

Культура питания народов мира в визуальной антропологии¹

В 2016 г. под грифом Института истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДВО РАН вышло третье исследование В.В. Подмаскина и Г.П. Турмова в области визуальной антропологии, посвящённое культуре питания народов мира. Работа состоит из двух книг. Богатый иллюстративный материал представлен преимущественно открытками, но есть и марки, рисунки, фотографические карточки, выпускавшиеся свыше 100 лет (с конца XIX по начало XXI в.) в России, Франции, Германии, Австрии, а также других странах, чьи издания представлены в меньшем количестве.

Труд начинается с очень информативного введения. В нём питание рассматривается как «одно из главных условий существования человека. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приёмов пищи решающим образом влияют на жизнедеятельность организма. Вот почему искусство приготовления пищи (кулинария) является одной из самых древних областей человеческой деятельности» (с. 5). Авторы обращаются к истории питания, приводят сведения о древних рыболовах и охотниках, сборщиках плодов и ягод. Так, первые два занятия были прерогативой исключительно мужчин, а третье — женщин. Показательно во введении использование фольклорных источников о национальной кухне. В качестве примера приводится вьетнамская легенда о древнем правителе, который решил передать престол тому из своих потомков, кто сумеет приготовить блюдо, одновре-

¹ В.В. Подмаскин, Г.П. Турмов. Культура питания народов мира в визуальной антропологии (по материалам конца XIX — начала XXI вв.). Владивосток: ИИАЭ ДВО РАН, 2016. 752 с., илл.

менно похожее на небо и землю. Наследницей стала одна из дочерей: она испекла квадратный (это была традиционная форма рисового поля) пирог с начинкой, расположенной в виде круга (так изображалось небо).

Авторы отмечают, что в основе каждой национальной кулинарии лежат два главных фактора, тесно связанных между собой: набор исходных продуктов и способы их обработки. Значимым также является переход к мясной пище. Рацион жителей Арктики в основном составляет мясо, а у скотоводов степей и пустынь Африки и Азии оно на столе оказывается гораздо реже, чем молоко и его производные. Не обойдены вниманием безалкогольные и алкогольные напитки, чьё употребление иногда возводится на уровень ритуала, как, например, чаепитие в Японии. Говорится и о важности для культово-магических практик земледельческих и скотоводческих этносов напитков, имеющих наркотические или галлюциногенные свойства. В данном ключе во введении поднимается актуальная проблема алкогольной зависимости, объясняющаяся отсутствием у отдельных народов иммунитета. История спаивания целых этносов неоднократно повторялась: так были истреблены некоторые племена в Африке и Северной Америке, скифы и народы Крайнего Севера и Сибири.

Рассматривается и ритуальное значение, которое имеет ряд блюд. Например, хлеб во многих культурах считается Божьим благословением; яванцы и балийцы поклоняются богине риса Сри Деве (с. 10). Не обойдены вниманием и кулинарные табу: приводится широко известный запрет мусульманам есть свинину, а также менее распространённые сведения, что китайцы совершенно не употребляют молочных продуктов (с. 10).

Завершается введение информацией о гончарном ремесле. Весьма любопытны наблюдения учёных, занимающихся керамикой. По их мнению, существует унификация типов форм керамических изделий: все они зафиксированы в средневековой керамике, изобразительном искусстве, многие из них используются по настоящее время (с. 13).

Часть первая, посвящённая кухням народов Евразии, Африки и Америки, изображённым на открытках и карточках, самая значительная по объёму и информативности. Она состоит из восьми глав, в которых представлены дары лесов, садов, огородов и полей; дичь и сельскохозяйственные животные; дары рек, озёр и морей; столовые принадлежности; знаки, символы, церемонии; натюрморты; трапезы; кулинарное искусство. Коллекция открыток и карточек этой части существенная: их более 1000. Не все, к сожалению, имеют год выпуска, поставленный издательством, но датированные позволяют обозначить следующий временной отрезок: с 1905 по 2016 г. Безусловно, активно представлены открытки, выпущенные в СССР, однако есть и более редкие европейские издания.

Показательны наборы, выполняющие просветительскую функцию. К ним относятся открытки, которые посвящены пряностям и уникальным по тем или иным параметрам растениям, дарам леса и сада, сопровождаются краткими сведениями энциклопедического характера. Обращают на себя внимание региональные издания с растениями, животными и птицами Дальнего Востока.

