup>5</sup>. Ели кошек, собак, имелись и случаи людоедства<sup>6</sup>.

Перевод кочевников к оседлости и изъятие части скота также трагично сказались на кочевых народах Астраханской губернии<sup>7</sup>. Это не только не снизило напряжение, но и усилило его. Все это и не могло иначе сказаться на традиционном укладе номадов. Начав разрушение традиционных устоев, но не имея возможности заменить его на новый порядок, большевики добились лишь одного —

---

<sup>1</sup> Там же. С. 136.

<sup>2</sup> Мельгунов С.П. Красный террор в России. М., 1990. С. 50–51.

<sup>3</sup> ЧЕ-КА: материалы по деятельности чрезвычайных комиссий / под ред. Л.М. Суриса. Берлин, 2015. С. 313–320.

<sup>4</sup> Бадмаева Е.Н. Голод в Нижнем Поволжье в 1921 и 1933 гг. // Новый исторический вестник. 2010. № 26. С. 48, таб. 1.

<sup>5</sup> Рысбекова С.Т. Социальная трансформация казахского общества после окончания гражданской войны (начало 20-х годов XX в.) // Вестник Академии знаний. 2013. № 2 (5). С. 35.

<sup>6</sup> Бадмаева Е.Н. Голод в Нижнем Поволжье в 1921 и 1933 гг. // Новый исторический вестник. 2010. № 26. С. 49; Рысбекова С.Т. Социальная трансформация казахского общества после окончания гражданской войны (начало 20-х годов XX в.) // Вестник Академии знаний. 2013. № 2 (5). С. 35.

<sup>7</sup> Бадмаева Е.Н. Особенности российской модернизации в годы коллективизации в Нижнем Поволжье // Вестник КалмГУ. 2012. № 3 (15). С. 39–41; Синицын Ф.Л. «Погоня за населением»: Советизация «кочевых» регионов СССР в 1920-е гг. // Петербургский исторический журнал. 2018. № 4 (20). С. 126–135.

социально-экономического и культурного хаоса. Население, как в степи, так и в других районах Нижней Волги, оказалось перед важным экзистенциальным выбором – жизнь или смерть. Казалось бы, в этих условиях невозможно говорить об алиментарном ландшафте, так как все привычное не работает, новое не возникло. Из культурных паттернов не осталось практически ничего, все культурное вытеснено на периферию и замещено одним – выживанием. Однако именно в этих условиях и начинали складываться новые принципы, новый алиментарный ландшафт. В нем было мало «культурного» и много «природного», так как он формировался вокруг необходимости выживания. Неудивительно, что в этих условиях возникали различные формы трансгрессии<sup>1</sup>, так как именно она помогала выжить, или хотя бы с формальной точки зрения «обещала» выживание. Говоря о происходивших в России в 1917–1921 гг. событиях, известный российский социолог П. Сорокин поясняет, что разделение труда за эти годы резко уменьшилось, зато возросли препятствия на пути добывания пищи: «Доля времени и энергии, потраченных на добывание пищи, в нашем бюджете времени возросла непомерно (добывание карточек, всевозможные очереди, поездки за продуктами, бегание по далеким рынкам и спекулянтам, выполнение ряда работ исключительно ради пайка, хождение по столовым, приготовление пищи, занятие огородами, etc.)»<sup>2</sup>. Все это автоматически приводило к тому, что сократился бюджет времени, используемый для других нужд. Учитывая то, что алиментарный ландшафт – это сложный комплекс отношений, построенный, прежде всего, на производстве пищи, её переработке и транспортировке, а также потреблении, то в схеме примитивной «добычи» пищи начинало отсутствовать производство пищи как малорентабельное. Существующая государственная монополия не гарантировала потребление пищи даже для ее производителей. Акт переработки и готовки также сводился к минимуму. В этих условиях алиментарный ландшафт принимал крайне деформирован-

---

<sup>1</sup> Якушенкова О.С. Трансгрессия как способ существования в условиях фронтальной гетеротопии // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2013. № 4. С. 262–267; Якушенкова О.С., Якушенков С.Н. Трансгрессия в условиях гетеротопных пространств фронта // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2014. № 3. С. 279–284.

<sup>2</sup> Сорокин П. Голод как фактор. Влиянием голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь. М., 2013. С. 140.

ные формы. Даже если не принимать во внимание крайние девиантные формы потребления (собак, кошек, людоедства), жизнь у многих людей, как заявляет П. Сорокин, «свелась к пицетаксису... Смысл бытия у множества людей свелся к “жизни из-за брюха”»<sup>1</sup>.

Уже упомянутые акты трансгрессии приводили к различным пищевым практикам, часть из которых можно считать социально приемлемыми<sup>2</sup>, но мало пригодными с пищевых точек зрения. В эту группу входили мелкие степные грызуны<sup>3</sup>, некоторые растения, малопригодные в пищу в виду их низкой калорийности. К подобным растениям можно отнести однолетнее растение кумарчик<sup>4</sup> (лат. *Agriophyllum*) или многолетний щавель конский (лат. *Rumex confertus*). Оба растения и раньше использовались калмыками и казахами в пищу, однако они не играли столь важной роли в рационе кочевников, а рассматривались лишь как дополнительный ресурс. Семена кумарчика поджаривали, толкли в ступе, а затем варили, получая однородную массу в виде каши, или жарили в виде лепешек. В 1921 г. в некоторых районах казахи должны были заготавливать семена кумарчика и каждые две недели сдавать 56 кг<sup>5</sup>, невероятно большой объем. Кроме того, подобные растительные ресурсы были доступны лишь сезонно.

Такая избирательная направленность привела к тому, что в период голода в начале 1930-х гг. кумарчик стал пользоваться повышенным спросом у местного населения. Он ценился на 30 % дороже пшеничной муки, и на 15 % – ржаной<sup>6</sup>. Это может означать одно – за десятилетие (с 1921 по 1933 г.) на кумарчике выросло целое поколение людей, которые стали воспринимать его не как дополни-

---

<sup>1</sup> Там же. С. 141.

<sup>2</sup> То есть не включающими в себя действия, которые могут восприниматься максимально неприемлемыми, как то поедание домашних животных (кошек, собак), некоторых ранее табуированных диких животных, людоедство и т.д.

<sup>3</sup> Такие как, например, суслики, которые и раньше употреблялись в пищу, но не играли существенной роли в рационе.

<sup>4</sup> Также кумарчек (кумаршик), его также называют «киргизским пшеном». См.: Ильин М.М. Растительное сырье СССР: Технические растения. М., 1950. С. 282.

<sup>5</sup> Казакевич Л.И. Дикорастущие, лекарственные, питательные и технические растения Калмыцкой автономной области. Астрахань, 1929. С. 11–12; Труды по прикладной ботанике, генетике и селекции. Сер. 1, № 1. Ленинград, 1954. с. 26.

<sup>6</sup> Якубов Т.Ф. Песчаные пустыни и полупустыни Северного Прикаспия. М., 1955. С. 484.

тельную или альтернативную, а как основную пищу<sup>1</sup>. Это особенно удивительно, учитывая, что эти семена иногда имеют чуть горьковатый вкус и требуют дополнительной обработки<sup>2</sup>.

Отмена продналога, продразверстки и государственной монополии и введение НЭП во многом улучшили ситуацию с питанием в крае, хотя вряд ли ее можно было назвать удовлетворительной, так как наблюдались явные демографические диспропорции. Край покидали активные и трудоспособные граждане, а параллельно прибывали измученные голодом, истощенные жители Среднего Поволжья и других областей России. Такая ситуация привела к увеличению безработицы, которая сохранялась и в последующие годы: «В 1923 г. в Астрахани насчитывалось 9 747 человек безработных, что в процентном отношении превосходило общероссийские показатели (15,1 % против 10,6 %). Такой активный рост числа безработных объяснялся главным образом притоком лиц неквалифицированного труда из других губерний и сельских местностей»<sup>3</sup>. Калмыцкий историк Е. Бадмаева, анализируя ситуацию с голодом<sup>4</sup> на Нижней Волге в 1920-х гг., пришла к весьма удручающему выводу: «масштабы демографических последствий от военных конфликтов и социально-политических потрясений таковы, что дают все основания говорить о них как о хроническом явлении»<sup>5</sup>.

Другими словами, при удивительных природных и хозяйственных возможностях Астраханского края новые власти превратили жизнь жителей в настоящий ад. Некое облегчение наступало в период путины, когда остро требовались дополнительные рабочие руки. Новая экономическая политика, которая в других областях оказалась некоей отдушиной для изголодавшегося населения, в Астра-

---

<sup>1</sup> Возможно, мы не правы, и следует говорить о нескольких поколениях степных жителей, выросших на семенах кумарчика. Есть сведения о том, что его заготавливали первоначально не для активного употребления в пищу, а для использования, как и ряда других растений, в качестве борьбы с летучими песками Астраханской губернии. См.: Керн Э.Э. Пески. М., 1921. С. 37.

<sup>2</sup> Напротив, Л.И. Казакевич находит эти семена в приготовленном виде приятными на вкус. См.: Казакевич Л.И. Дикорастущие, лекарственные, питательные и технические растения Калмыцкой автономной области. Астрахань, 1929. С. 11–12.

<sup>3</sup> Корноухова Г.Г. Региональные особенности трансформации социальной структуры городов СССР в 1920–1930-е гг. (на материалах Астраханской области) // Вестник РУДН. История России. 2007. № 2 (8). С. 41.

<sup>4</sup> Бадмаева Е.Н. Борьба с массовым голодом и его последствиями в Калмыкии 1921–1924 гг.: автореф. дис. ... канд. ист. наук. Элиста, 2001.

<sup>5</sup> Бадмаева Е.Н. Социально-политическая обстановка в Нижнем Поволжье в 1920-х гг. // Власть. 2010. № 10. С. 19.

ханском крае обернулась настоящей трагедией. И неудивительно, что в подобные периоды, как указывал П. Сорокин, все человеческие ресурсы направлены на потребность утоления голода<sup>1</sup>.

В ситуации, когда «еда» оказывается доминирующим жизненным актом, то как только возникает возможность, организм стремится к восполнению и максимальному насыщению впрок. В условиях первых лет НЭПа в Астрахани активизировалась сфера услуг, связанных с общественным питанием: «Мелкобуржуазная стихия растет. Каждый день на улицах Астрахани появляются новые и новые вывески, заявляющие об открытии кафе, кафе-столовых, просто столовых, булочных... и прочих частных предприятий. В настоящее время наблюдается “горячка” с магазинами вроде горячки при открытии золотоносной жилы»<sup>2</sup>. Появилась и масса частных предпринимателей-одиночек, которые вряд ли попадали под категорию нэпманов, так как трудились на себя: лоточники, пекари, рыбаки, огородники и т.д.

При определенной активизации экономической жизни в Астраханском крае вряд ли можно было говорить о серьезных улучшениях, так как государство лишь формально снизило монопольное влияние на производителя. Так, рыбакам нужно было сдать пуд черной икры или три пуда осетрины, чтобы получить в Госрыбпроме 15 футов хлеба. В отсутствии ценных пород рыбы ему пришлось бы сдать почти восемь пудов частика или 15 пудов мелкого частика для получения все тех же 15 футов хлеба<sup>3</sup>. Естественно, что эти кабальные условия не стимулировали рыбодобычу, это приводило к тому, что население недополучало ценную пищевую продукцию, а это не лучшим образом сказывалось на питании астраханцев. В результате страдали и другие отрасли, например, бондарная промышленность, так как снизилась потребность в бондарной таре<sup>4</sup>. В этих условиях трудоспособное активное население предпочитало вербоваться на заработки в другие районы, преимущественно в Сибирь.

---

<sup>1</sup> Сорокин П. Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь. М., 2013. С. 146–147.

<sup>2</sup> Корноухова Г.Г. Региональные особенности трансформации социальной структуры городов СССР в 1920–1930-е гг. (на материалах Астраханской области) // Вестник РУДН. История России. 2007. № 2 (8). С. 38–49.

<sup>3</sup> Лихолет О.В. Материальное положение астраханских ловцов 1920-х гг. // Итоговая научная конференция АГПУ. Тезисы докладов (26 мая 2000). Секция История. Астрахань, 2000. С. 83.

<sup>4</sup> Корноухова Г.Г. Региональные особенности трансформации социальной структуры городов СССР в 1920–1930-е гг. (на материалах Астраханской области) // Вестник РУДН. История России. 2007. № 2 (8). С. 43.

В условиях активного роста цен на продовольствие в Астрахани, даже в период улучшения общего уровня жизни в период НЭП, вряд ли можно было ожидать значительного изменения в качестве питания. Особенно сильно росли цены на хлеб и муку: «На астраханских рынках в январе 1922 г. пуд муки стоил 970 тыс. руб., в феврале – 2 778 тыс. руб., в июне – 9 717 тыс. руб. На пуд муки в это время можно было обменять 3–4 пуда картофеля, 9–15 фунтов рафинада, от 10 до 13,6 фунтов сливочного масла»<sup>1</sup>.

В такой высокой цене на хлеб нет ничего удивительного. По мнению московского этнографа Т.А. Ворониной, «в XIX – начале XX в. хлеб и мучные изделия по-прежнему оставались основой повседневного питания большей части жителей Российской империи в течение всего года»<sup>2</sup>. В начале XX в. хлеб был основным товаром на всех российских ярмарках<sup>3</sup>. Хлеб был на протяжении длительного периода времени основным символом благополучия и процветания. И хотя российская пословица заявляла, что «не хлебом единым жив человек», но максима не имела отношение к реальной жизни, так как восходит к Евангелию от Матфея и произносилась она Христом, заявлявшем искусителю, что «не хлебом одним будет жить человек, но всяким словом, исходящим из уст Божиих»<sup>4</sup>. В устах современного человека «хлеб», как некоторое материальное начало, противостоит «пище духовной». Недаром свою программную работу П. Кропоткин называет «Хлеб и воля»<sup>5</sup>, ведь эти два слова как нельзя лучше отражали два символа жизни, к которым стремился каждый трудящийся россиянин.

Весьма символично, что одной из основных песен периода НЭПа стала песня «Бублики», написанная Я. Ядовым и исполняемая известным куплетистом Г. Красавиным. Согласно его воспоминаниям, одесситы на вопрос «В чём состоит одесская “злоба дня”?» объяснили, «что в Одессе на всех углах продают горячие бублики с утра и до вечера, и с вечера до утра. Только и слышно: ”Купите бубли-

<sup>1</sup> Лихолет О.В. Рост зарплат промышленных рабочих нижнего Поволжья в первые годы НЭПа // Известия ВГПУ. 2018. № 9 (132). С. 220.

<sup>2</sup> Воронина Т.А. Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // Хлеб в народной культуре: этнографические очерки / отв. ред. А.С. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2004. С. 106.

<sup>3</sup> Там же. С. 108.

<sup>4</sup> Евангелие от Матфея. Гл. 4: 3–4.

<sup>5</sup> Кропоткин П.А. Хлеб и воля. М., 1917.

ки, горячие бублики...»<sup>1</sup>. В результате появилась песня «Бублики», которая как нельзя лучше отражала дух эпохи: здесь находим концепт «хлеб» и идею (пусть и не новую) предпринимательства, и трудной жизни работников по найму, вынужденных за копейку работать на хозяина: «Горячи бублики // Для нашей публики, // Гони-ка рубрики, // Народ, скорей! // И в ночь ненастную // Меня, несчастную, // Торговку частную, // Ты пожалей»<sup>2</sup>. Неудивительно, что уже через месяц после того, как песня была исполнена, ее пели во многих городах России. Она стала неким универсальным культурным кодом, составляющим суть происходящего в этот период в стране.

Осмелимся предположить, что не только тема «хлеба» (бубликов) так горячо была воспринята слушателями. Ситуация, описываемая в песне, с торгующей в разнос юной девушкой, была отнюдь не новой. Она известна и в других произведениях, особенно украинской литературе: «Уберусь я молоденька в новенькі сапнянці, // Та винесу бублички на базар у ранці. // Бублички гарячі, // Бублички свіжі, // Бублички з маком, // Бублички з таким, // Бублички з яйцями! // до моїх бубличків кавалери паничі, // Той моргає брівоньками, той загляда в вічі // Сюди, сюди, бубличків! // Паничі з маком, // Паничі з таким, // Паничі без смаку // Паннчі без таку!»<sup>3</sup>. Об активной продаже с лотков в Москве рассказывал и знаток городской жизни В. Гиляровский<sup>4</sup>. Популярность песни «Бублички» была связана с некоторой ностальгией населения по утраченной традиции, которая в середине 1920-х гг. воспринималась как некий образ изобилия, в котором хлеб (бублики) играл решающую роль. Ностальгические нотки сквозят и в другой песне, пришедшей в Россию из русской иммигрантской среды «Москва златоглавая»<sup>5</sup>. И в этой песне повторяется мотив продажи с лотков: «Москва златоглавая, звон колоколов, // Царь-пушка державная, аромат пирогов. // На проспектах и улочках в этот праздничный день // Продают сладки булочки, покупай, коль не лень».

<sup>1</sup> Бахтин В. Забытый и незабытый Яков Ядов // Нева. 2001. № 2. С. 233.

<sup>2</sup> Там же. С. 231.

<sup>3</sup> Нечуй-Левицкий И.С. На кожемьяках. Комедія в п'яти діях. Киев, 1875. С. 61.

<sup>4</sup> Гиляровский В. Москва и москвичи: очерки старомосковского быта. М., 1935.

<sup>5</sup> К сожалению, неизвестно ни авторство текста этой песни, ни «стандартный» текст.

Неудивительно, что эта песня стала вновь популярной в переходный период от одной формации к другой и поиска новой идентичности, когда дореволюционный культурный ландшафт стал казаться идеальным. Поражает то, что происходило это спустя много лет, когда уже не было очевидцев досоветской Москвы и дореволюционного образа жизни<sup>1</sup>. Что же тогда говорить о тех, кто еще недавно жил в этой иной культурной реальности?

«Хлеб» оказывался универсальной метафорой не только для крестьян или рабочих, но и для остальных слоев населения, особенно в советский период, ведь многие чиновники, партийные деятели и прочие официальные лица советской власти были в прошлом, как правило, крестьянами и рабочими. Это хорошо заметно по ситуации, царившей в некоторых органах советской власти в Астрахани в период НЭПа и получившей наименование «Астраханщина», став символом коррупции, отхода от идеалов революции и антигосударственной деятельности. Возможность дополнительного обогащения в период НЭПа, наступившая после длительного периода голода и бедствий, формировала в сознании советского человека стремление успеть получить от ситуации все возможное. При этом на ситуацию влияли и социалистические принципы: социальной справедливости и принцип социального равенства. В рамках этой культурной и социальной парадигмы нэпман был обязан делиться с работником, от которого зависело благополучие этого человека. Советскому чиновнику хотелось распределения благ: «Откровенный цинизм доходил до того, что приходящих в финотдел нэпманов встречали возгласами “хлеб идет”, что вызывало у всех присутствующих не возмущение, а поощрительный смех. Обо всем этом не могли не знать прежние возглавляющие финотдел работники, которые, пьянствуя вместе со взяточниками, покрывали их»<sup>2</sup>. Метафорическое обозначение частных предпринимателей как «хлеб» весьма показательное<sup>3</sup>, оно прекрасно иллюстрирует доминирование хлеба

<sup>1</sup> В этом поэтическом нарративе целый ряд знаковых символов: золоченые купола церквей (символ веры), царь-пушка державная (символ государственной мощи), гимназистки (символ молодости, влюбленности), тройка (символ удали, скорости, ухарства), конфетки-бараночки, аромат пирогов, сладкие булочки (символ изобилия, богатства, удовольствия).

<sup>2</sup> Любарский Л. Уроки Астрахани. М.-Саратов, 1929. С. 7.

<sup>3</sup> По мнению А. Бойчук, существует четкая связь между пищевыми метафорами и сознанием носителей языка. Другими словами, пищевые метафоры могут выступать как маркеры, указывающие на глубинные измене-

над всеми остальными продуктами и показывает роль алиментарных маркеров в выстраивании социально-экономической картины мира в данный период, в который нэпман оказывался пищей (кормом) для работника финотдела. Таким образом, алиментарное и социально-экономическое превращались в единое целое, вокруг которого и выстраивалась вся остальная жизнь Астраханского края.

Когда читаешь материалы тех лет, то невольно обращаешь внимание на заявления органов следствия о том, что окружающие лояльно относились к поведению работников финотделов и даже те, кто не брал взяток, все равно активно участвовали в пьянках и разврате, организованных коррупционерами и нэпманами. Все это доказывает тезис о том, что период голода и последующее за ним время относительного изобилия сформировали доминантную модель потребления, нацеленную на максимальное восполнение различных благ, символически приравниваемых на метафорическом уровне к хлебу<sup>1</sup>.

Непродуманная ценовая политика, борьба с частным предпринимательством, а затем и окончательное сворачивание НЭПа привели к новым экономическим трудностям, росту цен на хлеб и, по сути, новому витку голода. Уже в начале 1928 г. наметился острый кризис с хлебом, люди вынуждены были почти сутки простаивать в очередях за хлебом. Рабочие на одном из собраний в Трусовском поселке с возмущением заявляли: «Что вы нам ... хвалитесь достижениями, а хлеба нет, сейчас похоже на 19 г., день работаешь, а два стоишь в очереди за хлебом»<sup>2</sup>.

В конечном итоге, несмотря на определенные успехи с обеспечением населения в годы НЭПа продовольствием, переход к коллективизации и индустриализации опять привел к голоду во многих регионах СССР, что вновь деформировало почти возродившийся алиментарный ландшафт. Голод в очередной раз обнулil традиционный подход к добыванию и приготовлению пищи. В ход пошли картофельные очистки, люди собирали практически по зернышку на товарных станци-

---

ния в сознании носителей языка. См.: Бойчук А.С. Гастрономическая метафора в современном русском языке // Известия ВГПУ. 2011. № 7. С. 75–79.

<sup>1</sup> Возможно, эта модель в глазах населения, не участвовавшего в этом потреблении, напоминала символически революционный образ кулака или как его называли «мироеда», то есть «поедающего общество».

<sup>2</sup> Тюрин А.О. 1928 г. – кризис хлебоснабжения в Астраханской губернии // Итоговая научная конференция АГПУ. Секция история. Астрахань, 2000. С. 34.

ях просыпавшийся хлеб, их гоняла милиция, но они вновь возвращались. Во многих домах появились ручные мельницы, в которых мололи зерно небольшими горстками<sup>1</sup>. В этих условиях во многих семьях тюря воспринималась детьми как деликатес. Однако теперь ее готовили не по традиционным рецептам, а сводя приготовление до минимума: мелко покрошенный лук, вода (реже подсолнечное масло) и мелкие кусочки хлеба. Во многом астраханцев спасала рыба, но, как правило, те, кто целый день работал на фабриках или заводах, не могли самостоятельно ее добывать. Как правило, рыбалкой занимались дети, однако и это – рыбное дополнение к скудной диете, было лишь сезонным. Со Среднего Поволжья и других областей СССР вновь потянулись изголодавшие люди, некоторые умирали прямо по дороге. В свою очередь, многие астраханцы опять стали наниматься на работу в другие регионы СССР. Так, бондари были востребованы в Западной и Восточной Сибири, на Дальнем Востоке, Камчатке и в других районах.

В данном эпизоде показаны не действия властей или кулинарные рецепты астраханцев, важнее было передать настроение и общее отношение к происходящему, которое в основном сводилось к одному – стремлению выжить любой ценой. А для многих – не только выжить самим, но и накормить семью, особенно детей. Все это не могло не сказаться на общем отношении к еде, приготовлению блюд и т.д.

Главный посыл стал заключаться в одном – еды должно быть много. Ее должно хватить на всех, если еда будет очень калорийной, жирной, то это еще лучше. В этих условиях организм стремится запастись продовольствием впрок, что проявляется в двух вариантах: увеличение накопления (складирование продукции) на «черный день» и поедание впрок («до пуза», «до отвала», «до сыта», «набить брюхо»). Еще в 1926 г. Л. Каменев, сдавая дела Народного комиссариата внешней и внутренней торговли СССР А. Микояну, перечислял ряд серьезных пунктов сложного положения дел в Комиссариате: «Продукция страны растет, а

---

<sup>1</sup> Из воспоминаний очевидцев. Интервью И. (жен. пол), записанное в 2014 г. На момент записи информанту было 87 лет.

экспорт сокращается. Причины – потребление в стране растет настолько быстро, что не дает возможности усилить экспорт»<sup>1</sup>.

Заготовка еды впрок отвечала стандартам астраханского алиментарного ландшафта, который изначально был ориентирован на такой подход. Отсутствие холодильников не давало возможности заготавливать пищу впрок, хотя во многих астраханских домах имелись подвалы или небольшие ледники, в которых хранилась часть продуктов. Для таких ледников специально заготавливали лед зимой на Волге, а затем везли большие ледяные блоки домой на санках. Ледяные глыбы не давали продуктам портиться, сохраняя определенную низкую температуру достаточно долго, порой до апреля и даже мая. Подобная практика просуществовала довольно долго, вплоть до конца 50-х – начала 60-х<sup>2</sup> гг., а в отдельных деревнях и намного дольше, где существовали общие ледники, в которых хранился лед для всего колхоза. В период путины рыбаки брали этот лед и для собственных нужд<sup>3</sup>.

Другим способом сохранения пищевой продукции впрок было соление и копчение. Это касалось и рыбы, и мяса. Учитывая близость к соляным запасам и относительную ее дешевизну, соль для засолки продукции не экономили, что дополнительно как бы гарантировало «сохранность» продуктов. Длительное время существовал главный засолочный принцип: «Рыба возьмет сколько надо, лишнее не возьмет»<sup>4</sup>. Он сохранился и по сегодняшний день. В таком подходе было и определенное рациональное зерно, так как недосоленная рыба быстро портилась, в ней заводился шашель<sup>5</sup>, который поедал и сухую соленую рыбу.

Чрезмерное употребление соли также портило продукцию, в результате рыба быстро пересыхала, покрывалась рапой (кристалликами соли), выступавшей наружу. Для того чтобы сделать такую продукцию доступной для повторного употребления, рыбу отваривали<sup>6</sup>, употребляя ее с отваренной картошкой или с астраханским вариантом окрошки<sup>7</sup>. Запах отвариваемой рыбы был типичным во многих

---

<sup>1</sup> Микоян А. Так было: размышления о минувшем. М., 1999. С. 278.

<sup>2</sup> По информации Н. (муж. пол). На время беседы (2017) информанту было 82 года.

<sup>3</sup> По информации О. (жен. пол, 1957 г.р.).

<sup>4</sup> Записано со слов информанта К. (муж. пол, 69 лет).

<sup>5</sup> Шашель (мебельный точильщик), астраханцы называли его шашл.

<sup>6</sup> Частик: воблу, тарашку, красноперку, чехонь, сапу.

<sup>7</sup> Квас, картошка, кусочки отваренной воблы, иногда огурцы или другие продукты.

астраханских домах вплоть до 1980-х гг. Осмелимся предположить, что такой способ приготовления имеет очень древнее происхождение и возник намного раньше.

Красная рыба (осетр, белуга) также засаливалась впрок, рыбу предварительно нарубали большими кусками, засаливали, а перед употреблением отварили. Однако такая еда считалась деликатесом, во многих семьях она редко бывала на столе. Другой рыбой, заготавливаемой тем же способом, был сазан, которого также разрубали на большие куски и засаливали в бочках. И его отваривали вместе с картошкой и подавали с зеленым луком или петрушкой/укропом<sup>1</sup>.

Естественно, солению подлежали и другие виды рыб, особенно селедка, которую, как упоминалось, начали активно солить со второй половины XIX в. В годы революции, Гражданской войны и голода астраханская селедка спасала жителей не только Астрахани, но и других городов, особенно Петрограда. Селедку массово солили в деревянных бочках, изготавливаемых на Астраханском бондарном заводе, где трудилось огромное количество рабочих, так как бочки шли не только для нужд астраханцев, их отправляли и в другие регионы СССР. Существовал даже целый район, называемый «Бондари», который был населен преимущественно теми, кто работал на этом заводе. Располагался он приблизительно на месте современного здания АГУ, АГТУ и прилегающих к ним улиц.

К некоторым видам рыб у астраханцев было двойственное отношение. Это, прежде всего, щука и сом. Сом считался нечистой рыбой, и многие предпочитали не есть его, так как он, по мнению некоторых респондентов, питается утопленниками<sup>2</sup>. Исключение сома из рациона могло быть связано с религиозной традицией, восходящей еще к Ветхому Завету. Согласно книге «Левит», христианам запрещалось есть рыбу без чешуи: «все животные, у которых нет перьев и чешуи в воде, скверны для вас».

Рыба, не имеющая чешуи, считалась «харам» (то есть нечистой) и в исламе. На этом основании «нечистой» рыбой до сих пор считаются и осетровые рыбы, которые не употребляются в пищу в Иране и многих других мусульманских странах.

---

<sup>1</sup> Использование лука можно считать одной из констант астраханской, да и в целом российской культуры.

<sup>2</sup> По информации респондентов И., О., Т. Правда, все респонденты не могли точно пояснить, почему многие астраханцы не едят сома, как правило, пояснялось, что он ест утопленников.

Хотя это не мешает Ирану экспортировать осетровых и черную икру в другие страны<sup>1</sup>. Этот запрет был одной из причин, почему астраханские рыбопромышленники так легко получили право на лов осетровых в иранских водах в конце XIX<sup>2</sup> в. Однако астраханские мусульмане не считались с этим запретом, в полной мере занимаясь промыслом осетровых и употребляя в пищу эту рыбу и черную икру.

