

лель, не отмеченная в классическом комментарии Ю.К. Щеглова). Второй сюжет связан с рассказом «Деревце», под которым стоит подпись «Из школьных сочинений». Лекманов и Лейбов, однако, смогли определить его автора, поскольку перепечатано оно было из «Пионерской правды» от 9 апреля 1948 года, и там под ним стоит подпись: «Толя Кузнецов, город Киев, 8-я школа» (хотя тут Кузнецов приврал — когда он сочинял этот рассказ, он уже не был школьником). Кузнецов включил «Деревце» в свой советский сборник рассказов и в течение нескольких лет уже в 1960-е годы добивался, чтобы под текстом в «Родной речи» поставили его фамилию. Добивался — и добился. Но после 1969 года «Родную речь» уже не переиздавали, а сам Кузнецов в том же 1969 году выехал в Англию, чтобы собирать материал для книги к столетию Ленина, и стал невозвращенцем. Вот такие судьбы книг. Но еще более яркой оказалась судьба одного из экземпляров «Родной речи», о котором рассказал Александр Долинин. В 1954 году, пойдя в первый класс, он получил потрепанный экземпляр хрестоматии, на последней странице которого прочел, благо уже умел читать, рукописный комментарий предыдущего пользователя: «Жить стало лучше, жить стало веселее. Шея стала тоньше, но зато длиннее». Книги не только имеют свою судьбу, но и впитывают даже после выхода из печати судьбу страны. Выразительный финальный аккорд для конференции на тему «Литература и книга».

Вера Мильчина

Конференция «“Съедобное-несъедобное?: к антропологии пищи и насыщения»

(Европейский университет в Санкт-Петербурге, 6–7 декабря 2024 года)

DOI: 10.53953/08696365_2026_199_3_423

На голодный желудок много не наговоришь прибауток, и где царствует голод, там сила в опале.

Франсуа Рабле. «Гаргантюа и Пантагрюэль»

Дорогие революционеры и революционерки, что вы едите во время революции? Надеюсь, вы больше не позволяете женщинам готовить вам еду в одиночку? Вам довелось отведать вкусного мороженого в Тунисе? А в Багдаде или Гонконге, откуда приходили еще более жестокие кадры протестов? Есть ли у вас возможность перевести дух?

Рёко Секигүти. «961 час в Бейруте (и 321 блюдо, которое их сопровождало)»

Антропологическое знание, если его понимать в самом широком смысле как знание о человеке, сложно представить без обращения к теме питания. Ни одна жизнь не мыслима без пищи. Это — простое, до банальности очевидное утверждение, которое подкрепляет физиологический голод и здравый смысл. Можно было бы сказать, что питание становится одним из первых способов познания мира, контакта с ним, но этот опыт антенатальный, то есть внутриутробный, а значит до- и нече-

ловеческий. Впоследствии практики питания и насыщения связаны одновременно и с интимными, и с публичными переживаниями. Пища становится поводом для контакта, приглашением к нему и самой формой коммуникации.

Интерес к изучению еды и практик насыщения в качестве аспекта социальных взаимоотношений наблюдается в самых ранних антропологических и этнографических исследованиях, но самостоятельной дисциплиной антропология еды стала только во второй половине XX века благодаря исследованиям К. Леви-Стросса, М. Дуглас, С. Минца и др., в которых питание стало рассматриваться не только как практика повседневности, но как сложная акторная сеть, связывающая и питающая все аспекты человеческой деятельности и не всегда понимающая питание буквально. Современные подходы к изучению пищи и питания картографируют широкое поле *food studies*, обнаруживая все новые способы мыслить множество процессов и явлений, связанных с едой.

Междисциплинарная конференция «“Съедобное-несъедобное?: к антропологии пищи и насыщения» стала пространством для переосмысления разнообразных процессов и явлений при помощи «пищевой» оптики. Несмотря на многообразие и широкую вариативность тем, предметов и исследовательских вопросов, все докладчицы и докладчики говорили о способности еды влиять на самоощущение и самоидентификацию, очерчивая границы вкусного и невкусного, домашнего и казенного, здорового и вредного, съедобного и несъедобного, своего и чужого, субъекта и объекта.

Первый день конференции начался с секции «*Загадки общепита: расшифровывая (пост)социалистическую еду*», посвященной вопросам производства и потребления пищи в рамках советского и постсоветского опыта. Заседание открыла *Елизавета Хаблова* (ИИЕТ РАН, Москва) докладом «*Советский агрономический гиперпроект развития субтропических регионов: между питанием, наукой и политикой*». Докладчица сфокусировалась на 1930-х годах, когда происходило наиболее интенсивное освоение территорий влажных советских субтропиков, рассматривавшихся в качестве места производства «колониальных товаров» (сахар, эфирные масла, чай, кофе, каучук и прочие). При этом политика агрономического развития данного региона как раз противостояла колониальной политике и, как указала Хаблова, ключевой целью ставила ослабление внутреннего рынка от ввозных товаров. Иллюстрируя идеологические аспекты советской субтропической кампании, она привела в пример выпуски научного журнала «Советские субтропики», выпускавшегося в Сухуме с 1929 по 1940 год, а также специальный выпуск «Огонька», посвященный этому региону (1934). Однако, несмотря на большие политико-экономические амбиции и ряд селекционерских успехов, проект все же оказался неудачным. Докладчица в качестве возможных причин указала на специфическую работу советской бюрократии, усложнявшей поставку растений, непригодность среды для неавтохтонных видов и начавшиеся в середине 1930-х репрессии.

