

© Е. Бюро-Пуан

© С. Доурн

ЯДОХИМИКАТЫ И ПИЩЕВЫЕ СТРАХИ В КАМБОДЖЕ

Ключевые слова: пестициды, пищевые страхи, воображаемое, невидимое, здоровье, Камбоджа

Химические вещества, присутствующие в пищевых продуктах, вызывают все большее общественное беспокойство в Камбодже. Мысль о том, что пища содержит остатки этих невидимых, но вредных для здоровья субстанций, утвердилась в умах. Различные пищевые страхи формируют новое коллективное воображаемое, и каждый старается выработать определенную стратегию, чтобы справиться с ними. На основании этнографического исследования среди горожан, сельскохозяйственных производителей, продавцов риса и зелени, а также продавцов химикатов, проведенного в период между июнем 2018 и мартом 2019 гг., мы проанализируем коллективное воображаемое о пищевых продуктах и формы приспособления, которые вырабатываются в ответ на пищевые страхи.

В ходе нашего предыдущего полевого исследования, посвященного использованию медикаментов в Камбодже (Globalmed 2015–2016), в интервью постоянно возникала тема беспокойности наших респондентов присутствием химикатов в пищевых продуктах. Они рассказывали, что чаще болеют и принимают больше лекарств, чем раньше. Все связывали состояние здоровья с наличием химикатов в пище. В этом в первую очередь обвиняли способ сельскохозяйственного производства с массовым применением កម្រិត គីមី (термин, обозначающий удобрения и пестициды)¹. Таким образом, следы химикатов в продуктах питания являются предметом растущего коллективного беспокойства в стране. Из этого исследования выросло новое, нацеленное на изучение влияния пестицидов на повседневную жизнь и формирование санитарных рисков². Данная статья представляет анализ первичных этнографических данных, позволивших получить исчерпывающую информацию по изучаемой проблеме³.

Если на протяжении десятилетий синтетические пестициды, используемые в сельском хозяйстве, рассматривались как революционное изобретение, позволяющее защищать растения от вредителей, повышать урожайность культур и благодаря этому обеспечивать потребности растущего населения Земли, то теперь эти вещества все чаще становятся синонимами угрозы

Ева Бюро-Пуан | <https://orcid.org/0000-0003-4827-4046> | Центр Норберта Элиаса | 2 rue de la Charité, 13002 Marseille, France | eve.bureau-point@univ-amu.fr

Сейха Доурн – ECOLAND, Université Royale d'Agriculture, Cambodge, Phnom Penh.

Статья впервые опубликована в журнале “Moussons”, 2019, 2 (34): 109–140. На русском языке публикуется с согласия авторов и редакции журнала.

Для цитирования: Бюро-Пуан Е., Доурн С. Ядохимикаты и пищевые страхи в Камбодже // Антропологии/Anthropologies. 2021. № 1. С. 6-30. <https://doi.org/10.33876/2782-3423/2021-1/6-30>.

здоровью не только в Камбодже, но и по всей планете (FAO 2011). Этот новый взгляд на химикаты не проходит без последствий для отношения людей к своему здоровью и к тому, что они едят. Наше этнографическое исследование дало возможность изучить, во-первых, пищевые страхи, возникающие в ответ на представления о пестицидах, во-вторых, то, как люди объясняют эти страхи, и в-третьих – какие стратегии и практики они избирают, чтобы примириться с ними. В соответствии с этими тремя уровнями информации выстроена структура статьи. Мы увидим, как изменилось отношение к питанию под влиянием новой, воспринимаемой как угрожающая, реальности, и таким образом уточним редкие пока в антропологии знания о взаимосвязи между химикатами, пищей и здоровьем.

Наши размышления вписываются в тему продовольственной безопасности, отсутствие которой обычно понимается как “ограниченная или негарантированная доступность качественных и безопасных продуктов” (INSERM 2014: 239). Продовольствие и здоровье оказываются здесь тесно связанными между собой. Данное исследование продолжает работы в области социологии и антропологии питания, в которых продукты находятся на стыке между миром еды и миром здоровья (Hubert 1991, Cohen et al. 2017, Fournier, Poulain 2017). Публикации на эту тему растут как снежный ком по мере того как растет понимание пищи как, с одной стороны, способа поддержания здоровья и предотвращения болезней, а с другой – как источника беспокойства по поводу рисков для здоровья, порождаемых ее возможным загрязнением химикатами (Poulain 2009). С 1990 х гг. появляются работы о неуверенности и рисках, неразрывно связанных с едой (Apfelbaum 1998, Fischler 1990). Они продолжают традицию исследования рисков как таковых, точнее, рисков, порождаемых самим обществом. Напомним, что “общество риска” (Beck 2008 [1986], Peretti-Watel 2010) характеризуется растущей рационализацией рисков, возложением на государство всеобщего благосостояния ответственности за свое население и расширением прав и возможностей людей (Dardot, Laval 2010). В контексте нашего исследования пестициды создают атмосферу недоверия, ожидания общественного контроля рисков, они вызывают реакцию на новую реальность, воспринимаемую как угрожающую, и побуждают к ее корректировке на разных уровнях. Социальные науки отражают общий рост рефлексивности, распространяющейся и на вопросы питания (Hubert 2001, Poulain 2009). Эта рефлексивность рождается в процессе урбанизации обществ и реорганизации сельскохозяйственного производства путем его механизации и растущей химизации (Jas 2014). Постепенно увеличивающаяся дистанция между продуктом и его потребителем оставляет все больше места для сомнений (Vialles 2004). Еда отныне включена в планетарную индустриальную цепочку производства и продажи “с присущей ей непрозрачностью способов трансформации продукта и протяженностью его пути от производителя до потребителя” (ibid.: 11). Важно подчеркнуть, однако, что все приведенные выше работы относятся к западному обществу и в меньшей степени – к странам с более поздней индустриализацией их пищевой системы. Несмотря на появление, вслед за серией получивших широкую огласку пищевых скандалов, нескольких публикаций о падении доверия к продуктам питания в Китае (Yan 2012, Wang et al. 2015), в целом проблема коллективного воображаемого, связанного с пищевыми рисками, остается мало изученной в антропологии вообще⁴ и применительно к Камбодже в особенности. Настоящая статья призвана восполнить этот недостаток и описать связь между представлениями о пестицидах и пище в аграрном обществе, где, несмотря на быструю урбанизацию, еще сохраняется близость потребителей к сельскохозяйственному производству. Понятие “воображаемого” представляется нам удачным для такого анализа по двум причинам. С одной стороны, невидимость химических веществ затрудняет неспециалистам возможность представить их себе, оценить их количество и понять их действие. Не будучи в состоянии рационально оценить

опасность, люди лишь приблизительно могут вообразить себе, как эти вещества влияют на них, на других людей и на окружающую среду. С другой стороны, сами эти вещества имеют амбивалентный характер (они могут быть лекарством или отравой, могут лечить или убивать); о них говорят прямо противоположное (призывая продолжать использовать или полностью запретить); их свойства сложны и непонятны (токсичность вещества зависит от каждой молекулы, срок его разложения варьирует от нескольких часов до нескольких веков, его негативное воздействие может иметь множество причин). В этом контексте неуверенности и противоречий воображаемое становится основным механизмом осмысления. Вслед за А. Аппадурой мы рассмотрим, как образы, распространяющиеся поверх национальных границ, формируют “работу воображения” (Appadurai 2015). Затем мы обратим внимание на практики. Последние иногда не соответствуют дискурсу, позволяя тем самым лучше понять содержание коллективного воображаемого, которое иногда непросто выразить словами. Мы расскажем о народных способах предохранения от рисков, наблюдаемых в ситуации недостаточного и неэффективного общественного контроля безопасности продуктов.

Камбоджа не знала “зеленой революции”⁵, начавшейся в других странах в 1970-е гг. Вместо этого там случилась революция красных кхмеров (1975–1979), целью которой были изоляция страны от остального мира и уничтожение любых следов “современности” во имя аграрной утопии. В результате длительного периода хаоса и незащищенности, воцарившегося в стране, последняя оставалась в стороне от аграрной индустриализации вплоть до 1990-х гг. Хотя отдельные пестициды использовались в аграрном секторе еще при французском протекторате, господствовало все же традиционное семейное сельскохозяйственное производство. Можно считать, что химизация сельского хозяйства началась в Камбодже лишь к концу этого десятилетия, в момент рыночной либерализации и вступления в Ассоциацию государств Юго-Восточной Азии (ASEAN) (Rambonilaza, Neang 2019). И с этих пор использование химикатов только росло (Kimkhuy, Chhay 2014). В стране отмечается быстрый экономический рост⁶, при этом она остается аграрной – 79% населения живет в сельской местности (Ingall et al. 2018). Основой аграрного сектора являются рис (74% посевных площадей) и другие высокоурожайные культуры: каучуковое дерево, кукуруза, соя и маниок, в основном предназначенные на экспорт. Овощи идут большей частью на внутренний рынок и покрывают меньше половины его потребностей (GRET/CIRD 2018). Недостающее поставляется преимущественно из Вьетнама, Таиланда и Китая. Быстро развивается производство фруктов, параллельно расширяется экспорт некоторых из них (например, манго). Большинство производителей сельхозпродукции имеют небольшие наделы земли (менее 2 га на хозяйство) и испытывают постоянные затруднения.