Вопрос избегания астраханцами щуки более сложен. Многие мусульмане не употребляют щуку, усматривая на голове этой рыбы изображение креста<sup>3</sup>. Возможно, избегание этой рыбы некоторыми православными имеет в большей степени не культурные или религиозные основания, а тот факт, что щука часто бывает заражена гельминтами. Вместе с тем котлеты из щуки являются одним из любимых блюд у астраханцев.

Особое место в рационе занимала рыбная икра, существовали различные способы ее приготовления, особенно рыб осетровых пород. В зависимости от времени вылова и способа приготовления икру делили на зернистую, паюсную и ястычную. Зернистая икра, особенно малосоленая, предназначалась для быстрого потребления. Паюсная икра засаливалась сильнее, чтобы сохранить ее на более длительный срок. Ее сильно отжимали, со временем она высыхала, превращаясь в плотную массу, которую нарезали ножом. Еще И.С. Аксаков, по приезду в Астрахань заказал себе с промыслов 20 фунтов (около 10 кг) паюсной икры, поясняя, что в столице такой икры нет<sup>4</sup>. Икру в XIX в. доставляли в столицу и в Москву на почтовых тройках вместе с некоторыми другими продуктами из Астрахани<sup>5</sup>. Остальную рыбу в XIX в. доставляли зимой в Москву рыбными обозами.

Солили икру и других рыб, прежде всего сазана и щуки. Приготовление и употребление этой икры также можно считать еще одной константой астраханского кулинарного ландшафта, доказывающего определенную консервативность.

---

<sup>1</sup> Одним из крупнейших покупателей иранской икры был СССР. См.: Borgstrom G. *Fish as Food*. N. Y., 1965. Processing: Part I. Vol. III. P. 333.

<sup>2</sup> Астраханский рыбопромышленник Лианозов имел исключительное право на рыболовство осетровых с 1888 по 1927 г.

<sup>3</sup> Респондент И. (муж. пол, 45 лет).

<sup>4</sup> Аксаков И.С. Иван Сергеевич Аксаков в его письмах: Ч. 1: учебные и служебные годы. М., 1888. Т. 1 : Письма 1839–1848. С. 65. Он же подробно описывает, как солили икру в середине XIX в. Этот способ засолки во многом сохранился и до конца XX в., особенно среди браконьеров.

<sup>5</sup> Среди других продуктов в конце XVIII – начале XIX в. были ананасы и астраханские вина.

А. Олеарий сообщает, что русские употребляют икру «с перцем и мелко нарезанным луком; некоторые вливают в нее еще уксусу, также деревянного масла, и приготовленную таким образом кушают»<sup>1</sup>. Сложно представить эту традицию употребления черной икры с луком, но в отношении щучьей и сазаньей икры все сказанное А. Олеарием остается актуальным и по сей день. Эту икру (сазанью и щуку) продолжают употреблять с мелко нарезанным луком<sup>2</sup> и подсолнечным маслом и сегодня.

Мясо осетровых рыб шло на изготовление балыков путем просаливания рыбы и дальнейшего провяливания на воздухе. Даже сам термин «балык», означающий на татарском языке «рыба», указывает на тот факт, что подобная практика имеет отношение к еще дорусской гастрономической традиции.

Хрящи осетровых рыб также шли в употребление, их могли варить, делая наваристый рыбный суп. Или из них доставали хорду, которую обрабатывали и высушивали. Получался длинный белый шнур, называемый «визига»<sup>3</sup>. Ее отварили, мелко рубили и готовили из нее вкусные пироги.

Пирог был и остается неотъемлемым элементом алиментарного ландшафта как в прошлом, так и по сей день. Пирог, как правило, был частью праздничного стола. Он мог быть с капустой, мясом, визигой, рыбой. Создатели справочного издания по астраханской кулинарной традиции «Кулинарного путешествия» приводят экзотический рецепт рыбного пирога с косточками. Это был своеобразный оммаж матери экс-губернатора Астраханской области А. Жилкина<sup>4</sup>. Астраханское телевидение «Лотос» так презентовало этот пирог: «Рыбный пирог с косточками издревле считался праздничным в ловецких, то есть рыбацких деревнях. Хозяйки пекли его лишь по особым случаям: процесс трудоёмкий. Долгие годы рецепт был

---

<sup>1</sup> Олеарий А. О состоянии России в царствование Михаила Федоровича и Алексея Михайловича. СПб., 1861. С. 49.

<sup>2</sup> «Почти все кушанья у русских приправляются луком и чесноком, отчего комнаты их и дома, даже самые великокняжеские палаты в Кремле, сами русские, и место, где они побудут, издают из себя сильный и для немцев неприятный запах» (См.: Олеарий А. О состоянии России в царствование Михаила Федоровича и Алексея Михайловича. СПб., 1861. С. 49).

<sup>3</sup> Также «визига».

<sup>4</sup> Глазунова Н. Губернатор Астраханской области дал мастер-класс по приготовлению рыбного пирога с косточками // Комсомольская правда. Астрахань. 18.09.15 // URL: <https://www.astrakhan.kp.ru/daily/26434/3306263/>.

известен лишь в сёлах Астраханской области»<sup>1</sup>. Осмелимся заявить, что не во всех ловецких селах был популярен и даже известен этот пирог. Да и информация о нем, как правило, вызывает у россиян скорее недоумение, чем интерес и желание попробовать<sup>2</sup>. Не совсем правы и авторы этой информации, заявляя, что это исключительно «изобретение» астраханцев. Подобные рецепты были известны и в других ловецких регионах, в частности у рыбаков с реки Урал. Мы не ставим задачей подтвердить или опровергнуть вкусовые качества подобного продукта. Один из информантов объяснил, что такой пирог готовили, как правило, старые женщины, которые не любили пользоваться мясорубкой, поэтому отваренную или прожаренную рыбу мелко нарезали на кусочки<sup>3</sup>. Однако вряд ли такое объяснение можно считать верным. Примем во внимание лишь тот факт, что и в рыбацкой среде, по мнению вышеуказанного информанта, среди женщин были критики такого способа приготовления. Вместе с тем существовали и другие рецепты рыбного пирога с костями. Как правило, на такой пирог шло мясо очень крупного сазана, которого нарубали крупными кусками. Готовили вместе с костями, добавляли зеленый лук, иногда и другие ингредиенты<sup>4</sup>.

В подобных рецептах отразилось стремление народа к целостному потреблению продукта, не потратив ни грамма ценного ресурса. А в периоды дефицита пищи даже кости (с их наваром, особым вкусом) могут оказаться ценным сырьем и дополнительным источником калорий. Кроме того, такой способ экономит время, которое можно потратить на добывание пищи.

К этому выводу приводит другой рецепт, в прошлом весьма распространенный среди астраханцев, о котором упоминается и в заметке о кулинарном мастер-классе, проведенном экс-губернатором<sup>5</sup>. Речь идет о варенье из арбузных корок, которое изготавливали во многих астраханских семьях. Однако один из информантов сообщил, что согласно рассказу бабушки, та пробовала варенье не из ко-

---

<sup>1</sup> Старинный астраханский рецепт обретает популярность за пределами региона // Россия: Телевидение и радио Астрахань (ГТРК «Лотос») 29.06.2016 // URL: [http://www.lotogtrk.ru/news/detail.php?ELEMENT\\_ID=11016](http://www.lotogtrk.ru/news/detail.php?ELEMENT_ID=11016)

<sup>2</sup> Как можно печь пирог с рыбой и костями? // @ОТВЕТЫ 2014 г. // URL: <https://otvet.mail.ru/question/94839397>.

<sup>3</sup> Информант З. (жен. пол, 1959 г.р.).

<sup>4</sup> То же интервью. 20.05.2019.

<sup>5</sup> Глазунова Н. Губернатор Астраханской области дал мастер-класс по приготовлению рыбного пирога с косточками // Комсомольская правда. Астрахань. 18.09.15 // URL: <https://www.astrakhan.kp.ru/daily/26434/3306263/>.

рок, а из мякоти арбуза, которую варили вместе с медом. Это варенье, или как его называли арбузный мёд, никто уже так не готовил. Рецепт был распространен в конце XIX – начале XX<sup>1</sup> в.

В этом кейсе можем наблюдать, как экономически затратный способ приготовления уходит в прошлое, теряется, а ему на смену приходит более экономичный, может не такой и качественный, но вместе с тем гарантирующий потребление продукции в полном объеме, без потери хотя бы части пищевого сырья. Хотя вряд ли в Астрахани можно было говорить о дефиците арбузов, однако подобный способ приготовления позволял разнообразить стол, дополнял его новыми вкусами и создавал вполне экономичное блюдо. Сегодня, при разнообразии продуктов, мало кому приходит в голову мысль приготовить варенье из арбузных корок, и рецепт постепенно забывается.

В XIX в., да и в первой половине XX в., в большей степени заботились о сохранении продукции впрок, и с этой целью пытались сохранить продукт целиком: моченые (в маринаде) арбузы, моченый виноград, яблоки, айва и некоторые другие фрукты и ягоды. Из этих фруктов приготавливали полуфабрикаты, требовавшие в последующем дополнительной переработки: сухофрукты, пастилы и прочее.

Часть сухофруктов доставлялась в Астрахань из Средней Азии или Северного Кавказа, прежде всего, курага, урюк и др. Кроме этих фруктов, привозили и маринованную продукцию: каперсы, черемшу и т.д.

Необходимо отметить поликультурный характер астраханского алиментарного ландшафта. В середине XX в. в нем доминировали три основных этнических слоя: русский, татарский и калмыцкий<sup>2</sup>. При этом все три кухни оказывали влияние друг на друга, образуя некое единое культурное пространство, но и каждая существовала отдельно.

Тюркское (татарское) влияние на астраханскую кухню проявилось в частности в названии такого общероссийского блюда, как беляши, которые астраханцы

---

<sup>1</sup> Информант В. (жен. пол, 1935 г. р.).

<sup>2</sup> Хотя казахи являются второй по численности этнической группой в регионе, в 1920–1950-х гг. их кулинарные традиции не оказывали существенного влияния на астраханскую кухню, оно стало заметным примерно с 1970-х гг.

называют кайнары. Проявилось интересное заимствование через переосмысление терминов, так как слово «кайнар» на татарском означает «горячий», а сами татары называют его «пэрэмэч», то есть астраханцами был заимствован эпитет, а не само название блюда<sup>1</sup>. Татарская кухня также обогатила астраханскую различными сладостями, сдобой – пахлавой, чак-чаком, баурсаками, щербетом и т.д. Однако баурсаки были характерны и для калмыцкой кухни, но ее основным блюдом, которое стало своеобразной визитной карточкой народа, стал калмыцкий чай – зеленый плиточный чай с молоком. Многие астраханские семьи считали его неотъемлемой частью ежедневной трапезы. Как правило, его пили «по-калмыцки» с добавлением специй, соли, нутряного жира или в облегченном варианте – молоко и зеленый чай.

В результате в регионе сформировалось три типа чаепития: русский, калмыцкий и казахский. Само название «русский чай» сложилось как антитеза калмыцкому чаю. Это чай предполагал заварку из черного чая в противовес зеленому чаю, который брали для калмыцкого варианта. Русский чай могли пить как с молоком, так и без него. Его употребляли, как правило, с сахаром, причем из блюдца, вприкуску. Вызвано это было тем, что пили его из самовара, который ставили на середину стола, да еще с углями. Такой чай наливали очень горячим, в блюдце он немного остывал, давая возможность пить мелкими глотками.

Казахский чай или чай по-казахски представлял собой промежуточный вариант заварки чая, то есть заваривался из черного индийского чая с молоком.

Тюркские народы и калмыки обогатили астраханскую кухню и традицией кисломолочных блюд: кумыс, айран, каймак, шубат, курт, катык и другие. В рамках данного исследования нет возможности детально описать эти традиции, представим лишь общую картину алиментарного ландшафта в Астраханском крае в XX в. Взаимовлияние народных кухонь и исконно русские кулинарные традиции в крае – это явление, находящееся в постоянном движении, трансформации в силу множества причин. Многое зависит и от района, подлежащего описанию, так как

---

<sup>1</sup> Астраханское «кайнар» в некоторой степени соответствует общероссийскому беляшу, хотя и само слово «беляш» восходит к татарскому «бэлэш» – пирог, иногда употребляется и термин «вак бэлэш», то есть «маленький пирог».

нередко в каждом астраханском селе существовали свои особенности, варианты общероссийских блюд, некоторые из них сохраняются и сегодня. К сожалению, эти процессы ранее практически не изучались и не записывались. Мы же находимся в начале составления компендиума астраханских алиментарных традиций.

Неслучайно мы подробно остановились на указанном периоде, так как он был ключевым в истории развития алиментарной системы советского человека в целом и каждого астраханца в частности.

В этот период происходило становление системы общепита – базовой основы идеологии советского строя, так как она предполагала уравнительство и унификацию. Как и Макдональдс, явившийся реакцией на процесс индустриализации и приток мигрантов из других стран, новая советская система питания стала рефлексией на схожие процессы<sup>1</sup>. Новые рабочие, приехавшие в города, остро нуждались в быстрой и качественной еде. Особенно это касалось тех случаев, когда у рабочего было мало времени, и ему нужно было быстро перекусить. Учитывая то, что в 1930-х гг. ситуация с продовольствием была не самой лучшей, организация таких столовых – недорогих, готовящих сытную и «полезную» пищу, стала первостепенным делом для государства.

Нередко работа Макдональдса подвергается в России резкой критике, однако критикующие, как правило, не понимают, что многие явления, так ярко характеризующие эту сеть, начали складываться в нашей стране еще раньше, до того, как братья Макдональдс открыли свой первый ресторан. Здесь были моменты и стандартизации, и унификации, и сведение ассортимента продукции до минимума, и элементы самообслуживания и др.

Московский культуролог, изучавший формирование системы общественного питания в 1930-е гг., И.В. Глущенко полагает, что основная заслуга в создании этой системы принадлежит А. Микояну: «Как повлиял Микоян на развитие советской кулинарии? Ведь советское питание, как общественное, так и домашнее, во

---

<sup>1</sup> «Советская кухня – впервые в истории кулинарии – складывалась не как сословная или национальная, но была тесно связана с определенными экономическими и производственными нормами, с практикой жизни усредненного большинства горожан в индустриальном обществе». См.: Глущенко И.В. Роль государственной власти в формировании культуры питания в СССР 1920–1930-х гг.: автореф. дис. ... канд. культурологии. М., 2014. С. 17.

многим обязано именно ему. Более того, советское питание никуда не ушло – несмотря на новые времена и веяния, новые привычки, продукты и возможности, основа, заложенная тогда, в 30-е годы, присутствует в нашей жизни и теперь»<sup>1</sup>.

Р. Медведев, описывая политические портреты соратников Сталина, столь же категоричен в оценке А. Микояна: «Инициативе и умелому руководству Микояна наша страна обязана сравнительно быстрым развитием в годы второй пятилетки многих отраслей пищевой промышленности (консервы, производство сахара, конфет, шоколада, печенья, колбас и сосисок, табака, жиров, хлебопечения и т. д.)»<sup>2</sup>.

И действительно, в 1930-е гг. советское государство создало уникальную систему, отвечавшую не только нуждам времени, но и идеологическим основам социалистического строя, ориентированного на коллективное потребление. Реализации этой цели во многом способствовало создание пищевой промышленности, выпускавшей в массовом количестве новые образцы продукции. В результате усилий по улучшению питания появляется новая колбасная продукция, получившая название «микояновская колбаса», в массовое потребление (с помощью общепита) входят котлеты, пельмени, сосиски, вкусное мороженое и др. Следует упомянуть и тот факт, что Микоян, позаимствовав многое из американской системы питания, привнес новое и в культуру напитков в СССР, как безалкогольных, так и некоторых сортов региональных вин, например, лыхны.

Действия властей создавали некую иллюзию изобилия, обещанного большевиками. В этом плане показательно открытие после ремонта 4 октября 1934 г. магазина «Гастроном» № 1 в Москве. Газета «Вечерняя Москва» так описывала этот «гастрономический рай»: «В новом магазине будет продаваться больше 1 200 пищевых товаров. В главном зале, оформленном архитекторами, расположены гастрономический, фруктовый, кондитерский, табачный и винный отделы. В гастрономическом отделе – 38 видов колбасы, из них 20 новых сортов, нигде до сих пор не продававшихся. В этом же отделе будут продаваться три сорта сыра, выпущенных по специальному заказу магазина – **камамбер, бри и лимбургский**. В

---

<sup>1</sup> Глуценко И.В. Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2015. С. 9.

<sup>2</sup> Медведев Р.А. Окружение Сталина. М., 2010. С. 237.

кондитерском отделе 200 сортов конфет и печений. В соседнем зале булочный и бакалейный отделы. В булочном отделе до 50 сортов хлебных изделий.

В третьем зале расположены мясной, овощной и рыбный отделы. Мясо хранится в стеклянных холодильных шкафах. В рыбном отделе бассейны с **живыми зеркальными** карпами, лещами, щуками, карасями. По выбору покупателей рыба вылавливается из бассейнов с помощью сачков.

Последний отдел – кулинарный, здесь продаются жареная птица, салаты и разная закуска»<sup>1</sup>.

Такое описание пробуждало самые радужные ощущения у трудящегося и вселяло надежды на лучшее будущее. Оно создавало, хоть иллюзорное, но ощущение, что вот еще чуть-чуть и сложности закончатся.

К концу 1930-х гг. эти усилия по модернизации питания в СССР возымели положительные действия. Построение индустриальной системы питания сформировало и новый алиментарный ландшафт. В повседневный обиход начинают входить различные консервы, особенно фруктовые<sup>2</sup>. Итальянский историк Ж.П. Пиретто даже полагает, что микояновская котлета с булочкой, вошедшая в обиход в 1937 г., предвосхитила (*ante litteram*) всемирно известный Биг Мак<sup>3</sup>, положив основу новому подходу к производству продуктов и общественному питанию.

Говоря о новых веяниях в алиментарной культуре СССР, следует упомянуть и выпущенную в 1939 г. «Книгу о вкусной и здоровой пище»<sup>4</sup>, которая явилась своеобразным программным документом пищевой промышленности, да и всего Советского государства: «Проблема питания стоит у нас как проблема еще большего улучшения пищи советского человека. Работники советской пищевой промышленности, в союзе с физиологами и врачами, идут по пути такой перестройки питания, которая обеспечила бы создание самого здорового, самого сильного в мире поколения людей»<sup>5</sup>. Эта книга как бы подводила итог созданному в 1930-е

<sup>1</sup> Пищевой универмаг открыт. 1200 видов продуктов // Вечерняя Москва. 4.10.1934. № 229 (3258). С. 2.

<sup>2</sup> Павлов М.Ю. Вклад А.И. Микояна в становление и развитие советской пищевой промышленности // Концепт. 2015. Спецвыпуск № 26. // URL: <http://e-koncept.ru/2015/75354.htm>.

<sup>3</sup> Piretto G.P. Tasty and Healthy: Soviet Happiness in one Book // Petrified Utopia: Happiness Soviet Style / ed. M. Balina, E. Dobrenko. London, N. Y., 2011. P. 80.

<sup>4</sup> Абатуров А.В., Александров П.В., Ананьев А.А. и др. Книга о вкусной и здоровой пище. М.-Л., 1939.

<sup>5</sup> Там же. С. 6.

гг. новому алиментарному ландшафту, настраивая хозяйку на использование новых продуктов, произведенных советской пищевой промышленностью. Как замечает американская исследовательница советской повседневности К. Келли, с помощью этой книги «конструировалась единая картина советской кулинарии, без учета региональной вариативности. Подавляющее большинство названий были описательными: “Салат из крабов”, “Хрен с уксусом”. Местами встречались более живописные названия – “Салат «Весна»”, “Салат «Здоровье»”. Но “локальные” блюда – таковых было весьма немного – почти все не были русскими: харчо, бозбаш, украинский борщ, “солянка по-грузински”»<sup>1</sup>.

Но как бы ни было велико положительное значение этих реформ, не следует забывать и о другой стороне этого процесса – максимальная унификация и стандартизация практически убили региональные кухни, вытеснив региональные гастрономические практики на периферию или сведя их до уровня праздничной кухни, хотя и в этих областях происходили серьезные изменения. Особенно сильно эта унификация обозначила себя в послевоенные и 1950-е годы<sup>2</sup>.

К. Келли настаивает на отсутствии региональной кухни: «“социализм на одном столе” был характерным для советской кухни вообще. Пожалуй, единственным географическим определением с сугубо положительным резонансом в ней являлось “столичное”. В общем, было бы тщетно искать какие-нибудь “местные” черты в советской кухне, какой ее официально представляли. Как в идеальных советских домах, так и в столовых и ресторанах меню были стандартными»<sup>3</sup>.

Российские исследователи советской гастрономической культуры И.В. Сохань и Д.В. Гончаров видят в этом признак тоталитарной культуры: «Оформляя и нормируя практики, связанные с удовлетворением первичной и неотчуждаемой потребности человека в пище, гастрономическая культура оказывается той сферой, где наиболее эффективно (по сравнению со всеми остальными лакунами по-

<sup>1</sup> Келли К. Ленинградская кухня / la cuisine leningradaise – противоречие в терминах? // Антропологический форум. 2011. № 15. С. 245.

<sup>2</sup> В анализе алиментарного ландшафта мы опускаем военные годы, так как они мало отличались от периодов голода 1920–1930-х гг., может быть, за единственным исключением – основная нагрузка легла на женские плечи. Военный период также характеризовался стратегиями выживания и максимально возможного потребления. Эта тенденция сохранялась и некоторое время после войны.

<sup>3</sup> Келли К. Ленинградская кухня / la cuisine leningradaise – противоречие в терминах? // Антропологический форум. 2011. № 15. С. 246.

вседневно) реализуются дисциплинарные механизмы власти. Они могут проявляться по-разному – от статусной репрезентации в декларируемых гастрономических предпочтениях и способах их реализации до откровенного насилия посредством голода, когда подчеркивается прямая, на витальном уровне, зависимость как индивида, так и общества от кормящей власти»<sup>1</sup>. Если не брать во внимание утверждения по поводу насилия посредством голода, то с указанными авторами сложно не согласиться. Советское государство действительно сделало многое по унификации культурного ландшафта, и гастрономические практики не были исключением.

Но, соглашаясь с К. Келли по поводу отсутствия региональной кухни, все же отметим, что в 1950-е и даже в 1960-е гг. еще можно было выявить многие специфичные аспекты регионального алиментарного ландшафта. Возможно, утверждение К. Келли и верно относительно ленинградской кухни, но в провинциальных ландшафтах наблюдалось множество отличий. Некоторые респонденты рассказывали, что даже в пределах Астрахани некоторым астраханцам удавалось разводить скотину и домашнюю птицу в общих дворах. В конце 40-х – начале 50-х гг. некоторые даже пытались держать крупный рогатый скот.

Вот один из записанных рассказов: «Наша семья жила в частном доме, рядом еще располагались дома близких родственников. Они держали корову на три семьи. Делали сливки, нас, маленьких детей, поили домашним молоком. Не знаю, почему, но потом от коровы вынуждены были отказаться. Но теперь каждый год появлялись свиньи. Весной на базаре покупали поросенка, откармливали его, а осенью забивали. Мясо солили, а потом запекали в печке большие куски окорока в тесте. Все дети очень любили лакомиться не сколько мясом, сколько кусками соленого хлеба. Точнее запеченного теста. Иногда эти куски коптили, и вкус соленого копченого теста очень долго стоял в доме. Не знаю, почему, но потом вынуждены были отказаться и от свиней, и тогда стали держать уток и гусей, которых тоже забивали по осени. Не помню, но или в конце 50-х, или в начале 60-х все прекратилось, и скотину или домашнюю птицу держать перестали»<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Сохань И.В., Гончаров Д.В. Социокультурная инженерия тоталитаризма: советский гастрономический проект // Политика. 2013. № 2 (69). С. 145.

<sup>2</sup> Интервью от сентября 2019 г. Респондент П., муж. пол, 1950 г.р., астраханец в четвертом поколении.

Другой респондент рассказывал, что обычно еда была однообразной, чаще всего в доме готовили мясные щи, очень наваристые. Иногда варили рассольник или харчо. Зимой нередко отваривали с картошкой соленую красную рыбу или большие куски соленого сазана, которые засаливали в бочках<sup>1</sup>.

Хлеб иногда пекли дома в печи, иногда покупали в магазине, часто пекли не хлеб, а вкусные лепешки.

В магазинах покупали в основном мясо, хлеб, колбасу и сыр. Мало кому приходило в голову покупать пельмени, как правило, их делали хозяйки дома, особенно в зимнее время. Для этого периода (1950–1960-е гг.) была характерна сезонность гастрономических практик, что было связано с невозможностью длительного хранения продуктов, поэтому рецептура приготовления серьезным образом менялась. Летом щи могли готовить из свежей капусты, а зимой – из квашеной. Употребление засоленной рыбы в зимний период также возрастало. Оставшуюся от зимнего периода воблу, которую из-за жесткости нельзя уже было есть, употребляли в отваренном виде с картошкой. Нередко летом эту рыбу (вяленую воблу, красноперку или тарашку) употребляли в виде окрошки. Квас тоже делали дома. Считалось, что магазинный квас (сладкий) на такую окрошку не идет.

Как упоминалось, солили не только рыбу и мясо, но и фрукты: яблоки, айву, виноград. Виноград иногда хранили в ящиках, пересыпая плоды опилками. Эти ящики держали в холодных помещениях, виноград доставали из опилок немного подвяленный, но не гнилой и без плесени<sup>2</sup>.

Говоря об алиментарном ландшафте Астрахани, нельзя не упомянуть и астраханские рынки, основными из которых были Большие Исады, Селенские Исады и Татар-базар. Эти рынки сформировались задолго до XIX в. и играли особую роль в экономическом и культурном пространстве края и города. Их роль выходила далеко за пространство края, так как для торговли на них (особенно на Больших Исадах) съезжались продавцы из других регионов: Поволжья (особенно из Горького) и Северного Кавказа, Средней Азии и т.д.

---

<sup>1</sup> Интервью от декабря 2019 г. Респондент О., жен. пол, 1956 г.р.

<sup>2</sup> Информант П.

Серьезные изменения в алиментарном ландшафте Астраханского края начали происходить во второй половине 1960-х гг., что было связано с рядом факторов. С одной стороны, вторая половина 1960-х гг. означала дальнейшее продвижение советской кухни по пути социалистической унификации<sup>1</sup>, с другой стороны, стали более доступными бытовые холодильники, что позволило запасать продукты впрок, заготавливать полуфабрикаты, дольше хранить салаты и т.д.

Все это также имело двойной эффект и привело к еще большей деформации региональной кухни, которая все больше становилась неотделимой от общенациональной. Кроме того, в этот период наблюдается ухудшение качества продуктов, продаваемых в магазинах. Как рассказывает респондент П., «мы уже тогда знали, что то, что готовят для астраханцев и что готовят для москвичей, разного качества. Моя тетка работала на астраханском мясокомбинате, и мы иногда могли пробовать продукцию, которая предназначалась для Москвы. Колбасы или копченое мясо было очень вкусное. Такого в городских магазинах было невозможно купить».

Дефицит товаров нередко покрывался различными связями, бартерными сделками, обменом услуг: «Мы покупали сметану у дальнего родственника, который работал на гормолзаводе. Не знаем, покупал он ее там или тайно выносил, но сметана была очень вкусная, густая, практически ее можно было намазывать на хлеб, как масло. Сложно сказать, для кого они готовили такую сметану»<sup>2</sup>.

Естественно, что покупали такую продукцию впрок, ведь не каждый раз удавалось достать эти дефицитные товары. И холодильник позволял её сохранять. Этот же информант рассказывал, что «другая родственница доставала для нашей семьи сливочное масло. Но так как не всегда его было нужно в таком количестве, поэтому его топили впрок, получая топленое масло, которое потом пускали в готовку. Нередко перед Новым годом, Рождеством или Пасхой все запасы масла уходили в готовку»<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Многие информанты отмечали, что произошла смена пищевой парадигмы. Люди перестали держать домашний скот или домашнюю птицу в конце 1960-х гг., то есть теперь мясо покупали в магазине или на базаре.

<sup>2</sup> Информант З. (жен. пол, 1958 г.р., интервью от 3 октября 2019 г.).

<sup>3</sup> Там же.

Специфика регионального алиментарного пространства все больше утрачивала своеобразие, растворяясь в общенациональном. Правда, в 1970-х гг. все еще шло сопротивление регионального компонента общенациональной унификации. Во многих домах наступление осени знаменовало начало периода активной подготовки к зиме: соленье капусты, овощей, которую затем сменила консервация овощей в стеклянных банках, приготовление домашних консервов из разного рода овощей (томатов, перцев, баклажан). Баклажанная икра (по-домашнему) оказывалась альтернативой магазинной икре. Даже региональное название баклажан «демьянки» связывало этот овощ и региональную культуру больше с югом, чем с остальной Россией<sup>1</sup>. Особое место в процессе заготовки продуктов занимало приготовление фруктовых варений, которое продолжалось практически все лето: клубника, вишня, малина, абрикос, персик, ежевика и другие фрукты и ягоды. Из яблок варили и повидло, хотя в прошлом из них делали и пастилу. Густое повидло для сладких пирогов делали из абрикоса.