Далее выступила *Дарья Радченко* (ШАГИ РАНХиГС, Москва) с докладом «*Кекс “Весенний” против кулича: алиментарный код невидимой религии*», в котором речь шла об особенностях существования ритуальной кухни в советском идеологическом пространстве. Ссылаясь в названии доклада на работу Т. Лукмана «Невидимая религия», докладчица определила кекс «Весенний» как секуляризированную культовую практику. Радченко последовательно реконструировала отношение советской власти к куличу: от резко критического в 1920-х годах, через временное примирение с религиозными практиками в военные годы, до компромиссного в послевоенные годы. При этом и кекс «Весенний» проходит ряд символических изменений. Появившийся изначально как альтернативный, идеологически правильный продукт, он быстро приобрел статус «конспиративного кулича», как отметила докладчица, советского по форме и традиционного по содержанию. Радченко

сравнила кулинарные книги для домашнего и для промышленного использования и обнаружила принципиальные различия в рецептуре блюд: кулич, существующий в поле домашней кухни, пекся из сдобного теста, а кекс «Весенний» — из бисквитного. Как подытожила докладчица, осязаемая вкусовая разница между этими двумя продуктами, а также их идеологический статус делают оба вида выпечки точкой выхода из системы советских практик и формирования если не религиозной, то по меньшей мере обращенной к традициям социальной общности.

Следующей выступила *Елизавета Казакова* (МВШСЭН, Москва) с докладом «*Лозунг на тарелке: еда как фактор формирования нового советского человека (1917–1928)*», в котором она рассказала о способах устройства быта в раннесоветский период через организацию практик приема пищи. Одной из целей советской власти в это время становится переустройство повседневности рабочих при сохранении режима строгой экономии ресурсов, вследствие чего предпринимались попытки перехода на систему общественного питания. После Гражданской войны основным местом для приема пищи оказались столовые, в которых можно было обменять талоны на еду. С началом проведения новой экономической политики встал вопрос о рентабельности учреждений общепита, и государственные столовые были заменены частными кафе, ресторанами и кооперативными столовыми Нарпита. Докладчица отметила, что ни те ни другие заведения так и не смогли принципиально изменить бытовые практики питания: первые заведения были недоступны рабочему из-за высоких цен, а во вторых еда часто была невкусной и малосъедобной, так как, по мнению диетологов и гигиенистов, определявших нормы питания, целью приема пищи было восстановление рабочих сил, а не получение удовольствия. Казакова пришла к выводу, что система общественного питания в раннесоветский период не только не смогла стать адекватной заменой домашней кухни, но и обнаружила социально-экономическое неравенство.

Завершил секцию *Георгий Сталинов* (НИУ ВШЭ, Москва) докладом «*Взаимопроникновение традиционного и современного промысла лососевых на Дальнем Востоке*». Опираясь на свои полевые исследования в дальневосточных деревнях, докладчик описал специфику традиционной добычи рыбы и ее трансформацию с приходом современных юридических и экономических практик и новых технологий. Так, для коренных малочисленных народов Севера лососевый промысел был источником пропитания и способом ведения хозяйства — заготовка рыбы ведется с помощью юкольника (прим. — приспособление для сушки рыбы или мяса). Сталинов обратил внимание на то, что исторически икра не являлась целью добычи лососевых, однако с приходом свободного рынка на нее вырос спрос, который впоследствии стал материальным основанием для взаимосвязи традиционного и современного рыбного промысла. Докладчик также отметил, что жители, имеющие юридический статус КМНС и использующие юкольники, могут заниматься и икорным промыслом. Но трудоемкий и ресурсозатратный процесс заготовки икры не позволяет стать этой практике повсеместной, и чаще сырье продается. Таким образом, формируется единая сеть, добывающая, заготавливающая и реализующая продукты лососевого промысла.

Секцию «*Кухни народов мира: национальные и локальные идентичности*» организаторы разделили на две части. В первой части прозвучали доклады, посвященные российской и постсоциалистической повседневности. Начала разговор о ее практиках *Инна Никитина* (ЕУСПБ). В своем докладе «*Поминальная трапеза греков России: в поисках благочестия*» она рассказала о трансформациях национальной ритуальной кухни в российской диаспоре греков. Поминки в ней являются событием, наиболее связанным с национальными традициями, поэтому соблюдение ряда правил оказывается для информантов достаточно важным. Никитина замети-

ла, что поминки образуют символическую оппозицию свадьбе, противопоставляя простоту и скромность праздничности и изобилию. Такой взгляд распространяется не только на пищу, но и на поминальные практики. Так, докладчицей отмечалось неодобрительное отношение информантов к коммерциализации поминальной трапезы, которая выражалась в избыточности закусок, предоставляемых в заведениях, а также к наличию деликатесных продуктов и жареного в поминальном меню. Осуждение вызывает также и обилие алкогольных напитков. Кроме того, поминки должны быть недолгими и ограничиваться тремя тостами. В настоящее время традиционные греческие поминки претерпевают изменения, связанные со взаимопроникновением соседних этнических культур. Но Никитина отметила, что, несмотря на это, поминальная трапеза по-прежнему остается точкой сборки национальной идентичности, казалось бы, ассимилированных греков.