Во время наших исследований в июне 2018 – марте 2019 гг. мы смогли опросить около ста человек (сельхозпроизводителей, людей, живущих по соседству с сельскохозяйственными хозяйствами, продавцов пестицидов, риса, фруктов и овощей, медицинских работников, государственных чиновников, представителей неправительственных организаций, горожан) в Пномпене и двух главных провинциях: Баттамбанге, считающейся рисовой кладовой Камбоджи, и Канда-ле, известной благодаря массовому производству овощей и фруктов, а также злоупотреблению пестицидами. Пномпень интересовал нас как экономический и политический центр страны, где мы могли встретиться с представителями регулирующих инстанций, а также с потребителями, максимально далекими от аграрного мира. Дополнительно был предпринят краткосрочный (четырёхдневный) выезд в провинцию Свайриенг, чтобы познакомиться с аграрными практиками в бедном регионе, менее затронутом интенсификацией сельскохозяйственного производства.

Состав опрошенных выглядит так (таб. 1):

	Пномпень	Баттамбанг	Кандал	Свайриенг
Производители риса		12		2
Производители манго			6	
Производители овощей		3	8	5
Окрестные жители		1	1	
Продавцы химикатов	5	5	3	1
Продавцы риса и свежей продукции	13	3	2	4
Мед. работники	2	2	4	2
Представители НПО и муниципальных организаций	9	3	1	2
Горожане	8	3		
Всего	47	34	26	16

Опрос затрагивал следующие темы: воображаемое по поводу пестицидов и пищевых продуктов; место приобретения пестицидов и сельскохозяйственные практики (для тех, к кому применимо); способы регулирования в сфере применения пестицидов и производства продуктов питания; пищевые практики; отношение к здоровью. В некоторых интервью участвовали одновременно несколько сельхозпроизводителей и продавцов химикатов. В этой статье не используются все полученные данные и не рассматриваются все темы, обсуждавшиеся в ходе интервью. Мы ограничимся проблемой пищевых страхов. При выборе респондентов мы старались максимально разнообразить их характеристики (пол, возраст, социально-экономический статус), чтобы получить широкий спектр точек зрения и практик. Всем – будь то государственные чиновники или фермеры – задавались вопросы об их представлениях о пестицидах и об их пищевых практиках. В настоящей статье мы называем их всех “потребителями”, поскольку речь идет о потреблении пищевых продуктов. Интервью проводились как в сельской местности, так и в городах, чтобы выслушать мнения людей более и менее близких к сельскому хозяйству, но при этом равно подвергающихся риску в связи с сохраняющимися в пище остатками пестицидов. Исследование проводилось в тандеме двумя авторами настоящей статьи: антропологу Е. Бюро-Пуан помогала в качестве переводчика С. Доурн, по первому образованию – инженер пищевой промышленности, получившая дополнительное образование в области методов социальных наук. Если респонденты не возражали, мы записывали интервью на диктофон и впоследствии расшифровывали их. Дословные цитаты из интервью, приводимые в статье, иллюстрируют содержание коллективного воображаемого и пищевые практики. Практически каждому примеру соответствует контр-пример, что отражает многообразие человеческих взглядов и поступков. Тем не менее полученные ответы дают исчерпывающее представление о коллективных мыслях и практиках. В дальнейшем эта информация может быть дополнена и подвергнута сравнению с данными по другим провинциям Камбоджи или другим странам.

Пищевые страхи

Наши интервью свидетельствуют о растущей утрате доверия к пищевым продуктам. Тема еды все больше ассоциируется с химическими веществами и их пагубными последствиями. Опрошенные в один голос повторяли: “сегодня все только об этом и говорят”. Предваряя наш

анализ, приведем выдержки из интервью, где речь идет, в частности, о разрыве между прошлым, когда пища воспринималась как здоровая, и настоящим, когда она, как считается, стала нездоровой и зараженной.

Можно сказать, что сейчас везде одно и то же. Например, хочешь поесть цветов или стеблей банана и идешь за ними на рынок – а в них во всех ជាតិគីមី [химикаты]. Даже прах (ферментированная рыбная паста) содержит ថ្នាំ [медикаменты]. Вот почему я ее не часто ем [...] Сегодня химия повсюду (фермер, 50 лет, провинция Канда, август 2018 г.).

Раньше можно было найти натуральные овощи, теперь их больше нет. Даже водяной шпинат подкармливают ដី (удобрениями). [...] Я слышала (не знаю, правда ли это), что листовая капуста изначально вот такая маленькая [показывает], перед продажей ее замачивают на ночь в специальной емкости – и она становится больше. Видишь! Если вот так везде будут химикаты, то кхмеры все вымрут (продавщица, 69 лет, Пномпень, сентябрь 2018 г.).

Для меня сейчас поесть – это проблема [...]. Знаете, почему? Потому что мы теперь боимся есть овощи, но не есть овощей – это плохо для здоровья (продавец пестицидов, 48 лет, провинция Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).

Я редко готовлю овощи, кроме тыквы и папайи, которые выращиваю сама. Я знаю, что овощи обильно опрыскивают ថ្នាំ [медикаментами], поэтому я их не ем (женщина-фермер, 58 лет, провинция Канда, декабрь 2018 г.).

Возьмем огурцы: вечером они вот такие [показывает мизинец] – а наутро становятся большими. Их вечером поливают ថ្នាំ [медикаментами], а утром собирают... С помощью химии всего можно добиться (фермер, 60 лет, провинция Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).

В приведенных цитатах мы сохранили местные термины, которыми обозначаются химические вещества, с целью обратить внимание на то, как опрошенные называют и классифицируют окружающие их элементы. У слов есть история, и выбор слова для перевода означающего с одного языка на другой небезразличен. В данном случае для обозначения химикатов вообще используется слово គីមី – производное от английского *chemical*⁷. Термин “пестициды” чаще всего переводится словосочетанием ថ្នាំ គីមី. Этот перевод не является нейтральным из-за содержащегося в нем слова គីមី, которым чаще всего обозначаются медикаменты⁸. Подобно концепту “средства защиты растений” (фр. *produit phytosanitaire*, англ. *crop protection product*), перевод слова “пестициды” на кхмерский язык имеет позитивную коннотацию, отсылая к идее заботы и защиты. Такой перевод мог способствовать распространению соответствующей модели применения химикатов и их успешной продаже. Это нужно иметь в виду при изучении восприятия химикатов в Камбодже. Однако настоящее незавершенное пока исследование показывает, что использование термина ថ្នាំ គីមី не мешает формированию критического и негативного взгляда на эти вещества, хотя фермеры периодически подчеркивают их амбивалентность, в частности, то, что пестициды позволяют получать большие урожаи при меньших затратах.

Выдержки из интервью хорошо иллюстрируют распространенное мнение о том, что доступ к здоровой пище отныне затруднен. В коллективном воображаемом натуральные продукты становятся редкостью, а власть химии распространяется все шире. Один из фермеров, который помнит об использовании пестицидов на хлопковых плантациях при французском протекторате, охарактеризовал современную ситуацию как “химический колониализм” (провинция Баттамбанг, 58 лет, сентябрь 2018 г.). Мысль об ответственности человека за это всеоб-

щее заражение также явно прослеживается в интервью. Неоднократно встречающийся термин 指挥官 – “командовать” – говорит о возможности изменять природу с помощью химикатов, “приказывая” растениям быстрее давать цветы или плоды. Опрошенные представляют себя жертвами системы питания, в рамках которой стало трудно избежать негативных воздействий и защититься от них.