Конец 1960-х – начало 1970-х гг. ознаменовался в Астраханском крае еще одним серьезным сдвигом в алиментарном ландшафте. Превращение Астрахани во всесоюзный огород постепенно стало уничтожать и другие сельскохозяйственные направления. До этого периода Астрахань слыла яблочным городом. Усилиями губернатора Бекетова губерния превратилась в цветущий сад. Яблочные и другие сады росли в различных районах области и даже тянулись на многие километры от границ Астрахани (от кладбища на С. Перовской) до с. Началово (бывшая усадьба Бекетова). Как рассказывали информанты, «до середины 60-х гг. летом в Астрахани на улицах валялось очень много яблочных огрызков. Люди кусали яблоко, оно им не нравилось, и его выбрасывали. По улицам ходили какие-то женщины и собирали эти обкусанные яблоки, наверное, ими кормили свиней. Но потом это вдруг неожиданно прекратилось. И в какой-то момент уже на улицах невозможно было увидеть эту картину»<sup>2</sup>. Это изменение было связано с тем, что в 1960-х гг. начался процесс выделения дачных участков. Под дачи начали отдавать

---

<sup>1</sup> Название демьянки (а также синенькие) распространено также на Кубани, в Ставропольском крае и Баку.

<sup>2</sup> Информант И., жен. пол., 1955 г. р. Ту же информацию подтверждает информант В., муж. пол., 1957 г. р.

территории бывших началовских садов, так как надобность в отчетах о производстве яблок отпала. Область отчитывалась по производству томатов, а на выращивание яблок уже мало кто из партийных или административных лидеров обращал внимание<sup>1</sup>. В результате были утрачены несколько исконно астраханских сортов, которые в XIX в. получили всемирную известность (речь идет, прежде всего, о таких сортах, как «астраханское белое» и «астраханское красное»)<sup>2</sup>.

Начавшиеся в 1970-е гг. перебои с продуктами в магазинах еще сильнее подорвали основу регионального алиментарного ландшафта. Одновременно они ввели в праздничный стол такие новые гастрономические изыски, как особые салаты<sup>3</sup>. Этими нововведениями стали салаты «Оливье», «Мимоза» и «Сельдь под шубой», но во многом они входят в моду в 1980–1990-е гг. Переход от «традиционных» винегретов<sup>4</sup> к экзотическим салатам знаменовал новый этап в развитии гастрономических практик. Согласно исследованиям петербургского историка А. Кушковой, символически салат «Оливье» располагался выше винегрета и относился к праздничной еде в противовес винегрету, который воспринимался как обыденное блюдо<sup>5</sup>. Постепенно возрастала роль и других салатов, но об этом поговорим в следующей главе, так как во многом переход к салату «Оливье» и другим подобным блюдам ознаменовал новый этап в развитии алиментарного пространства Астраханской области.

Таким образом, подводя итог сказанному, можно отметить, что алиментарные практики в Астраханском крае прошли длительный путь становления – от традиционной культуры до новых социокультурных практик.

<sup>1</sup> Уничтожение астраханских садов и виноградников в угоду разведению томатов началось еще в конце XIX в. См.: Васильев А.И. Культура томатов в Астраханской губернии. Астрахань, 1906.

<sup>2</sup> Якушенков С.Н. Развитие виноградарства и садоводства в Астрахани // Организационно-экономические и инновационно-технологические особенности сельского хозяйства Астраханской области в современных условиях: сборник докладов научного семинара. Астрахань, 2017. С. 20–26. Небольшой опрос, проведенный среди студентов и преподавателей АГУ, показал, что практически никто не слышал про эти сорта.

<sup>3</sup> До этого периода основными салатами были летом помидорно-огуречный салат с подсолнечным маслом, а зимой – винегреты (с квашеной капустой и картошкой, грибами и картошкой, капустой, свеклой и картошкой и т.д.).

<sup>4</sup> Слово «традиционный» намеренно закавычено, так как в нем уже скрыт своеобразный оксюморон, так как обозначение «винегрет» предполагает, что блюдо готовится с уксусом (анг. *vinegar*; фр. *vinaigre*; исп. *vinagre*), в то время как русский винегрет предполагал использование подсолнечного масла.

<sup>5</sup> Кушкова А. В центре стола: зенит и закат салата «Оливье» // Новое литературное обозрение. 2005. № 76 // URL: <https://magazines.gorky.media/nlo/2005/6/v-czentre-stola-zenit-i-zakat-salata-olive.html>.

В первоначальный период становления алиментарного ландшафта в крае основное влияние на него оказывали ряд объективных и субъективных факторов. К объективным относятся природно-климатические характеристики региона – богатство разнообразных природных ресурсов региона из-за наличия разных экологических зон (пустыня, полупустыня, дельта и т.д.). Субъективными факторами, оказывающими серьезное влияние, стали поликультурность и полиэтничность региона. По сути, население региона, представленное рыбаками, земледельцами и скотоводами, имело возможность получать дополнительные ресурсы в результате или обмена, или временного перехода к новой хозяйственной деятельности. Кроме того, происходил активный культурный обмен между различными этническими группами: русскими, татарами, ногайцами, калмыками, персами и другими. На элитную кухню оказывали также влияние и традиции французской кухни, особенно это можно отметить в отношении XIX в.

Новый этап формирования алиментарного ландшафта в Астраханском крае наступил после Октябрьской революции, во многом это было связано с развитием социально-политической системы Советского Союза. На отношение к еде у астраханцев, как и у других граждан СССР, огромное влияние оказали неоднократно повторяющиеся периоды голода, что во многом трансформировало отношение к еде, делая его менее требовательным. Важным стало количество, а не качество еды. Советское правительство предпринимало попытки по унификации гастрономических практик, во многом этому способствовала проводимая модернизация страны, ее индустриализация, а также социальная политика, нацеленная на создание новой социалистической культуры.

Вместе с тем многие региональные практики сохранялись, лишь слегка трансформируясь под влиянием общенациональных тенденций. Во многом значительную роль играла заготовка продуктов на длительный срок путем вяления, соления, маринования. Многие старались поддерживать свои семьи натуральным хозяйством, практикуемым даже в черте города.

Определенный дефицит продуктов преодолевался с помощью горизонтальных связей, обмена продуктов между родственниками, выстраивания неродственных связей для получения дефицита и т.д.

Переориентация региона на новые виды сельхозпродукции внесла серьезные коррективы в алиментарный ландшафт Астраханского края, но практически уничтожила уже традиционные направления, особенно те, что могли бы выступать в качестве регионального бренда.

### ГЛАВА 3

## РЕГИОНАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ АЛИМЕНТАРНОГО ПРОСТРАНСТВА АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ

Последние два десятилетия XX в. ознаменовались серьезными изменениями в жизни СССР в целом и Астраханской области в частности. Сложившаяся в стране система питания начала давать сбои. Старая система хозяйствования оказалась малоэффективной и привела к серьезным кризисным явлениям во многих областях СССР. Не избежала этого и Астраханская область. Частично это касалось продуктов, производимых за ее пределами и доставляемых затем в регион. В некоторой степени это было связано и со снижением качества производимой продукции с целью удешевления ее производства. Естественно, это не могло не сказаться на снижении уровня и качества потребления.

Однако в целом, если верить свидетельству старожилов, Астрахань справлялась с данной проблемой. В области все еще работали крупные пищевые предприятия: Астраханский мясокомбинат, Астраханский гормолзавод, несколько консервных заводов, перерабатывающих сельхозпродукцию с полей (томаты, баклажаны, кабачки, огурцы, сладкие перцы и другие), Астраханский рыбокомбинат и т.д. В области функционировали столовые и кафе, а в продовольственных магазинах была в наличии определенная пищевая продукция. И все же понятие «дефицит» становилось все шире. Системный кризис в экономике и неумелое управление привели к тому, что работу предприятия оценивали не по эффективности производства, а по валу продукции. Основным критерием оценки результатов работы оказались абстрактные цифры, а не качество жизни населения. В результате во многих отраслях экономика стала затратной: «Прибыль, получаемая за счет роста цен, которого предприятия, будучи олигопольными или монопольными производителями, добивались, несмотря на противодействие Государственного комитета цен, позволяла им перестать заботиться о бережливости. Экономика стала затратной. Об этом много и с возмущением писали экономисты, но никаких реаль-

ных изменений в оценке деятельности предприятий не произошло, хотя обоснованные предложения были. Предприятия оказались недостаточно заинтересованными в том, что было полезно обществу, а иногда их интерес был направлен противонаправлен этим интересам»<sup>1</sup>. Отраслевое деление экономики также приводило к деформации естественной цепочки «производство – потребление». Производители мало заботились о сбыте продукции, так как это тоже регламентировалось в рамках плановой системы социализма: «Предприятия, производящие продукцию, были оторваны от рынка. Они отвечали только за выполнение заказов, а продала торговля их продукцию или нет, производителя не интересовало. Отсюда частый дефицит действительно качественной продукции, пользующейся спросом, и затоваривание неходовыми товарами. ...Пренебрежительное отношение к материально-техническому обеспечению оптовой и розничной торговли: на производственные мощности для изготовления товаров денег не жалели, а на создание условий для их хранения, транспортировки, розничной продажи денег выделялось недостаточно. Дефицит и очереди за ним создавались зачастую не из-за нехватки товаров, а из-за плохой работы розничной торговли»<sup>2</sup>. И если по экономическим показателям все вроде бы было нормально, то в действительности обстояло очень плохо.

Многие пищевые предприятия, в силу сезонной специфики своей деятельности, не справлялись с хранением и переработкой сельхозпродукции. Сельхозпродукты на них поступали в некачественном виде, по их переработке требовались дополнительные усилия. Многим промышленным предприятиям, офисам и учебным заведениям приходилось время от времени отправлять своих работников на базы или консервные заводы для выполнения плана. Эта практика была прекрасно показана в фильме Э. Рязанова «Гараж» (1979), в котором фигурировал эпизод о профессоре, докторе наук Смирновском. Почтенный ученый, сортируя картошку на овощной базе, вкладывал в пакеты с клубнями и свои визитки. На базу, как поясняет Смирновский, отправили всю его лабораторию, и он вынужден

---

<sup>1</sup> Пичурин И.И. Причины кризиса социалистической экономики СССР в 1989–1991 годах // Экономика региона. 2012. № 1. С. 153.

<sup>2</sup> Там же. С. 154.

был пойти туда со своими сотрудниками, среди которых были и другие доктора и кандидаты наук.

Консервные заводы Астраханской области, по свидетельству старожилов, также запрашивали большое количество рабочих рук, которые поступали из различных НИИ и предприятий области. В некоторые колхозы и совхозы приезжали на сезонные работы студенты даже из других областей.

Это говорило о полнейшей деформации сложившейся системы управления, непроизводительном использовании высококвалифицированного труда, игнорировании законов спроса и потребления населения, непродуктивных затратах и др.

Намеченные генеральным секретарем КПСС М.С. Горбачевым реформы не дали существенных результатов, что привело к коллапсу, кризису в экономике, развалу СССР и итоге к смене государственной системы<sup>1</sup>.

К сожалению, анализ складывания алиментарного ландшафта в крае мы вынуждены начинать не с описания гастрономических или кулинарных процессов, а с общеэкономической и политической ситуации, так как именно она определила дальнейшее развитие этой важной области человеческого существования. Именно политическая и хозяйственная сторона бытия жителей нашей страны заставляла их приспосабливаться к новым условиям. Никто не мог остаться в стороне от этих процессов. Всем приходилось искать новые стратегии выживания, которые требовали особой модели поведения: инициативы, риска, компетенции, наличия определенных навыков и умений и т.д.

В результате анализ всего происходившего в постсоветскую эпоху требует от исследователя особой внимательности и умения наблюдать и анализировать. Официальные документы не всегда могут дать полную картину происходившего, так как за абстрактными цифрами не всегда можно увидеть конкретного человека, особенно его частную жизнь, предпочтения, стратегии выживания и т.д. Усредненные цифры показывают лишь общее состояние экономики, но неравенство в потреблении не позволяет полагаться на них в полной мере. Слишком велико бы-

---

<sup>1</sup> Сидоров А.В. От кризиса к распаду: СССР в 1990–1991 гг. // Вестник Московского университета. Серия 21. Управление (государство и общество). 2016. № 1. С. 64–99.

ло различие в системе потребления в 1990-е и даже в начале 2000-х гг. Поэтому мы вынуждены, анализируя алиментарный ландшафт этого периода, прибегать к ряду важнейших факторов: воспоминания очевидцев, визуальная фиксация (видео- и фотосъемка, урбанистический топос, позволяющий воссоздать полную картину построения нового ландшафта) и ряд иных объективных и субъективных данных. При этом воспоминаниям очевидцев уделим максимальное внимание, потому что для вспоминающего субъекта «главную роль играет совсем не то, что он пережил, а процесс того, как возникает ткань его воспоминаний»<sup>1</sup>. Недаром В. Беньямин называл воспоминания «тканью времени». С его точки зрения, «пережитое событие само по себе является конечным, заключено по меньшей мере в сфере пережитого, а вспоминаемое событие по своей сути бесконечно, потому что является только ключом ко всему, что произошло до него, и ко всему, что происходило после»<sup>2</sup>. В результате изучения подобных воспоминаний различных свидетелей события бывают вплетены в общее повествование, в котором, при всей хаотичности воспоминаний, можно увидеть единый хорошо распознаваемый рисунок. Даже если устные свидетельства и грешат максимальным субъективизмом, то в целом «разнообразие устной истории заключается в том, что “неправильные” высказывания все равно психологически “правдивы”, и что эта правда может быть столь же важна, как и достоверные факты»<sup>3</sup>.

### **3.1 Специфика трансформаций региональной модели алиментарной региональной культуры в постсоветскую эпоху**

В новых политических и экономических условиях всем было понятно, что назрела острая необходимость реформирования, однако мало кто понимал, что и как необходимо делать. В основе этого процесса лежали или идеологические

---

<sup>1</sup> Беньямин В. Маски времени: эссе о культуре и литературе. СПб., 2004. С. 244.

<sup>2</sup> Там же. С. 245.

<sup>3</sup> Portelli A. The Death of Luigi Trastulli and Other Stories: Form and Meaning in Oral History. N.Y., 1990. P. 51.

предпочтения, или общие знания, почерпнутые инициаторами курса изменений в общетеоретических посылах, но никак не на практических навыках.

Попытка реформирования страны постоянно наталкивалась на множество трудностей в решении насущных проблем. Огромное мощное государство в достаточно короткий отрезок времени к 1991 г. превратилось в страну-банкрота: «В “закромах Родины” действительно не было ничего – ни денег, ни товарных запасов. < > Зимой же 1992 г. страна реально оказалась перед угрозой голода. Нам не только не давали новых кредитов, но и не выпускали наши корабли с хлебом из канадских портов, так как мы не расплачивались по старым долгам. Грозил не только голод, но и холод – шахтеры перестали добывать уголь, так как им не платили зарплату, а мазут все в больших объемах уходил за границу, его стоимость за рубежом была значительно выше, чем внутри страны»<sup>1</sup>. В этих условиях был неизбежен дефицит и рост цен на продукты питания. В 1991–1992 гг. «оптовые цены в промышленности выросли за год в 2,2 раза, а розничные цены на товары и услуги – в 1,9. При общем росте цен в магазинах государственной торговли в 2,3 раза за год цены на мясопродукты выросли в 2,7 раза, в том числе на колбасу вареную – в 3,1, рыбопродукты – в 2,7, хлебопродукты – в 2,5, сахар, масло животное, картофель – в 2,6 раза»<sup>2</sup>.

Но рост цен не мог сократить падения производства сельхозпродукции: «Объем валовой продукции сельского хозяйства сократился на 2,3 %. В государственные ресурсы зерна поступило 68 млн т, что на 18 млн т меньше государственного заказа. Закупка картофеля по сравнению с 1989 г. сократилась на 25 %, овощей – на 13 %. Закупка сахарной свеклы (в зачетном весе) упала с 91,9 млн т в 1989 г. до 73,9 млн т. Сократились посевы озимых культур, в больших или меньших масштабах произошло сокращение поголовья скота по всем его видам»<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Уринсон Я.М. Экономические реформы: взгляд из Министерства экономики // Мир России. Социология. Этнология. 2012. № 1. С. 29.

<sup>2</sup> Пичурин И.И. Причины кризиса социалистической экономики СССР в 1989–1991 годах // Экономика региона. 2012. № 1. С. 159–160.

<sup>3</sup> Абалкин Л.И. Неиспользованный шанс: полтора года в правительстве. М., 1991. С. 260.

Видный советский и российский экономист, академик СССР/РАН Л.И. Абалкин<sup>1</sup> характеризовал ситуацию в стране в 1991 г. следующим образом: «Что такое свободные цены, россиянам объяснять не надо. В течение трех-четырех месяцев прилавки опустели, а складские помещения и оптовые базы (в ожидании “свободы”) были переполнены запасами. Демонополизация производства и торговли даже не начиналась»<sup>2</sup>. В результате этого «цены выросли в 1992 г. в 26 раз, а в 1993 г. еще в 4 раза. Сбережения населения, являющиеся одним из важнейших источников внутренних инвестиций, были практически ликвидированы – от одного вложенного рубля осталось менее одной копейки»<sup>3</sup>.

В этих условиях деньги быстро и максимально обесценивались, а наибольшую ценность представляли реальные вещи, которые начали приобретать новое значение, выступая своеобразными эквивалентами денег. Рост цен привел к тому, что общей массы денег не стало хватать, на смену этому пришел бартер и различные эквиваленты денег или иностранная валюта – в основном доллары. На многих предприятиях зарплату либо задерживали, либо выдавали ее в виде продукции предприятия, которую работники были вынуждены обменивать на необходимые товары. В этих условиях продукты питания, кроме собственно пищевой, получили дополнительную ценность.

Это кардинальным образом поменяло всю стратегию выживания. Возросла роль вертикальных и горизонтальных связей. Возникшее ранее слово «достал», являвшееся эквивалентом слова «купил», все чаще входит в обиход. Значимость людей, имеющих доступ к различным продуктам питания, выросла в разы по сравнению с социалистическим периодом, что в значительной мере изменило привычную социальную структуру общества.

В первой главе отмечено, что алиментарный ландшафт состоит из четкой цепочки «производство – переработка – потребление»<sup>4</sup>. Как правило, на каждом

---

<sup>1</sup> Л.И. Абалкин в 1989–1991 гг. работал заместителем Председателя Совета Министров СССР (1989–1991), директором Института экономики РАН (1991–2005).

<sup>2</sup> Абалкин Л.И. Россия: поиск самоопределения: очерки. М., 2005. С. 215.

<sup>3</sup> Там же.

<sup>4</sup> Мы не берем во внимание духовную сферу, где эти элементы осмысливаются, кодируются и интерпретируются в рамках определенной культуры. Для простоты анализа опущен и такой важный аспект, как логистика, а перераспределение или движение продуктов питания в пространстве также является важной частью алиментарного

этапе этой цепочки в развитом обществе участвуют разные люди. Лишь в архаичном обществе субъект вовлечен во все фазы этой системы: он производит (а в присваивающем – добывает), перерабатывает, сам же потребляет, или переработкой занимается кто-то из членов семьи. Чем выше развитие этого общества, тем шире специализация участия его членов на каждом этапе этой цепочки. Субъекту не надо участвовать в производстве, а порой и переработке/приготовлении еды, его роль сведена к потреблению.

В новых условиях постсоветской эпохи ситуация кардинальным образом изменилась. Человек вновь должен был максимально заботиться о «хлебе насущном». Теперь он был вынужден не только приготовить и потребить продукты, но и, прежде всего, добыть их.

В таких обстоятельствах повысилась роль дачных участков, так как, по мнению многих жителей города, наличие дачи могло как-то способствовать улучшению снабжения семьи некоторыми продуктами. Возросла также и значимость родственников, проживающих в селе, так как они могли выживать за счет натурального хозяйства, да и поддерживать членов семьи, переехавших в город. Поездки некоторых горожан к сельским родственникам для помощи в уборке урожая стали привычным делом. Хотя и там ситуация обстояла не лучшим образом, так как и в сельской местности существовали схожие проблемы – отсутствие в колхозах и совхозах денежной массы для оплаты работы колхозников. В некоторых колхозах и совхозах также выдавали зарплату продукцией, а порой сопутствующими товарами, например, черноземом<sup>1</sup>. В несколько лучшем положении оказались сельские пенсионеры, которые могли работать на личном хозяйстве и получать пенсию. Взаимовыручка на селе среди близких и дальних родственников во многом облегчала возможность выживание в этот сложный период.

Относительно лучше обстояло дело с теми селами, где традиционно занимались рыболовством. Здесь и раньше существовали хорошо отлаженные традиции переработки и последующего длительного хранения рыбы, о чем упомина-

---

ландшафта. Нередко именно мелкие разносчики пищевых продуктов становились важными фигурами, символизирующими определенную эпоху, о чем было сказано в Разделе II.

<sup>1</sup> События относятся к середине 90-х гг., респондент А.В. (муж. пол, 1950 г.р.).

лось ранее. Способы соления рыбы, ее копчения и вяления еще раз принесли пользу астраханцам в это сложное время. Правда, рыбные запасы в области катастрофически сократились, однако их было достаточно для поддержания нормального существования жителей края, хотя и не в тех масштабах, как раньше. Особенно критически это сказалось на поголовье осетровых рыб, что в конечном итоге привело к запрету лова этих пород. Все попытки возродить поголовье этих рыб с помощью рыбохозяйств, занимающихся разведением молоди и последующим выпуском их в водоемы области, не могут решить эту задачу. Поэтому можно однозначно говорить о потере статуса региона как производителя «черной икры» и ценных пород осетровых<sup>1</sup>.

Повышенный спрос на эту продукцию породил и такое направление деятельности многих астраханцев, как браконьерство. И хотя риск подобных занятий был достаточно велик, однако и прибыль была неимоверно высока, что давало возможность занимающимся этим, по сути, криминальным делом быстро улучшить свое благосостояние и даже разбогатеть.

В дополнение к рыбодобыче возросла и роль логистики, то есть поставки рыбы к потребителю. Здесь также процветал легальный и нелегальный бизнес, так как спрос на астраханскую рыбную продукцию оставался весьма высок как внутри региона, так и далеко за его пределами. В конечном итоге все это превратилось в хорошо отлаженный бизнес, который процветал при определенном вовлечении в него различных институтов, в том числе и правоохранительных органов.

Исчезновение из рациона астраханцев такого деликатеса, как черная икра, привело к тому, что увеличился спрос и на другие виды икры, в частности, сазанью и щуку, что подняло и стоимость этой продукции. Особенно это касается щуцкой икры, которая подлежит особой переработке и длительному хранению, что невозможно в случае с сазаньей<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Ходоревская Р.П., Некрасова С.О. Современное состояние и перспективы воспроизводства водных биологических ресурсов для промышленной аквакультуры в Астраханской области // Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство. 2019. № 3. С. 108–109; Рубан Г.И., Ходоревская Р.П., Кошелев В.Н. О состоянии осетровых в России // Астраханский вестник экологического образования. 2015. № 1. С. 43–44.

<sup>2</sup> Как и ранее, традиционно и щуку, и сазанью икру астраханцы употребляют в слабо подсоленном виде, с подсолнечным маслом и луком (зеленым или репчатым).

Возможность самостоятельно запастись рыбой и ранее привлекала многих астраханцев, но в описываемый период это стремление значительно выросло. Особенно это было заметно в период хода на нерест некоторых промысловых рыб, прежде всего, воблы (*rutilus caspicus*), которая сезонно проходит рядом с городом. В это время многие астраханцы, как и прежде, выходят на берега рек, чтобы успеть наловить воблу, которую жарят, солят, вялят, из нее варят уху. Вяленая вобла может сохраняться достаточно долго, а также может быть подвержена дальнейшей обработке в виде варки. Вываренная вяленая вобла была одним из основных блюд астраханцев в сложные периоды дефицита продуктов. В отдельные моменты городские ароматы повсеместно наполнялись запахом вареной сухой воблы, тарашки (*rutilus heckelii*) или красноперки (*scardinius erythrophthalmus*), которую затем ели вместе с картошкой. И сейчас отварная вяленая рыба является любимым блюдом многих астраханцев разных возрастов<sup>1</sup>.

Таким образом, ход воблы на нерест в конце апреля – начале мая превращается в важное событие для астраханцев обоего пола, всех возрастов. Недаром в 1997 г. по инициативе астраханского журналиста И. Белякова, работавшего пресс-секретарем А. Гужвина, в области начинают проводить «Фестиваль воблы»<sup>2</sup>. Со временем это региональное событие стало частью информационного поля России. В 2019 г. «по оценке экспертов национального календаря событий EventsInRussia.com он вошел в топ лучших событийных проектов России и удостоен звания «Национальное событие года»<sup>3</sup>. Для отдельных астраханцев этот фестиваль стал частью биографии. Так, например, Д. Козлов еще ребенком начал принимать участие в этом мероприятии, а в 2019 г. получил главный приз за улов<sup>4</sup>.

Некая связь с рыбой и рыбной ловлей ощущается в регионе во всем: в названиях магазинов, разговорах местного населения, особенно мужской полови-

<sup>1</sup> Правда, опрос студентов Астраханского госуниверситета дает приблизительное соотношение 50/50 тех, кому это блюдо нравится, и тех, кому нет. Основной возраст опрошиваемых составил 20–22 года. Опрошено более 100 человек.

<sup>2</sup> Следует отметить, что идея «Фестиваля воблы» была предложена двумя преподавателя Астраханского госуниверситета В. Пелипенко и С. Якушенковым еще в начале 90-х гг., во время разработки ими программы развития туристической отрасли в регионе. Но к их идее никто не прислушался (личное свидетельство).

<sup>3</sup> История фестиваля // Вобла. Астраханский рыбацкий фестиваль (Вебстраница) // URL: <https://festivalvobla.ru/history>.

<sup>4</sup> Там же.

ны, досуге и т.д. Но кульминацией этого комплекса представлений, деятельности и всего регионального топоса является официальный праздник «День рыбака», который регулярно отмечают во второе воскресенье июля. Это связано с тем, что весенний ход рыбы уже закончился, у рыбаков имеется небольшая передышка для рекреационных мероприятий. Рыбохозяйства и различные районы области, где активно развивается рыболовство, представляют в городе свою продукцию на различных площадках. Центральной частью этого праздника является «Фестиваль ухи», во время которого каждый из шести районов области соперничает в приготовлении фирменного блюда по своим рецептам<sup>1</sup>.

Но не все астраханцы стремятся принять участие в официальных празднованиях. Дух независимости и культурная память подталкивает их на берега водоемов для индивидуального празднования с приготовлением ухи. В этом стремлении выехать «на природу» как нельзя лучше проявляется культурная парадигма особенной модели поведения: основной добытчик рыбы – мужчина, он же на природе готовит уху. Маскулинный аспект этого действия проявляется еще и в том, что в котелок, где готовится уха, в конце процесса приготовления блюда выливают рюмку водки: «В уху водку льют, если не налить, то рыбный суп получается»<sup>2</sup>. Другим важным отличием астраханской ухи, как считают некоторые астраханцы, является тот факт, что в уху часто добавляют, помимо традиционных ингредиентов, помидоры: «Знаешь, чем астраханская уха отличается от всех прочих? Мы в нее всегда кладем помидоры», – так объясняет московскому гостю работник рыболовецкой тони, готовя уху по-астрахански<sup>3</sup>.

Как рассказывали астраханцы-старожилы, раньше нередко готовили и тройную уху – «по-царски». В этом варианте сначала варили чистяковую рыбу (тарашка, вобла, окуни, ерши), которую клали в холщевые мешочки. После разваривания частичка мешочек вынимали, а на его место опускали другую рыбу – обычно судака или бершика. После варки и эту рыбу вынимали, заменяя ее на осетрину, которую

---

<sup>1</sup> В Астрахани отпразднуют День рыбака (09.07.2019) // Арбуз Today. URL: <https://arbuztoday.ru/v-astraxani-otprazdnuyut-den-rybaka>.

<sup>2</sup> Респондент Ц. (муж. пол, 1940 г.р.), июль 2019.

<sup>3</sup> Зиновьев И. И друг степей седан // Коммерсантъ Деньги. 2014. № 42. С. 49.

варили уже в открытом виде. Однако вследствие дороговизны осетровой продукции и из-за запрета ловли осетровых этот вариант ухи вышел из употребления.

В целом проблема рыбных запасов остро осознается местным населением. Вопрос рыбы был и остается одним из самых актуальных «гастрополитических» проблем, что хорошо заметно по тем комментариям, которые астраханцы писали в 2019 г. на сайте «Арбуз Today». Среди них совсем нет положительных. Напротив, астраханцы упрекают администрацию области, вменяя ей в вину часто происходящую массовую гибель рыбы, неухоженность территории, дешёвые пиар-акции. Как правило, подобные акции проводят не для населения, а для пиара губернатора области<sup>1</sup>, считают астраханцы. Не можем с ними не согласиться. Эту мысль хорошо иллюстрирует пример описания истории «Фестиваля воблы», в котором ясно видны реверансы в сторону губернаторов (А. Гужвина, а затем и А. Жилкина)<sup>2</sup>.

На символическом уровне рыба является одним из основных продуктов астраханцев, при этом следует признать определенную динамичность и гибкость жителей в этой сфере. Это проявляется в виде внедрения в обиход новых способов лова, рецептов приготовления, технологий и т.д., что связано не с природной любознательностью астраханцев, а с их прагматичностью – стремлением разнообразить пищевые традиции, придав уже привычным продуктам новый вкус. Типичным примером может служить маринованная в уксусе рыба (судак или щука) по-корейски – хе (хве), ставшая популярной в 1980–1990-х гг., хотя «астраханский» вариант приготовления блюда существенно отличался от корейского.