Продолжил секцию доклад *«Per Stomachum Ad Astra: болгарская космическая еда как маркер статуса и национальной идентичности в космическую эпоху»* Ирины Поправко (ТГУ, Томск), рассматривавший вопрос о том, как питание космонавтов может отражать представления нации о себе. В начале докладчица определила проблему исследований космической еды, которая заключается в смещении фокуса на земные практики производства и потребления пищи. Ссылаясь на статью Дж. Леви *«An Extraterrestrial Sandwich: the Perils of Food in Space»* (2010), Поправко заметила, что космические программы имеют национальные амбиции и участвуют в символическом формировании образа будущего страны, поэтому наличие традиционных блюд в рационе космонавтов оказывается крайне важным, о чем свидетельствует положение о традиционных блюдах в бортовом питании в космосе. И если по производимым технологиям Болгария была на восемнадцатом месте в списке стран-участниц международной космической программы, то по производству питания она занимала третье место после СССР и США. Докладчица подчеркнула, что именно это становится важным сюжетом, формирующим публичную риторику о вкладе страны в освоение космоса, и, следовательно, предметом национальной гордости.

Завершила секцию Ксения Тихонова (ЕУСПб) с докладом *«К пресной воде нас приучили капиталисты»: насыщение водой как часть локальной идентичности в Калмыкии»,* в котором она рассказала, как потребление воды становится ядром нарратива национальной группы о самой себе. Калмыкия является регионом с хроническим дефицитом пресной воды, что рассматривается рядом экологов как катастрофа. Однако эта ситуация воспринимается внешними наблюдателями и фактически переживающими ее людьми по-разному. Тихонова сослалась на работу А. Баллестеро *«A Future History of Water»* (2019), в которой отмечается перформативный статус воды в дискурсе катастроф. Проанализировав рассказы информантов об опыте потребления воды, докладчица выделила два взаимосвязанных мотива, через которые складывается локальная идентичность, — мотив разницы своей и чужой (привозной) воды и мотив ностальгии по советскому прошлому. Собеседники отдавали предпочтение местной горько-соленой воде, указывая на невозможность насытиться опресненной водой, привезенной из других мест. Также информантами высказывалось мнение, что раньше, в советские годы, местная вода была лучше. Вывод, к которому пришла докладчица, заключался в том, что местные практики, связанные с потреблением воды, становятся значительным аспектом формирования локального единства и его самопрезентации.

Участницы и участники секции *«Внутренняя кухня: насыщение в поле и теории»* обратились к самой фигуре антрополога. Первым выступил Дмитрий Верховцев (ИЭА РАН, Москва) с докладом *«Включенное поедание: социальное сближение через пищу в концепциях и полевой практике советских этнографов»*. Доклад-

чик начал с экскурсии в историю изучения быта: в этнографических исследованиях XIX века он воспринимался как синоним материальной культуры, ограниченной триадой «пища, одежда, жилище». В конце 1920-х годов появилась Ленинградская этнографическая школа, критиковавшая метод описательного изучения материальной культуры и предлагавшая взамен стационарный метод, который предполагал длительное пребывание в поле с максимальным включением в жизнь исследуемого сообщества¹. Далее Верховцев привел пример трехлетней полевой работы В. Кузнецовой, которая одной из первых начала непосредственно жить среди информантов и делить с ними быт, в том числе и пищу, своеобразно встраиваясь в системы родства. Детальнее этот способ сближения с респондентами и изучения материальной культуры исследовал Н. Бутинов. Он разработал концепцию родства по пище, которое в некоторых сообществах является более значимым, чем родство по крови. Таким образом, подытожил докладчик, совместная трапеза становится одним из методов включения исследователя в жизнь сообщества.

Продолжила говорить о границах и способах интеграции антрополога в жизнь информантов *Лидия Рахманова* (НИУ ВШЭ, Санкт-Петербург). В рамках своего доклада «*Еда спасающая; еда, приближающая крах: кто кого кормит, как подает и готовит в полях и за их пределами*» Рахманова отметила перформативность фигуры антрополога и его драматургическое вовлечение в практики питания, которые являются ядром гостеприимства. Было приведено несколько сюжетов, связанных с опытом приема пищи самой исследовательницей в поле. Прежде всего, Рахманова обратила внимание на отношение исследуемых к ее физиологической реакции (тошноте) — в одном случае это несколько усложнило общение с информантами, в другом — сплотило их вокруг поиска лекарства и обсуждения пищевого опыта. Далее докладчица выделила мотив испытания (члены сообщества предлагали ей приготовить специфическое местное блюдо или съесть экзотический продукт) и заметила, что не всегда успешное прохождение испытания способствует интеграции исследователя в группу. Кроме того, оценивается и то, что покупает антрополог. Особое место занимает гендерный аспект — еда делится на «мужскую» и «женскую», а практики приготовления и приема пищи могут быть семантически спаяны с практиками заботы и романтического ухаживания, что может дискредитировать антрополога. Докладчица сделала вывод о том, что сама же пища становится актором взаимоотношений в поле и напрямую влияет на их глубину, прочность и качество. А тело исследователя становится инструментом по сбору и анализу материала.