Хотя наше исследование направлено на изучение пестицидов, приведенные выдержки из интервью показывают, что, когда речь идет о продуктах питания, в формировании пищевых страхов участвуют любые химические вещества, следы которых могут в них присутствовать. Помимо пестицидов, массовое использование удобрений, ускорителей роста, называемых также “гормонами”, и консервантов также волнует население. В погоне за конкурентоспособностью на рынке производители и продавцы продуктов питания стремятся раньше убрать урожай, пока не снизились цены, а также дольше сохранить продукцию. Бура, формалин и гидросульфит натрия, отбеливатель и консерванты, часто обнаруживающиеся в овощах и фруктах, рыбе и морепродуктах, привлекают к себе внимание Министерства здравоохранения и всего населения.

После того как о подобных практиках стало известно, правительство снабдило инспекторов на рынках специальными приборами для выявления химикатов в продуктах (интервью с сотрудниками Департамента медикаментов и продовольствия Министерства здравоохранения, Пномпень, 2018 г.). Продавцы на некоторых рынках Пномпеня и Баттамбанга упоминали более или менее регулярные рейды таких инспекторов. В 2018 г. была создана государственная контрольная лаборатория при министерстве Сельского хозяйства, где фермеры и предприятия могут за деньги тестировать плодоовощную продукцию. Один из чиновников министерства объяснил нам, что у правительства нет бюджетных средств на эти цели. Кроме того, опасения населения касаются животной продукции (рыбы, птицы, свинины и т.п.). Потому люди стараются избегать мяса и рыбы, выращенных на фермах. Упомянулось также использование химикатов предприятиями пищевой промышленности (например, при переработке риса). Важно напомнить, что распространению страхов способствует развитие социальных сетей вроде *Facebook*, которые становятся основным инструментом доступа к глобальной информации и изображениям. Хотя наши собеседники утверждали, что обычно не принимают на веру информацию из интернета, все же то, что люди видят и читают в сети, будь то правда или вымысел, определенным образом ориентирует их представление о продуктах. В наших беседах часто всплывали два дела, бросающих тень на перерабатывающие предприятия. В первом случае речь шла о переработке кофе во Вьетнаме с применением химикатов из использованных батареек (*Khan Vu* 2018), во втором – о пластиковом рисе, распространившемся, по слухам, по всей Азии и вплоть до африканского континента (*May Kunmakara* 2017). Сомнения вездесущи, и роль социальных сетей и мобильных телефонов в конструировании и объяснении пищевых страхов не стоит недооценивать.

На чем основаны пищевые страхи

Каждый из наших собеседников знаком с человеком (или сам таковым является), хоть однажды испытавшим пищевое отравление, боли в желудке, кишечнике или диарею, связанные с присутствием в пище химикатов. И хотя эти состояния преходящи, большинство опрошенных волнуют их хронические последствия, как показывает отрывок из интервью с двумя пожилыми людьми в провинции Свайриенг:

– У людей, заставших время, когда не было [пестицидов], хорошее здоровье, и живут они долго. Но сейчас используют много [медикаментов] в сельском хозяйстве, и здоровье людей ухудшилось, они живут не так долго.

– Появились также новые болезни. Раньше не было проблем с печенью.

– Да, и болезней желудка, сердца тоже не было раньше. Старики никогда не были такими больными, как сейчас (работники общественного здравоохранения, 68 и 70 лет, Свай-ренг, июнь 2018 г.).

Даже если не всегда просто установить, чем вызваны упомянутые болезни, важно подчеркнуть, что в воображении опрошенных их главной причиной являются следы химикатов в пище. Женщина в Пномпене рассказывает: “раньше в Камбодже люди жили по 80, 90 лет – сейчас умирают в 60, 50, а то и в 30. Вот только несколько дней назад тут неподалеку умерла 30-летняя женщина от гипертонии” (домработница, 60 лет, Пномпень, январь 2019). Тема катастрофического снижения продолжительности жизни постоянно возникала в наших интервью. Массовые отравления после коллективных застолий (свадеб, похорон) или в школах, где дети заболели, съев пирожное в индивидуальной упаковке, продающееся в торговых автоматах у входа в здание, также способствуют формированию пищевых страхов (Kim Sarom 2018; Pech Sotheary 2019). Хотя эти отравления обычно объясняют несоблюдением правил гигиены или употреблением просроченных продуктов, некоторые скандальные случаи, получившие широкую огласку, прямо связывают с наличием пестицидов. Так, в мае 2018 г. в провинции Кратъэх 17 человек умерли и еще сто оказались в больницах с серьезными симптомами в результате употребления зараженной воды. Отравление пестицидами фигурировало в качестве одной из версий случившегося, хотя истинная причина так и не была обнаружена.

Конечно, существует некоторое несоответствие между субъективными пищевыми страхами и объективными пищевыми рисками. Однако необходимо отметить, что эти страхи проистекают также из недовольства определенной динамикой развития современного камбоджийского общества. Аграрный сектор и государство, а также удаление производства сельскохозяйственной продукции от потребителя выступают в наших интервью в качестве виновников неблагополучия в пищевой сфере. Рассмотрим подробнее те объяснительные модели, которые зафиксированы в ходе исследования.

Восприятие аграрного сектора

Мысль о засилье химии и невозможности выбраться из замкнутого круга является общим местом. “Если не использовать химию [удобрения и пестициды], невозможно конкурировать на рынке”, – уверена женщина-фермер из провинции Баттамбанг (39 лет, июль 2018 г.). Продавец пестицидов, также выращивающий манго, по образованию агроном, рассказывает о своих практиках потребления: “Мы не можем избежать удобрений и пестицидов. Доверять можно только тому, что ты вырастил сам, ну или тем овощам, которые растут в лесу или по берегам каналов” (провинция Канда, 27 лет, сентябрь 2018). Как фермеры, так и далекие от аграрной сферы потребители озабочены зависимостью сельского хозяйства от химии.

Никогда прежде мы не использовали столько химикатов в сельском хозяйстве! Гербициды, инсектициды – все это химия. Потом, когда им [без конкретизации, возможно, имеется в виду правительство] кажется, что эти вещества плохо влияют на здоровье фермеров, они начинают нам объяснять, что хорошо бы сократить их применение. Но сложившиеся практики изменить трудно. Избежать этого нельзя (фермер, 70 лет, Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).

Когда я покупаю что-то на рынке, мне жаль моих детей, потому что мы едим много продуктов, напичканных химией, таких, как куры, утки. Когда я думаю о детях, я говорю себе, что надо бы прекратить покупать все это на рынке, но иногда я просто не знаю, что делать... Бывают, что овощи обрабатывают удобрениями и пестицидами за два дня до продажи, это делается для того, чтобы стимулировать их рост, чтобы они красиво выглядели, поэтому, когда ты их покупаешь, в них содержится много ថ្នាំសម្លាប់ (медикамент+энергия = стимуляторы) (женщина-фермер, 44 г., г. Баттамбанг, сентябрь 2018 г.)

Фермеры говорят о все более сильной зависимости от удобрений и пестицидов, о своих долгах перед микрофинансовыми организациями, а также перед складами, поставляющими химикалии в кредит. Механизация и химизация стали необходимым инструментом в ситуации оттока рабочих рук с семейных ферм и массового отъезда в Таиланд в поисках более стабильной и лучше оплачиваемой работы. Тем не менее, хотя, казалось бы, все составляющие “зеленой революции” сегодня в Камбодже налицо, фермерам приходится искать ответы на новые вызовы, связанные с производственной моделью, обращенной к интенсификации и усилению экспорта. Они регулярно меняют культуры в соответствии с потребностями рынка и должны приспосабливаться к ограничениям, налагаемым окружающей средой. Среди последних упоминаются обеднение почв (ដីក្រ ល្មើ), появление новых вредителей растений, их устойчивость к некоторым пестицидам. Кроме того, английский термин *climate change*, похоже, прочно вошел в обиход. Фермеры часто жалуются на климатические отклонения (засухи, наводнения), создающие новые проблемы для сельскохозяйственного производства. Горожане, в свою очередь, также трезво оценивают современные аграрные практики, хотя новые поколения, рожденные в городе, все дальше от них дистанцируются.

Недостаточное доверие государству

Хотя обычно в ходе опросов респонденты с осторожностью высказываются о государстве, в данном случае, говоря о таком личном вопросе, как пищевая безопасность, они не скупилась на комментарии. Идея о том, что государство обязано защищать своих граждан, открыто или подспудно присутствовала во многих беседах.

Что очень важно, так это действия правительства. В других странах правительства следят за тем, чтобы подобные проблемы не возникали. У нас же они [люди из правительства] только-только начинают вмешиваться в ситуацию (продавщица апельсинов, 40 лет, г. Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).

Вы слышали про импорт личи из Китая? Сегодня никто не ест личи. Они напичканы химией. Раньше их импортировали также из Таиланда, но тайцы их уже уничтожили, так они были полны химикатами (продавец апельсинов на оптовом рынке, 46 лет, Пномпень, август 2018 г.).