К этому же процессу следует добавить и расширение используемого ассортимента местных рыб, которые раньше игнорировались населением, как, например, сопа<sup>3</sup> и сом<sup>1</sup>. В 1980-е гг. добавились и новые варианты приготовления селедки, хранения вяленой воблы и т.д.

<sup>1</sup> В Астрахани отпразднуют День рыбака. Там же.

<sup>2</sup> Это неудивительно, ведь инициатор проведения этого фестиваля работал пресс-секретарем первого губернатора области А. Гужвина. Будучи активным рыбаком, он мог успешно совмещать работу со своим хобби.

<sup>3</sup> Сабанеев Л.П. Рыбы России: в 2 т. М., 1993. Т. 2. С. 46. (Как сообщает Л. Сабанеев, в Астраханской губернии не употребляли сопу, но ловили и продавали ее в верховые губернии. В середине XIX в. «она шла исключительно на жиротопление. <...> Из 42 пудов сопы получался только пуд жира хорошего качества; операция эта за своею невыгодностью, а также вследствие увеличившегося спроса на дешевую рыбу теперь уже давно оставлена, и сопа в большом количестве вывозится из Астраханской губ. в сухом виде (карбовкой) и малосолом, а также мороженою – зимой. Карбовка продавалась (в 1880 г.) до 5 руб. за тысячу, а малосоль – от 7 до 8 р. Количество вывози-

Другими продуктами, которые традиционно воспринимались астраханцами как предназначенные для длительного хранения, были местные овощи. Часть из них приготавливали традиционным способом (как, например, соленье капусты), другие изготавливали почти промышленным консервированием. Многие дома в городах и селах Астраханской области превращались в миниконсервные комбинаты. Томаты и огурцы подлежали специальной обработке и дальнейшему консервированию в стеклянных банках (1- и 3-литровых). Порой количество заготавливаемой продукции поражало: немногочисленная семья из 4 человек могла приготовить от 30 до 50 штук 3-литровых банок томатов и 20–40 огурцов<sup>2</sup>.

К этому числу маринованных овощей следует добавить и другие консервы типа соусов, приготовленных на основе переработки перцев (острых и сладких), томатной пасты, пряностей и т.д. Во многом эта традиция получила широкое распространение в 1980–1990-х гг.

Для изготовления соусов шли и некоторые фрукты: сливы, алыча и т.д. Их приготавливали с добавлением острого перца, чеснока и пряностей. Нововведения типа грузинского ткемали стали также популярны в 1990-х гг. Подобные вкрапления в местную кухню были направлены на главное – как можно больше использовать богатства края и сохранить их для дальнейшего употребления. Все, что помогало разнообразить рацион и было ориентировано на местную продукцию, быстро входило в местную практику, становясь популярным среди местного населения.

Вместе с тем следует признать, что в 1990-е гг. произошла серьезная деформация алиментарного ландшафта края, которая усилилась в 2000-е гг. Это было связано, как ни странно, с сельскохозяйственным характером края. Упомянутые томаты, огурцы, арбузы и прочие овощи и фрукты в значительной степени снизили свое качество.

Те сорта помидор, которыми славился регион, постепенно исчезали с прилавков, а на их место приходили сорта более низкого качества. Так случилось, по-

---

мой с низовьев Волги сапы в 1873–1874 году только в соленом виде доходило до 10 млн штук (80 000 пудов), и вообще количество этой рыбы, обращающейся в торговле, следует принять до 20 млн штук» (Там же).

<sup>1</sup> Якушин П.И. Сочинения. СПб., 1884. С. 421–422.

<sup>2</sup> Многочисленные свидетельства астраханцев 1950–1970-х г.г.

тому что в значительной степени производство сельхозпродукции было ориентировано не на местный рынок, а на вывоз овощей в другие регионы России, зачастую – в северные районы, где претензии к качеству подобной продукции не предъявлялись.

Постепенно астраханцы перешли на импортные «технические» сорта, предназначенные для машинной уборки. Кроме того, подобные сорта были высокоурожайные и болезнестойкие. В советский период, когда достаточно качественная сельхозпродукция производилась в огромном количестве, частные овощеводы старались конкурировать с колхозами и совхозами с помощью особых высококачественных сортов, снискавших славу астраханским овощеводам. В постсоветский период отлаженная система рухнула, колхозы перестали функционировать. Дело дошло даже до того, что перестал работать и Астраханский консервный завод, так как на полноценную загрузку сырьем не хватало сельхозпродукции<sup>1</sup>. Кроме упомянутого завода, функционировал и Харабалинский консервный завод, который также готовил разнообразную сельхозпродукцию: томатную пасту, маринованные помидоры и огурцы, баклажанную и кабачковую икру и др.

В новых условиях у производителей овощей исчезла конкуренция, отпала необходимость реагировать на спрос. Особенно идеальной ситуация стала для них в начале 1990-х, когда руководство области приняло решение не пропускать продовольственную продукцию из других районов, чтобы местные производители не разорялись. В результате Астрахань оказалась без эксклюзивной продукции, а образовавшуюся пустоту в настоящий момент заполняет продукция из Азербайджана, Краснодарского края и даже из Турции.

Достаточно красноречиво рисует создавшуюся ситуацию с выращиванием томатов развернувшаяся дискуссия в ветке, посвященной выращиванию томатов, на портале Astrakhan.ru<sup>2</sup>. Большинство участников этой дискуссии весьма катего-

---

<sup>1</sup> В 2004 г. в Астрахани было возрождено предприятие по переработке овощной продукции под тем же названием. Но его деятельность ни в коей мере не сопоставима с деятельностью предыдущего – ни по объему, ни по ассортименту продукции. В работе предприятия было обнаружена и масса недочетов (См.: Шокирующие подробности работы астраханского консервного завода покажут на ТВ (16.04.2019) // Арбуз Today. URL: <https://arbuztoday.ru/shokiryuyushhie-podrobnosti-raboty-astraxanskogo-konservnogo-zavoda-pokazhut-na-tv/>.

<sup>2</sup> Самые вкусные сорта томатов помидоров в Астрахани (25.05.2018) // Астрахань.Ру. URL: <http://forum.astrakhan.ru/topic/186413-самые-вкусные-сорта-томатов-помидоров-в-астрахани/>.

ричны и критичны. Участник под ником *Niels*, отвечая на вопрос, «где купить семена вкусных астраханских помидор», заявляет: «И теперь (в последние, наверное, уже около 10 лет) нормальные помидоры (такие, которые имеют приятный вкус) найти на астраханских рынках стало почти невозможно. ...Можете поинтересоваться в Ставропольском и Краснодарском краях – там тоже производят сорта, которые приятно кушать и которые совершенно не похожи на астраханские “бронепомидоры” – которые выращиваются для того, чтобы ими кидаться (и они при этом не повреждаются) или их транспортировать, но никак не для того, чтобы их кушать.... Астраханские помидоры в последние годы невозможно стало найти в Москве – москвичи тоже не хотят потреблять это дерьмо. Почему краснодарцы выращивают нормальные помидоры, которые везут, в том числе, в Москву, а астраханцы – не могут? И не ноют, что они плохо транспортируются и хранятся. Почему для астраханцев сезон помидоров – это вот сейчас, когда их привезли из Ирана, Азербайджана, Турции, а когда созреют астраханские, то сезон настоящих нормальных помидоров закончится?»<sup>1</sup>.

Такая ситуация сложилась из-за общего снижения качества, предъявляемого к производимой продукции, и эта тенденция зародилась отнюдь не в 1990-е гг., а гораздо раньше. И это касалось не только овощей, но и других продуктов: сыро-молочных, колбас и т.д. Поэтому еще один участник форума с ником *Амазон* сетует, что «горожане сами проголосовали рублем за дешевые помидоры»<sup>2</sup>. С ним нельзя не согласиться, однако это категоричное заявление «проголосовали рублем» имеет и более сложную внутреннюю природу<sup>3</sup>.

В результате соседние регионы серьезнейшим образом подвинули Астраханскую область с позиции «всесоюзного огорода», статус которого существовал у края в советскую эпоху. Среди конкурентов Астраханской области можно назвать и Краснодарский, и Ставропольский края, и северного соседа – Волго-

---

<sup>1</sup> Там же. 26.05.2018.

<sup>2</sup> Там же.

<sup>3</sup> К сожалению, отсутствует возможность в полной мере разобраться со сложившейся ситуацией и с тем, почему возникли различия в качестве продукции, так как существует множество объективных и субъективных факторов, изучить которые еще предстоит региональным исследователям.

градскую область, в некоторых районах которой пытаются провести ребрендинг<sup>1</sup>, объявляя себя столицей помидор в России. Следует заметить, что Волгоградская область могла бы стать примером в попытках брендирования ряда сельхозпродукции и создания имиджа региона в общенациональном пространстве. Есть чему поучиться и у руководства Краснодарского и Ставропольского краев.

Признаем, что пока Астраханская область сохраняет приоритеты по производству арбузов, и «астраханский арбуз» еще остается узнаваемым брендом. Однако и здесь северные соседи пытаются потеснить Астрахань, что вполне оправданно, так как камышинские арбузы еще в начале XX в. воспринимались как лучшие и самые крупные арбузы в России. Вряд ли волгоградцам удастся догнать Астрахань по валу, но у них есть хорошие перспективы для конкуренции<sup>2</sup>.

К сожалению, вынуждены констатировать утрату регионом многих позиций, но имелись и некоторые приобретения. Так, необходимость выживания в сложные 1980–1990-е гг. привела к поиску новых источников питания. Вполне естественно, что одной из новых для региона культур стал картофель. Этот корнеплод играл и продолжает играть существенную роль в суточном рационе астраханцев, как, впрочем, и в рационе жителей других областей. Блюда из картофеля занимают важное место у астраханцев в силу того, что значительную часть в потреблении пищи составляет сильно или слабосоленая рыба, а в сочетании, например, с отварным картофелем уровень соли ощущается не в такой степени. Если в 1960–1970-е гг. картофель поступал в основном из Нижнего Новгорода (Горьковская область)<sup>3</sup>, или считался самым вкусным, то в 1980-х гг. все больше астраханцев выращивали этот корнеплод самостоятельно. Постепенно в начале 1990-х гг. горьков-

<sup>1</sup> Смелов Л. Томату-гиганту из Средней Ахтубы камышинский «собрат» уступил примерно 300 граммов (24.09.2014) // Инфокам. URL: <https://infokam.su/n17676.html>; Ахтубинский помидор созрел посоперничать с арбузным фестивалем (04.09.2016) // B1.ru – Волгоград онлайн. URL: <https://v1.ru/text/gorod/50917421/>.

<sup>2</sup> Степнова А. Камышин станет арбузной столицей России (19.03.2013) // Российская Газета: URL: <https://rg.ru/2013/03/19/reg-ufo/kamishin-anons.html>; Камышинский арбузный фестиваль (01.09.2018) // В Контакте. URL: [https://vk.com/arbuzfest\\_kam](https://vk.com/arbuzfest_kam); История фестиваля (n.d. 08.2019 г.) // Камышинский арбузный фестиваль. URL: [https://arbuzfest.ru/o\\_festivale/predstojashhij\\_festival.aspx](https://arbuzfest.ru/o_festivale/predstojashhij_festival.aspx).

<sup>3</sup> Мы не принимаем во внимание картофель, поступавший централизованно на овощную базу и в магазины города, а следуем воспоминаниям некоторых астраханцев, запомнивших эту ситуацию следующим образом. Тот факт, что, как правило, в магазины поступала грязная, гнилая и невкусная картошка, многие предпочитали покупать ее на базаре. И хотя стоила она там намного дороже, но с учетом того, что купленная в магазине, она часто шла в ведро с отходами, стоимость ее в значительной степени возрастала. Частнику не нужно было разбирать купленную картошку, так как там не было отходов, и она целиком шла в пищу.

ский картофель был вытеснен продукцией, выращенной в Харабалинском районе, а через какое-то время конкуренцию ему составил и лиманский картофель<sup>1</sup>.

В настоящий момент региональные производители картофеля добились ощутимых результатов, их продукция получила признание даже в Белоруссии<sup>2</sup>. Вместе с тем внедрение новых видов растений идет в области достаточно медленно. Исключение относительно картофеля было сделано в виду его высокой значимости в рационе жителей. Этот факт вновь доказывает, что предпочтения астраханцев, в том числе и алиментарные, остаются достаточно консервативными.

К одному из подобных моментов приверженности старым традициям можно отнести и повышенное употребление соли. Этому послужили сразу несколько взаимодополняющих обстоятельств: необходимость длительной сохранности получаемых пищевых ресурсов и большие запасы соли в регионе. Особенно это касается процесса засолки рыбы, хотя и остальные блюда также готовятся с большим содержанием соли.

Наличие холодильников и возможность дольше сохранять пищу, не подвергая ее интенсивной засолке, мало повлияло на способы приготовления и потребления пищи.

Вкусовой консерватизм во многом дополняется и своеобразной ностальгией по советскому алиментарному ландшафту. Правда, здесь он аналогичен общенациональным тенденциям, особенно это отразилось в сохранении названия «Столовая» для учреждений общественного питания. Подобных «столовых» насчитывается в городе несколько десятков, но особенно хотелось бы упомянуть о своеобразной сети предприятий питания под названием «Столовая СССР», расположенных в трех местах города.

Создатели этих заведений постарались воссоздать атмосферу столовых эпохи социализма: на столах расположены клетчатые клеенчатые скатерти, стоят солонки и перечницы, аналогичные тем, которые часто имелись в подобных заведениях. Порой эта «советскость» максимально утрирована, как, например, написан-

---

<sup>1</sup> Лиманский район – один из районов области, расположенный на юго-западе.

<sup>2</sup> Астраханская картошка понравилась белорусам (25.09.2020) // Канал 7+. URL: <https://7plustv.ru/News/2020/09/25/44298>.

ное на листке несколько небрежным подчерком меню, висящее на стене, различные вымпелы и другие приметы социалистической эпохи, портреты Ленина и т.д. Все это несколько гротескно, нарочито и квазисоветски. Но самое важное – это отношение посетителей к этим заведениям. Все отзывы астраханцев, посетивших такие столовые, максимально доброжелательны<sup>1</sup>. Даже если предположить, что положительные отзывы были заказными, то это не умаляет того факта, что почти все оставившие их выражали определенную ностальгию по советской эпохе, в том числе и по гастрономическим традициям. Естественные, казалось бы, требования к общественному питанию (чистые тарелки, наличие туалета в заведении, салфетки на столах и прочее) позиционировались написавшими отзыв как положительные качества заведения.

К отрицательным посетители отнесли только скользкие ступени на лестнице в зимний период и небольшую грязь на полу в тот день, когда на улице было очень грязно<sup>2</sup>. К замечаниям комментирующие отнесли и холодильник с кока-колой, который, по их мнению, плохо вписывался в советский интерьер.

Меню заведения также представляет собой некий оммаж советским столовым: традиционные супы, котлеты с картофельным пюре, пирожки, чай, ватрушки с творогом, различные пироги и т.д.

Интересен и огромный рекламный плакат: на фоне карты Советского Союза, закрашенной красным цветом, огромная надпись – «Столовые СССР. Повернем время вспять!». В правом верхнем углу расположены большие круглые часы с красным циферблатом и профилем Ленина. Вверху циферблата надпись: «Время обедать!».

Создатели столовых нашли весьма удачный гастрономический и идеологический концепт, создав атмосферу, построенную на основе социалистических метафор, естественной ностальгии по ушедшей эпохе и фиксации культурной памяти. В этом концепте как нельзя лучше отразилась гастрополитическая направленность регионального алиментарного ландшафта. И, как можно убедиться, этот концепт

---

<sup>1</sup> Столовая СССР (Россия, Астрахань) (10.01.2018) // Отзовик. URL: [https://otzovik.com/review\\_5880957.html](https://otzovik.com/review_5880957.html).

<sup>2</sup> Там же.

нашел отклик в сердцах многих астраханцев, что в полной мере коррелирует с достаточно распространенной «ностальгией по советскому» у многих россиян<sup>1</sup>.

Этот пример также точно иллюстрирует функциональную специфику идентификации через пищу и алиментарный ландшафт. Перефразируя известное выражение, можно с большой уверенностью утверждать: «Скажи, где ты ешь, и я скажу, кто ты».

Правда, не стоит думать, что «ностальгия по советскому» является основным гастрономическим трендом в крае. Во многом концепт «Столовой СССР» – удачный бренд, и одним из важнейших моментов его функционирования является особый лозунг – «Цены как в СССР!». Это заявление оказывается притягательным мотивом для многих посетителей, желающих сэкономить на стоимости.

Можно с уверенностью говорить о том, что начало 1990-х привнесло в алиментарный ландшафт края и множество новшеств. Некое ощущение свободы, поиск новых форм и стремление уйти от старых заставляли некоторых состоятельных астраханцев экспериментировать, создавая свое пространство, которое бы отражало их настроения и пристрастия.

Одним из таких примеров, легших в основу нового постсоветского пространства города, является создание ресторана «Секрет», открывшегося в ноябре 1990 г. Владельцем этого заведения был один из первых бизнесменов и миллионеров Леонид Глазков. Уникальностью этого заведения стал тот момент, что оно располагалось в старой шхуне, доставленной из другого города для обустройства ресторана. Как несложно догадаться, за основу концепта ресторана был взят бриг «Секрет» из повести А. Грина «Алые паруса». Создатели этого заведения приглашали посетителей как бы в романтическую сказку, обещая что-то исключительное. Ресторан стал особым местом в алиментарном пространстве края, так как здесь сочеталось все: и романтическая история, и рыболовная специализация края, и расположение на живописном берегу Волги. По вечерам здесь звучала жи-

---

<sup>1</sup> Джанджугазова Е.А. Бытовая романтика СССР: «Старые – новые» бренды // Российские регионы: взгляд в будущее. 2016. № 4 (9). С. 50–64; Бараш Р.Э. О некоторых причинах «советской» ностальгии и особенностях исторической памяти россиян о советском периоде // СНИСП. 2017. № 4 (20). С. 124–147.

вая музыка: скрипка, саксофон. Заведение сразу стало излюбленным местом для многих состоятельных астраханцев и гостей столицы.

Леонид Глазков был уникальным человеком, ищущим, творческим и успешным<sup>1</sup>. Как рассказывают старожилы, начавшиеся проблемы с администрацией города заставили его продать имеющийся бизнес и уехать из страны. В настоящий момент корабль так и продолжает стоять на берегу, хотя уже не является успешным бизнесом.

Вряд ли можно было бы сопоставить проект Глазкова с каким-либо иным, возникшим позднее в Астрахани. Это объяснимо, так как публичное гастрономическое пространство Астрахани было достаточно бедным и безликим: типичные столовые, пирожковые, пивные, летние веранды (на территории парка, прилегающего к Речному вокзалу, и в саду «Аркадия» (парк им. Карла Маркса)), знаменитый ресторан «Поплавок», располагавшийся в дебаркадере на Волге, кондитерские<sup>2</sup>. В этих условиях у астраханцев не существовало ни богатой культуры общественного питания, ни лишних денег, которые можно было бы потратить на увеселительные заведения.

Формирование нового алиментарного ландшафта проходило в довольно сложных условиях. Летняя веранда в парке «Аркадия» сгорела вместе с летним театром, часть ресторанов перестала существовать в начале перестройки, так как они не были приспособлены к выживанию в новых условиях. Некоторые кафе или столовые были перепрофилированы в новые заведения, нередко также общественного питания, как, например, ресторан на улице Ленина (практически в центре города), который потом преобразовали в детское кафе «Золотой петушок». Это было второе заведение общественного питания для детей<sup>3</sup>. Как отмечают старожилы, открытие этого кафе стало настоящей сенсацией, многие астраханцы водили туда своих детей. Особенностью этого заведения стало настоящее меню, к

---

<sup>1</sup> Л. Глазков был еще и владельцем антикварного магазина, что также подчеркивало его любовь к старине и умение ценить старые вещи. Был он и поэтом, писал хорошие стихи.

<sup>2</sup> Особенно кондитерская Шарлау.

<sup>3</sup> Первое также находилось практически в центре города на ул. Кирова и называлось «Колобок».

ребенку подходил официант, который принимал заказ именно от ребенка<sup>1</sup>. Недалеко, также на улице Кирова, располагалось кафе «Морозко», где круглый год готовили вкусное мороженое.

Ресторан «Поплавок» был закрыт и разрушен в 1980-х гг. Открывающиеся кафе и рестораны, как правило, существовали недолго, так как нередко они быстро становились или центрами притяжения определенных элементов, либо попадали в фокус внимания криминальных кругов<sup>2</sup>. Как правило, после этого другие посетители переставали ходить в подобные заведения.

Еще одним заведением общественного питания, которое достойно упоминания, является кондитерская «Шарлау», существование которой насчитывает более 100 лет. Открытая на рубеже веков, кондитерская принадлежала компании «К.А. Шарлау с сыновьями», владевшими также шоколадной фабрикой. Исключительностью этого заведения является то, что оно просуществовало как кондитерская с момента своего открытия более 100 лет, и лишь во втором десятилетии XXI в. была преобразована в кафе. Все это время она сохраняла название «кондитерская Шарлау», подтверждая приверженность астраханцев традиции.

Начиная с середины первого десятилетия XXI в. ситуация в региональном пространстве общественного питания постепенно начала меняться. Правда, следует признать, что до сих пор астраханские рестораторы так и не нашли свое региональное лицо, хотя для позиционирования региональной специфики сделано довольно много. Типичным примером может служить возрождение такого легендарного заведения, как «Поплавок», расположенного на месте существования старого ресторана, и даже дальнейшее развитие этого бизнеса в виде прогулочного двухпалубного парходика под говорящим названием «Волга. Пиво. Теплоход». Парходик курсирует по Волге, а пассажиры могут попить пиво, сваренное на этом предприятии, и полюбоваться видами реки. Да и само стационарное заведе-

---

<sup>1</sup> Дворовая Команда. Астрахань моего детства: Колобок и «Петушок» (16.02.2018) // Двор Медиа URL: <http://dvor.media/astrahan-moego-detstva-kolobok-i-petushok/>.

<sup>2</sup> Типичным примером подобной судьбы может служить история кафе «У кумы», которое располагалось в начале 1990-х гг. на территории Астраханского педагогического университета. Это было небольшое помещение, переоборудованное из обычного вагончика в маленькое кафе. Обычно здесь обедали студенты во время перемен, а вечером собиралась разнообразная публика, часто с криминальным прошлым. Но после того, как хозяин заведения, местный бизнесмен А.П., попытался завязать контакты с известным деятелем искусств СССР, заведение ночью взорвали. Никто не пострадал, хотя перед этим в заведение сидели допоздна посетители.

ние пользуется популярностью у посетителей. И дело не только в хорошем пиве и качественной вяленой вобле, но и в том, что часто в этом заведении проводятся различные развлекательные мероприятия, фестивали, музыкальные рейвы<sup>1</sup> и т.д.

Пытаясь продвинуть региональную тематику, рестораторы, как правило, исходят из рыболовецкой тематики региона. Отсюда возникают такие названия, как «Щука», «Каспий», «Брюнетка и браконьер», «Акватория», «Белуга» и другие. Однако часто региональная специфичность на этом и заканчивается, так как, например, меню ресторана «Каспий» в большей степени напоминает обыкновенный суши-бар, в ассортимент которого добавлены несколько разновидностей ухи: уха по-астрахански (из осетрины и судака) и уха по-фински (из лосося, семги, сливок и овощей). Ресторан «Акватория», как и «Поплавок», расположенный на теплоходе, предлагает разнообразное меню и позиционирует себя как рыбный ресторан со средиземноморской и кавказской кухней.

Опрос, проведенный среди студентов АГУ и молодежи города<sup>2</sup>, показал, что самым популярным или, точнее, модным рестораном в Астрахани респонденты называют ресторан «Белуга», который позиционирует себя как ориентированный на рыбное меню, однако это не делает его истинно «астраханским» рестораном. Во всем здесь присутствует эклектика и слабая региональная привязка. Успешность заведения вызвана не качеством предлагаемых услуг, а уникальностью этого заведения, другими словами, отсутствием достойной конкуренции. Это хорошо подметил комментатор из Москвы под ником PUTNIK1959, и хотя он остался доволен кухней и даже полагает, что «возможно этот ресторан и утрёт нос многим московским заведениям», в оценке ресторана он был категоричен, считая, что тот «не дотягивает до уровня хорошего ресторана». Возможно, эта категоричность вызвана присутствием кальянов в общем зале: «Дымы поднимались по всему залу, как на Камчатке в долине гейзеров, и достаточно мешали просто ужинающим. Так, мои соседки периодически морщились и даже зажимали носы, быстро доели и покинули заведение. Складывается впечатление, что в ресторане главный чело-

---

<sup>1</sup> Ресторан «ПОПЛАВОК», Астрахань // В Контакте. URL: [https://vk.com/poplavok\\_astra](https://vk.com/poplavok_astra).

<sup>2</sup> В период 2019–2021 гг. было опрошено более 300 человек.

век – кальянщик, а не сомелье или шеф-повар. Так интересно было наблюдать за гостями, которые на протяжении всего вечера пили пиво и курили кальяны... В Москве в нормальных ресторанах или вообще нет кальянов (я не беру в расчёт восточные), или выделены отдельные залы. И тебя обязательно предупредят, хочешь ли ты вдыхать кальянные пары»<sup>1</sup>.

Не будем приводить и другие замечания посетителей, отметим только, что, как правило, эти они сделаны не астраханцами, а гостями города. Это говорит о низких требованиях жителей Астрахани к сервису.

Вместе с тем происходящее в городе вселяет надежду на лучшее, так как постоянно наблюдаются положительные изменения, и алиментарный, да и в целом культурный, ландшафт города трансформируется. В региональном пространстве появляются молодые люди, видение которых существенным образом меняет и сам ландшафт<sup>2</sup>. Часть из них приобрела определенный опыт за рубежом и начинает реализацию своих задумок на родине. Типичным примером может служить Кирилл Коломийцев, открывший четыре достаточно оригинальных кафе в Астрахани: «Молоко», «Розмарин», «Сойка», «Щегол». И хотя ни одно из них не ориентировано на региональную тематику, мы посчитали нужным упомянуть их, так как они создают некоторое новое пространство в городе. Кирилл Коломийцев начинал свою деятельность как простой официант, работал в Астрахани, за рубежом, но вернулся на родину, чтобы здесь воплотить свое видение бизнеса общественного питания, который он рассматривает не для зарабатывания денег (хотя и это очень важно), а для реализации своих идей, своего мировоззрения<sup>3</sup>. Для своих заведений К. Коломийцев взял идею семейных кафе или кафе шаговой доступности, где все работники знают своих посетителей, которые являются либо их друзьями, либо людьми, живущими поблизости. В таких заведениях главное – это отношение к клиенту, который должен уйти домой довольным и хотеть прийти сно-

---

<sup>1</sup> Белуга. (n.d.) // Tripadvisor. URL: [https://www.tripadvisor.ru/Restaurant\\_Review-g298513-d16844577-Reviews-or10-Beluga-Astrakhan\\_Astrakhan\\_Oblast\\_Southern\\_District.html](https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g298513-d16844577-Reviews-or10-Beluga-Astrakhan_Astrakhan_Oblast_Southern_District.html).

<sup>2</sup> Kauppinen E., Kiilakoski T., Palojoki P. Youth Centres as Foodscapes and Informal Learning Environments in Finland. YOUNG. Nordic Journal of Youth Research, 2021. P. 1–18.

<sup>3</sup> Досаев А. Седьмой выпуск! Кирилл Коломийцев (10.05.2018) // JAB Team Blog. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=116WLYLW88Q>.

ва. Все работники кафе – или члены семьи, или близкие друзья, максимально заинтересованные в своей деятельности<sup>1</sup>. Именно этот аспект притягивает многих посетителей к подобным заведениям, так как клиенту хочется получить внимательное отношение к себе. Этим не могут похвастаться даже очень крупные и, казалось бы, элитные заведения, как, например, «Поплавок». Среди отзывов, которые оставили посетители о посещении этого заведения, есть много негативных, большинство говорит о плохом обслуживании и неприветливости официантов<sup>2</sup>.

Говоря про новые алиментарные пространства региона, связанные с молодыми людьми, следует упомянуть и такое совершенно новое и уникальное явление, как антикафе или тайм-кафе, сформированное на базе пересечения кулинарного пространства общественного питания и рекреационного. Учредители антикафе предлагают совершенно новые коммуникационные стратегии, формируя у посетителей в Астрахани новые мировоззренческие формы<sup>3</sup>. Среди них можно назвать антикафе «Мамайка» и «Goodzone club», Smartcafe «The Place» и другие.

Анализ алиментарного ландшафта был бы неполным, если бы мы не упомянули такое важное урбанистическое пространство, как базар. Астраханские базары – явление уникальное, сочетающее в себе характерные черты русского базара и восточного, особенно если речь идет о продовольственных секторах астраханских базаров.

Астраханские базары – это особое явление, формировавшееся веками. Недаром это – не рынок, а именно базар, иногда исады – особое формирование, соединившее в себе множество различных традиций. Именно поэтому астраханские исады создают особую атмосферу и особое алиментарное пространство. Примечательно, что в отношении этих публичных пространств для продажи товаров существуют сразу несколько терминов, каждый из которых как бы указывает на специфику этого пространства: Татар-базар, Большие Исады и Рыбный рынок. До 1970-х гг. в Астрахани функционировали и Селенские Исады, но затем они были

---

<sup>1</sup> Там же.