Завершил секцию доклад «*Маркс, сладкая картошка, ЭВМ и полевая работа: жизнь и смерть кибернетических воображений пищи в антропологии*» *Григория Винокурова* (ЕУСПб / НИУ ВШЭ, Санкт-Петербург), объектом которого стало само антропологическое знание как система, не только исследующая практики питания и насыщения, но и способная сама по-своему питаться и насыщаться. Докладчик предположил рассматривать пищу и связанный с ней разнообразный опыт как объем

1 Докладчик приводит слова В.Г. Богораза в качестве пищевой метафоры, раскрывающей новую этнографическую эпистемологию: «Когда я читал лекцию о русской этнографической работе в Америке, я сказал, что мы в нашей практической работе применили пословицу, которая говорит: “Надо съесть с человеком пуд соли, чтобы понять друг друга”, а мы, полевые этнографы, можем сказать: “Надо скормить туземным вшам 2 фунта своей собственной крови, чтобы понять его быт”. А пища эта воспринимается очень маленькими порциями. Это означает, для того чтобы изучить культуру, нельзя чуждаться ни невежества, ни грязи, ни голода. Вы должны сами это претерпеть» («От классиков к марксизму»: совещание этнографов Москвы и Ленинграда 1929 г. / Под ред. Д.В. Арзютова, С.С. Алымова, Д.Дж. Андерсона. СПб: МАЭ, 2014. С. 262–263).

данных, который антрополог с помощью письма о них организует в информационные потоки, поддерживающие всю социальную систему. На примере работы Р. Раппопорта «Pigs for the Ancestors: Ritual in the Ecology of a New Guinea People» (1968) Винокуров показал, как кибернетический способ мыслить социальные практики обнаруживает общие тенденции устройства сообщества. Далее он провел параллель с ранней работой К. Гирца «Agricultural Involution: The Process of Ecological Change in Indonesia» (1963) и указал на то, что такой способ организации и анализа собранного материала является характерным для американской антропологии 1960-х годов. Винокуров здесь отметил принадлежность Гирца к Департаменту социальных отношений Гарвардского университета. В те годы им руководил Т. Парсонс, который разрабатывал теорию о социальном пространстве как единой системе. Подытоживая, докладчик оставил открытым вопрос о том, насколько кибернетическое исследовательское воображение влияет и актуализируется в современных антропологических методах.

Первый день конференции закрыла секция «*Барная карта: алкоголь как съедобное и несъедобное*», в которой докладчики представили различные взгляды на культуру потребления алкоголя. Начала секцию *Варвара Зотова* (НИУ ВШЭ, Москва) докладом «*Водка — яд: туда и обратно*». Сначала докладчица обозначила путь трансформаций, которые прошла водка от лекарственного средства *aqua vitae* до пищевого продукта, сертифицирующегося по ГОСТу. Далее Зотова обратилась к антиалкогольным кампаниям трезвеннических движений разных лет, через публичные практики которых сформировался тезис «Водка — яд». В частности, внимание было обращено на работу с нормативными документами и конструирование конспирологических теорий о том, что изменение процента допустимого содержания метилового спирта в составе напитка свидетельствует о намерении государственных органов ухудшать состояние здоровья населения. Здесь докладчица обнаружила дискурсивную тенденцию говорить о водке, исходя из ее органолептических свойств (состав, мягкость/жесткость и др.), а не из вкусовых качеств. Исходя из этого, Зотова сделала вывод о том, что водка — вещество, а не напиток. К тому же вещество это нельзя отнести к ядам, так как в классификации токсичности химических веществ водка отнесена к четвертому классу малотоксичных веществ.

Продолжил секцию доклад *Веры Марковой* (НИУ ВШЭ, Москва) «*Алкоголизм как метафора. Об опыте изучения сообщества “Семейные группы Ал-Анон”*», в котором был представлен результат анализа дискурсивных практик групп для родственников и друзей людей, болеющих алкоголизмом. Докладчица подчеркнула медиализацию чрезмерного потребления алкоголя и указала, что для сообщества «Семейные группы Ал-Анон» использование болезни как метафоры является смыслообразующим нарративным ходом. Такое отождествление располагает алкоголизм сразу в нескольких телах и указывает на гомеостаз системы родства. При этом, как отметила Маркова, само употребление становится общим, но потеря контроля, связанная с ним, проявляется по-разному. Из этого докладчица сделала вывод о том, что потребление алкоголя не всегда можно рассматривать в качестве иносказания при описании опыта взаимоотношений с алкоголиком, — родственные связи сливаются в единый организм, который потребляет алкоголь на уровне физического тела, а не метафорически.

Последним в секции стал доклад «*Штукатурка, фиалки, компот, мокрая теплая собака, свекла: классификация винных дескрипторов по их приятности и поэтичности в рамках профессиональных винных дегустаций*» *Даниила Иванова* (НИУ ВШЭ, Москва). Он рассказал про особую поэтику говорения о винах в среде профессиональных дегустаторов. Ими выделяются первичные, вторичные и третичные ароматы при оценке вин. Первая группа ароматов указывает на сорт

винограда, вторая — на условия брожения, а третья — на особенности созревания. Докладчик отметил, что дескрипторы первичных и вторичных ароматов в большинстве своем связаны с конвенционально съедобными референтами, но на уровне третичных ароматов происходит разрыв и появляются запахи с несъедобными референтами (например, антресоль или чернила). По наблюдению Иванова, комплексность третичного аромата, то есть способность его дескриптора охватить сразу все три уровня раскрытия вина, складывается в своеобразную аналитическую поэзию, расширяя и усложняя символическую сеть вкусового опыта. В заключение докладчик отметил, что такая социальная языковая игра проводит границу между профанным и экспертным взглядом.