Коротко говоря, довольны только крупные инвесторы, которые жертвуют правительству от \$100 тыс. до \$500 тыс., потому что это они занимаются импортом. Они просто дают деньги властям, а те потом не контролируют импортированные продукты... А правители говорят: “если вы знаете, что в этих продуктах химия, зачем вы их едите?”. Сегодня лучше попытаться самим понять эту проблему (Заведующий складом сельскохозяйственных материалов, 45 лет, провинция Кандал. Август 2018 г.).

Я видел в “новостях”, что люди в Кратъэхе отравились, *a priori* не химическими веществами (សារធាតុគីមី), а из-за того – ой, наверное, мне не надо этого говорить, потому что высокопоставленные лица скрывают правду. В этом три министерства замешаны: мини-

стерство сельского хозяйства, министерство промышленности и третье, не знаю точно названия, связанное с шахтами. Эти три министерства разное говорят. Если инсектициды (ថ្មីនីវាតិកាស្រូវ) попали в канал со сточными водами, они не могут долго сохранять свое действие, насколько я знаю, не больше 2–3 часов. Люди в Картъэхе отравились и умерли из-за геологоразведочных работ на золотых приисках, но даже если об этом говорят, никто в это не верит, поэтому и не надо об этом говорить. Я слышал от стариков, что это вещество [попадающее в воду с приисков], если один раз его выпить, то ничего, но если постоянно такую воду пить, то оно убивает. Так вот, министерство сельского хозяйства говорит, что виноваты золотые прииски, а другие министерства обвиняют министерство сельского хозяйства и говорят, что все из-за инсектицидов. И в этом споре между министерствами мы не знаем, кто прав, а кто нет (инженер-агроном, продавец пестицидов, производитель манго, 27 лет, провинция Кандап, сентябрь 2018 г.).

Отсутствие контроля на границах, бездействие властей в отношении обеспечения населения чистой водой и безопасной пищей, покровительство и защита имиджа соответствующих министерств часто обсуждались во время наших дискуссий. На телевидении и в социальных сетях интернет, несмотря на ограничения свободы слова, регулярно распространяются видеосюжеты о росте нелегального импорта фруктов, овощей, мяса и рыбы через мелкие пограничные посты⁹. Все это также питает страхи.

Кроме того, фермеры говорили о том, как трудно добиться достаточно высокой продуктивности, чтобы конкурировать с соседними странами. Они жаловались на недостаточную поддержку со стороны государства в развитии агропродовольственных цепочек.

Что касается выращивания овощей, я очень хорошо знаю ситуацию от одной вьетнамской фирмы. Я всегда об этом разговариваю с фермерами. Возьмем, например, ស្ពៃក្រូច [овощ, похожий на китайскую капусту]. У нас [в Камбодже] от его посадки до сбора проходит 20–30 дней, и с 10-метровой грядки мы собираем только 10 кг, а они могут собирать 50 кг. Видите? И поэтому они могут импортировать продукцию в Камбоджу по очень низким ценам. И могут захватить все наши рынки, поскольку они производят 50 кг там, где мы производим только 10. А килограмм стоит всего 200 или 300 риелей¹⁰. Это только один пример (продавец пестицидов, 40 лет, провинция Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).

Недоверие к импортным продуктам

Помимо недоверия к государству, существует более общее недоверие ко всему, что приходит издалека. Жительница Пномпеня с сожалением вспоминала: “Раньше не было импортных продуктов, только овощи, выращенные у нас”. Сегодня, по словам 46-летнего продавца апельсинов в Пномпене, “...большинство фруктов и овощей импортируется. И это может иметь последствия для нашего здоровья и нашего качества жизни”. Расширение ассортимента, появление на полках несезонных или необычно выглядящих овощей и фруктов внушает опасения.

Раньше у каждого овоща был свой сезон, но сегодня вьетнамские овощи на прилавках круглый год. Например, снежный горошек – обычно он появляется только в конце года, а во Вьетнаме его производят круглый год. Но камбоджийский вкуснее, его можно купить только накануне китайского Нового года (пенсионерка, 67 лет, Пномпень, август 2018 г.).

Эта идея о производстве “вопреки природе” меняет у наших собеседников восприятие еды на негативное (она кажется безвкусной, особенно опасной в отношении содержания химикатов и т.п.).

В ходе исследования мы отметили частые упоминания о Вьетнаме. Как только речь заходила об импорте, в первую очередь подвергалась критике именно продукция этой страны. Вьетнам – первый поставщик свежих овощей и фруктов, однако недоверие к нему связано также с напряженными отношениями между двумя странами. Враждебный климат сохраняется на протяжении нескольких столетий. Камбоджийцы обвиняют вьетнамцев во многих своих бедах (см. об этом подробнее: *Bertrand 1998; Bureau-Point, Baxerres 2020*).

Больше всего химии во вьетнамских овощах. Особенно в капусте, они опрыскивают ее с утра до вечера. Они ее выращивают с помощью 𑄎𑄎𑄎 [токсинов]. А капуста, которую выращивают камбоджийцы, она не такая, видите? Она не такая красивая. Чем больше используют 𑄎𑄎𑄎, тем она красивее (продавец овощей, 35 лет, оптовый рынок провинции Баттамбанг, июль 2018).

Таким образом, зависимость рынка от свежих продуктов из Вьетнама формирует напряженность и усиливает антивьетнамский дискурс. Несмотря на то, что, насколько нам известно, никто не исследовал в сравнительном ключе аграрные практики двух стран, подозрения по поводу качества вьетнамских продуктов присутствуют везде и всегда. Некоторые напоминают о том, что во Вьетнаме больше распространены новые сельскохозяйственные технологии, но наши собеседники считают, что их вьетнамские соседи используют больше химикатов и продают в Камбоджу ту продукцию, которую они не могут реализовать в других странах из-за высокого содержания химических веществ и по причине более строгого контроля продуктов питания. Некоторые идут еще дальше, утверждая, что вьетнамцы специально накачивают свои овощи и фрукты пестицидами, чтобы отравлять население Камбоджи, а то и вовсе истребить его потихоньку. Наши собеседники представляют себя уязвимыми, беззащитными и регулярно становящимися жертвами иностранных манипуляций. Однако Вьетнам – не единственная страна, вызывающая подозрения.

Камбоджа всегда страдала от действий других стран. Например, импортируемые из Бангкока арбузы, дурианы и саподиллы – я сам их продаю, но если я их поем, то заболелаю. А если я их в Бангкоке ем – то ничего не бывает. Выращивая дурианы, предназначенные для экспорта в Камбоджу, тайцы используют ртуть для ускорения их созревания. Когда выращивают для себя, они никакой химии не используют. А в Камбодже вот так. И мы теперь обеспокоены тем, что с нами будет (продавец фруктов, 45 лет, оптовый рынок в Пномпене, август 2018 г.).

Мелкие китайские апельсины обрабатывают химикатами, чтобы они стали оранжевыми¹¹. Они сначала идут во Вьетнам, а оттуда уже в Камбоджу. У Вьетнама и Китая есть общая граница. Сегодня в китайских овощах еще больше химии, чем во вьетнамских. И китайские овощи дешевле вьетнамских. Раньше я думал, что вьетнамские овощи плохие, но теперь понимаю, что китайские еще хуже. Они дешевле, и вьетнамские овощи не могут с ними конкурировать. Только подумайте: сколько километров должны проделать китайские овощи, чтобы попасть сюда? Сколько стоит эта транспортировка? И когда они оказываются в Камбодже, их продают дешевле, чем местные или вьетнамские: нетрудно догадаться, что это за овощи! И они еще умудряются получать какую-то прибыль, значит – точно используют химикаты (продавец апельсинов, 46 лет, оптовый рынок, Пномпень, август 2018 г.).

Несмотря на то, что опрошенные знают, что в Камбодже фермеры тоже используют химические вещества, обычно они говорят, что в других странах дела обстоят еще хуже. Поэтому лучшими считаются продукты местного производства. Исходя из таких представлений о пище, мы рассмотрим теперь различные воображаемые или реальные стратегии для лучшего контро-

ля описанных выше угроз. На нынешнем этапе исследования не всегда было возможным проверить, действительно ли люди следуют описываемым ими стратегиям. Однако вне зависимости от этого само наличие таких стратегий свидетельствуют о рациональности поведения людей в новом глобализованном продовольственном пространстве. С другой стороны, эти стратегии могут быть неэффективными против объективных рисков, как уже говорилось. В нашем этнографическом исследовании мы обращаем внимание на бытовую рациональность, а не на рекомендации органов здравоохранения, а потому призываем читателя с осторожностью интерпретировать представленную информацию.