Меньшей по количеству представленных образцов, но также ценной и значимой является подборка изображений картин как широко, так и мало известных мастеров живописи. Мы видим «Пейзаж с животными» С.Ф. Щедрина и «Селёдочницу» Герарда Доу, «Рыбную лавку» Франса Снейдерса и «Семейство молочницы» Луи Ленена, «Союз Земли и Воды» Питера Пауля Рубенса и «Ринальдо и Армиду» Никола Пуссена и др. В книге представлены изображения на открытках, предназначенные для массового потребителя: работы известнейшего иллюстратора Г. Павлишина, а также рисунки к детским книгам или мультипликационным фильмам.

Привлекает внимание разнообразие запечатлённых столовых принадлежностей: широко известные народные промыслы (хохломянская роспись, гжель, палех); богато изукрашенные братины, ковши, чаши и чарки наших предков, выполненные из золота или других металлов; изготовленные и с особым изяществом расписанные в Иране в XII—XVII вв. бутыль и бокал; сосуд эпохи Дзёмон (1200 г. до н.э. — 400 г. н.э.); кухонная утварь, датированная серединой 2 тыс. н.э.; образцы фарфорового искусства СССР и др.

Ценными, на наш взгляд, являются открытки начала XX в., представляющие фотографические изображения. На них предстают сцены и лица давно ушедшей эпохи: пьющие в воинском поезде чай русские солдаты, жители Маньчжурии за трапезой, обедающие на о. Байкал нижние чины, гейши за традиционным обедом.

Восьмая глава содержит изображения образцов кулинарного искусства, представленные в нескольких наборах открыток. Её большая часть посвящена блюдам и рецептам национальных кухонь, хотя встречаются и современные блюда. Так, перед глазами предстают изображения готовых изделий и рецепты приготовления первого и второго, закусок и выпечки: узбекский мясной суп с лапшой *угра оши* и суп харчо с орехами, китайский суп с уткой и славянский фасолевый суп, русская солянка мясная на сковороде и шашлык из осетрины, жаркое со свининой и мясной шашлык, яйца, фаршированные креветками, и киргизский салат «Жанылык», торт «Бутербродный» и сельдь по-русски, азербайджанский торт «Гыс галасы» и киргизское печенье «Айгуль», болгарские улитки и многое-многое другое. В издании также представлен набор открыток «Вина Киргизии», в котором рассказывается о вермуте, «Ала-тоо», мускате.

Вторая часть — «Кухни народов Евразии, Америки, Африки и Австралии на почтовых марках» — в сравнении с первой невелика по объёму, но при этом не менее информативна. Её содержание повторяет семь глав предыдущей части, отсутствует (по очевидным техническим причинам) только глава, посвящённая кулинарному искусству.

Читатель знакомится с марками, датированными серединой XX — началом XXI вв. Они изданы в СССР, Польше, Венгрии, Румынии, Югославии. Активно представлены марки африканского континента и Вьетнама, есть марки Австралии и КНР. Думается, более точным названием для второй части было бы «Кухни народов Евразии, Америки, Африки и Австралии».

на почтовых марках и конвертах», поскольку в ней приводятся изображения не только марок (порядка 400), но и иллюстраций, размещённых на почтовых конвертах. В целом марки представляют собой фотографические или нарисованные изображения животных, рыб, растений. Обращают на себя внимание плакаты, например «Трезвость — норма жизни» (СССР, 1985 г.) или «Мир, Земля, человек — на все времена» (СССР, 1984 г.). Ценными для общего развития массового потребителя являлись изображения посуды Средневековья и более ранних периодов, какие мы видим на марках СССР, России, Беларуси, Румынии и пр. Важную роль играли, на наш взгляд, и изображения изделий народных мастеров, особенно палехская миниатюра.

Несомненно, популяризаторскую цель преследовали и марки с работами гениальных художников, хранящимися в Государственной Третьяковской галерее или Государственном Эрмитаже. Так, даже в отдалённых уголках Советского Союза людям становились известны шедевры мировой живописи, созданные В.А. Федотовым и А.Г. Венециановым, Б.М. Кустодиевым и Ж.-Б. Шарденом, К.Л. Брюлловым и Б. Мурильо.

В целях пропаганды искусства выпускались юбилейные марки, например, на одной из них (в честь 200-летнего юбилея Дмитровского фарфорового завода) изображён заварочный чайник.