Второй день конференции открылся секцией *«Политики питания: еда в социальных институтах»*, посвященной пониманию еды как политического актора. Секция началась с доклада Александры Захаровой (ЕУСПб) *«Гастрономические идеологемы в дискурсе сельских управленцев: о концепциях сытости, кормления и потребления»*. В нем практики питания и насыщения исследовались как фигуры речи, с помощью которых органы местной власти транслируют идеологию. Докладчица обнаружила ряд дискурсивных особенностей в процессе взаимоотношений руководства поселения и неблагополучных жителей. Прежде всего была выстроена несколько дегуманизирующая оппозиция бездомности и одомашненности, которая, в свою очередь, и привела к пищевой метафорике. В этой метафорике Захарова выделила три семантических поля: голод как следствие негосударственной, соседской помощи, которая осмысливается как «подкармливание», сытость как состояние включенности в систему государственной социальной поддержки и обжорство как неблагодарное, потребительское использование государственных ресурсов. Здесь докладчица заметила логику гоббсианского дара, противопоставленного договору, — государство отдает благо по доброй воле, а не по гарантированным взаимным обязательствам сторон. Кормление, выражающее нисходящую логику дара, обеспечивает легитимность власти, а стихийные горизонтальные инициативы осуждаются местными руководителями, так как представляют конфликтующую дарообменную систему.

Далее выступила Александра Мартыненко (ЕУСПб / ИЛИ РАН, Москва) с докладом *«Холодильник “на контроле”: проверка детского питания в работе органов опеки»*, в котором рассказала о собственном опыте полевой работы в органах опеки и поделилась наблюдениями за практиками, связанными с пищей. Докладчица указала на особое внимание, которое уделяется холодильнику в доме, — он является своеобразным дисплеем, иллюстрирующим способность вести хозяйство и быть семьей. Ключевую роль в формировании образа благополучия играет суп, в связи с чем Мартыненко задалась вопросом о том, какие черты этого блюда делают его гарантией благополучия ребенка. Докладчица выделила ряд оппозиций: горячее-холодное, длительное-быстрое, жидкое-сухое, вареное-жареное, объемное-скудное, где первый элемент отсылает к различным способам проявления заботы (поддержание тепла, выделение времени на приготовление отдельной диетической пищи, внимание к вариативности ингредиентов), которые могут поддерживать статус благополучной семьи на институциональном уровне. Из этого наблюдения был сделан вывод о том, что суп является актом биополитики, который направлен на реорганизацию работы органов опеки как представителей власти.

Заключительным в секции стал доклад *«Институциональная» vs “любимая” еда в хосписе»* Екатерины Токаловой (ЕУСПб), в котором речь шла о практиках питания в паллиативных учреждениях. Докладчица высказала идею о том, что еда в хосписе становится местом запутанной материальности, через которую проис-

ходит не только физическое насыщение умирающего человека, но и формирование его самоощущения, а также качественного контакта с персоналом и другими пациентами. Институциональная пища противопоставляется домашней еде по степени насыщенности вкусом, цветом и запахом, которые выстраивают эмоциональные связи с прошлым опытом и подсвечивают личностные изменения, произошедшие уже после болезни и приобретения паллиативного статуса. Токалова рассказала о традиции «тележки радости», на которой представлена разнообразная еда для пациентов хосписа, и отметила, что так еда оказывается поводом для коммуникации и способом быть рядом с умирающим. Однако также было замечено, что и институциональная еда может быть любимой и приятной. Токалова подытожила, что практики питания в паллиативных учреждениях становятся пространством проявления заботы и способом воспроизведения и актуализации идентичностей.

Исследовательский интерес докладчиков секции *«Перерыв на обед: хронотопы пищевых практик»* был сосредоточен на проблемах времени и места приема пищи. Открыл секцию Николай Гончаров (МАЭ (Кунсткамера) РАН, Санкт-Петербург) докладом *«Темпоральность продовольственной безопасности населения северо-востока Якутии»*. Докладчик отталкивался от определения продовольственной безопасности как состояния, при котором все люди имеют постоянный физический и экономический доступ к достаточной, безопасной и питательной еде для удовлетворения диетических потребностей и пищевых предпочтений, способствующего ведению активной и здоровой жизни в соответствии с Римской декларацией о всемирной продовольственной безопасности. Это определение оказывается проблемным в контексте его применимости в удаленных и малодоступных регионах, которыми являются Аллаиховский и Нижнеколымский районы. Размышляя о возможных перспективах развития и дополнения определения продовольственной безопасности, Гончаров обратил внимание на специфику темпоральности в обеспечении данных территорий. Он выделил две временные формы: линейную, которая связана с политико-экономическими и экологическими трансформациями жизни регионов, и циклическую, которая в большей степени зависит от природных циклов и связанных с ними способов снабжения. При этом в разговоре о линейной темпоральности докладчик сделал замечание о ностальгическом обращении информантов к советскому прошлому, которое характеризовалось большей стабильностью, качеством и продуктовой вариативностью продовольственных поставок. Гончаров сослался на классификацию ритмов А. Лефевра и указал на полиритмию линейной и циклической темпоральности продовольственной безопасности региона, которая, однако, может переходить в аритмию, вызванную малопредсказуемыми природными условиями. Исходя из этого, докладчик предложил пересмотреть понятия продовольственной безопасности, принимая во внимание сложное переплетение различных акторов и темпоральностей.