Как справиться с ощущаемыми рисками

Для изучения управления пищевыми страхами мы обратимся к идее “интуитивного мышления”, описанного М. Дуглас (*Douglas* 1992). Действительно, эти страхи возникают в ситуации бездействия или отсутствия контролирующих структур, ответственных за предотвращение рисков. В таких случаях для обеспечения пищевой безопасности потребители могут рассчитывать только на самих себя. М. Дуглас подчеркивала, что до наступления “общества риска” люди всегда умели справляться с неопределенностью. Концепт “интуитивного мышления” отсылает к повседневным и неосознанным человеческим навыкам и умениям, мобилизуемым для управления неопределенностью (*Peretti-Watel* 2010). Мы дополним его понятием “эмпирических знаний” (*Lochard* 2007), акцентирующим отсутствие иерархии знаний, включая ненаучные знания, полученные с помощью чувственного опыта (*Bureau-Point* 2016). Как мы увидим, наши собеседники достаточно близко знакомы с технологиями производства продуктов ежедневного потребления в Камбодже: фруктов, овощей и риса. Несмотря на то, что продовольственные цепочки усложняются, усиливая неопределенность и сомнения в качестве пищи, эта близость является ресурсом, позволяющим разбираться в продуктах. Хотя опрошенные и чувствуют себя уязвимыми из-за невозможности полностью избежать химикатов, они продумывают стратегии минимизации воздействия последних. Выбор осуществляется на разных уровнях (где покупать продукты, как выбирать товар из представленного на полках, как готовить пищу), которые будут рассмотрены ниже.

Наиболее критикуемой торговой площадкой является рынок, тем более, что именно на рынке большинство населения покупает продовольствие. Опасения наших собеседников основаны на том, что именно на рынке продаются недорогие импортные продукты, не прошедшие должного контроля. Даже признавая, что отличить импортные продукты от местных становится все труднее, некоторые все же пытаются это делать, например, выбирая товар, продаваемый напрямую мелкими производителями или избегая продуктов, которые прежде редко производились в Камбодже.

Я хожу на рынок около пагоды. Там есть деревенские продукты. Но морковь, капусту в Камбодже не выращивают, поэтому я не знаю, каково их происхождение. Если продавцы говорят, что это из Камбоджи – ОК, значит, из Камбоджи. Но я редко ем эти овощи, потому что я боюсь. Мой племянник как-то отравился капустой (женщина-фермер, 42 года, Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).

В ходе полевого исследования нам удалось выявить и опросить нескольких мелких торговцев, которые время от времени продают на рынке свою продукцию. Обычно у них нет постоянного места, часто они раскладывают свой товар прямо на земле, на циновках или приносят с собой небольшой складной стол. Деревенские семьи, как правило, имеют несколько фруктовых деревьев вокруг дома, небольшой огород, а также отдельный участок рисового поля,

на котором они используют меньше химикатов и выращивают рис для семейного потребления. Излишки продукции, если они образуются, продают прямо у дома или на рынке.

Обычно во время сбора урожая мы оставляем для себя выращенное на тех участках, где мы использовали мало удобрений и пестицидов. Если будешь есть рис, который выращен с большим количеством химикатов, это может иметь плохие последствия. Иногда моя мать вообще не вносит никаких удобрений, иногда мы их кладем, но немного. Рисовое поле, где мы не применяем химикаты, дает меньший урожай, и на нем много сорняков (продавщица риса и пестицидов, 22 года, провинция Баттамбанг, июль 2018 г.).

Потребители ищут продукты, произведенные на месте без удобрений деревенскими жителями. Выдержки из интервью дают представление о возможных способах отличить такие продукты.

Я выбираю не самые красивые овощи, поскольку очень красивые могут содержать много химикатов. И я могу отличить те овощи, которые деревенские выращивают в небольших количествах и потом продают на рынке. Я тоже выращиваю немного у себя дома, и когда приношу свои овощи на рынок, люди с удовольствием у меня покупают. И я так же поступаю. Когда я вижу продавца, у которого немного товара, я понимаю, что в его овощах не должно быть удобрений, вот я их и покупаю (домохозяйка, выращивающая овощи на своем огороде, 43 года, г. Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).

Мои родственники посылают мне натуральные овощи – например, тыквы. Они растут в деревне. За то, что выращивают другие, поручиться нельзя, но если выращиваешь сам – другое дело. Вот моя сестра, она сама выращивает тыквы, листовые овощи, папайю. Выращивает для себя и немного на продажу. Она редко покупает на рынке, и я тоже редко покупаю, например, шпинат, потому что сестра его выращивает (женщина-фермер, 42 года, г. Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).



Домашний рынок. Фото Е. Бюро-Пуан, 2019



Семейное производство и продажа продукции около дома. Фото Е. Бюро-Пуан, 2019

Рис, которым я торгую, я покупаю в магазинах. А рис для еды я привожу из родной деревни, потому что рис, который я продаю, я есть не могу. Это ароматизированный рис, который называется “цветок имбиря”. А ем я натуральный рис, потому что я привыкла жить в деревне и знаю, что моя семья никогда не ест покупной рис, только наш (продавщица риса и печенья в пригороде Пномпеня, 30 лет, сентябрь 2018 г.).

Эти высказывания можно сопоставить с тем, что нам говорили производители и продавцы, утверждавшие, что не смогут продать свою продукцию, если она будет некрасивой. Спрос и предложение постоянно подстраиваются друг под друга. Уточним также, что хотя наши собеседники с недоверием относятся к импортным продуктам, некоторые из них – особенно те, что не производятся в Камбодже – могут, напротив, быть “предметом мечтаний”, говоря словами одного из наших респондентов в Пномпене. Черешня из США, яблоки, клубника, апельсиновые (а не зеленые, как местные) апельсины, китайские мандарины позволяют открыть для себя новые вкусы и в целом “попробовать” остальной мир.



Импортные продукты – предмет мечтаний. Фото Е. Бюро-Пуан, 2018

Это проявляется и в организации различных церемоний – например, на свадьбе считается хорошим тоном поставить на стол “экзотические” фрукты.

На рынках, где становится все труднее ориентироваться в продуктах из-за их растущего разнообразия, доверие к продавцам часто подвергается сомнению. Все шире распространяется мнение, что продавцы, желая сбыть свой товар, скрывают его настоящее происхождение и выдают его за произведенный в одной из провинций Камбоджи, славящейся качеством данного продукта. Однако в ходе исследования мы не раз убеждались в честности продавцов, откровенно признававшихся, что они покупают свой товар на оптовых рынках.

Когда спрашиваешь продавцов на рынке, откуда овощи, они отвечают “из Камбоджи”. Но порой камбоджийцы используют больше химикатов, чем другие. Другие иногда используют их правильно, соблюдая стандарты. После опрыскивания они не собирают овощи сразу, но оставляют их на грядках на некоторое время. А у нас есть фермеры, которые хотят красивые овощи, чтобы их лучше продать. И они их вечером опрыскивают, а утром собирают и везут на рынок. Поэтому я думаю, что нет нужды спрашивать у продавцов, откуда их товар, потому что они могут сказать просто так. Например, если спросить: “свинина у вас из Камбоджи или из Таиланда?” – они не скажут. Поэтому я говорю “покупай и не спрашивай”. Потому что я и так знаю, что свинина из Таиланда. Я выращивала свиней, поэтому я знаю. Я по цвету шкуры отличаю тех, что из Таиланда, я все это знаю (женщина – рисовод, 42 года, г. Баттамбанг, сентябрь 2018).

Не бывает натуральных или органических продуктов. Нас обманывают, чтобы дороже продать. Камбоджийские продавцы научились хорошо обманывать. Они покупают пластиковый или бамбуковый таз, кладут туда несколько стеблей риса и на них – рыбу. И говорят, что эта рыба свежая. А на самом деле это не так, эта рыба испорченная. Спросите мою жену, она уже не раз с этим сталкивалась (поставщик оптового рынка в Пномпене, 46 лет, август 2018 г.).

Наблюдения за взаимодействием оптовых и розничных торговцев на оптовых рынках позволили нам понять, что одни и те же продукты могут быть самого разного происхождения, в зависимости от сезона, и что при сделке речь об этом вообще не заходит, главным критерием является цена. Именно на этих оптовых рынках, где камбоджийские продукты смешиваются с импортными, и создается непрозрачность. В итоге на розничных рынках потребители могут рассчитывать только сами на себя, на свой опыт и здравый смысл. При выборе продукта они используют все свои органы чувств, полагаясь на них, чтобы примириться с ощущением риска.