<sup>2</sup> «Волга, пиво, теплоход» // Tripadvisor. URL: [https://www.tripadvisor.ru/ShowUserReviews-g298513-d4502875-r188632472-Poplavok\\_Restaurant-Astrakhan\\_Astrakhan\\_Oblast\\_Southern\\_District.html](https://www.tripadvisor.ru/ShowUserReviews-g298513-d4502875-r188632472-Poplavok_Restaurant-Astrakhan_Astrakhan_Oblast_Southern_District.html).

<sup>3</sup> Бабаян И.В., Любимова А.Д., Русакович Е.Ф. «Быть самим собой»: социокультурное пространство антикафе в контексте города // Вестник СГТУ. 2014. № 1 (77). С. 212–217.

закрыты из-за перестройки района Селения и постройки нового моста через Волгу. Позднее недалеко от этого места возник Рыбный рынок, который был предназначен исключительно для продажи рыбы.

Термин «исады» отражал специфику формирования подобного пространства, возникающего вблизи пристани, то есть там, где высаживаются на берег и выгружают товары. Таковыми и были Селенские Исады, расположенные рядом с берегом Волги и многочисленными пристанями. Большие Исады выполняли схожую роль. Татар-базар формировался рядом с татарской слободой и отражал восточную специфику района. Возникший Рыбный рынок – совершенно новое явление, не связанное с рыбными промыслами, пристанями или восточными традициями, поэтому за этим пространством закрепилось обозначение «рынок».

Большие Исады по праву могли бы называться базаром, так как функцию прибрежной пристани они давно потеряли, но зато множество торгующих там лиц – выходцы с Кавказа (прежде всего, Дагестана), Азербайджана, Средней Азии и т.д. Сегодня это обстоятельство определяет и общую культурную атмосферу близлежащих кварталов, которые все больше напоминают какой-то дагестанский аул, чем русский или татарский город<sup>1</sup>. Собственно нового в этом явлении ничего нет, однако освоение этого пространства мигрантами из Дагестана идёт весьма активно.

И, наконец, новое явление в алиментарном пространстве города, которое нельзя проигнорировать, – это доставка еды из ресторанов или продуктов из различных заведений торговли (магазинов, торговых центров и т.д.). Если доставка ряда блюд из заведений быстрого питания началась относительно давно, то ситуация с COVID-19 в 2020 г. подтолкнула многие предприятия к работе с клиентами весьма активно. Теперь все больше астраханцев пользуются системой доставки, что создает совершенно новые пространства.

---

<sup>1</sup> Ярлыкапов А.А. Дагестанцы в Астраханской области // Вестник Евразии. 2007. № 3. С. 111; Мещеряков А.Ю., Якушенкова О.С. Культурная гибридность в условиях урбанистического ландшафта // Культурная жизнь Юга России. 2017. № 4. С. 59.

### **3.2 Глобализм VS регионализм: проблема сохранения культурной специфики астраханской алиментарной модели на современном этапе**

Как отмечалось в предыдущем подразделе, отличительной чертой культурного ландшафта Астраханской области является поликультурность, которая порой доминирует в процессе формирования алиментарного пространства Нижней Волги. Происходит это в нескольких направлениях: этническое разнообразие, то есть наличие нескольких этнических акторов со своими кулинарными традициями и предпочтениями, гибридность, формирующаяся на стыке этих этнокультурных миров, и глобализация. Все они, как правило, функционируют по отдельности и в некоем единстве друг с другом. Это закономерно. Астраханский ландшафт изначально формировался на стыке различных культур и сельскохозяйственных типов: русская-татарская-ногайская-калмыцкая-казахская культуры и земледелие-скотоводство-рыболовство.

Если в советский период доминировала унифицированная социалистическая культура, навязанная из центра и сконструированная партийными деятелями в Москве<sup>1</sup>, то в 1990–2000-х гг. население края вдруг обнаружило себя в совершенно новых кризисных условиях, в которых выживание субъекта зависело от него самого. В условиях отсутствия тотального контроля каждый актор выстраивал свою деятельность, как правило, исходя из собственного видения ситуации.

В начале 1990-х Астраханская область стала центром, расположенным на пути миграционных потоков: с востока из Средней Азии, и с юга из Республик Северного Кавказа и даже Закавказья (Грузии и Азербайджана). Люди уезжали из регионов, где происходили вооруженные конфликты или не было возможности выжить в новых условиях. Из Грузии выезжали этнические азербайджанцы, а из

---

<sup>1</sup> Мы не вкладываем в это утверждение отрицательного смысла. Отдельные действия планировщиков и конструкторов даже заслуживают похвал, им удавалось многое, хотя были допущены и различные ошибки. Фраза о навязанной из центра культуре – всего лишь констатация происходящего в этот период. См.: Глушенко И., Куренной В. Время, вперед! Культурная политика в СССР. М., 2013; Глушенко И.В. Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2015.

Азербайджана – армяне, да и сами азербайджанцы, которые еще с основания Астрахани рассматривали эту территорию как регион, благоприятный для выживания<sup>1</sup>.

Сформировавшиеся диаспоры с первых дней существования начали активный процесс аккультурации нового для них пространства. Алиментарный аспект играл в этом процесс достаточно важную роль, что проявилось на уровне как производства продуктов питания, так и перераспределения (логистика, продовольственные магазины), и кулинарии (места общественного питания с этнической спецификой). Помимо этнической специфики, важным фактором оказался и религиозный (исламский), направленный на производство еды, приготовленной с соблюдением четких религиозных норм (халяль). Все больше предприятий общественного питания предлагают пищу с маркировкой «халяль». Спрос на подобную продукцию повышает и возможность функционирования предприятий, относящихся к «этнической экономике»: «Этничность останется одним из способов экономической рационализации, в одних случаях выступая как вполне самостоятельная стратегия экономического поведения, в других – как тесно вплетенный в мотивационный комплекс принятия экономических решений элемент либо как культурный контекст, воздействующий на социально-экономические практики хозяйствующих субъектов и участников трудовых отношений»<sup>2</sup>.

Однако этнические рестораны, магазины или другие предприятия сферы общественного питания в своей деятельности не направлены исключительно на представителей своей этнической группы. Напротив, они все больше интегрируются в общее культурное пространство, хотя и пытаются перестроить, где это возможно, региональное пространство под себя. Получается некоторое новое пространство. Особенно это заметно у детей первой волны иммигрантов, которые воспринимают новую культуру, но в то же время сохраняют связь со своей этнической культурой.

---

<sup>1</sup> Зелетдинова Э.А., Лагуткин О.Ю. Характеристика миграционных процессов в Астраханской области в контексте изменения трудовой ресурсной обеспеченности // Вестник АГТУ. 2007. № 5. С. 90–96; Михайлова Е.А. Воздействие миграционных и этнодемографических процессов на развитие и социальную стабильность российского региона // Теория и практика общественного развития. 2013. № 8. С. 60–62.

<sup>2</sup> Михайлова Е.А. Этнический фактор в сфере сервиса (на материалах Астраханской области) // Теория и практика сервиса: экономика, социальная сфера, технологии. 2014. № 1 (19). С. 59.

В силу множества причин мигранты, которые смогли приспособиться к новым условиям, являются своеобразными медиаторами между своими старыми родовыми территориями и новым пространством. Нередко это традиционно завязано на вопросах логистики, то есть транспортировки определенных товаров с территорий своей родины в Астрахань, как это происходило на протяжении нескольких веков. Для некоторых районов подобные занятия оказываются основным способом выживания<sup>1</sup>, а астраханцы благодаря этому могут пользоваться плодами их труда. Традиционно такими продуктами являются сушеные фрукты (курага), некоторые дикие травы, орехи (грецкие и лещина) и другие продукты, собираемые в лесах горной полосы.

Важно понимать, что гибридность современного алиментарного пространства региона формируется не только на уровне официальных предприятий. Культурный обмен (в том числе и в рамках гастрономических традиций) осуществляется и на частном уровне: посещение друг друга, межэтнические браки<sup>2</sup> и т.д. Поэтому, когда мы говорим про полиэтничность нового пространства, следует понимать, что речь не идет о наличии различных этнических гастрономических традиций, а о том, что астраханский алиментарный ландшафт представляет собой некий сплав нескольких этнических традиций. Это, по сути, единое пространство, которое образуется на пересечении нескольких пространств, что можно представить в виде диаграммы Эйлера-Венна, в которой пространства как бы существуют сами по себе, но в определенных местах пересекаются, и эти области пересечения оказываются общими для всех.

Такая ситуация сложилась не на последнем этапе функционирования астраханского алиментарного пространства. Однако тот факт, что феномен подобного соединения существует, обуславливает ее упоминание.

---

<sup>1</sup> Ярлыкапов А.А. Дагестанцы в Астраханской области // Вестник Евразии. 2007. № 3. С. 110.

<sup>2</sup> Григорьев А.В. Межэтнические отношения в Астраханской области: современное состояние и особенности // Общество: социология, психология, педагогика. 2019. № 5. С. 5; Акимов М.В., Гайсин И.Т. Современная этно-демографическая ситуация Астраханской области // Вестник ТГГПУ. 2005. № 4. С. 10–15.

В силу объективных причин – наличия множества этнических групп – этот процесс продолжается в полной мере, а региональная кухня подпитывается все новыми кулинарными традициями.

Примечательно, что данная традиция в значительной степени аналогична той, что формируется в разных уголках мира под названием «фьюжн-кухня» на основе сочетания разных этнических обычаев, порой диаметрально противоположных друг другу. Интересно и то, что данный подход стал популярным в мире еще с 1970-х гг. К сожалению, это никак не осознается на региональном уровне и не используется для формирования брендингового имиджа края. Во многих странах именно «фьюжн-кухня» оказывается той притягательной силой, что способствует привлечению иногородних и иностранных туристов в эти регионы<sup>1</sup>. Все больше предприятий питания в этих местах начинают специализироваться на подобной продукции, учитывающей разные вкусы и ориентированной как на региональную экзотику, так и на предпочтения туристов. Все это способствует развитию этих территорий<sup>2</sup>.

Ряд мест с национальной кухней становится излюбленным местом для обедов у астраханцев. Одним из таких ресторанов является чайхана «Шоли», изначально позиционирующая себя как ресторан со среднеазиатской кухней. Здесь создана атмосфера Востока, звучит среднеазиатская музыка, по вечерам можно увидеть танец живота. Примечательно, что и это заведение с, казалось бы, иноэтнической традицией представляет собой ресторан с «фьюжн-кухней», сочетающей разные традиции и вкусы – среднеазиатские, европейские и т.д. Сотрудники ресторана также готовят и доставляют на дом «пиццу».

Вместе с тем вынуждены еще раз констатировать, что жители Астраханской области остаются довольно-таки консервативными в своих предпочтениях. Типичным примером этому может быть такое восточное блюдо, как шавер-

---

<sup>1</sup> Staiff R., Bushell R. The rhetoric of Lao/French fusion: beyond the representation of the Western tourist experience of cuisine in the world heritage city of Luang Prabang, Laos // *Journal of Heritage Tourism*. 2013. № 8 (2–3). P. 133–144.

<sup>2</sup> Pham V. «Secret Kitchen»<sup>TM</sup>: An Amalgam of Family, Fortune and Fusion Food in Asian American Cuisine // *Amerasia Journal*. 2006. № 32(2). P. 21–34. DOI:10.17953/amer.32.2.x50836nut7j16v05; Fra Molinero B., Nero C.I., Harris J.B. When Food Tastes Cosmopolitan: The Creole Fusion of Diaspora Cuisine: An Interview with Jessica B. Harris // *Callaloo*. 2007. № 30 (1). P. 287–303.

ма/шаурма, ставшая популярной во многих городах России достаточно давно. В Астрахани же это блюдо получило распространение относительно недавно, около пяти лет назад. Сегодня многие астраханцы заказывают это блюдо, однако тот факт, что ему понадобилось несколько десятилетий, чтобы завоевать местные вкусы, говорит сам за себя.

Вместе с тем астраханская кухня хорошо впитывает в себя различные этнические компоненты. Было это в прошлом, активно происходило в советский период, неизменно наблюдается и сейчас. В результате региональная кухня обогатилась такими блюдами, как далма, бастурма, шашлык, люля-кебаб, уже упомянутая шаурма/шаверма, шурпа, бешбармак, казы, ткемали, сациви, кайнары, аджига (аджика), чак-чак и другое. Каждое из упомянутых блюд может существовать как неотъемлемая часть какой-либо национальной гастрономической традиции, и в то же время выступать в виде неотъемлемого элемента общерегиональной традиции. При этом развитие данного блюда может происходить уже вне этнического контекста, сохраняя с оригиналом лишь общее название.

Эти заимствования стали возможными благодаря относительно высокой толерантности в регионе<sup>1</sup>. За время существования Астрахани как особой провинции Российского-Советского-Российского государства можно вспомнить лишь несколько незначительных случаев межэтнической напряженности. И, как правило, в большей степени они носили частный характер, то есть не были результатом межэтнической вражды. В ряде случаев значимым стал религиозный, а не этнический фактор. В отдельных эпизодах напряжение проходило по линии «коренные жители/приезжие»<sup>2</sup>. Неконтролируемая миграция оказывается причиной определенной межэтнической напряженности в регионе<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Марисова Н.Д. Трансформация социокультурного облика региона в контексте глобализации: Нижнее Поволжье 1990 – начала 2000-х годов // Известия вузов. Северо-Кавказский регион. Серия: Общественные науки. 2006. № 4. С. 5; Хлыщева Е.В. Толерантность как фундамент региональной культуры (на примере Астраханского края) // Культурная жизнь Юга России. 2009. № 4. С. 38–40.

<sup>2</sup> Сызранов А.В. Этническая ситуация в Астраханской области: история и современность // Политическое образование: информационно-аналитический журнал. 2016. 29 октября. URL: <http://lawinrussia.ru/content/syzranov-av-etnicheskaya-situaciya-v-astrahanskoj-oblasti-istoriya-i-sovremennost>.

<sup>3</sup> Межэтнические и межконфессиональные отношения в Южном федеральном округе: экспертный доклад / под ред. В.В. Степанова, В.А. Тишкова, Л.Л. Хоперской. М.; Ростов-н/Д., 2013. С. 64–70.

Вместе с тем при определенных негативных последствиях миграционных процессов развитие алиментарного ландшафта, происходящего под влиянием активного заимствования новых повседневных гастрономических практик, следует отнести, скорее, к положительным, чем отрицательным чертам. Эти заимствования расширяют ассортимент потребляемых продуктов, способствуют укреплению межкультурного сотрудничества с другими народами и т.д. Важно отметить и то, что все заимствования происходят на уровне интеграционных процессов, а не навязанных извне или вынужденных по причине дефицита ресурсов.

К негативным последствиям можно отнести отказ от ряда продуктов, осуществляемый по ряду объективных и субъективных причин. К подобной ситуации можно отнести утрату возможности потребления осетровых пород рыб, икры осетровых рыб и прочих пород, культуру употребления в пищу водяного ореха чилима и т.д. Традиционное потребление этих природных объектов ограничено или вовсе запрещено законом в силу запрета их вылова или сбора. А мясо осетровых пород или икра, полученная возобновляемым способом, стоят столь дорого, что это делает эти продукты недоступными для большинства астраханцев.

К субъективным факторам отказа следует отнести несколько вариантов: по идеологическим соображениям и отказ в силу ряда причин (утрата традиции, утрата ресурса по причине его игнорирования или переориентации на новые ресурсы). Все эти формы можно наблюдать и в Астраханской области, не принимая во внимание вегетарианство или фруктоедение, так как они имеют вневременной и внерегиональный характер.

Под идеологическими отказами мы понимаем отказы, возникающие в силу определенных запретов, чаще всего религиозных или этических. Так, в 1990–2000-х гг. в Астраханской области наметился отказ среди татарского населения от употребления свиного сала. Если раньше такая практика была возможной, а запрета придерживались лишь консервативные и фундаменталистски настроенные татары, а татарская молодежь активно его употребляла, то в настоящий момент этих ограничений придерживается все больше и больше людей.

К субъективным следует отнести и утрату некоторых ресурсов, ранее широко доступных для употребления в пищу в регионе. Среди подобных продуктов можно назвать, прежде всего, овощные и фруктовые культуры. В ряде случаев можно говорить об утрате культурной памяти, возникшей в силу множества причин: хозяйственная переориентация региона в силу навязанных извне (из Москвы) директив, периоды войны, голода<sup>1</sup> и т.д. В настоящий момент происходит активная утрата ряда традиций, связанных с сортами томатов, о чем уже упоминалось<sup>2</sup>.

Однако в анализируемый период можно наблюдать и обратный процесс: когда в силу ряда причин населению региона были навязаны определенные пищевые продукты.

Неумелая экономическая политика руководства страны в первый постсоветский период истории нашего государства привела к серьезному кризису, в том числе и в области производства и потребления пищи. Выступая на XIX Никоновских чтениях, президент Российского Зернового Союза, доктор экономических наук А.Л. Злочевский пояснял: «Когда мы начинаем рассматривать наш современный исторический период, в истории современной России у нас возникал целый комплекс угроз продовольственной безопасности. Я предлагаю вам вспомнить 1992 г., абсолютно пустые прилавки. Была угроза физической доступности продовольствия. Продовольствия не было на прилавках»<sup>3</sup>.

В этих условиях потребовалось найти новые источники пополнения пищевых запасов. В результате на прилавках Астрахани, да и всей страны в целом, появились импортные продукты. Среди первых подобных продуктов следует назвать то, что в народе получило достаточно символичное название «ножки Буша». Эта продукция была одной из первых в череде гастрономического глобализма, в рамках которого происходило формирование нового алиментарного ланд-

---

<sup>1</sup> Здесь не рассматриваются подробно эти моменты, так как они произошли еще в 1920–1930-е гг., например, возникновение различных способов переработки арбузов, которые следует отнести к деликатесным.

<sup>2</sup> Еще раньше произошла утрата традиций виноградарства и виноделия, яблоневодства и т.д. См.: Якушков С.Н. Развитие виноградарства и садоводства в Астрахани. Организационно-экономические и инновационно-технологические особенности сельского хозяйства Астраханской области в современных условиях: сборник докладов научного семинара. Астрахань, 2017. С. 9–26.

<sup>3</sup> Злочевский А.Л. Теоретические основы продовольственной безопасности // Научные труды Вольного экономического общества России. 2014. Т. 187. С. 178.

шафта нашей страны в конце XX – начале XXI в. Хотя первым подобным продуктом эпохи перестройки можно считать продукцию фирмы «Пепси».

Политические перемены в России привели и к социокультурным изменениям, алиментарная культура занимала в которых достаточно важное место. Иностранные продукты и в предыдущий период, особенно в 1980–1990-х гг., воспринимались как нечто особо ценное и качественное. И хотя к «ножкам Буша» относились с некоторой иронией, однако они стали своеобразным символом перестроенной эпохи и нового алиментарного ландшафта.

Другими символами глобализма в гастрономической культуре этого периода стали Соса-Сола, Баскин Роббинс, МакДональдс и другие. С конца 1980-х – начала 1990-х гг. начался процесс активной вестернизации российского алиментарного пространства. Об интересе к новому можно судить по тому факту, что в Москве в день открытия МакДональдса ресторан посетило более 30 тыс. человек<sup>1</sup>, что стало своеобразным рекордом. И в этом нет ничего удивительного, ведь еда «Чужого» всегда представляет определенный интерес для субъекта. С одной стороны, ее признают и тогда стремятся попробовать и, возможно, приобщить к своему кулинарному коду, с другой стороны, полностью игнорируют, переведя и эту еду, и субъекта, к которому эта традиция принадлежит, в разряд маргинальных. Еда тогда будет служить главным маркером для этой этнической группы<sup>2</sup>.

В начале 2000-х гг. процесс гастрономической глобализации стал набирать обороты. И хотя теперь ситуация с национальными (и региональными) продуктами была не столь критичной, сопричастность России, да и региона, к общей глобальной культуре ощущалась сильнее. Начавшийся процесс повышения уровня жизни в 2000-х гг. способствовал и расширению возможностей для удовлетворения гастрономического любопытства.

---

<sup>1</sup> Первый ресторан «Макдоналдс» в Москве. Справка. 19.05.2009 // РИА Новости. URL: <https://ria.ru/20090519/171530725.html>.

<sup>2</sup> Романова А.П., Якушенков С.Н., Якушенкова О.С. «Гляжусь в тебя, как в зеркало, до головокружения...», или протообразы тела чужого в российском дискурсе // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2011. № 1. С. 189–195; Якушенкова О.С. Россия и Восток: межкультурное взаимодействие через призму алиментарного диалога с Чужим // Манускрипт. 2017. № 12–1 (86). С. 217–220.

В этом плане одним из наиболее успешных игроков на региональном поле гастрономического глобализма стала пицца, которая начала достаточно активно захватывать гастрономическое пространство страны, да и региональное пространство Астраханской области. Это неудивительно, так как данное блюдо максимально соответствовало российским кулинарным традициям. По сути, пицца представляла собой некий облегченный вариант пирога – разнообразная начинка, запеченная в тесте, выражаясь современной терминологией – «пирог-лайт». Продукт максимально легкий и дешёвый в приготовлении, а значит, и максимально демократичный. Недаром эта итальянская традиция покорила гастрономические предпочтения американцев, став практически национальным блюдом. Сегодня на территории Астрахани функционирует около 200 заведений общественного питания, где готовят пиццу. Некоторые из них специализируются именно на ее приготовлении, доставляя продукт на заказ.

Параллельно с вестернизацией российского и регионального алиментарного ландшафта началась и его истернизация<sup>1</sup>. Под истернизацией мы понимаем влияние дальневосточных и юго-восточных культур<sup>2</sup>. Сложно утверждать однозначно, но, возможно, процесс истернизации в регионе начался еще раньше, если учесть влияние корейской кухни<sup>3</sup> на региональный ландшафт. По сообщению старожилов, артели корейцев, как правило, работали сезонно в ряде северных районов области и соседних районах Волгоградской области, занимаясь выращиванием лука.

Еще одна небольшая группа корейцев осела в городе, занимаясь продажей продуктов, приготовленных «по-корейски»: острая морковь, маринованные ростки бамбука, маринованная капуста (брокколи, белокочанная капуста и т.д.), острый перец, соленые баклажаны, древесные грибы, тофу и т.д.

---

<sup>1</sup> Правда, если брать «внутренний Восток», который еще недавно являлся частью России, а потом и СССР, то процесс его «проникновения» в регион осуществлялся с первого момента возникновения «русской» Астрахани.

<sup>2</sup> Ильин В.И. Истернизация русской повседневности: история и современность // Мир России. Социология. Этнология. 2019. № 2. С. 25–41.

<sup>3</sup> Речь идет о российских корейцах (корё сарам), которые десятилетиями были связаны с регионом, особенно в сфере сельского хозяйства и торговли некоторыми продуктами питания.

Лишь позднее в региональном ландшафте появились и другие ингредиенты корейской кухни, получившие распространение по всей России: корейские соевые соусы, быстрорастворимая лапша «Доширак»<sup>1</sup> и т.д.

Следующим этапом «интервенции» восточной кухни стал конец 1980 – начало 1990-х гг. Как правило, считается, что проникновение «чужой» пищи связано с притоком мигрантов. Однако в данном случае мигранты не только не сыграли никакой роли, их вообще не было. На волне своеобразной открытости, интереса ко всему новому, популярности нью-эйджа и т.д. в регион стали проникать всевозможные проповедники, особенно из секты кришнаитов. Они-то и начали приглашать на свои собрания местную молодежь, угощая ее вегетарианскими блюдами индийской кухни. Открыли (на очень короткое время) и вегетарианские индийские рестораны, магазины с индийскими специями.

И лишь на рубеже XX–XXI вв. в регионе открылся первый китайский ресторан «Пекин». Он также не был ни в коей мере связан с китайскими мигрантами и возник на волне огромного интереса к китайской культуре. Дизайн ресторана был выполнен в китайском стиле, там работали приглашенные из Китая повара. Правда, скоро выяснилось, что китайский «вкус» кардинальным образом отличается от российского, пришлось адаптировать многие блюда китайской кухни под местные предпочтения. Но и в этом варианте ресторан «Пекин» просуществовал не очень долго, он был закрыт в конце второго десятилетия. Возможно, региональные вкусовые критерии слабо совпадали с тем, что понимают китайцы под вкусной пищей, а интерес астраханцев к ресторану китайской кухни был связан в основном с тягой ко всему экзотичному. В начале 2000-х гг. в городе было мало мест, где посетители могли бы удовлетворить свои пищевые запросы, и наплыв посетителей в «Пекин» прекратился.

В середине второго десятилетия XXI в. в регионе началась настоящая экспансия японской кулинарной традиции. Правда, следует понимать, что эта экс-

---

<sup>1</sup> В регионе так и не было открыто ни одного корейского ресторана, несмотря на огромный интерес у современной молодежи к корейской культуре. В то же время в Москве, начиная с конца 1980-х гг., существовало огромное количество корейских ресторанов. См.: Пак Джон Квон. По следам корейской кулинарной культуры в России // Корееведение в России: направление и развитие. 2020. № 1. С. 49–55.

пансия во многом происходила не из Японии, а явилась частью общей глобалистской тенденции, в которой некоторые элементы восточной кухни прочно заняли свое место. В значительной степени эта якобы «восточная» традиция восходит к современной американской массовой культуре, хотя в ее основе лежат многие японские кулинарные обычаи. Во многом современное суши (в его международном варианте) – это продукт все той же тенденции «фьюжн-пищи», в процессе которой на стыке нескольких культур и возникает нечто новое. Суши в их американском варианте, в котором они и «завоевывали» весь мир, возникли на рубеже 1960–1970-х гг. в среде американских японцев<sup>1</sup>. Известный ролл «Калифорния» появился действительно в Калифорнии как способ приблизиться к вкусам белых американцев.

Сначала крупные, а затем и мелкие города России стали объектом «сушизации», среди них была и Астрахань. В настоящий момент более двух десятков предприятий общественного питания готовят суши как для употребления в заведении, так и с доставкой на дом. Именно доставка на дом стала отличительной чертой многих заведений суши. Кроме роллов «Калифорния», клиентам предлагают и роллы «Филадельфия», и некоторые другие разновидности суши.

Вместе с тем в городе отсутствуют заведения, который ориентировались бы исключительно на японскую кухню, хотя в названии, да порой и в интерьере, некоторых есть определенная заявка на тематическую связь с Японией: ресторан «Ямато», суши-бар «Евразия», суши-бар «Кук-си Каби», ресторан «Пряности» (с обобщенной китайско-японской тематикой) и другие. Но чаще всего владельцы или обобщенно обозначают свою специализацию, или отдаленно как бы намекают на связь с дальневосточным регионом: кафе «Цунами на Савушкина», ресторан «SumoEast», бар «СушиВесла», суши-бар «Автосуши», суши-бар «СушиДома», суши-бар «Суши WOK», лапшичная «Воки» и другие.

Однако имеются и положительные примеры. Определенным собственным стилем отличался ресторан «Чоризо», ориентированный на средиземноморскую и

---

<sup>1</sup> Issenberg S. The Sushi Economy: Globalization And The Making Of A Modern Delicacy. N.Y., 2007. P. 50–87; Corson T. The Zen of Fish. The Story of Sushi, from Samurai to Supermarket. N.Y., 2007. P. 80–99.

латиноамериканскую кухню. Однако он просуществовал недолго, был закрыт по независящим от его владельцев обстоятельствам.

Еще одним заведением, которое можно условно назвать этническим и которое не имеет отношения к региональным этносам, является бар-ресторан «Alma Cubana», предлагающий гостям исключительно кубинскую кухню, с некоторой незначительной адаптацией к местным вкусам и ингредиентам.

Анализ алиментарного ландшафта Астрахани показывает, что в регионе отсутствуют рестораны с французской кухней, да и вообще с «Haute cuisine» – «высокой кухней», хотя французская кухня была достаточно обычным делом для Астрахани. Во многом это связано с двумя факторами: низким уровнем жизни горожан и отсутствием высокого уровня подобных заведений.

Эти же два фактора во многом диктуют и другие особенности регионально-го алиментарного пространства: готовность смириться с низким уровнем услуг и невысоким качеством блюд и другими негативными моментами в сфере обслуживания.

Как правило, владельцы заведений предпочитают ориентироваться на среднего потребителя с невысоким уровнем запросов, тем самым получая доход от массового обслуживания. Отсюда и отсутствие специализации: ресторан западной кухни предлагает клиентам суши, а восточный – готовит пиццу с доставкой на дом.

В этих условиях название и интерьер – всего лишь условный способ заявить о своем отличии от соседнего подобного заведения. В основном же меню таких ресторанов и кафе в значительной степени однообразны. Повара часто переходят из одного заведения в другое, нивелируя и сферу гастрономических услуг.

Вместе с тем общероссийский сегмент также хорошо представлен в региональном алиментарном ландшафте, как правило, на него приходится около 20 % заведений. Анализ названий подобных мест общественного питания дает интересную картину представлений астраханцев об идеальном месте для питания. Значительная часть этих названий отсылает как бы к дореволюционному социокультурному контексту: рестораны «Сударь», «Сударыня», «Собрание», «Оне-

гин», «Корвет», закусочная «Русь», блинная «Блинофф»<sup>1</sup>, кафе «Тургенефф» и «Аристократ Классик» и другие. Подобные ассоциативные ряды не удивительны – отсылка к дореволюционным культурным реалиям является обычным методом обозначения исключительного качества продукции и на общероссийском рынке, достаточно вспомнить рекламную серию конфет «Коркунов» (Новогодняя Акция 2016; новогодний паровоз 2017; с моряком с крейсера Аврора 2019; с кадетами, поздравляющими свою учительницу с рождеством 2020 и т.д.).