Следующим был доклад Степана Петрякова (ЕУСПб) *«Убийство пролетарского голода: случай контрактных коммерческих сборщиков дикоросов»*, в котором исследовалась микрополитика питания сезонного рабочего, занятого заготовкой дикорастущего сырья. Используя криминалистическую метафору, предложенную С.У. Минцем в статье «Time, sugar and sweetness» (1979) для обозначения сложных социальных и исторических взаимосвязей колониальных товаров и рациона рабочих, докладчик обратил внимание на особый хронотоп «убийства». Он заметил, что содержание и локализация пищевых практик рабочих идет бок о бок с конфигурацией капиталистического накопления, классовой структуры и их пространственно-временными эффектами. Так, пространство труда сезонного сборщика оказывается отделено тремя уровнями изоляции: лагерь с общежитием распо-

лагается на окраине промзоны и инфраструктурно отделен от моногорода, а место сбора ягод расположено в десятках километров от лагеря. Практики повседневности же определяются экономикой «вахты», которая направлена на максимальную эффективность организации труда при предельном снижении процента других активностей, что оказывает существенное влияние на способы приготовления и потребления пищи. В подтверждение этой идеи Петряков привел попытку рабочих совместно пожарить мясо на городском пляже, которая закончилась одиночным приготовлением и употреблением этого мяса из пластикового контейнера в обеденный перерыв одним из сборщиков. Подводя итоги, докладчик отметил, что пространственная изоляция и удержание рабочей силы как модус позднекапиталистических режимов становится местом убийства социального ядра трапезы.

Секцию *«Завтрак на траве: природные измерения съедобного и несъедобного»* открыл Дмитрий Щербаков (НИУ ВШЭ, Москва) с докладом *«Мой муж давится кукурузой, чтобы мне досталась пшеница...»: колониальная идентичность и еда в Новой Англии XVII в.»*. Докладчик скептически высказался о применимости понятия пищевая революция в контексте развития первых американских поселений, а также рассмотрел пути знакомства и присвоения автохтонных продуктов (прежде всего тыквы и кукурузы) первыми поселенцами. Государственное насаждение практик питания в Европе было противопоставлено ситуации выживания и постоянному контакту с Другим в лице коренных народов. Кроме того, отмечалось сильное влияние догматов предопределенности у пуритан, что легло в основу колониальной идентичности и влияния дихотомии дикости и цивилизованности. Щербаков сопоставил религиозное сознание и «кулинарный треугольник» К. Леви-Стросса, где автохтонные продукты помещаются в его центр, не являясь ни сырыми, ни приготовленными, ни испорченными, так как уже вошли в рацион, но еще не подверглись культурной обработке. Свидетельством этого докладчик приводит работу *«A Narrative of the Captivity and Restoration of Mrs. Mary Rowlandson»* (1791) М. Роулэндсон, в которой она описывала еду коренных жителей как разнообразную (и вкусную, и отвратительную), но не дающую чувства насыщения из-за своей «дикости». Полная интеграция новых продуктов в рацион американцев произошла только в XIX веке, и докладчик предположил, что это связано с физическим отдалением фигуры Другого и смягчением кризиса колониальной идентичности.

Далее выступила Александра Пискунова (СИ РАН, Санкт-Петербург) с докладом *«Съедобное несъедобное и наоборот: о потреблении природных ресурсов»*, в котором исследовалась эпистемологическая и онтологическая граница между съедобным и несъедобным. Докладчица рассмотрела еду и ресурсы в качестве первичных категорий, с помощью которых выстраиваются связи с нечеловеческим миром. Она обнаружила, что съедобное и несъедобное могут быть эквивалентными. Это раскрывается в разных практиках, прежде всего на этапе категоризации объектов. Пискунова привела ряд общих онтологических оснований еды и природных ресурсов как «съедобного» и «несъедобного»: обе категории мыслятся как гомогенизированные, стандартизированные ценности, вносящие асоциальный вклад в экономику, и имеют генеративный потенциал, который может потребляться/использоваться для удовлетворения потребности в энергии. Из этого рождается метафорика добывания, потребления и насыщения, использующаяся в разговоре как о добыче природных ресурсов, так и о продуктах пищевой промышленности и еды в целом. Переходя непосредственно к трансформациям съедобного в несъедобное и наоборот, докладчица привела пример биотоплива, где пищевые продукты переходят в разряд непищевого топлива, а также добавления символики и продуктов угледобывающей промышленности в пространство пищевых практик Кузбасса,

заметив, что в таком случае символическое содержание подавляет фактическое. В частности, Пискунова показала леденцы черного цвета «Сила угля», оформление и меню кемеровского ресторана «Забой», выполненного в тематике угольной шахты.