Эти овощи мне не внушают доверия. Я стараюсь покупать только те овощи, которым я доверяю. Это можно только почувствовать, потому что нет никаких тестеров, чтобы их проверить. Мы привыкли к жизни в деревне, и поэтому знаем, как выглядят деревенские овощи и как – импортные (продавщица печенья, 30 лет, Пномпень, сентябрь 2018 г.).

Определить, что фрукт или овощ хороший, можно по цвету, по общему виду. Нужно полагаться на здравый смысл. Если в нем есть химикаты, он будет выглядеть ненормально. Если он нормальный, он не должен быть очень красивым, на нем могут быть насекомые. Если овощи или фрукты слишком крупные, слишком твердые, слишком свежие – это значит, что в них есть химикаты (женщина – директор предприятия, 45 лет, Пномпень, август 2018 г.).



Оптовые рынки Пномпеня и Баттамбанга. Фото Е. Бюро-Пуан, 2018

Фрукты и овощи осматривают, трогают, нюхают, пробуют на вкус – и определяют, хорошие они или не очень. Потребители мобилизуют свои практические знания, опирающиеся на понимание того, как выращиваются эти продукты, в какой сезон, как долго они растут, как они должны выглядеть и т.п. Основным критерием выбора оказывается размер плода.

Баклажаны, которые выращивают в Камбодже, мелкие. А импортные размером с лодыжку. И они не такие вкусные. У них мякоть ватная, а камбоджийские баклажаны более плотные, поэтому они лучше. Раньше перцы не были такого размера, а теперь они могут весить по полкило (домохозяйка-пенсионерка, 67 лет, Пномпень, август 2018 г.).

Когда овощи размером больше обычного, люди считают, что они импортные, содержат химикаты и опасны для здоровья. Но рынок подстраивается под ожидания покупателей, и нередко можно видеть грузовики, наполненные очень мелкими кочанами цветной капусты, только что пересекшие границу. Запах, вкус и тактильные ощущения также помогают выбирать продукты на рынке.

Имбирь из Китая огромного размера и не пахнет имбирем. А тот, что производят у нас, пахнет хорошо. То же самое с луком и чесноком. Иногда они вообще не пахнут, в отличие от тех, которые мы выращиваем (женщина – директор предприятия, 45 лет, Пномпень, август 2018 г.).

Говоря о продуктах на рынках, люди упоминали также о продуктах, которые они едят вне дома, в ресторанах. Есть вне дома считается небезопасным, несмотря на то, что некоторые ре-

стораны для людей со средним и выше среднего доходом в обеих изучаемых нами провинциях начинают заключать договоры с поставщиками, утверждающими, что их продукция – местного происхождения, натуральная или “био”, в той или иной мере сертифицированная местными и/или международными структурами¹². Персонал ресторанов на вопрос о том, откуда берутся продукты, отвечает удивленно и в замешательстве: “с рынка!”. Даже если продукты с рынка необязательно плохого качества, они считаются опасными.



“Зеленые магазины”. Фото Е. Бюро-Пуан, 2018



НПО продает свои овощи на рынке. Фото Е. Бюро-Пуан, 2019

Такое отношение к продуктам с рынка создало благоприятные условия для развития “зеленых магазинов”¹³, которые начали открываться в Пномпене в 2004 г., в 2010-е гг. их число стало расти уже не только в столице, но и в некоторых провинциальных городах (Сиемреапе, Баттамбанге). Это магазины, оборудованные кондиционерами и торгующие сертифицированными или контролируруемыми по происхождению продуктами. Их часто посещают туристы и экспаты. Кроме того, неправительственные организации создают социальные предприятия,

ориентированные на производство и продажу таких продуктов, позиционируемых как более здоровые и безопасные. В Баттамбанге мы видели, что НПО открывают свои магазины или торгуют на рынке на специально отведенном для них прилавке. Продавцы из НПО носят фирменные футболки с логотипом организации, что выделяет их среди других торгующих на рынке.

Покупателей этого типа продуктов становится все больше. Мы присутствовали на рекламной акции одной из НПО, только что открывшей первый “зеленый магазин” в Баттамбанге. Если некоторые, уже знакомые с “зелеными” продуктами, покупали их без колебаний, то другие потребители, по словам сотрудников НПО, только открывали для себя этот концепт и не сразу понимали, о чем идет речь. Для продвижения нового типа торговли НПО нанимают профессиональных маркетологов.

Цены на продукты в “зеленых магазинах” в два, три, иногда в пять раз выше. Например, дуриан, когда я покупала его у производителей, он стоил \$5 за килограмм. А в магазине натурпродуктов он стоит \$12. Но зато ему можно доверять (женщина – директор предприятия, 45 лет, Пномпень, август 2018 г.).

Овощи “био” очень красиво выглядят. Вчера я купила салат. Кхмерские салаты, которые фермеры выращивают обычно на своем огороде, стоят 4 тыс. риелей за килограмм. А салат “био” стоит 15 тыс. за килограмм. Я слышала, что они не используют химикатов, но на самом деле поди знай, так ли это (хозяйка фирмы по прокату мотоциклов, 44 года, Пномпень, август 2018 г.).

Мы столкнулись с противоречивыми мнениями по поводу нового предложения на продуктовом рынке. Одни сомневаются, но все же чувствуют себя более защищенными, покупая органические продукты, другие им абсолютно не доверяют и не покупают. Одни уверены, что поставщики “зеленых магазинов” закупают продукты на внутреннем рынке; другие на основании своего опыта полагают, что некоторую продукцию невозможно вырастить в Камбодже без применения химикатов. Они объясняют, что насекомые с участков, обработанных инсектицидами, естественно перемещаются на соседние необработанные участки. Некоторые считают, что контроль качества продуктов в стране обеспечить трудно, а потому местные сертификаты не стоит принимать всерьез. Таким образом, рынок биопродуктов, хоть и бурно развивающийся, сталкивается с многочисленными препятствиями. Как заметил один из наших собеседников: «ярлык “био” – это еще и предлог продать подороже» (директор НПО, 50 лет, Пномпень, февраль 2019 г.).

Параллельно в столице и крупных провинциальных городах с 1990-х гг. расцвели большие торговые центры¹⁴. Многие удовлетворены качеством продаваемых там продуктов.

Фрукты и овощи в супермаркетах более безопасны, чем на рынке, потому что они проходят отбор. Иногда супермаркеты заключают прямые контракты с производителями. В овощах все равно есть химикаты, наверное, но не так много (женщина – директор предприятия, 45 лет, Пномпень, август 2018 г.).

В супермаркетах наряду с большим ассортиментом разнообразных импортных овощей и фруктов (яблоки, апельсины и черешня из США, виноград без косточек из ЮАР, мандарины из Китая¹⁵) продаются и местные свежие продукты. Например, японский супермаркет *Aeon*, чтобы заинтересовать клиентов, предлагает им в числе прочего местные фрукты и овощи, выращенные по японским стандартам. Влияние Японии и Китая чаще противопоставляется друг другу в последнее время в связи с озабоченностью камбоджийцев китайским доминированием, растущим после выборов июля 2018 г. в результате политики нового премьер-министра. Наши собеседники открыто выражали предпочтение японским продуктам перед китайскими.

В то время как новые пути снабжения, такие как “зеленые магазины” и супермаркеты, для некоторой, более обеспеченной части потребителей представляют реальную альтернативу, позволяющую ограничить вредное воздействие химикатов на здоровье, другие сохраняют недоверие к ним, избирая другие стратегии доступа к качественным продуктам. Многие люди сами выращивают (или находят тех, кто будет для них выращивать) фрукты и овощи, которые распределяются или перепродаются в расширенном семейно-социальном кругу. Некоторые делают это через коллективные проекты, обеспечивая себя продуктами лучшего качества. Говорят, что в интернете распространилась фотография жены премьер-министра, выращивающей свои собственные овощи, вызвавшая острое чувство несправедливости, поскольку сам премьер-министр в 2017 г. публично призывал соотечественников прекратить жаловаться и утверждал, что если они не хотят есть зараженные продукты, то достаточно не покупать слишком красивые овощи (*Yon Sineat* 2017).



Государственный служащий запасся деревенскими продуктами, находясь в командировке. Фото Е. Бюро-Пуан, 2019

В состоятельных кругах поездки в деревню в основном связаны с обеспечением местными сезонными продуктами, производимыми их родственниками и знакомыми. Такой возможности часто лишены люди с более скромным доходом.