Марки содержат информацию и о талантливых представителях мира искусства. Например, в 1980 г. в СССР выпустили марку-коллаж с портретом Жана Огюста Доминика Энгра, французского художника, признанного мастера европейского академизма XIX в., и фрагментом его картины «Источник». Другая марка посвящена 200-летию со дня рождения более известного в России русского живописца А.Г. Венецианова и содержит иллюстрацию его знаменитой картины «На жатве. Лето».

В то же время не совсем понятно, почему главы, в которых представлены марки, предваряют коллажи из открыток. Более уместны были бы коллажи, состоящие из включённых в ту или иную главу почтовых марок и конвертов. Рассматриваемая часть не избежала и неточностей в оформлении: одна и та же марка с рыжиком (1964 г., издана в СССР) размещена сразу на двух страницах — 655 и 656. Случайно попала в главу, посвящённую дарам рек, озёр и морей, марка с изображением голубики (с. 679), которая уже есть на с. 660.

Несомненной ценностью обладает третья часть издания — «Этнический свод кушаний и напитков», — по сути являющаяся словарём терминов, который сопровождается хорошо подобранным иллюстративным материалом. Описываются напитки и кушанья 58 народов: среди них количественно преобладают жители Европы (англичане, французы, итальянцы, немцы, болгары), активно представлены этносы бывших советских республик (азербайджанцы, армяне, грузины, украинцы, литовцы, молдаване, уйгуры) и Российской Федерации (буряты, мордва, тувинцы), также есть жители Америки (речь идёт об индейцах) и Азии (евреи, тайцы, вьетнамцы).

Значимым для региональных исследований является включение в этот перечень коренных народов Сибири и Дальнего Востока: айнов, ительменов, нанайцев, негидальцев, нивхов, ороков, орочей, тазов, удэгейцев, ульчей, чукчей, эвенков, эскимосов, якутов, информация о которых (в сравнении с упомянутыми выше этносами) не столь доступна широким массам.

Любознательный читатель найдёт в третьей части описание знакомых ему блюд и напитков: азербайджанского пирога с ореховой начинкой (пахлавы), английского варенья в виде густого желе (джема) из плодов или ягод и английской булочки с сосиской (хот-дога), испанского яблочного вина (сидра) и французского крепкого алкогольного напитка (ликёра). Но в большинстве своём блюда и напитки, перечисленные в данной части, неизвестны широкому кругу читателей. Введение в научный оборот аппарата, связанного со сферой питания почти 60 народов, обладает несомненной научной значимостью. Некоторые из описаний привлекают внимание употреблением нехарактерных для европейской кухни блюд или же способами приготовления традиционных продуктов. К таким блюдам можно отнести *саламат* (жидкую кашу, которую готовят юкагиры из рыбьих кишков) или якутское кушанье *сыма* (делается из прокислой рыбы, заквашенной в яме), *арчы* тувинцев (сушёный творог) или монгольскую *дзамбу* (болтушку из чая и ячменной муки), корякскую колбасу *паваллийан* (её готовят из сушёного желудка и пищевода чайки, наполненных сваренными желтками кайры) или индийский *канджи* (напиток из квашеной моркови и горчичного семени).

Полезным для читателя будет и список литературы и источников, содержащий 45 единиц. В основном это труды широко известных в научном мире исследователей, таких как С.А. Арутюнов, Ю.В. Бромлей и пр., этнографические очерки, посвящённые народам мира, работы крупнейшего специалиста в области кулинарии В.В. Похлёбкина, что, безусловно, придаёт научный вес рецензируемому изданию.

В целом труд представляет ценные источники по визуальной антропологии и ряду смежных дисциплин, в том числе по культуре питания народов мира. Авторы заявляют своё издание полезным не только специалистам в областях этнографии, археологии, истории, филологии, искусствоведения, музееведения, технологии питания, но и филокартистам, филателистам и всем, кто интересуется проблемами истории и культуры разных этносов. Как и в своих предшествующих работах по визуальной антропологии, авторы соблюдают баланс между научной мыслью и популярным знанием, который действительно делает труд полезным профессиональным исследователям, студентам и читателям, стремящимся расширить свой кругозор.

Т.В. Краюшкина, д-р филол. наук, зав. Центром истории культуры и межкультурных коммуникаций ИИАЭ ДВО РАН