Секцию подытожил доклад *Алексея Конакова* (независимый исследователь) *«Промысловые рыбы как пациент и агент советской жизни»*, в котором он рассказал о том, как советские люди влияли на рыбу и как рыба влияла на советских людей. Докладчик указал на традиционность рыбного промысла и рыбных блюд в до-революционной России, отмечая, однако, что тогда это была преимущественно речная рыба. Активное гидростроительство раннесоветского периода, связанное с необходимостью электрификации территорий, коренным образом изменило картографию рек и их биосистемы. С затоплением одних территорий, осушением других, появлением водохранилищ и изменением экологической обстановки произошло изменение ареалов и количества речной рыбы, что сказалось на промысловой деятельности. Кроме того, Конаков отметил и постепенную трансформацию пищевого дискурса — в рационе советского человека блюда из речной рыбы заменялись блюдами из морской: ее стали считать более вкусной и полезной, что распространялось государственными институтами через печать. В заключение докладчик указал, что такая сложная акторная система за сто с небольшим лет перевела советского, а потом и российского жителя с потамотрофии на талассотрофию.

Вторая часть секции *«Кухни народов мира: национальные и локальные идентичности»* сосредоточилась на восточной кухне. Ее открыл доклад *«Переходное состояние горцев Восточного Гиндукуша, выраженное через пищу и связанные практики»* *Святослава Каверина* (Российско-армянский университет, Ереван), в котором он рассказал об изменении практик повседневности и органической культуры жителей Нуристана. Традиционно языческое население этого региона, существовавшее за счет ведения сельского хозяйства и промыслов, в настоящее время находится в ситуации культурного перехода в связи с индустриализацией и исламизацией. Докладчик отметил сильное влияние афганцев на коренных жителей Нуристана, выраженное в демографической гонке, а также насаждении мусульманских обычаев. Так, например, становятся видимыми изменения в практиках приема пищи, поскольку женщины сепарируются от мужского сообщества: они едят в отдельном месте то, что осталось после трапезы мужчин. Сама трапеза, происходившая за столом, перемещается по мусульманским обычаям на пол. Кухня не отличается обилием и вариациями блюд, но становится более сладкой, соленой и острой, в чем докладчик углядел влияние пищевых добавок в промышленные продукты. Исторически для горцев Восточного Гиндукуша козы являлись сакральными животными, их статус сохранился по сей день, что в хозяйственном смысле отличает коренных жителей Нуристана от афганцев, разводящих овец. Происходит трансформации и среди выращиваемых культур, которые все чаще заменяются кукурузой. Таким образом, автохтонные культуры постепенно вытесняются более агрессивными этническими соседями.

Разговор о соседских взаимоотношениях в сфере еды продолжила *Александра Засядько* (ЕУСПб). В докладе *«Пища как этнический атрибут: парсийская кухня в Индии»* она рассказала, как пища и практики питания зороастрийцев становятся признаком, который отделяет своих от чужих. Парсы являются миноритарной этноконфессиональной группой в Индии, которая стремится к сохранению своих традиций и в условиях невозможности территориальной изоляции практикует изоляцию культурную. Так, докладчица указала на то, что познакомиться с традиционной кухней чужаку можно только в том случае, если его пригласят на праздник или свадьбу. Однако, несмотря на сознательную культурную закрытость, пищевые

практики и привычки все же подверглись кросс-культурной адаптации — Засядько отметила влияние английской (большинство парсийских десертов заимствованы из нее) и китайской кухни. В то же время питание зороастрийцев отличается от питания мусульман и индийцев наличием алкоголя и мяса в рационе, так как их религия не запрещает телесные удовольствия и осуждает аскетизм. На этом основании докладчица сделала вывод, что еда и пищевые практики являются группообразующими в парсийской культуре.

В завершение секции прозвучал доклад *Ильи Крапивина* (ЕУСПб) «*Расширение границ халяль: от забоя животных к молекулярной экспертизе продуктов*», в котором речь шла о сертификации мясных продуктов в соответствии с шариатскими стандартами. Изначально халяль относился к мясу животных, однако в современном мусульманском мире халяльными могут быть и другие продукты, а также одежда, косметика, моющие средства и т.д. Докладчик предположил, что такая озабоченность статусом потребляемых продуктов исходит из развития и усложнения промышленного производства пищи. Вследствие этого появляются институты, занимающиеся экспертизой халяль, которая проводится через аудиты на производствах и молекулярный анализ. Любопытным было замечание о контаминации и истахали — процессах перехода из халяля в харам и наоборот (докладчик привел в пример харамный статус желатина). Эксперты сертификационных органов пришли к выводу о том, что истахала не происходит, так как не меняется химический состав продукта, из чего можно сделать вывод о том, что религиозно дозволенное определяется теперь по химическому составу, а не по физическому состоянию. В заключение Крапивин отметил тенденцию производства знания о запретном и дозволенном через методы и институты светской науки, что может упрекать на хрупкость статуса халяль.