Другими тропами, призванными ориентировать потребителя на специализацию заведения и подчеркивать качество продукции, являются те, которые делают отсылку к сельской жизни: ресторан «Мельница», «На мельнице», «Изба», «Амбар», «Трапеза», «Березка», «Харчевня», столовая «Щи-Борщи», кафе «Самовар», «Деревня», шинок «Лапти» и ряд других.

Следует заметить, что и эти тропы также характерны для общероссийской тенденции, направленной на выстраивание ассоциативного ряда хорошего качества, – старая деревня, старики и т.д. Подобная тенденция заметна уже два десятилетия и не утратила актуальность. Российское телевидение изобилует подобной рекламой, где внуки спешат отведать бабушкиной/дедушкиной сметаны, молока, сосисок<sup>2</sup> и т.д.

Если к этому прибавить те заведения, в которых в той или иной степени отражена речная символика<sup>3</sup>, то получается довольно большой список мест, определяемых через призму «Свой».

Вместе с тем и «Чужие» пространства<sup>4</sup> достаточно широко представлены в названиях и специализации заведений общепита<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Данное название и обыгрывает отношение к блинам, и делает отсылку к условному аристократизму якобы владельца заведения с помощью удвоения последнего *ф*, вместо нормативного *-ов*. Такое удвоение «фф» вместо «в» было характерно для первой волны иммигрантов из числа российских аристократов.

<sup>2</sup> Реклама молока «Домик в деревне», сосисок «Стародворские» и т.д.

<sup>3</sup> Рестораны «Щука», «Белуга», «Волга-Волга», «Аквагория», «Поплавок», «Пиратская пристань», «Брюнетка и браконьер», «Прибой», кафе «Дельта» и другие.

<sup>4</sup> Якушенков С.Н. Чужие пространства: новые формы гетеротопий современного города // Манускрипт. 2017. № 12–2 (86). С. 214–217.

<sup>5</sup> В данном случае под «чужими пространствами» мы понимаем заведения, обозначающие себя через призму исключительно западной культуры. В наблюдениях с «восточной» тематикой надо разбираться отдельно. Ведь каждый раз приходится учитывать степень инкорпорированности того или иного этноса в культурное пространство региона. К «чужим пространствам» можно однозначно отнести заведения японской и китайской кухни.

Другими словами, для регионального алиментарного пространства характерны две противоположные тенденции, направляющие развитие этого пространства в двух противоположных направлениях: «Свое ↔ Чужое».

Особенно заметно было стремление обозначить региональное пространство через призму «Свое» на рубеже XX–XXI вв. Одним из флагманов подобной тенденции стал известный магазин «Астрахань без Америки». Это предприятие торговли не только позиционировало себя через региональный ландшафт, но и придерживалось местного ассортимента. Магазин располагался на одной из центральных улиц Астрахани и пользовался популярностью у горожан и гостей. Но постепенно ассортимент уменьшился, снизилась и выручка магазина, который был вынужден сменить свое местоположение на некоторую удаленность от центра города. Сегодня магазин прекратил существование, что говорит о плачевной ситуации с региональным развитием.

Единственный алиментарный компонент, который еще остается актуальным в качестве регионального бренда, – икра осетровых пород рыб (белужья, осетровая, севрюжья). На местном рынке функционируют несколько предприятий, предлагающих астраханцам и гостям производство своей продукции: икру и другие рыбные деликатесы. Правда, и здесь не все обстоит так гладко, так как большинство подобных предприятий слабо позиционирует региональный аспект: «Русская икра», «Каспийские деликатесы»<sup>1</sup> и т.д. Даже такое, казалось бы, исключительно местное наименование «РВК Раскат», мало что говорит иногороднему покупателю о региональной тематике<sup>2</sup>.

Вместе с тем, как упоминалось, в значительной степени региональное гастрономическое пространство – это территория «фьюжн-кухни». Астраханцев не интересует высокий стандарт инонациональной кухни, достаточно «прикоснуться» к Чужому, попробовав его, и если получится, то сделать своим. В этих условиях визуальный алиментарный ландшафт Астрахани выглядит достаточно пестро: в

---

<sup>1</sup> Слово «каспийский» может иметь отношение к самым различным территориям: Астрахани, Калмыкии, Дагестану, да и иностранным территориям (Азербайджану, Казахстану, Туркменистану и Ирану).

<sup>2</sup> Раскатами в Астрахани именуют часть авандельты Волги, а точнее, некоторую мелководную часть с пресной водой, отделяющей реку от моря.

нём присутствует множество слоев «Своего» и «Чужого», которые порой теснейшим образом переплетаются, образуя особую неповторимость. Наличие этого разнообразия (визуального и вербального) позволяет оценить вероятные пути формирования регионального ландшафта, так как «для сферы рекламы и нейминга антиномия “свое – чужое” остается благодатным полем для разного рода манипуляций с сознанием потенциального потребителя, вовлекаемого в коммерческий водоворот городского пространства»<sup>1</sup>. Владелец заведения с его помощью маркирует свое пространство, тем самым создавая определенную среду, и одновременно дает окружающим его людям четкое послание, которое призвано сказать многое о нем, его предприятии и ориентировать клиента на конкретный сервис<sup>2</sup>.

Особенно интересны те случаи, когда в эргониме обнаруживается определенная гибридность: сочетание разных алфавитов, имитация чужого шрифта, передача «чужого» названия с помощью кириллицы и т.д. Это стремление сделать своим, социализировать «чужое» пространство ощущается во многих аспектах функционирования регионального ландшафта. Все это является продолжением старой традиции определенной культурной гибридности, возникающей на стыке различных культур, разных хозяйственных и гастрономических норм<sup>3</sup> и т.д. Особенно точно это видно на примере эргонимов региональных ресторанов, кафе и прочих предприятий питания.

Эти креативные конструкции, активно ориентированные на гибридность, выполняют важную культурную функцию, формируя особое новое пространство на стыке двух разных пространств. Это новое пространство является как бы медиатором между разными культурами, разнообразными пространствами. Оно призвано (или берет на себя функцию) переводить одно пространство в другое: «Перевод – это также способ имитации, но в обманчивом, вытесняющем смысле – имитация оригинала таким образом, что приоритет оригинала не усиливается, но

---

<sup>1</sup> Ремчукова Е.Н., Соколова Т.П. «Свое» и «чужое» в коммуникативном пространстве российского города // Коммуникативные исследования. 2019. № 1. С. 33.

<sup>2</sup> Романкевич М.Н. Особенности проявления языковой гибридации в названиях минских кафе и ресторанов // Вестник Московского государственного лингвистического университета. Гуманитарные науки. 2019. № 3 (819). С. 112–120.

<sup>3</sup> Питина С.А. Гибридизация в эргонимах (на материале названий кафе и ресторанов) // Вестник ЧелГУ. 2018. № 1 (411). С. 60–64.

сам факт того, что его можно имитировать, копировать, передавать, трансформировать, превращать в симулякр и так далее: “оригинал” никогда не является законченным или полным сам по себе. “Первоначальное” всегда открыто для перевода, поэтому никогда нельзя сказать, что оно имеет тотализированный предшествующий момент бытия или значения – сущность»<sup>1</sup>. Этот новый момент бытия Х. Бхабха назвал «третьим пространством»<sup>2</sup>. Мы же, учитывая тот факт, что оно образуется на стыке глобалистского и локального, предпочли бы определить его через термин «глокализация»<sup>3</sup>.

Процесс глокализации начался не сегодня, у него долгая история в крае. Однако, учитывая то, что процесс глобализации в регионе заявил о себе максимально в постсоветскую эпоху, формирование этого «третьего» – глокального – пространства стало происходить еще интенсивнее. В предыдущую эпоху, когда влияние Запада объявлялось тлетворным и опасным, использование названий с латинской графикой было практически невозможным. Но с началом нового этапа развития страны этот процесс больше не сдерживался и не регламентировался<sup>4</sup>, что и вылилось в стремление «приблизить» свое пространство к западным аналогам. Параллельно потребовалось это условно «чужое» пространство аккультурировать, сделав его знакомым.

В этой борьбе противоположностей и развивалось нечто новое. Интересно, что данный процесс был характерен не только для эргонимов и пространства заведений общественного питания, но и для пищевой продукции в целом (название наименований продуктов, блюд, оформление упаковки и в других аспектах).

Этот процесс закономерен, он, скорее, естественный, чем идущий в разрез с определенными культурными тенденциями. Здесь уже упоминался салат «Оливье», который, по сути, является симулякром, связанным с первоисточником

---

<sup>1</sup> Bhabha H. The third space: interview with Homi Bhabha // Rutherford J (ed) Identity: community, culture, difference. London, 1990. P. 210.

<sup>2</sup> Ibid. P. 211.

<sup>3</sup> Хлыщёва Е.В. Феномен глокализации в транскультурном пространстве современного мира // Известия ВГПУ. 2009. № 8. С. 26–29.

<sup>4</sup> Некоторые депутаты предпринимали попытки принять закон о запрете использования иностранных названий, но он так и не вступил в силу. См.: Запрет на использование иностранных слов в рекламе 24.09.14 // Аргументъ. Юридическое бюро. URL: <https://pravo-rus.com/sobyitiya/v-reklame-mogut-zapretit-ispolzovat-inostrannye-slova-novyj-zakonoproekt-vnesen-v-gd-rf.html>.

только названием. Создавая «чужое» пространство в границах своего, мы всего лишь создаем симулякр, призванный указать на нечто, что в действительности «не имеет никакого отношения к реальности»<sup>1</sup>. Французский постструктуралист Ж. Делёз также указывал на особое свойство подобных симулякров – делать отсылку к тому, чего не существует, полностью «переворачивать» первоначальную идею или оригинал<sup>2</sup>. Примечательно, что в этой игре слов, смыслов, интерьеров создатели этих симулякров также в некоторой степени отказываются от национального и регионального, или трансформируют его в нечто новое<sup>3</sup>.

Мы не склонны драматизировать ситуацию с большим наличием кафе и ресторанов, ориентированных в названии и тематике на западную культуру, ведь количество заведений общественного питания, ориентированных на русскую или национальные культуры, связанные с Астраханским регионом, столь же велики, и даже преобладают в процентном отношении (приблизительно 60/40). Для нас важнее другое: собственно региональный компонент, да и общенациональный, еще весьма слабо выражены. Но и там, где имеется отсылка к региональному, это, скорее, обобщенное позиционирование, связанное с речной или морской тематикой. Даже, казалось бы, «почти» астраханский ресторан «Белуга» делает отсыл к рыбной продукции вообще, но не к астраханской. И в меню можно увидеть рыбу со всего света, а не только астраханскую. Эргоним «Белуга» в этих условиях – всего лишь легкое напоминание о такой деликатесной рыбе<sup>4</sup>.

Будущее всякого регионального ландшафта за развитием региональной тематики: в наполняемости ассортимента, в дизайне, вкусовых ощущениях – то, что французы называют «терруар» (фр. *terroir*), то есть вкус того места, где произведена эта продукция, отличающий ее от остальных. Именно на этом и строится туристическая деятельность и повышается значимость региональной идентичности,

<sup>1</sup> «it has no relation to any reality whatsoever: it is its own pure simulacrum». См.: Baudrillard J. *Simulacra and simulation*. Ann Arbor, 1994. P. 6.

<sup>2</sup> «...the very idea of a model or privileged position is challenged and overturned». См.: Deleuze G. *Difference and Repetition*. Columbia, 1994. P. 69.

<sup>3</sup> Вспомним ресторан «Тургенефф», кафе «Блинофф» и др.

<sup>4</sup> Вместе с тем следует отдать должное создателям концепта и дизайна этого ресторана, он в лучшую сторону отличается от большинства региональных ресторанов.

без чего невозможно развитие региона<sup>1</sup>. Именно по этому пути идут многие региональные системы, направленные на развитие национальной экономики. Здесь можно многому научиться, исходя из опыта формирования мексиканского алиментарного ландшафта, как общенационального<sup>2</sup>, так и регионального<sup>3</sup>, а также сингапурского<sup>4</sup>, перуанского<sup>5</sup> и т.д.

Если жители Астрахани не найдут способа выражения региональной идентичности, то этот процесс размывания национального и регионального будет происходить и дальше, хотя для пищевой идентичности в области есть все возможности. Регион богат специфичными ресурсами, у населения накоплен богатый опыт по производству, переработке и приготовлению пищевых ресурсов. Отсутствует лишь понимание важности этого процесса и умение позиционировать в обществе и медиа (региональном, национальном и международном) свою исключительность.

Подведем итог вышесказанному.

- В анализируемый период формирование алиментарного ландшафта региона проходило в сложнейших условиях. Основными характерными чертами этого было разрушение старой хозяйственно-экономической системы, закрытие множества предприятий, в том числе и связанных с производством или переработкой продуктов питания, снижением запасов ценных промысловых ресурсов (особенно ценных промысловых рыб) и т.д.

- Результатом этих процессов стало ухудшение системы питания жителей региона и понижение качества продукции.

- Ориентированность на внешний рынок и неспособность конкурировать с соседними регионами привела к отказу от ряда ценных региональных сортов или всеобщему забвению ряда продуктов. И хотя имидж региона еще в неко-

---

<sup>1</sup> Belasco W.J., Scranton P. *Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies*. N.Y. 2002; Counihan C., Højlund S. *Making Taste Public. Ethnographies of Food and the Senses*. N.Y., 2019.

<sup>2</sup> Peña D., Calvo L., McFarland P. *Mexican-Origin Foods, Foodways, and Social Movements. Decolonial Perspectives*. Fayetteville, 2017; Ayora Díaz S.I. *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food*. N.Y., 2019.

<sup>3</sup> Ayora Díaz S.I. *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. N.Y., 2012.

<sup>4</sup> Kong L., Sinha V. *Food, Foodways and Foodscapes: Culture, Community and Consumption in Post-Colonial Singapore*. London, 2015.

<sup>5</sup> Matta R. *Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence: Evidence from Rural Peru* // *International Journal of Cultural Property*. 2019. Vol. 26, № 1. P. 49–74; Matta R. *Knowing Where It Comes From: Labeling Traditional Foods to Compete in Global Markets* // *Food and Foodways*. 2018. Vol. 26, № 2. P. 173–174; Matta R. *Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO* // *Social Anthropology*. 2016. Vol. 24, № 3. P. 338–352.

торой степени связан с определенной сельхозпродукцией, в реалиях региональное пространство наполнено не местными товарами, а ввезенными из-за пределов области – соседних регионов или даже соседних стран.

- У населения области еще присутствует ностальгия по советскому периоду, а советский сервис кажется качественным и уникальным.

- В постсоветский период усилился приток мигрантов из соседних краев и даже стран, что в значительной степени внесло коррективы в алиментарное пространство края.

- В названиях эргонимов и их интерьере региональная тематика проявляется неактивно, напротив, заметно стремление определить свое пространство через призму «Чужого».

- В отдельных случаях «Чужое» превращается в симулякр, формируя новое пространство, призванное социализировать и аккультурировать чужое.

- Определенные надежды на положительные изменения в регионе внушает молодое поколение, которое пытается по-новому обозначить себя, найти свое пространство, часто конструируя «гетеротопные» миры, совмещающие поливалентные идеи, ценности, знаки и нормы.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании проведенного исследования были сделаны следующие **выводы**:

1) Будучи одной из базисных потребностей человека, пища (в разных ее аспектах) являет собой сложную систему, сформированную вокруг наиболее значимых аспектов: производства, перераспределения и логистики, потребления. Эту систему мы склонны называть алиментарной, а ее проявление в рамках определенного региона «алиментарным ландшафтом» или «алиментарным пространством». Выбор этого термина детерминирован тем фактом, что «гастрономический» или «кулинарный» имеют отношение в основном лишь к одному аспекту – потреблению. Нас же интересует вся совокупность региональных практик. Здесь мы следуем за современными зарубежными тенденциями в изучении еды, восходящими к таким терминам, как «foodways» и «foodscapes», с помощью которых и описываются региональные или национальные системы производства и потребления пищи.

Значимость понимания региональных систем воспроизводства и потребления весьма велика, так как их анализ дает возможность оценивать развитие региона во всех его аспектах: экономическом, социальном, культурном, политическом и т.д. Являясь важнейшим маркером идентичности, пищевая региональная культура способствует эффективному развитию края, процветанию и благополучию местного населения.

2) На Нижней Волге в силу ряда объективных причин сложилась уникальная алиментарная система, основанная на природном разнообразии (полупустыня, пойма и дельта) и культурном многообразии в его основных хозяйственных комплексах (скотоводство, садоводство-огородничество и рыболовство). Именно они предоставляли населению края максимальное разнообразие пищевых ресурсов.

На протяжении всей истории края эпитет «астраханский» выступал в качестве важного идентификационного маркера продуктов, производимых в крае: астраханские яблоки, арбузы, помидоры, рыбная продукция. Нередко этот эпитет выступал и в качестве знака качества. Он мог не указывать на место производства, а являться частью наименования сорта: «астраханское белое» или «астраханское

красное» – вот лишь два сорта местных яблок, получивших всемирную известность уже с XVII в.

3) Геополитическое значение русской Астрахани как особой фронтальной территории предопределило и ее дальнейшее развитие. Особый климат региона и близость к странам Востока приводили к тому, что в Астрахани предпринимались попытки акклиматизации различных растений. Так, именно здесь в начале XVII в. впервые в России начинают выращивать виноград. А в Петровскую эпоху Астрахань становится одним из важнейших центров продвижения многих пищевых культур, что оказывается возможным с учетом наличия у населения опыта по возделыванию различных сельскохозяйственных культур в регионе.

Своеобразным расцветом регионального алиментарного ландшафта можно считать XVIII в., подтверждение чему находим в различных травелогах и архивных документах. В этот период Астрахань ассоциировалась в общенациональном пространстве как территория невероятных пищевых запасов: рыбы, мяса, овощей и фруктов. В отдельных случаях она выступала даже в качестве края, где произрастают арбузы и ананасы. Еще одной особенностью алиментарного ландшафта края являлось влияние французской кухни, что соотносится с ролью французской культуры в жизни России в указанный период. Анализ исторического своеобразия алиментарного ландшафта региона показывает, насколько продуктивно население края использовало различные факторы (природные и культурные) для развития края. В результате региональным властям удалось создать уникальный алиментарный комплекс, способный не только обслуживать внутренние потребности, но и выступать в качестве важной продовольственной базы для всей России.

4) Социалистическая революция внесла серьезные коррективы в естественное развитие алиментарного ландшафта региона. И хотя ситуация в Астраханском крае была не столь трагичной, как в других областях молодой республики Советов, но тотальный контроль и принципы распределения критически сказались и на населении края. Противодействие рабочих и крестьян действиям центральных властей привело к репрессиям, а затем и изменению политического статуса региона. Все это также отрицательно сказалось на развитии Астраханского края. В ре-

гионе происходило нивелирование культурных различий, постепенное уничтожение региональной специфики и т.д. Однако в целом центральные органы власти осознавали важность региона как центра по производству различных пищевых продуктов: мяса, рыбы, фруктов, овощей, бахчевых и т.д.

Социалистический подход к формированию алиментарной системы в СССР и в крае в частности имел двойные последствия: с одной стороны, система потребления пищевых продуктов выровнялась, в целом все слои населения получили относительно равные возможности для удовлетворения своих потребностей, с другой стороны, из-за ряда объективных и субъективных факторов произошло упрощение системы потребления. Ориентация на монокультуры привела к утрате в регионе ряда ценных сортов фруктов и овощей. Некоторые животные ресурсы также оказались под угрозой, вся экосистема края серьезно пострадала.

5) Можно с уверенностью сказать, что в постсоветский период в алиментарном пространстве региона происходили самые динамичные и кардинальные изменения. Их можно условно соотнести с двумя значимыми переменами в жизни российского общества: первая относится к смене политического курса страны от социалистического к капиталистическому строю, а вторая отражает поиски новой культурной идентичности, происходящие в относительно стабильный период после 2000 г.

Если первый этап был достаточно драматичным и даже в значительной степени трагичным для региона, то для второго были характерны попытки выразить свою идентичность с помощью знаковых для общества ориентиров. В этот период обнаружилась максимальная дифференциация в способах восполнения базисных потребностей в еде. Нарушение горизонтальных и вертикальных связей привело к тому, что населению региона во многом приходилось рассчитывать лишь на свои силы. Это привело к тому, что население относилось все менее критично к качеству и разнообразию пищевых продуктов. В конечном итоге ассортимент ряда региональных продуктов практически утратил былую славу. Под угрозой оказались рыбные ресурсы, а вылов некоторых видов рыб пришлось полностью запретить, так как они были на грани полного исчезновения.

В нелегкой ситуации оказалось в Астраханском крае и овощеводство, которое до этого снискало всероссийскую славу. В стремлении к максимальной наживе многие частные производители томатов перешли на высокопродуктивные сорта, которые были менее вкусными, но зато не были подвержены болезням и демонстрировали стойкость при транспортировке. Несколько традиционных предприятий, которые в огромных масштабах перерабатывали овощную продукцию местных колхозов и совхозов, полностью разорились. А вновь созданные консервные заводы пока не могут выйти на прежний уровень ни по масштабам производства, ни по разнообразию ассортимента, ни по качеству продукции.

Вследствие этих причин в 1990-е гг. произошла активная переориентация значительной части населения края на самообеспечение: занятие дачным огородничеством, усиление связей с сельской местностью, домашнее консервирование и переработка продуктов в осенний период и т.д.

Анализ публичного алиментарного пространства показал, что оно также подверглось полной перестройке. Старая система государственных столовых, кафе и ресторанов пришла в негодность, а новая формировалась в весьма сложных условиях. Местная элита попыталась отойти от типовых форм публичного алиментарного пространства, создавая что-то новое. И хотя некоторые формы организации нового пространства были интересны, у организаторов не хватало ни опыта, ни средств для оказания действительно высококлассных услуг. Во многом создатели подобных заведений питания (кафе, ресторанов, баров и т.д.) ориентировались на иностранные образцы, стараясь подчеркнуть это с помощью особых эргонимов или интерьера. Параллельно с этим предпринимались попытки социализации и аккультурации подобного пространства, условно соотносимого с Чужим. В результате появляются гибридные пространства, где эта поликультурность проявляется через призму сочетания разных шрифтов (латиницы и кириллицы), особых дизайнерских решений и т.д. Ностальгия по ушедшей эпохе, характерная для некоторой части населения края, проявлялась и через имитацию алиментарного пространства СССР. Однако это были скорее единичные случаи, чем распространенная практика.

б) К сожалению, в регионе слабо заметна тенденция к выражению региональной специфики в алиментарном ландшафте. В этом направлении делаются определенные шаги, но они хаотичны и направлены, скорее, на коммерческую выгоду, чем на культурную сторону этого процесса.

Некоторую надежду на позитивные сдвиги вселяет тот факт, что в эту сферу приходит много молодежи, которая иначе формирует пространство: гораздо креативнее, интересней, с новыми подходами и критериями ведения бизнеса. Кроме того, у молодых людей уже имеется положительный зарубежный опыт, что позволяет им ориентироваться на качественно новый уровень, особенно в сфере обслуживания. Это происходит на уровне потребителя и производителя услуг. Региональный потребитель выбирает это новое алиментарное публичное пространство, во многом соответствующее современным глобальным тенденциям. В нем прослеживаются две противоположные тенденции: фастфуд и слоуфуд. Если на первом этапе астраханцы отдавали предпочтение заведениям фастфуда (Макдональдс, KFC, Старбакс, различные пиццерии), то сегодня заметна склонность к выбору жителями небольших уютных кафе, что в целом совпадает с мировыми тенденциями.

Вместе с тем современный алиментарный ландшафт края находится, скорее, в поиске региональной идентичности. Это пространство достаточно хрупко и изменчиво. Оно продолжает оставаться под влиянием различных факторов: мировые тенденции, приток в регион новых мигрантов из Средней Азии и Кавказа, новые потребности молодого поколения, чьи запросы кардинальным образом отличаются от взглядов старшего поколения.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. – N. Y. : Dover, 1936. – 301 p.
2. Appadurai, A. *Gastro-Politics in Hindu South Asia* / A. Appadurai // *American Ethnologist*. – 1981. – Vol. 8, № 3. Symbolism and Cognition. – P. 494–511.
3. Ayora Díaz, S. I. *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán* / S. I. Ayora Díaz. – N. Y. : Berghahn Books, 2012. – 311 p.
4. Ayora-Diaz, S. I. Introduction: Matters of Taste: The Politics of Food and Identity in Mexican Cuisines / S. I. Ayora Díaz // in S.I. Ayora-Diaz (Eds.). *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food*. London: Bloomsbury Academic, 2019. P. 1–18.
5. Barthes, R. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption* / R. Barthes // *Food and Culture* / eds. C. Counihan. – N. Y. : Routledge, 2013. – P. 153–179.
6. Baudrillard, J. *Simulacra and simulation* / J. Baudrillard. – Ann Arbor : University of Michigan Press, 1994. – 176 p.
7. Belasco, W. J. *Food : the Key Concepts* / W. J. Belasco. Oxford; N. Y. : Berg, 2008. – 158 p.
8. Belasco, W. J. *Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies* / W. J. Belasco, P. Scranton. – N. Y. : Routledge, 2002. – P. 2–24
9. Belasco, W. *Terroir in D.C.? Inventing Food Traditions for the Nation's Capital* / W. J. Belasco // *Edible identities : food as cultural heritage* / ed. R. L. Brulotte, M. A. Di Giovine. – Burlington, Vt.: Ashgate Publishing, Ltd., 2014. – P. 39–53.
10. Berchoux, J. *Gastronomie* / J. Berchoux. – Paris : L.G. Michaud, 1819. – 258 p.
11. Bernoni, D.-G. *L'igiene della tavola dalla bocca del popolo, ossia proverbi, che hanno riguardo all'alimentazione, raccolti in varie parti d'Italia* / D.-G. Bernoni. – Venezia : Giuseppe Cecchini, 1872.– № 1–8. – P. 96.

12. Bhabha, H. *The Third Space : Interview with Homi Bhabha* / H. Bhabha // Rutherford J (ed) *Identity : community, culture, difference.* – London : Lawrence & Wishart, 1990. – P. 207–221.
13. Bildtgård, T. *Mental Foodscapes : Where Swedes Would Go to Eat Well (and Places They Would Avoid)* / T. Bildtgård // *Food Culture and Society An International Journal of Multidisciplinary Research.* – 2009. – Vol. 12, № 4. – P. 497–523.
14. Bloch, M. *French Rural History : An Essay on its Basic Characteristics* / M. Bloch. – N. Y. : Routledge, 1966. – 294 p.
15. Bloch, M. *Land and Work in Mediaeval Europe : Selected Papers* / M. Bloch. – N. Y. : Routledge, 2015. – 270 p.
16. Borgstrom, G. *Fish as Food.* / G. Borgstrom. – N. Y. : Academic Press, 1965. – Vol. III : Processing : Part I. – 333 p.
17. Bouton, C. A. *The Flour War : Gender, Class, and Community in Late Ancien Régime French Society* / C. A. Bouton. – University Park, PA : PSU Press, 1993. – 307 p.
18. Brillat-Savarin, J. A. *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes* / J. A. Brillat-Savarin. – Paris : Charpentier, 1838. – 455 p.
19. Burke, P. *Cultural Hybridity* / P. Burke. – Cambridge : John Wiley & Sons, 2013. – 142 p.
20. Canguilhem, G. *The Normal and the Pathological* / G. Canguilhem. – N. Y. : Zone Books, 1991. – 327 p.
21. Chernela, J. M. *Comparison of parasite burdens in two native Amazonian populations* / J. M. Chernela, V. E. Thatcher // *Medical Anthropology.* – 1989. – Vol. 10, № 4. – P. 279–285.
22. Chernela, J. M. *The Effects of Settlement on the Prevalence of Ascaris Infection in Two Amerindian Populations of the Brazilian Amazon* / J. M. Chernela, V. E. Thatcher // *Acta Amazonica.* – 1993. – Vol. 23, № 1. – P. 25–35.

23. Coe, S. D. *America's First Cuisines* / S. D. Coe. – Austin : University of Texas Press, 1994. – 276 p.
24. Coe, S. D. *The True History of Chocolate* / S. D. Coe, M. Coe. – London, N. Y. : Thames and Hudson, 1996. – 280 p.
25. Coe, S. *Aztec Cuisine Part I–III* / S. Coe // *Petits Propos Culinaires*. – 1985. – № 19. – P. 11–22; 1985. – № 20. – P. 44–59; 1985. – № 21. – P. 45–56.
26. Coe, S. *Inca Food : Animal and Mineral* / S. Coe // *Petits Propos Culinaires*. – 1988. – № 29. – P. 7–17.
27. Coe, S. *Soviet Cook Books* / S. Coe // *Petits Propos Culinaires*. – 1984. – № 16. – P. 13–27.
28. Corson, T. *The Zen of Fish. The Story of Sushi, from Samurai to Supermarket* / T. Corson. – N. Y. : Harper Collins, 2007. – 384 p.
29. Counihan, C. *Making Taste Public. Ethnographies of Food and the Senses* / C. Counihan, S. Højlund. – N. Y. : Bloomsbury Academic, 2019. – 232 p.
30. Deleuze, G. *Difference and Repetition* / G. Deleuze. – Columbia : CU Press, 1994. – 350 p.
31. *Dictionnaire de la Langue Francaise* / eds. C. Kannas. – Paris : Larousse, 1995. – 209 p.
32. Douglas, M. *Constructive Drinking* / M. Douglas. – L. : Routledge, 2002. – P.кол-во страниц?
33. Douglas, M. *Purity and Danger : An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Routledge and Kegan Paul / M. Douglas. – L. London : Routledge, 2002. – 208 p.
34. *Encyclopedia of Contemporary German Culture* / ed. J. Sandford. – N. Y. : Routledge, 2013. – 728 p.
35. Ermakova, L. R. *Ethnical and Cultural Particularity of Gluttonic Discourse* / L. R. Ermakova, N. I. Gaidukova, I. V. Sopova, T. M. Shekhovtseva, Yu. A. Razdarina // *Revista Publicando*. – 2018. – V. 5, № 16 (1). – P. 705–716.
36. Febvre, L. *Biologie, sociologie, alimentation : note additionnelle* / L. Febvre // *Mélanges d'histoire sociale*. – 1944. – № 6. – P. 38–40.