Лоточник, у которого я покупаю овощи напротив моего дома, берет их на оптовом рынке. Если у него не покупать, то что я буду есть? Как мне выращивать свои овощи, если я этот дом арендую и земли у меня нет? (Продавщица яиц, 32 года, Пномпень, август 2018 г.)

Наши собеседники в деревнях с жалостью говорили о горожанах, которым недоступно выращивание собственных овощей, риса или животных.

Те, кто живет в деревне, могут избежать химикатов в пище. Но городские жители, которым негде ничего выращивать, они целиком зависят от рынка. И чем ниже цена, тем больше они покупают. А это влияет на их здоровье. Мы здесь в деревне стараемся есть натуральные продукты. Я тоже пытаюсь меньше покупать на рынке (Заведующий складом сельскохозяйственных материалов, 45 лет, провинция Кандал. Август 2018 г.).

В прежние времена рис, который забирали с крупорушки, нельзя было долго хранить, потому что в нем заводились черви. А теперь он может лежать сколько хочешь, и ничего ему не делается. Это значит, что рис обработан медикаментами, как и овощи. Если бы мы могли сами выращивать рис, мы бы не использовали удобрения, а выращивали его натуральным способом. Так мы могли бы сохранить свое здоровье. Но это невозможно, поскольку у нас нет земли (продавщица апельсинов, 43 года, г. Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).

Однако невысокие доходы не всегда являются синонимом большего риска отравления химикатами. В определенных ситуациях культурный капитал значит больше, чем финансовые ресурсы, – например, если люди способны сами производить необходимые им продукты или добывать их с помощью своего социального и родственного окружения.

Еще одним способом контроля пищевых рисков являются техники приготовления пищи. Наши собеседники описывали особые приемы очистки продуктов от химикатов – например, ополаскивание чистой водой в решетчатых корзинах; вымачивание в обычной или соленой воде, реже – в воде с активированным углем.

Тут приходил один монах. Он тоже боялся отравиться едой, он мне сказал “знаешь, я боюсь. Каждый раз, когда в пагоде бывает церемония, приносят овощи для готовки, и я говорю повару, чтобы он хорошенько их вымыл и вымочил в воде с углем. И ты должна так делать дома. В овощах сегодня много ядовитых химических веществ”. Поэтому я вымачиваю овощи в воде с углем, как меня этот монах научил. Огурцы покупные я сначала мою два или три раза, а потом вымачиваю. Это помогает уменьшить в них количество токсичных веществ. А вымачивание в соленой воде не помогает (женщина-фермер, 42 года, г. Баттамбанг, сентябрь 2018 г.).

Прежде чем есть овощи с рынка, например, капусту, я их сначала режу, потом замачиваю в подсоленной воде и потом бланширую. Только так их можно есть. Например, так я поступаю, когда надо приготовить чапчай (традиционное блюдо из смеси овощей, приготовляемое на китайский новый год) (Огородник, 55 лет, провинция Канда, август 2018 г.).

Муж говорит, что сначала нужно промыть овощи в корзине, под проточной водой. Потому что если будешь мыть в закрытой посуде, то вода никуда не уйдет и химикаты вместе с ней. Поэтому нужно мыть в корзине под сильной струей воды из крана (продавщица, 69 лет, Пномпень, сентябрь 2018 г.).



Жидкости для мытья овощей, продающиеся в магазинах.

Фото Е. Бюро-Пуан, 2018

Страх отравления химикатами способствовал появлению на рынке жидкостей, позиционируемых как более эффективные по сравнению с проточной, соленой или водой с добавлением соды для уничтожения микробов и пестицидов. Их состав различен. Некоторые представляют собой пенящиеся мыльные жидкости, другие являются старыми средствами, продаваемыми

под видом “новых”. Один из продавцов объяснил нам, что его средство было запатентовано в Японии, но теперь является общественным достоянием и представляет собой щелочную воду, насыщенную кислородом. Таким образом, индивидуальные и коллективные страхи используются рыночными игроками для продажи новых продуктов. В обществе риска, являющемся в то же время обществом сомнения, мы вправе задаться вопросом: почему такие жидкости не получили распространения на Западе, где протест против излишнего использования химикатов выражается уже более полувека? Развилось ли их производство в ответ на интенсивность пищевых страхов в Азии или ему способствовало переосмысление подзабытых научных инноваций? Как бы то ни было, риск остается неопределенным перед лицом тысячи циркулирующих молекул, используемых в сельскохозяйственной практике в “коктейлях”, воздействие которых плохо измеряется и плохо контролируется.

Мы рассмотрели обыденную рациональность и прагматизм, возникающие в различных кругах камбоджийского общества в ответ на опасения отравиться химическими веществами. Этот первый обзор пищевых страхов и их социального конструирования отражает неопределенность, которую ощущают потребители, а также растущую утрату доверия к пищевым продуктам в связи с недавней глобализацией продовольственной системы и новыми интенсивными методами ведения сельского хозяйства, предполагающими обильное использование химикатов. Прежние ориентиры размываются, все большая дистанция разделяет продукт и потребителя, оставляя все больше пространства для сомнений. В контексте отсутствия продовольственной безопасности, отмеченном слабым применением регулирующих норм, здравый смысл наряду с фантазиями и слухами становятся главным языком выражения обеспокоенности. На них же основан механизм выработки защитных стратегий и попыток лучше приспособиться к “подавляющей современности”, говоря словами Ф. Зонабенд (*Zonabend* 2014 [1989]). Таким образом, наше исследование показывает, как глубоко вопрос пищевой безопасности затрагивает частную жизнь каждого, влияя на доверие к институтам и в целом ко всем участникам системы обеспечения продовольствием, от которой каждый ежедневно зависит. Хотя риск поражения химикатами можно назвать демократическим в том смысле, что он касается каждого, распределяется он неравномерно, причем не только в зависимости от экономических критериев. Тем не менее, пищевые страхи порождают коллективные размышления об образе жизни и потребления, о ценностях и навыках, об ограниченных возможностях постиндустриальных обществ. В этих размышлениях вызревают подспудные формы сопротивления, направленного на устранение перекосов современного мира. Как могут столь сильнодействующие и спорные вещества, как пестициды, свободно продаваться, а их применение практически не контролироваться? Неотложной задачей ученых должно стать изучение механизмов возникновения системных ситуаций, в которых трудно обеспечить сохранение здоровья и окружающей среды, одновременно с поиском пространства возможностей для улучшения продовольственной системы.

Примечания

- ¹ ចុះថ្ងៃទី ១៧ ខែ កញ្ញា / jaṭi gŋm. Авторы благодарят Мишеля Антельма и Бернара Формозо за помощь в транслитерации кхмерских терминов.
- ² Проект “Жизнь с пестицидами в Камбодже: санитарные риски, стратегии контроля и уязвимость” финансировался Фондом Франции (Fondation de France) в рамках исследовательской программы “Здоровье населения и окружающая среда – 2017”. Проект реализовывался в Камбодже совместно с исследовательским и экспертным центром *Ecoland* Королевского сельскохозяйственного университета.
- ³ На определенном этапе исследования мы поняли, что получаем все меньше и меньше новой информации: “[...] это значит, что мы более или менее “исчерпали” имеющиеся в конкретном исследовательском поле представления или просмотрели все возможные стратегии для конкретной области” (*Olivier de Sardan* 1995: 17).
- ⁴ Эта проблема затрагивается фрагментарно в некоторых социологических и антропологических работах, например, посвященных потребителям “Био”-продуктов (*Lamine* 2008) или мясным диетам (*Vialles* 2004).
- ⁵ Четыре столпа “зеленой революции” – селекция высокоурожайных сортов, удобрения, пестициды и ирригация.
- ⁶ По данным Всемирного банка, рост ВВП Камбоджи в 2019 г. составил 7,05 %.
- ⁷ Термин ជី (удобрения) может также использоваться применительно к сельскохозяйственным химикатам в целом.
- ⁸ По мнению двух лингвистов – специалистов по кхмерским языкам Мишеля Антельма и Жерара Диффлота, хотя слово ថ្នាំ ធម្មជាតិ обычно переводится как “медикамент”, на самом деле это обобщающий термин, покрывающий собой широкое лексическое поле. Он входит в состав таких лексических единиц, как “краска для волос”, “лак для ногтей”, “гуталин”, “табак”, “гербициды”, “краска”, “яд” и др. Значение этого слова (смесь продуктов, подвергнутых трансформации различными методами: варка, кипячение, сушка, измельчение, толчение и т.п., используемая как для улучшения и лечения, так и для разрушения и уничтожения), – они выводят из кхмерского глагола “кипятить” (ក្អម). Сведения получены в ходе переписки в рамках проекта *Globalmed* в апреле 2016 г.).
- ⁹ Фрагмент микрорепортажа национального телеканала можно посмотреть здесь: <https://www.facebook.com/adda.last/videos/421742984929712/>, дата обращения 10 февраля 2019 г.
- ¹⁰ Примерно 3–5 российских рублей (прим. перев.).
- ¹¹ Апельсины, выращиваемые в Камбодже, имеют зеленую кожуру.
- ¹² Некоторые камбоджийские продукты, идущие на экспорт, – такие, как черный перец и рис – получили от французской независимой сертификационной организации ECOCERT ярлык AB (*Agriculture Biologique* /Органическое сельское хозяйство) для экспорта во Францию и другие страны ЕС. В Камбодже пока нет закона, утверждающего технические характеристики для производства органических продуктов. Тем не менее, национальная Ассоциация органического земледелия – член Международной федерации движений органического земледелия IFOAM – с 2011 г. выдает сертификат органического продукта, основываясь на своих собственных технических характеристиках. Параллельно в стране развивается механизм Системы совместных гарантий, предлагающий другой механизм сертификации, основанный на контроле с участием местных производителей, потребителей, предприятий и администраций. Кроме того, с 2010 г. действует сертификация CAM-GAP (Камбоджа – хорошие сельскохозяйственные практики), инициированная ASEAN и развиваемая Министерством сельского хозяйства, маркирующая здоровые и безопасные продукты. Авторы благодарят Люси Рейно, координатора Альянса агроэкологического обучения в Юго-Восточной Азии, за разъяснения различных механизмов сертификации, действующих в Камбодже.
- ¹³ Так называют магазины, торгующие свежими продуктами, официально произведенными в рамках более или менее признанной системы “гарантированного качества”.
- ¹⁴ Основанная в 1993 г. сеть *Lucky Supermarket* насчитывает сегодня в стране 15 магазинов, у открывшего свой первый магазин бренда *Thai Huot* их 5. Японская торговая компания *Aeon*, основанная в 2012 г., владеет двумя супермаркетами.
- ¹⁵ Между тем эти же продукты можно найти на внутреннем рынке.