Заключительная секция с интригующим названием «*Ешь своих, чтоб чужие боялись: основания и парадоксы каннибализма*» была открыта докладом «*“Кто кого здесь ест?”: метапрагматика энергетического вампиризма в эзотерической психологии*» *Екатерины Хониневой* (ЕУСПб / ИЛИ РАН, Москва). Для исследования энергетического или психического вампиризма докладчица обратилась к работе *Дион Форчун* «Психическая самозащита» (1971), в которой описывался опыт встречи с вампиром, а также определялась его природа как онтологически чуждого существа. При этом субъект, на которого направлен вампиризм, представляется как сосуд, наполненный жизненной энергией, благодаря чему становится возможной параллель с символическим значением крови как субстанции, заключающей в себе человеческую жизнь. Из этого положения складываются метафоры вампиризма, где вампир представляет моральную персонификацию зла и Другого. В качестве примера Хонинева привела цитаты из *К. Маркса*, в частности наиболее знаменитую из «Восемнадцатого брюмера Луи Бонапарта»: «Буржуазный строй, который в начале столетия поставил государство стражем при только что возникшей парцелле и удобрял ее лаврами, стал вампиром, высасывающим кровь ее сердца и мозг ее головы и бросающим ее в алхимическую реторту капитала». Однако существует и обратная тенденция к «одомашниванию» и психологизации вампиризма, которая накладывается на идеи о каннибализме *К. Леви-Стросса*. Примером такого мышления выступает практика психолога, астролога, коуча и ведьмы *Галины Карауловой*, которая понимает вампиризм не как сущностно чуждое явление, а как специфический модус человеческих отношений, который проявляется в повседневных практиках и взаимодействиях. Такое понимание вампиризма раскрывает основы бытия неолиберальных субъектов.

Владимир Култыгин (независимый исследователь) представил доклад «*Есть, чтобы творить*», подготовленный в соавторстве с *Натальей Вихревой* (Россий-

ская галерея искусств, Севастополь / МГАХИ им. В.И. Сурикова, Санкт-Петербург). В выступлении речь шла об антропофагии как об аутентичном творческом методе бразильского искусства. В первую очередь докладчик разделил антропофагию как ритуальное действие и каннибализм как неритуальное и в качестве подтверждения этого привел практики этнической группы тупинамба, в которой антропофагия выступает в качестве динамического метода и своеобразной метонимии усвоения качеств съеденного с целью дополнения сущности субъекта. Актуализация такого взгляда на явление происходит в «Манифесте антропофага» (1928), вышедшем в первом номере журнала «Revista de antropofagia» — важного издания для бразильского модернизма. Манифест датирован «днем пожирания епископа Сардиньи» народом каэте, что становится альтернативной точкой отсчета истории Бразилии, — съев епископа, коренные народы стали «бразильцами», то есть Другой физически смешался с их сущностью, породив нового субъекта. В качестве примера Култыгин привел роман Марио де Андраде «Макунаима», где антропофагия находит отражение в мотивах становления, обретения тела и объединения с природным миром. Докладчик отметил, что антропофагия становится мифопоэтической матрицей, через которую формируется культурная идентичность бразильцев, даже притом, что в настоящее время она подверглась постмодернистскому распаиванию и упразднению мифа.

Следом прозвучал доклад «Сытые предки и голодные демоны: гастро-экономический обмен с миром мертвых в современном Вьетнаме» Алишера Шарипова (ИЛИ РАН, Москва). Выступление исследовало, как еда встроена в практики обмена с потусторонним миром. Обращаясь к работе М. Мосса «Очерк о даре», докладчик расположил обмен пищей с умершими в логике дара, которая существует на трех основаниях — дарить, принимать и возвращать. Также он указал на то, что дар не бескорыстен, а духи являются подлинными собственниками вещей и благ мира. Для вьетнамцев потусторонний мир — зеркальное отражение мира живых, поэтому умершим нужно то же, что и при их жизни. При этом снабжение духов происходит двумя способами: через алтарь (пищевые подношения) и через сожжение (другие вотивные объекты). Еда на алтаре должна быть цельной, во время горения благовоний она превращается в освященную, физическая пища трансформируется в лок (*Lôc*) — благодать, которая является формой дара предков потомкам за моральные заслуги и ритуальные практики, поддерживающие их посмертное существование. Шарипов также рассказал о ритуале похищения призраков как форме милостыни, в котором еда и напитки, отданные бродячим душам, служат средством защиты дома от утечки благ. Таким образом, пища оказывается материальным агентом медиации между мирами живых и мертвых, выполняющим в ритуальных контекстах экономическую функцию аккумуляции и сохранения капитала.

Конференцию завершил доклад Дениса Сивкова (МВШСЭН / РАНХиГС, Москва) «Кормить и есть предков в замкнутом объеме (наброски теории астроканнибализма)». В нем докладчик, отталкиваясь от традиционного научно-фантастического сюжета о превратностях космических миссий, рассуждал о природе каннибализма с точки зрения динамик развития человеческого проекта. Сивков начал с разбора работы Афинагора Ассинского «Воскресение мертвых», в которой решается вопрос о воскрешении тех людей, чьи останки были съедены рыбой, ставшей пищей для другого человека. Здесь обнаруживается точка входа в проблему распространения тела человека по космосу, которая интересовала русских космистов. Далее Сивков обратил внимание на корпускулярный каннибализм Н. Федорова, который остался нерешенной проблемой для самого философа. Э. Повинелли предприняла попытку решить ее в эссе «Предки навсегда!»: с позиции активистской антропологии, а также через призму жизни индигенных сообществ исследо-

вательница, с одной стороны, обнаруживает общность в стремлении к воскрешению предков и бессмертию, с другой — критикует Федорова за утопически большой масштаб этого воскрешения и игнорирование земли, места жизни и собственно физических захоронений. Однако докладчик счел ее критику нерелевантной и выдвинул тезис о том, что рано или поздно человечество попадет в мальтузианскую ловушку, выбраться из которой оно сможет только с помощью корпускулярного астроканнибализма.

Алина Полякова