37. Febvre, L. Histoire de la Franche-Comté / L. Febvre. – Paris : Boivin, 1912. – 260 p.
38. Febvre, L. Le Rhin. Problèmes d'histoire et d'économie / L. Febvre. – Paris : Armand Colin, 1935. – 304 p.
39. Febvre, L. Philippe II et la Franche-Comté. Étude d'histoire politique, religieuse et sociale / L. Febvre. – Paris : Honoré Champion, 1911. – 808 p.
40. Fernandez-Zarza, M. The Flavors of Corn: A Unique Combination of Tradition and Nature / M. Fernandez-Zarza, I. Lopez-Moreno // Taste, Politics, and Identities in Mexican Food / ed. I. Ayora-Diaz Steffan. – N. Y. : Bloomsbury, 2019. – P. кол-во страниц?
41. Food chains : from farmyard to shopping cart / ed. by Warren Belasco and Roger Horowitz. – Philadelphia : University of Pennsylvania Press, 2009. – 304 p.
42. Foodscapes : Food, Space, and Place in a Global Society / ed. Carlita P. Greene. – N. Y. : Peter Lang, 2019. – 34 p.
43. Fra Molinero, B. When Food Tastes Cosmopolitan : The Creole Fusion of Diaspora Cuisine : An Interview with Jessica B. Harris / B. Fra Molinero, C. I. Nero, J. B. Harris // Callaloo. – 2007. – № 30 (1). – P. 287–303. DOI:10.1353/cal.2007.0128.
44. Giusti, G. Proverbi Toscani / G. Giusti. – Firenze : A spese dell'editore, 1874. – 448 p.
45. Goldman, I. The Cubeo Indians of the Northwest Amazon / I. Goldman. – Urbana, Chicago : University of Illinois Press, 1979. – P. 51–52.
46. Hamada, Sh. The Future of Food Studies / Sh. Hamada, R. Wilk, A. Logan, S. Minard & A. Trubek // Food, Culture & Society. – 2015. – Vol. 18, № 1. – P. 167–186.
47. Harris, P. The Meaning of Food. The Companion to the PBS Television Series / P. Harris, D. Lyon, S. McLaughlin. – The Globe Pequot Press, 2005. – 163 p.
48. Hayward, A. The Art of Dining, or, Gastronomy and Gastronomers / A. Hayward. – London : John Murray, 1852. – 158 p.
49. Hell, X. Hommaire de A. Travels in the Steppes of Caspian Sea, the Crimea, the Caucasus, &c. / X. Hell, de A. Hommaire. – London : Chapman and Hall, 1847. – 436 p.

50. Houliston, V. How Good Were Little Miss Muffet's Curds and Whey? / V. Houliston // Oxford Symposium on Food & Cookery, 1986. The Cooking Medium: Proceedings, ed. Tom Jaine. L.: Prospect Books, Ltd., 1987. P. 70-79.
51. Huang, H. T. Fermentations and Food Science / H. T. Huang. – N. Y. : Cambridge University Press, 2000. – 741 p.
52. Issenberg, S. The Sushi Economy : Globalization And The Making Of A Modern Delicacy / S. Issenberg. – N. Y. : Gotham Books, 2007. – P. 50–87.
53. Jacobsen, E. The Rhetoric of Food : Food as Nature, Commodity and Culture / E. Jacobsen // The Politics of Food / ed. M. E. Lien and B/ Nerlich Oxford. – N. Y. : Berg, 2004. – P. 59–78.
54. Jotischky, A. A Hermit's Cookbook. Monks, Food and Fasting in the Middle Ages / A. Jotischky. – N. Y. : Continuum, 2011. – 209 p.
55. Jung, C. G. Psychological Types / C. G. Jung. – London : Trubner & Co., 1946. – 553 p.
56. Kauppinen, E. Youth Centres as Foodscapes and Informal Learning Environments in Finland / E. Kauppinen, T. Kiilakoski, P. Palojoki // YOUNG. Nordic Journal of Youth Research. – 2021. № 29 (85). – P. 1–18. DOI: 10.1177/1103308820988000.
57. Kitchiner, W. Apicius Redivivus : Or, The Cook's Oracle : Containing practical receipts for plain cookery on the most economical plan for private families, etc. / W. Kitchiner. – London : John Hatchard, 1818. – 357 p.
58. Kong, L. Food, Foodways And Foodscapes : Culture, Community And Consumption In Post-Colonial Singapore / L. Kong, V. Sinha. – N. J. : World Scientific Publishing, 2015. – 260 p.
59. Kostioukovitch, E. Why Italians Love to Talk About Food : A Journey through Italy's Great Regional Cuisines, From the Alps to Sicily / E. Kostioukovitch. – N. Y. : Straus and Giroux, 2009. – 480 p.
60. Krzeszowski, T. P. The axiological aspect of idealized cognitive models / T. P. Krzeszowski // Meaning and Lexicography / eds. J. Tomaszczyk, B. Lewandowska-Tomaszczyk. – Amsterdam : John Benjamins Publishing, 1990. – P. 135–165.

61. Labrousse, C. E. *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France au xviii<sup>e</sup> siècle* / C. E. Labrousse. – Paris : Librairie Dalloz, 1933. – 2 vols.
62. Labrousse, C. E. *La Crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution* / C. E. Labrousse. – Paris : Presses Universitaires de France, 1944. – 776 p.
63. Larson, G. J. *Classical Sāṃkhya : An Interpretation of Its History and Meaning* / G. J. Larson. – Delhi : Motilal Banarsidass Publ., 2001. – 315 p.
64. Le Goff, J. *The Medieval Imagination Chicago* / Le J. Goff. – L. : University of Chicago Press, 1992. – 293 p.
65. Lin Keh-Ming *Traditional Chinese Medical Beliefs and Their Relevance for Mental Illness and Psychiatry // Normal and Abnormal Behavior in Chinese Culture* / ed. A. Kleinman и T. Y. Lin. – N. P. : Springer-Science, 2013. – P. 99–100.
66. Liu, X. *Foodscapes of Chinese America : The Transformation of Chinese Culinary Culture in the U.S. since 1965* / X. Liu. – N. Y. : Peter Lang, 2015. – 238 p.
67. Lowitt, K. N. *A coastal foodscape : examining the relationship between changing fisheries and community food security on the west coast of Newfoundland* / K. N. Lowitt // *Ecology and Society*. – 2014. – Vol. 19, № 3. – P. 1–9.
68. Malinowski, B. *Coral gardens and their magic* / B. Malinowski. – London : George Allen & Unwin, 1935. – 2 Vols.
69. Matta, R. *Food incursions into global heritage : Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO* / R. Matta // *Social Anthropology*. – 2016. – V. 24, № 3. – P. 338–352.
70. Matta, R. *Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence : Evidence from Rural Peru* / R. Matta // *International Journal of Cultural Property*. – 2019. – Vol. 26, № 1. – P. 49–74.
71. Matta, R. *Knowing Where It Comes From : Labeling Traditional Foods to Compete in Global Markets* / R. Matta // *Food and Foodways*. – 2018. – Vol. 26, № 2. – P. 173–174.
72. Mennell, S. *All Manners of Food : Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* / S. Mennell. – Urbana, Chicago : University of Illinois Press, 1996. – 411 p.

73. Merleaux, A. The Political Culture of Sugar Tariffs : Immigration, Race, and Empire, 1898–1930 / A. Merleaux // *International Labor and Working-Class History*. – 2012. – Vol. 81. – P. 28–48.
74. Miewald, Ch. Foodscapes and the Geographies of Poverty: Sustenance, Strategy, and Politics in an Urban Neighborhood / Ch. Miewald, E. McCann // *Antipode*. – 2014. – Vol. 46, № 2. – P. 537–556.
75. Milton, K. Comparative Aspects of Diet in Amazonian Forest-Dwellers / K. Milton // *Philosophical Transactions : Biological Sciences*. 1991. Vol. 334, № 1270 : Foraging Strategies and Natural Diet of Monkeys, Apes and Humans. – P. 253–263.
76. Milton, K. Morphometric features as tribal predictors in North-Western Amazonia / K. Milton // *Annals of human biology*. – 1983. – Vol. 10, № 5. – P. 435–440.
77. Milton, K. Protein and Carbohydrate Resources of the Maku Indians of Northwestern Amazonia / K. Milton // *American Anthropologist*. – 1984. – New Series. – Vol. 86, № 1. – P. 7–27
78. Mintz, S. W. Tasting food, tasting freedom : excursions into eating, culture, and the past / S. W. Mintz. – Boston : Beacon Press, 1996. – 149 p.
79. Mintz, S. W. The Anthropology of Food and Eating / S. W. Mintz, Ch. M. Du Bois // *Annual Review of Anthropology*. – 2002. – Vol. 31. – P. 102–104.
80. Mintz, S.W. Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History / S. W. Mintz. – New York : Penguin Books, 1985. – 324 p.
81. Mol, A. Ontological Politics. A Word and Some Questions / A. Mol // *The Sociological Review*. – 1999. – № 51. – P. 74–89.
82. Montanari, M. Food is Culture / M. Montanari. – N. Y. : Columbia University Press, 2006. – 149 p.
83. Montanari, M. Italian Identity in the Kitchen, or, Food and the Nation / M. Montanari. – N. Y. : Columbia University Press, 2013. – 96 p.
84. Montanari, M. Medieval Tastes : Food, Cooking, and the Table / M. Montanari. – N. Y. : Columbia University Press, 2015. – 288 p.
85. Oroz, R. Diccionario de la lengua castellana / R. Oroz. – Santiago de Chile : Editorial Universitaria, 1999. – 78 p.

86. Peña, D. Mexican-Origin Foods, Foodways, and Social Movements. *Decolonial Perspectives* / D. Peña, L. Calvo, P. McFarland. – Fayetteville : University of Arkansas Press, 2017. – 469 p.
87. Pham, V. «Secret Kitchen»™ : An Amalgam of Family, Fortune and Fusion Food in Asian American Cuisine / V. Pham // *Amerasia Journal*. – 2006. – № 32 (2). – P. 21–34. DOI:10.17953/amer.32.2.x50836nut7j16v05.
88. Piretto, G. P. Tasty and Healthy : Soviet Happiness in one Book / G. P. Piretto // *Petrified Utopia : Happiness Soviet Style* / ed. M. Balina, E. Dobrenko. – London, N. Y. : Anthem Press, 2011. – P. 79–96.
89. Pokorny, J. *Indogermanisches etymologisches Wörterbuch* / J. Pokorny. – Bern, München : Francke Verlag, 1959-1969. – Vol. II. – 430 p.
90. Portelli, A. *The Death of Luigi Trastulli and Other Stories : Form and Meaning in Oral History* / A. Portelli. – N. Y. : State University of New York Press, 1990. – 360 p.
91. Richards, A. I. *Hunger and Work in a Savage Tribe. A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu* / A. I. Richards. – London : Routledge and Sons, Limited, 1932. – 238 p.
92. Salaman, R. N. *The history and social influence of the potato* / R. N. Salaman. – Cambridge : Cambridge University Press, 1985. – 685 p.
93. Sauer, C. O. *Land and Life: A Selection from the Writings of Carl Ortwin Sauer* / C. O. Sauer. – Berkeley & Los Angeles : University of California Press, 1965. – 435 p.
94. *Seasoned Socialism : Gender and Food in Late Soviet Everyday Life* / ed. by I. Gluschenko, A. Lakhtikova, A. Brintlinger. – Indiana : University Press, 2019. – 424 p.
95. Sebastia, B. 'Beef is our Secret of Life'. Controversial consumption of beef in Andhra Pradesh, India / B. Sebastia // *Eating Traditional Food : Politics, identity and practices*. – London, N. Y. : Taylor & Francis, 2016. – P. 104–127.

96. Sedykh, A. P. Gluttonic nomination in Russian and British linguistic cultures / A. P. Sedykh, L. R. Ermakova // *Journal of Language and Literature*. – 2014. – Vol. 5, № 3. – P. 338–342.
97. Shields, D. S. Anglo-American Clubs: Their Wit, Their Heterodoxy, Their Seditious / D. S. Shields // *The William and Mary Quarterly*. – 1994. – Vol. 51, № 2. – P. 293–300.
98. Smith, W. B. Food and Deception in the Discourse on Heresy and Witchcraft in Bamberg / W. B. Smith // *At the table : metaphorical and material cultures of food in medieval and early modern Europe* / ed. T. J. Tomasik, J. M. Vitullo. – Belgium : Brepols Publishers, 2007. – P. 107–123.
99. Staiff, R. The rhetoric of Lao/French fusion : beyond the representation of the Western tourist experience of cuisine in the world heritage city of Luang Prabang, Laos / R. Staiff, R. Bushell // *Journal of Heritage Tourism*. – 2013. – № 8 (2–3). – P. 133–144. DOI:10.1080/1743873x.2013.767808.
100. Sturgeon, L. Essays, moral, philosophical, and stomachical, on the important science of good-living / L. Sturgeon. – London : G. and W.B. Whittaker, 1822. – 226 p.
101. *Taverne Anglaise* // *New Larousse Gastronomique*. – L. Hachette UK : Hachette UK, 2018. – P. 1216.
102. Tew, M. Peoples of the Lake Nyasa Region / M. Tew (Douglas M.). – L. : International African Institute, 1950. – 131 p.
103. *The Merriam-Webster Dictionary*. – Springfield, Massachusetts : Merriam-Webster Incorporated, 2004. – P. 1000 Dictionary M. W. C. Springfield, Massachusetts: Merriam-Webster. – 1993.
104. Titov, J. Preserving the Gastronomical Heritage in a Multiethnic Region : Tulcea County, Dobruja Region, Romania as a Case Study / J. Titov // *Cultural Heritage Care and Management : Theory and Practice* / ed. C. S. Lizama. – N. Y. : Rowman & Littlefield, 2018. – P. 101–105.
105. Trubek, A. B. *The taste of place : a cultural journey into terroir* / A. B. Trubek. – Berkeley & Los Angeles : University of California Press, 2008. – 318 p.

106. Vaerst, E. B. von. *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel* / E. B. von Vaerst. – Leiptig : Avenarius & Mendelssohn, 1851. – 2 т.
107. Vercelloni, L. *The Invention of Taste : A Cultural Account of Desire, Delight and Disgust in Fashion, Food and Art* / L. Vercelloni. – N. Y. : Bloomsbury Publishing, 2016. – 224 p.
108. Watts, S. *Food and Annales School* / S. Watts // *The Oxford Handbook of Food History* / ed. M. Jeffrey Pilcher. – Oxford, N. Y. : Oxford University Press, 2012. – P. 3–22.
109. Wilson, Th. M. *Food, Drink and Identity in Europe : Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture* / Th. M. Wilson // *Food, Drink and Identity in Europe*. – N. Y. Rodopi, 2006. – P. 11–29.
110. Yasmeen, G. *Bangkok's Foodscape : Public Eating, Gender Relations, and Urban Change* / G. Yasmeen. – White Lotus Press, 2006. – 288 p.
111. Zeldin, Th. *English Ideals in French Politics during the Nineteenth Century* / Th. Zeldin // *The Historical Journal*. – 1959. – Vol. 2, № 1. – P. 40–58.
112. Абалкин, Л. И. *Неиспользованный шанс : Полтора года в правительстве* / Л. И. Абалкин. – М. : Политиздат, 1991. – 304 с.
113. Абалкин, Л. И. *Россия : поиск самоопределения : очерки* / Л. И. Абалкин. – М. : Наука, 2005. – 474 с.
114. Акимов, М. В. *Современная этно-демографическая ситуация Астраханской области* / М. В. Акимов, И. Т. Гайсин // *Вестник ТГГПУ*. – 2005. – № 4. – С. 10–15.
115. Аксаков, И. С. *Иван Сергеевич Аксаков в его письмах : Ч. 1 : учебные и служебные годы* / И. С. Аксаков. – М. : Т-фия М. Г. Волчанинова, 1888. – Т. 1 : Письма 1839–1848. – 23 с.
116. Алиев, Р. Т. *Вестиментарные модели воображаемого Чужого* / Р. Т. Алиев // *Журнал фронтальных исследований*. – 2018. – № 4 (12). – С. 76–97.
117. Алиев, Р. Т. *Проблема этнической идентификации юртовских татар* / Р. Т. Алиев // *Журнал фронтальных исследований*. – 2016. – № 3. – С. 39–51.

118. Арутюнов, С. А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России / С. А. Арутюнов // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – М. : Наука, 2001. – С. 10–21.

119. Астраханская картошка понравилась белорусам (25.09.2020 г.) [Электронный ресурс] // Канал 7+. – Режим доступа: <https://7plustv.ru/News/2020/09/25/44298>. – Дата обращения: 30.09.2020.

120. Ахтубинский помидор созрел посоперничать с арбузным фестивалем (04.09.2016 г.) [Электронный ресурс] // В1.ru – Волгоград онлайн: – Режим доступа: <https://v1.ru/text/gorod/50917421/>. – Дата обращения 20.09.2020.

121. Бабаян, И. В. «Быть самим собой» : социокультурное пространство антикафе в контексте города / И. В. Бабаян, А. Д. Любимова, Е. Ф. Русакович // Вестник СГТУ. – 2014. – № 1 (77). – С. 212–217.

122. Бадмаева, Е. Н. Борьба с массовым голодом и его последствиями в Калмыкии 1921–1924 гг. : автореф. дис. ... канд. ист. наук : 07.00.02 / Бадмаева Е. Н. Екатерина Николаевна. – Элиста, 2001. – 26 с.

123. Бадмаева, Е. Н. Голод в Нижнем Поволжье в 1921 и 1933 гг. / Е. Н. Бадмаева // Новый исторический вестник. – 2010. – № 26. – С. 44–50.

124. Бадмаева, Е. Н. Особенности российской модернизации в годы коллективизации в Нижнем Поволжье / Е. Н. Бадмаева // Вестник КалмГУ. – 2012. – № 3 (15). – С. 39–41.

125. Бадмаева, Е. Н. Социально-политическая обстановка в Нижнем Поволжье в 1920-х гг. / Е. Н. Бадмаева // Власть. – 2010. – № 10. – С. 19–23.

126. Байбурин, А. К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов / А. К. Байбурин. – СПб. : Наука, 1993. – 253 с.

127. Байбурин, А. К. У истоков этикета. Этнографические очерки / А. К. Байбурин, А. Л. Топорков. – Ленинград : Наука, 1990. – 165с.

128. Бараш, Р. Э. О некоторых причинах «советской» ностальгии и особенностях исторической памяти россиян о советском периоде / Р. Э. Бараш // СНИСП. – 2017. – № 4 (20). – С. 124–147.
129. Бахтин, В. Забытый и незабытый Яков Ядов / В. Бахтин // Нева. – 2001. – № 2. – С. 231–236.
130. Белуга (б.д.). [Электронный ресурс] // Tripadvisor. – Режим доступа: [https://www.tripadvisor.ru/Restaurant\\_Review-g298513-d16844577-Reviews-or10-Beluga-Astrakhan\\_Astrakhan\\_Oblast\\_Southern\\_District.html](https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g298513-d16844577-Reviews-or10-Beluga-Astrakhan_Astrakhan_Oblast_Southern_District.html). – Дата обращения: 25.09.2020.
131. Беньямин, В. Маски времени. Эссе о культуре и литературе / В. Беньямин. – СПб. : Symposium, 2004. – 480 с.
132. Бойчук, А. С. Гастрономическая метафора в современном русском языке / А. С. Бойчук // Известия ВГПУ. – 2011. – № 7. – С. 75–79.
133. Бродель, Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв. / Ф. Бродель. – М. : Прогресс, 1986–1992. – 63 с.
134. Бродель, Ф. Средиземное море и средиземноморский мир в эпоху Филиппа II / Ф. Бродель. – М. : Языки славянской культуры, 2002–2204. – Ч. 3. – 495 с.
135. Бродель, Ф. Что такое Франция? В 2 кн. / Ф. Бродель. – М. : Изд-во им. Сабашниковых, 1994–1997. – 405 с.
136. Булюлина, Е. В. Управление продовольственным делом и заготовками в Нижнем Поволжье в 1917–1924 гг. / Е. В. Булюлина // Научные ведомости Белгородского государственного университета. Серия : История. Политология. – 2010. – № 13 (84). – С. 182–186.
137. Бурханов, Р. А. Категория / Р. А. Бурханов // История и философия науки : энциклопедический словарь / под ред. А. К. Карпова и В. И. Полищук. – Нижневартовск : Изд-во Нижневартовского гуманитарного ун-та, 2010. – С. 132–133.
138. Бэр, К. М. Об употреблении астраханской селедки / К. М. Бэр. – Астрахань : Губ. тип., 1856. – 21 с.

139. В Астрахани отпразднуют День рыбака (09.07.2019 г.) [Электронный ресурс] // Арбуз Today. – Режим доступа: <https://arbuztoday.ru/v-astraxani-otprazdnuyut-den-rybaka>. – Дата обращения: 16 09 2020.

140. Валиханов, Ч. Ч. Собрание сочинений : в 5 т. / Ч. Ч. Валиханов. – Алма-Ата : Главная редакция Казахской советской энциклопедии, 1984. – Т. 1. – 432 с.

141. Васильев, А. И. Культура томатов в Астраханской губернии / А. И. Васильев. – Астрахань, 1906. – 24 с.

142. Васильев, Д. В. Новые данные о городе и области Саксин / Д. В. Васильев // Поволжская Археология. – 2015. – № 2 (12). – С. 228–229.

143. Ватанина, Л. И. Восточное купечество в Астрахани XVII в. : автореф. дис. ... канд. ист. наук : 07.00.02 / Ватанина Людмила Ивановна. – Саранск, 2004. – 24 с.

144. Викторин, В. М. Интерстадиал (к перерыву постепенности этнического развития при присоединении Нижнего Поволжья к Российскому государству) / В. М. Викторин // Материалы четвертой краеведческой конференции. – Астрахань, 1991. – Ч. 1. – С. 46–50.

145. Викторин, В. М. Этнополитический интерстадиал XVI–XVII вв. и его носители (от Астраханского ханства к Астраханскому воеводству) / В. М. Викторин // Проблемы взаимодействия национальных культур : сборник тезисов региональной научной конференции : Межэтнические общения в полиэтническом регионе. – Астрахань, 1995. – Ч. 1. – С. 7–8.

146. Волга, пиво, теплоход [Электронный ресурс] // Tripadvisor. – Режим доступа: [https://www.tripadvisor.ru/ShowUserReviews-g298513-d4502875-r188632472-Poplavok\\_Restaurant-Astrakhan\\_Astrakhan\\_Oblast\\_Southern\\_District.html](https://www.tripadvisor.ru/ShowUserReviews-g298513-d4502875-r188632472-Poplavok_Restaurant-Astrakhan_Astrakhan_Oblast_Southern_District.html). – Дата обращения: 20.10.2020.

147. Воронина, Т. А. Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских / Т. А. Воронина // Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред. А. С. Арутюнов, Т. А. Воронина. – М. : Наука, 2004. – С. 101–138.

148. Гасанов, М. Р. К вопросу о связях Дагестана с Астраханью в XVII – первой трети XVIII в. / М. Р. Гасанов // Научная мысль Кавказа. – 2017. – № 2 (90). – С. 59–63.
149. Геродот. История. – М. : ОЛМА Медиа Групп, 2004. – 435 с.
150. Гиляровский, В. Москва и москвичи : очерки старомосковского быта / В. Гиляровский. – М. : Советский писатель, 1935. – 379 с.
151. Гладкий, Ю. Н. Географические особенности эволюции гастрономических культур России / Ю. Н. Гладкий, С. Ю. Корнекова // Ученые записки ЗабГУ. – Серия : Биологические науки. – 2015. – № 1 (60). – С. 80–85.
152. Гладкий, Ю. Н. География потребления как недооценённая отрасль научного знания / Ю. Н. Гладкий, С. Ю. Корнекова // Ученые записки ЗабГУ. – Серия : Биологические науки. – 2014. – № 1 (54). – С. 107–112.
153. Глазунова, Н. Губернатор Астраханской области дал мастер-класс по приготовлению рыбного пирога с косточками [Электронный ресурс] / Н. Глазунова // Комсомольская правда. Астрахань (18.09.2015 г.). – Режим доступа: <https://www.astrakhan.kp.ru/daily/26434/3306263/> – Дата обращения: 11.03.2020.
154. Глотов, О. А. Продовольственная безопасность Российской Федерации : риски и угрозы, основные направления государственно-экономической политики / О. А. Глотов // Известия ТулГУ. Экономические и юридические науки. – 2011. – № 1–2. – С. 240–246.
155. Глущенко, И. В. Общепит. Микоян и советская кухня / И. В. Глущенко. – М. : Издательский дом НИУ ВШЭ, 2015. – 240 с.
156. Глущенко, И. В. Репрезентация «изобилия» в Книге о вкусной и здоровой пище / И. В. Глущенко // Обсерватория культуры. – 2013. – № 6. – С. 70–73.
157. Глущенко, И. В. Роль государственной власти в формировании культуры питания в СССР 1920–1930-х гг. : автореф. дис. ... канд. культурологии : 24.00.01/ Глущенко Ирина Викторовна – М., 2014. – 17 с.
158. Глущенко, И. В. Время, вперед! Культурная политика в СССР / И. В. Глущенко, В. Куренной. – М. : Высшая школа экономики, 2013. – 240 с.

159. Гмелин, С. Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы / С. Г. Гмелин. – СПб. : Императорская Академия наук, 1777. – Ч. 2 : Путешествие от Черкаска до Астрахани и пребывание в сем городе: с начала августа 1769 по пятое июня 1770 года. – 395 с.

160. Гоголь, Н. В. Сочинения Н. В. Гоголя. Полное собрание в одном томе / Н. В. Гоголь. – СПб. : Издание Ф. Павленкова, 1911. – 853 с.

161. Головлёв, А. А. Пищевые растительные и охотничьи ресурсы Горной Чечни / А. А. Головлёв // Современные проблемы природопользования, охотоведения и звероводства. – 2004. – № 1. – С. 47–49.

162. Григорьев, А. В. Межэтнические отношения в Астраханской области : современное состояние и особенности / А. В. Григорьев // Общество : социология, психология, педагогика. – 2019. – № 5. – С. 5.

163. Гримо де ла Рениер, А. Альманах гурманов / А. Гримо де ла Рениер. – М. : Новое литературное обозрение, 2014. – 640 с.

164. Давыдов, А. Биология охотничьих видов зверей. Парнокопытные / А. Давыдов, Е. Еськов, Ю. Рожков, В. Кирьякулов, С. Царев. – М. : Тов-во научных изданий КМК, 2011. – 303 с.

165. Даль, В. Пословицы русского народа : в 2 т. / В. Даль. – М. : Художественная литература, 2017. – Т. 2. – 499 с.

166. Данилкин, А. А. Охота, охотничье хозяйство и биоразнообразие / А. А. Данилкин. – М. : Тов-во научных изданий КМК, 2016. – 250 с.

167. Дворецкий, И. Х. Латинско-русский словарь / И. Х. Дворецкий. – М. : Русский язык, 1976. – 1096 с.

168. Дворовая Команда. Астрахань моего детства : Колобок и «Петушок» (16.02.2018 г.) [Электронный ресурс] // Двор Медиа – Режим доступа : <http://dvor.media/astrahan-moego-detstva-kolobok-i-petushok/>. – Дата обращения : 20.01.2021.

169. Джанджугазова, Е. А. Бытовая романтика СССР : «Старые – новые» бренды / Е. А. Джанджугазова // Российские регионы : взгляд в будущее. – 2016. – № 4 (9). – С. 50–64.

170. Досаев, А. Седьмой выпуск! Кирилл Коломийцев (10 05 2018 г.). [Электронный ресурс] // JAB Team Blog. – Режим доступа : <https://www.youtube.com/watch?v=l16WLYLW88Q>. – Дата обращения : 10.10.2020.

171. Дубиновский, М. З. Административно-территориальное управление продовольственной безопасностью / М. З. Дубиновский, Д. В. Балдов // Вестник Нижегородского государственного инженерно-экономического института. – 2017. – № 8 (75). – С. 48–55.

172. Ермуханова, Н. А. Трансгрессия казахов Букеевской орды на территории Нижневолжского фронта / Н. А. Ермуханова // Научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2016. – № 124 (10). – С. 1–13.

173. Ермуханова, Н. А. Хан Букеевской орды Джангир – человек Нижневолжского фронта / Н. А. Ермуханова // Журнал фронтальных исследований. – 2016. – № 1. – С. 80–89.

174. Запрет на использование иностранных слов в рекламе (24.09.2014 г.) [Электронный ресурс] // Аргументъ. Юридическое бюро. – Режим доступа : <https://pravo-rus.com/sobyitiya/v-reklame-mogut-zapretit-ispolzovat-inostrannye-slova-novuyj-zakonoproekt-vnesen-v-gd-rf.html>. – Дата обращения : 20.12.2020.

175. Зарубина, Н. Н. Практики питания как маркер и фактор социального неравенства в России : история и современность / Н. Н. Зарубина // Историческая психология и социология истории. – 2014. – № 2. – С. 46–62.

176. Зелетдинова, Э. А. Характеристика миграционных процессов в Астраханской области в контексте изменения трудовой ресурсной обеспеченности / Э. А. Зелетдинова, О. Ю. Лагуткин // Вестник АГТУ. – 2007. – № 5. – С. 90–96.

177. Зиновьев, И. И друг степей седан / И. Зиновьев // Коммерсантъ Деньги. – 2014. – 27 октября. – № 42. – С. 46–50.

178. Злочевский, А. Л. Теоретические основы продовольственной безопасности / А. Л. Злочевский // Научные труды Вольного экономического общества России. – 2014. – Т. 187. – С. 177–180.

179. Ильин, В. И. Истернизация русской повседневности : история и современность / В. И. Ильин // Мир России. Социология. Этнология. – 2019. – № 2. – С. 25–41.

180. Ильин, М. М. Растительное сырье СССР : Технические растения / М. М. Ильин. – М. : Из-во Академии Наук СССР, 1950. – 584 с.

181. Имашева, М. М. Торговля России со странами Востока через Астрахань в первой половине XIX века : автореф. дис. ... канд. ист. наук : 07.00.02 / Имашева Марина Маратовна. – Астрахань, 2004. – 26 с.

182. История фестиваля (08. 2019 г.) [Электронный ресурс] // Камышинский арбузный фестиваль. – Режим доступа : [https://arbuzfest.ru/o\\_festivale/predstojashhij\\_festival.aspx](https://arbuzfest.ru/o_festivale/predstojashhij_festival.aspx). – Дата обращения : 20.09.2020.

183. История фестиваля [Электронный ресурс] // Вобла. Астраханский рыбацкий фестиваль. – Режим доступа : <https://festivalvobla.ru/history>. – Дата обращения : 04.24.2021.

184. Казакевич, Л. И. Дикорастущие, лекарственные, питательные и технические растения Калмыцкой автономной области / Л. И. Казакевич. – Астрахань : Калмкнигаиздат, 1929. – 95 с.

185. Как можно печь пирог с рыбой и костями? [Электронный ресурс]. – Режим доступа : @ОТВЕТЫ 2014 г. <https://otvet.mail.ru/question/94839397>. – Дата обращения : 24.04.2020.

186. Камардин, И. Н. Рабочий протест в Поволжье в 1919–1920 гг. / И. Н. Камардин // Научные ведомости Белгородского государственного университета. Серия : История. Политология. – 2013. – № 22 (165). – С. 130–139.

187. Камышинский арбузный фестиваль (01.09.2018 г.). [Электронный ресурс] // В Контакте. – Режим доступа : [https://vk.com/arbuzfest\\_kam](https://vk.com/arbuzfest_kam). – Дата обращения : 20.09.2020.

188. Капелюшник, Е. В. Человек сквозь призму кулинарного кода культуры / Е. В. Капелюшник // Вестник Томского гос. ун-та. – 2011. – № 345. – С. 11–14.

189. Капкан, М. В. Гастрономическая культура : понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Известия Уральского государственного университета. Серия 2 : Гуманитарные науки. – 2008. – № 55, вып. 15. – С. 34–43.

190. Карпова Д. Н. Еда как контркультура или движение антикапитализма // Вестник института социологии. – 2015. – № 3 (14). – С. 65–73.

191. Катон, Варрон, Колумелла, Плиний. О сельском хозяйстве. – М.-Л. : ОГИЗ. Сельхозгиз, 1937. – 307 с.

192. Келли, К. Ленинградская кухня / *la cuisine leningradaise* – противоречие в терминах? / К. Келли // Антропологический форум. – 2011. – № 15. – С. 241–278.

193. Керн, Э. Э. Пески / Э. Э. Керн. – М. : Государственное из-во, 1921. – 52 с.

194. Климова, Н. В. Продовольственная безопасность – основа обеспечения экономической безопасности региона / Н. В. Климова // Фундаментальные исследования. – 2012. – № 9. – С. 214–219.

195. Книга о вкусной и здоровой пище / А. В. Абатуров, П. В. Александров, А. А. Ананьев, Б. И. Батаров, Р. П. Бикке, О. А. Бойков, И. Д. Ганецкий, С. Р. Грознов, В. П. Ефимов, К. С. Лаптев, В. И. Лимановская, С. И. Месрапян, Н. М. Пирогов, Г. М. Скрыпкин, В. С. Цветков, А. В. Шеффер. – М.-Л. : Пищепромиздат, 1939. – 436 с.

196. Корноухова, Г. Г. Региональные особенности трансформации социальной структуры городов СССР в 1920–1930-е гг. (на материалах Астраханской области) / Г. Г. Корноухова // Вестник РУДН. История России. – 2007. – № 2 (8). – С. 38–49.

197. Кошевой, О. С. Продовольственная безопасность – основа обеспечения экономической безопасности / О. С. Кошевой, Е. В. Фудина // Известия вузов. Поволжский регион. Общественные науки. – 2015. – № 4 (36). – С. 188–196.

198. Кравченко, С. А. Фактор еды в биополитике и национальной безопасности / С. А. Кравченко // Вестник МГИМО. – 2014. – № 6 (39). – С. 189–197.

199. Красовская, Т. М. Культурные ландшафты и устойчивое развитие / Т. М. Красовская // Культурные ландшафты России и устойчивое развитие. Четвертый выпуск трудов семинара «Культурный ландшафт» / под ред. Т. М. Красовской. – М. : МГУ, 2009. – С. 11–16.
200. Кропоткин, П. А. Хлеб и воля / П. А. Кропоткин. – М. : Московский Союз Солдатских Депутатов, 1917. – 209 с.
201. Кушкова, А. В центре стола : зенит и закат салата «Оливье» [Электронный ресурс] / А. Кушкова // Новое литературное обозрение. – 2005. – № 76. – Режим доступа : <https://magazines.gorky.media/nlo/2005/6/v-czentre-stola-zenit-i-zakat-salata-olive.html>. – Дата обращения : 21.05.2019.
202. Лавренева, О. А. Семантика культурного ландшафта : автореф. дис. д-ра филос. наук : 24.00.01 / Лавренева Ольга Александровна. – М., 2010. – 38 с.
203. Лакин, Г. И. Сельскохозяйственное районирование Астраханской губернии / Г. И. Лакин. – Астрахань : Астраханское губ-кое управ. земледелия, 1922. – 39 с.
204. Лакофф, Дж. Метафоры, которыми мы живем / Дж. Лакофф, М. Джонсон. – М. : Едиториал, 2004. – 256 с.
205. Леви-Стросс, К. Мифологии : в 4 т. / К. Леви-Стросс. – М.-СПб. : Университетская книга, 1999–2000. – Т. 3: Происхождение застольных обычаев.
206. Леонова, В. А. Культурный ландшафт : понятия, история и проблематика / В. А. Леонова // Вестник МГУЛ – Лесной вестник. – 2015. – № 5. – С. 83–87.
207. Лепехин, И. И. Дневныя записки путешествіа доктора и Академіи наук адъюнкта Ивана Лепехина по разным провинціям Россійскаго государства, 1768 и 1769 году. Ч. 1. / И. И. Лепехин. – СПб. : Императорской Академии наук, 1795. – 537 с.
208. Лихолет, О. В. Материальное положение астраханских ловцов 1920-х гг. / О. В. Лихолет // Итоговая научная конференция АГПУ : тезисы докладов. Секция : История. – Астрахань : Изд-во АГПУ, 2000. – С. 83.

209. Лихолет, О. В. Рост зарплат промышленных рабочих Нижнего Поволжья в первые годы НЭПа / О. В. Лихолет // Известия ВГПУ. – 2018. – № 9 (132). – С. 219–224.

210. Лозовская, М. В. Потребление рыбы на Нижнем Поволжье в средние века : результаты и перспективы исследований / М. В. Лозовская, А. В. Матвеев // Ассоциация «Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания». – 2014. – № 3. – С. 25–27.

211. Лугуев, С. А. Об обычаях и обрядах народов Дагестана, связанных с традиционными занятиями населения / С. А. Лугуев // История, археология и этнография Кавказа. – 2009. – № 19. – С. 137–138.

212. Лукреций. О природе вещей. – М. : Изд-во АН СССР, 1958. – 384 с.

213. Любарский, Л. Уроки Астрахани / Л. Любарский. – М.-Саратов : Государственное издательство, 1929. – 41 с.

214. Люблинский, В. С. Вольтер и «Мучная война» / В. С. Люблинский // Из истории общественных движений и международных отношений : сборник статей в память академика Е. В. Тарле. – М. : Изд-во АН СССР, 1957. – С. 135–147.

215. Люблинский, В. С. Новые данные о майских волнениях 1775 г. в Париже / В. С. Люблинский // Вопросы истории. – 1955. – № 11. – С. 113–117.

216. Магомедов, Н. А. Индийское купечество в развитии торговых контактов Дербента с Астраханью в XVII в. / Н. А. Магомедов, Ш. А. Магарамов // Грамота. – 2014. – № 8 (46) : в 2 ч. – Ч. II. – С. 105–108.

217. Марисова, Н. Д. Трансформация социокультурного облика региона в контексте глобализации : Нижнее Поволжье 1990 – начала 2000-х годов / Н. Д. Марисова // Известия вузов. Северо-Кавказский регион. Серия : Общественные науки. – 2006. – № 4. – С. 3–8.

218. Маслоу, А. Мотивация и личность / А. Маслоу. – СПб. : Питер, 2008. – 352 с.

219. Маяковский, В. Полное собрание сочинений : в 13 т. / В. Маяковский. – М. : Государственное издательство художественной литературы, 1955. – Т. 1. – 459 с.
220. Медведев, Р. А. Окружение Сталина / Р. А. Медведев. – М. : Молодая Гвардия, 2010. – 522 с.
221. Межэтнические и межконфессиональные отношения в Южном федеральном округе : экспертный доклад / под ред. В. В. Степанова, В. А. Тишкова, Л. Л. Хоперской. – М.-Ростов-н/Д., 2013. – 114 с.
222. Мельгунов, С. П. Красный террор в России / С. П. Мельгунов. – М. : СП «РУССО», 1990. – 209 с.
223. Мещеряков, А. Ю. Культурная гибридность в условиях урбанистического ландшафта / А. Ю. Мещеряков, О. С. Якушенкова // Культурная жизнь Юга России. – 2017. – № 4. – С. 57–60.
224. Мещеряков, А. Ю. Русская диаспора на китайской земле : вариант культурной гибридности / А. Ю. Мещеряков, О. К. Антропов // Журнал фронтальных исследований. – 2017. – № 2 (6). – С. 30–58.
225. Микоян, А. Так было : размышления о минувшем / А. Микоян. – М. : Вагриус, 1999. – 638 с.
226. Миронова, Г. А. Культурный ландшафт как «Текст» культуры региона / Г. А. Миронова // Вестник БГУ. – 2015. – № 7. – С. 185–189.
227. Михайлова, Е. А. Воздействие миграционных и этнодемографических процессов на развитие и социальную стабильность российского региона / Е. А. Михайлова // Теория и практика общественного развития. – 2013. – № 8. – С. 60–62.
228. Михайлова, Е. А. Этнический фактор в сфере сервиса (на материалах Астраханской области) / Е. А. Михайлова // Теория и практика сервиса : экономика, социальная сфера, технологии. – 2014. – № 1 (19). – С. 57–63.
229. Мищенко, Д. Ф. Современные тенденции в эволюции пищевых практик народов Западной Африки / Д. Ф. Мищенко // Антропологический форум. – 2013. – № 18. – С. 313–324.

230. Небольсин, П. Отчет о путешествии в Оренбургский и Астраханский край / П. Небольсин // Вестник Императорского русского географического общества. Ч. 4. Книга. 1, Отд. V. – СПб.: Тип-фии Эдуарда Праца, 1852. – С. 1–34, 83–113.

231. Нечуй-Левицкий, И. С. На кожемьяках. Комедія в пяти діях / И. С. Нечуй-Левицкий. – Киев : Тип-я М. П. Фрица, 1875. – 182 с.

232. Овцеводство. Министерство сельского хозяйства и рыбной промышленности Астраханской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://msh.astrobl.ru/section/ovcevodstvo>. – Дата обращения : 16.02.2020.

233. Олеарий, А. О состоянии России в царствование Михаила Федоровича и Алексея Михайловича / А. Олеарий; пер. с нем. изд. 1656 г. – СПб. :, 1861. – 174 с.

234. Олеарий, А. Описание путешествия в Московию / А. Олеарий. – Смоленск : Русич, 2003. – 480 с.

235. Олянич, А. В. Гастрономический дискурс / А. В. Олянич // Дискурс-Пи. – 2015. – № 2. – С. 157–159.

236. Павлов, М. Ю. Вклад А. И. Микояна в становление и развитие советской пищевой промышленности [Электронный ресурс] / М. Ю. Павлов // Концепт. – 2015. – Спецвыпуск № 26. – Режим доступа : <http://e-koncept.ru/2015/75354.htm>. – Дата обращения : 19.04.2019.

237. Пак, Д. К. По следам корейской кулинарной культуры в России / Д. К. Пак // Корееведение в России : направление и развитие. – 2020. – № 1. – С. 49–55.

238. Первый ресторан «Макдоналдс» в Москве. Справка (19.05.2009 г.) [Электронный ресурс] // РИА Новости. – Режим доступа : <https://ria.ru/20090519/171530725.html>. – Дата обращения : 25.12.2020.

239. Питина, С. А. Гибридизация в эргонимах (на материале названий кафе и ресторанов) / С. А. Питина // Вестник ЧелГУ. – 2018. – № 1 (411). – С. 60–64.

240. Пичурин, И. И. Причины кризиса социалистической экономики СССР в 1989–1991 годах / И. И. Пичурин // Экономика региона. – 2012. – № 1. – С. 150–160.

241. Пищевой универмаг открыт. 1200 видов продуктов // Вечерняя Москва. – 4.10.1934. – № 229 (3258).
242. Плутарх. Застольные беседы. – Л. : Наука, 1990. – 592 с.
243. Полное собрание законов Российской Империи. Собрание Первое. Т. V. 1713–1719 гг. – СПб. : Тип. II Отделения Собственной Его Императорского Величества Канцелярии, 1830. – 782 с.
244. Потебня, А. А. Слово и миф / А. А. Потебня. – М. : Правда, 1989. – 624 с.
245. Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2009. – 639 с.
246. Природа, прошлое и современность Астраханского края / ред. А. А. Жилкин, А. П. Лунев, В. А. Пятин. – Астрахань : Нова, 2008. – 452 с.
247. Прихотник или Календарные Объядения, указывающий легчайшие способы иметь наилучший стол. с приложением Сытного Дорожника и с полным описанием лакомых блюд каждого месяца, также всех животных, птиц, рыб и растений приготавливаемых в последнем вкусе. – СПб. : Т-ия И. Глазунова, 1809. – 77 с.
248. Путешествие Абу Хамида Ал-Гарнати в Восточную и Центральную Европу : 1131–1153 гг. – М. : Наука, 1971. – 134 с.
249. Ревель, Ж.-Ф. Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней / Ж.-Ф. Ревель. – Екатеринбург : У-Фактория, 2004. – 336 с.
250. Ревуненков, В. Г. История Французской революции / В. Г. Ревуненков. – СПб. : Образование-Культура, 2003. – 775 с.
251. Ремчукова, Е. Н. «Свое» и «чужое» в коммуникативном пространстве российского города / Е. Н. Ремчукова, Т. П. Соколова // Коммуникативные исследования. – 2019. – № 1. – С. 32–50.
252. Ресторан «ПОПЛАВОК», Астрахань [Электронный ресурс] // В Контакте. – Режим доступа : [https://vk.com/poplavok\\_astra](https://vk.com/poplavok_astra). – Дата обращения : 10.01.2021.

253. Романкевич, М. Н. Особенности проявления языковой гибридизации в названиях минских кафе и ресторанов / М. Н. Романкевич // Вестник Московского государственного лингвистического университета. Гуманитарные науки. – 2019. – № 3 (819). – С. 112–120.

254. Романова, А. П. «Гляжусь в тебя, как в зеркало, до головокружения...», или протообразы тела чужого в российском дискурсе / А. П. Романова, С. Н. Якушенков, О. С. Якушенкова // Каспийский регион : политика, экономика, культура. – 2011. – № 1. – С. 189–195.

255. Романова, А. П. Многоликий Другой. Инвариантность образов Другого/Чужого : коллективная монография / А. П. Романова, С. Н. Якущенков, Е. В. Хлыщева, Н. С. Канатьева, О. С. Якушенкова, М. С. Топчиев, Р. Т. Алиев, О. В. Джененко, Э. А. Саракаева, Л. Г. Золотых, Е. В. Морозова. – Астрахань : Сорокин Роман Васильевич, 2018. – 215 с.

256. Романова, А. П. Фронтирмэн, охотник, воин / А. П. Романова // Журнал фронтальных исследований. – 2016. – № 1. – С. 67–79.

257. Рубан, Г. О состоянии осетровых в России / Г. Рубан, Р. Ходоревская, В. Кошелев // Астраханский вестник экологического образования. – 2015. – № 1. – С. 42–50.

258. Рысбекова, С. Т. Социальная трансформация казахского общества после окончания гражданской войны (начало 20-х гг. XX в.) / С. Т. Рысбекова // Вестник Академии знаний. – 2013. – № 2 (5). – С. 32–37.

259. Сабанеев, Л. П. Рыбы России, 2 Т. / Л. П. Сабанеев. – М. : Физкультура и спорт, 1993. – 575 с.

260. Самые вкусные сорта томатов помидоров в Астрахани (25.05.2018 г.) [Электронный ресурс] // Астрахань.Ру. – Режим доступа : <http://forum.astrakhan.ru/topic/186413-самые-вкусные-сорта-томатов-помидоров-в-астрахани/>. – Дата обращения : 07.07.2020.

261. Сидоров, А. В. От кризиса к распаду : СССР в 1990–1991 гг. / А. В. Сидоров // Вестник Московского университета. Серия 21 : Управление (государство и общество). – 2016. – № 1. – С. 64–99.

262. Сеницын, Ф. Л. «Погоня за населением» : Советизация «кочевых» регионов СССР в 1920-е гг. / Ф. Л. Сеницын // Петербургский исторический журнал. – 2018. – № 4. – С. 126–135.

263. Сеницын, Ф. Л. Советское государство и кочевники. История, политика, население. 1917–1991 / Ф. Л. Сеницын. – М. : Центрполиграф, 2019. – 318 с.

264. Скрыльникова, Ж. Х. Современные этнокультурные процессы в среде ногайцев-карагашей Астраханской области : автореф. дис. канд. ист. наук 07.00.07 / Скрыльникова Жаныл Хабдуалиевна. – М., 2008. – 32 с.

265. Смелов, Л. Томату-гиганту из Средней Ахтубы камышинский «собрат» уступил примерно 300 граммов (24.09.2014 г.) [Электронный ресурс] / Л. Смелов // Инфокам. – Режим доступа : <https://infokam.su/n17676.html>. – Дата обращения : 20.09.2020.

266. Соллогуб, В. А. Сочинения графа В. А. Соллогуба : в 5 Т. / В. А. Соллогуб. – СПб. : Из-ние Смирдина, 1956. – Т. 4. – 599 с.

267. Сорокин, П. Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь / П. Сорокин. – М. : Academia & LVS, 2013. – 496 с.

268. Сохань, И. В. Визуальные репрезентации гастрономической культуры / И. В. Сохань // Праксема. Проблемы визуальной семиотики. – 2014. – № 1. – С. 88–96.

269. Сохань, И. В. Гастрономические практики власти – прошлое и настоящее / И. В. Сохань // Человек. Культура. Образование. – 2014. – № 2. – С. 79–90.

270. Сохань, И. В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах / И. В. Сохань // Вестник Томского гос. ун-та. Культурология и искусствоведение. – 2013. – № 1. – С. 99–109.

271. Сохань, И. В. Особенности русской гастрономической культуры / И. В. Сохань // Вестник Томского гос. ун-та. – 2011. – № 347. – С. 61–62.

272. Сохань, И. В. Пища и власть : от насилия до соблазна / И. В. Сохань // Публичная политика. 2012 : сборник статей. – СПб. : НОРМА, 2013. – С. 84–92.

273. Сохань, И. В. Социокультурная инженерия тоталитаризма : советский гастрономический проект / И. В. Сохань, Д. В. Гончаров // Полития. – 2013. – № 2 (69). – С. 145.

274. Сохань, И. В. Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920–1930-х гг.) / И. В. Сохань. – Томск : Томский государственный университет, 2011. – 232 с.

275. Сохань, И. В. Трансформации современной гастрономической культуры и тоталитет фастфуда / И. В. Сохань // Экономическая социология. – 2013. – Т. 14, № 5. – С. 171–175.

276. Старинный астраханский рецепт обретает популярность за пределами региона [Электронный ресурс] // ГТРК Лотос 29.06.2016. – Режим доступа : [http://www.lotosgtrk.ru/news/detail.php?ELEMENT\\_ID=11016](http://www.lotosgtrk.ru/news/detail.php?ELEMENT_ID=11016). – Дата обращения : 11.03.2020.

277. Степнова, А. Камышин станет арбузной столицей России (19.03.2013 г.) [Электронный ресурс] / А. Степнова // Российская газета. – Режим доступа : <https://rg.ru/2013/03/19/reg-ufo/kamishin-anons.html>. – Дата обращения : 20 09 2020.

278. Столовая СССР (Россия, Астрахань) (10.01.2018 г.) [Электронный ресурс] // Отзовик. – Режим доступа : [https://otzovik.com/review\\_5880957.html](https://otzovik.com/review_5880957.html). – Дата обращения : 13.03.2021.

279. Страбон География. – М. : Наука, 1964. – 944 с.

280. Сызранов, А. В. Этническая ситуация в Астраханской области: история и современность [Электронный ресурс] / А. В. Сызранов // Политическое образование : информационно-аналитический журнал. 2016. 29 окт. – Режим доступа : <http://lawinrussia.ru/content/syzranov-av-etnicheskaya-situaciya-v-astrahanskoj-oblasti-istoriya-i-sovremennost>. – Дата обращения : 25.12.2020.

281. Торопицын, И. В. Астраханские татары в первые годы после присоединения к Московскому государству / И. В. Торопицын // Астраханские краеведческие чтения : сборник статей. – Астрахань : Издатель Сорокин Роман Васильевич, 2015. – Вып. VII. – С. 246–250.

282. Тростина, М. А. Архетип коровы-кормилицы в фольклоре русских и мордвы / М. А. Тростина // Грамота. – 2018. – № 12 (90). – Ч. 1. – С. 62–65.

283. Труды по прикладной ботанике, генетике и селекции. Сер. 1, № 1. Ленинград : Институт растениеводства, 1954.

284. Тюрин, А. О. 1928 г. – кризис хлебоснабжения в Астраханской губернии / А. О. Тюрин // Итоговая научная конференция АГПУ. Тезисы докладов (г. Астрахань, 26 мая 2000 г.). Секция История. – Астрахань : Изд-во АГПУ, 2000. – С. 34.

285. Указ Президиума Верховного Совета СССР № 115/114 «О ликвидации Калмыцкой АССР и образовании Астраханской области в составе РСФСР». 27 декабря 1943 г. // ГА РФ. – Ф. Р-7523. – Оп. 75. – Д. 363. – Л. 13–14.

286. Уринсон, Я. М. Экономические реформы : взгляд из Министерства экономики / Я. М. Уринсон // Мир России. Социология. Этнология. – 2012. – № 1. – С. 24–36.

287. Файбусович, Э. Л. Территориальные различия в потреблении продовольственных товаров населением России / Э. Л. Файбусович, С. Ю. Корнекова // Известия СПбГЭУ. – 2012. – № 6. – С. 58–64.

288. Фуко, М. Археология знания / М. Фуко. – СПб. : Гуманитарная академия, 2004. – 416 с.

289. Фуко, М. Слова и вещи. Археология гуманитарных наук / М. Фуко. – СПб. : А-сad, 1994. – 408 с.

290. Хлыщева, Е. В. Толерантность как фундамент региональной культуры (на примере Астраханского края) / Е. В. Хлыщёва // Культурная жизнь Юга России. – 2009. – № 4. – С. 38–40.

291. Хлыщёва, Е. В. Феномен глокализации в транскультурном пространстве современного мира / Е. В. Хлыщёва // Известия ВГПУ. – 2009. – № 8. – С. 26–29.

292. Ходоревская, Р. П. Современное состояние и перспективы воспроизводства водных биологических ресурсов для промышленной аквакультуры в Аст-

раханской области / Р. П. Ходоревская, С. О. Некрасова // Вестник АГТУ. Серия : Рыбное хозяйство. – 2019. – № 3. – С. 107–116.

293. Чебоксаров, Н. Н. Народы, расы, культуры / Н. Н. Чебоксаров, И. А. Чебоксарова. – М. : Наука, 1985. – 273 с.

294. ЧЕ-КА : материалы по деятельности чрезвычайных комиссий / под ред. Л. М. Суриса. – Берлин : Директ-Медиа, 2015. – 324 с.

295. Черник, М. В. Трансгрессия калмыков Астраханской губернии в Нижневолжском фронтире / М. В. Черник // Журнал фронтирных исследований. – 2017. – № 3 (7). – С. 7–15.

296. Шокирующие подробности работы астраханского консервного завода покажут на ТВ (16 04 2019 г.). [Электронный ресурс] // Арбуз Today. – Режим доступа : <https://arbuztoday.ru/shokiruyushhie-podrobnosti-raboty-astraxanskogo-konservnogo-zavoda-pokazhut-na-tv/>. – Дата обращения : 20.09.2020.

297. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии / ред. А. С. Артюнов. – М. : Наука, 1981. – 256 с.

298. Ювенал. Сатиры. – СПб. : Алетейя, 1994. – 224 с.

299. Юрина, Е. А. «Словарь русской кулинарной метафоры» : принципы отбора материала и структура словарной статьи / Е. А. Юрина // Вестник Томского гос. ун-та. Филология. – 2011. – № 3 (15). – С. 70–78.

300. Юхт, А. И. Индийская колония в Астрахани / А. И. Юхт // Вопросы истории. – 1957. – № 3. – С. 135–143.

301. Якубов, Т. Ф. Песчаные пустыни и полупустыни Северного Прикаспия / Т. Ф. Якубов. – М. : Изд-во Академии Наук СССР, 1955. – 532 с.

302. Якушенков, С. Н. «Власть земли» : формирование новой инаковости в условиях фронта / С. Н. Якушенков, О. С. Якушенкова // Журнал фронтирных исследований. – 2016. – № 1. – С. 9–21.

303. Якушенков, С. Н. Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры / С. Н. Якушенков, Сун Цзе // Каспийский регион : политика, экономика, культура. – 2015. – № 4. – С. 247–253.

304. Якушенков, С. Н. Образ Чужого : от деконструкции к конструкции / С. Н. Якушенков // Каспийский регион : политика, экономика, культура. – 2012. – № 3 (32). – С. 242–249.

305. Якушенков, С. Н. Развитие виноградарства и садоводства в Астрахани / С. Н. Якушенков // Организационно-экономические и инновационно-технологические особенности сельского хозяйства Астраханской области в современных условиях : сборник докладов научного семинара (Астрахань, 01–02 декабря 2016 г.). – Астрахань : АГУ, 2017. – С. 9–26.

306. Якушенков, С. Н. Семантическое разнообразие образов индейца в Новой Англии в XVIII в. / С. Н. Якушенков // Журнал фронтальных исследований. – 2018. – № 1. – С. 91–120.

307. Якушенков, С. Н. Тело варвара : конструирование образа чужого на китайском фронтире / С. Н. Якушенков, О. С. Якушенкова // Каспийский регион : политика, экономика, культура. – 2012. – № 4 (33). – С. 233–240.

308. Якушенков, С. Н. Трансгрессия в условиях гетеротопных пространств фронта / С. Н. Якушенков, О. С. Якушенкова // Каспийский регион : политика, экономика, культура. – 2014. – № 3 (40). – С. 276–284.

309. Якушенков, С. Н. Чужие пространства : новые формы гетеротопий современного города / С. Н. Якушенков // Манускрипт. – 2017. – № 12–2 (86). – С. 214–217.

310. Якушенкова, О. С. Азиат как Чужой : несколько кейсов американской истории / О. С. Якушенкова // Грамота. – 2016. – № 12–1 (74). – С. 210–213.

311. Якушенкова, О. С. Россия и Восток : межкультурное взаимодействие через призму алиментарного диалога с Чужим / О. С. Якушенкова // Манускрипт. – 2017. – № 12–1 (86). – С. 217–220.

312. Якушенкова, О. С. Русский как Чужой в культурном пространстве КНР / О. С. Якушенкова // Журнал фронтальных исследований. – 2018. – № 4 (12). – С. 98–109.

313. Якушенкова, О. С. Трансгрессия как способ существования в условиях фронтальной гетеротопии / О. С. Якушенкова // Каспийский регион : политика, экономика, культура. – 2013. – № 4. – С. 262–267.

314. Якушенкова, О. С. Фронтальный бордель как коммуникативное пространство встречи с Чужим / О. С. Якушенкова // Манускрипт. – 2017. – № 12–2 (86). – С. 217–220.

315. Якушин, П. И. Сочинения / П. И. Якушин. – СПб. : Издание В. Михневича, 1884. – 708 с.

316. Ярлыкапов, А. А. Дагестанцы в Астраханской области / А. А. Ярлыкапов // Вестник Евразии. – 2007. – № 3. – С. 107–114.