Пер. с фр. Е.И. Филипповой

Источники и материалы

- Globalmed 2015–2016. Étude de la circulation, de la distribution et des usages des CTA au Cambodge // <http://globalmed.ird.fr/la-recherche/wp5-etude-de-la-circulation-de-la-distribution-et-des-usages-des-cta-au-cambodge>
- FAO 2011. *Plant Protection, Save and Grow: A Policymaker's Guide to the Sustainable Intensification of Smallholder Crop Production*, Chapter 6: 65–76. Rome: Food and Agriculture Organization.
- GRET/CIRD 2018. *Cambodian Consumers' Knowledge and Perception toward Food Quality and Safety*, Workshop “Consumer Awareness on Food standards in Cambodia”, Phnom Penh, Cambodia.
- Ingall, M.-L., Diepart, J.-C., Truong, N., Hayward, D., Neil, T., Phomphakdy, C., Bernhard, R., Foga-Rizzu, S., Epprecht, M., Nanhthavong, V., Vo, D.-H., Nguyen, D., Nguyen, P.-A., Saphangthong, T., Inthavong, C., Hett, C. et Tagliarino, N. 2018. *Mekong State of Land*, Centre for Development and Environment, University of Bern and Mekong Region Land Governance.
- INSERM 2014. Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique, collection “Expertise collective”, Paris: Inserm.
- Kimkhuy, K., Chhay, N. 2014. *Does Cambodia Need Integrated Pest Management? Past Experience, Present Knowledge and Future Prospects*, Development Research Forum Synthesis Report, April 2014, 3, Phnom Penh: Cambodia's Leading Independent Development Policy Research Institute (CDRI).
- Kim Sarom 2018. Food poisoning leaves fifty hospitalised. *The Phnom Penh Post*, November 06, 2018.
- Khan Vu 2018. Caffeine boost: Makers of battery-powered coffee mixture arrested in Vietnam. *Reuters*, April 24, 2018. <https://www.reuters.com/article/us-vietnam-coffee-batteries-idUSKBN1HV15S>
- May Kunmakara 2017. Government squashes plastic rice rumour. *Khmer Times*, June 21, 2017. <https://www.khmertimeskh.com/9048/government-squashes-plastic-rice-rumour/>
- Pech Sotheary 2019. Food poisoning strikes dozens at funeral reception. *Khmer Times*, March 7, 2019
- Yon Sineat, 2017. Pesticide-wary vegetable buyers chided by premier. *The Phnom Penh Post*, October 3, 2017. <https://www.phnompenhpost.com/national/pesticide-wary-vegetable-buyers-chided-premier>

Научная литература

- Apfelbaum M. Risques et peurs alimentaires. Paris: Odile Jacob, 1998.
- Appadurai A. Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation. Paris: Payot, 2015.
- Beck U. La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité. Paris: Flammarion, 2008 [1986].
- Bertrand D. Les Vietnamiens au Cambodge: analyse des représentations et des conditions d'une intégration // Aséanie. 1998. n°2. P. 27–46.
- Bureau-Point È. Les patients experts dans la lutte contre le sida au Cambodge. Anthropologie d'une norme globalisée, Marseille: Presses Universitaires de Provence, 2016.
- Bureau-Point È., Baxerres C. Self-medication in the Cambodian Pharmaceutical System // Medical Anthropology. 2020. Vol. 39 (8). P. 765–781.
- Cohen P., Hoarau H., Lorcy A. Food Experiences of People Living with Cancer: Continuities and Discontinuities in their Local and Global Dimensions // Anthropology of food. [Online] 2017. No 12. URL: <http://journals.openedition.org/aof/8284>.
- Dardot P., Laval C. La nouvelle raison du monde. Essai sur la société néolibérale, Paris: Éditions La Découverte. 2009.
- Douglas M. Risk and Blame. Essays in Cultural Theory. London: Routledge, 1992.
- Fischler C. L'omnivore, le goût, la cuisine et le corps. Paris: Odile Jacob, 1990.
- Fournier T., Poulain J.-P. La génomique nutritionnelle: (re)penser les liens alimentation – santé à l'articulation des sciences sociales, biomédicales et de la vie // Natures Sciences Sociétés. 2017. Vol. 25 (2). P. 111–121.

- Hubert A. L'anthropologie nutritionnelle: aspects socio-culturels de l'alimentation // Cahiers d'Etudes et de Recherches Francophones. 1991. Vol. 1 (2). P. 165–168.
- Hubert A. Alimentation et Santé: la Science et l'imaginaire // Anthropology of Food. [Online]. 2001. S1. URL: <http://journals.openedition.org/aof/1108>.
- Jas N. Gouverner les substances chimiques dangereuses dans les espaces internationaux // Le gouvernement des technosciences / Ed. D. Pestre. Paris: Éditions La Découverte, 2014. P. 31–3.
- Lamine C. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents. Paris: Quae, 2008.
- Lochard Y. L'avènement des “savoirs expérientiels” // La revue de l'Irès. 2007. Vol. 55 (3). P. 79–95.
- Olivier de Sardan J.-P. La politique du terrain. Sur la production des données en anthropologie // Enquête. 1995. n°1. P. 71–109.
- Peretti-Watel P. La société du risque, Paris: Éditions La Découverte, 2010.
- Poulain J.-P. Sociologie de l'obésité. Paris: PUF, 2009.
- Rambonilaza T., Neang M. Exploring the Potential of Local Market in Remunerating Water Ecosystem Services in Cambodia: An Application for Endogenous Attribute Non-Attendance Modelling // Water Resources and Economics. 2019. No 25. P. 14–26.
- Vialles N. La peur au ventre? Le risque et le poison // Terrain. 2004. n° 43. P. 107–122. URL: <http://journals.openedition.org/terrain/1852>.
- Wang R., Yu Z., Si C., Ng N., Scott S. The Transformation of Trust in China's Alternative Food Networks: Disruption, Reconstruction, and Development // Ecology and Society. 2015. Vol. 20 (2). P. 19.
- Yan Yu. Food Safety and Social Risk in Contemporary China // The Journal of Asian Studies. 2012. Vol. 72 (3). P. 705–729.
- Zonabend F. La Presqu'île au nucléaire. Paris: Éditions Odile Jacob, 2014 [1989].

Research Article

Bureau-Point, È., Doeurn, S. Chemical Substances and Food Scares in Cambodia [Iadokhimikaty i pishchevye strakhi v Kambodzhe] *Anthropologies*, 2021, no 1, pp. 6-30 <https://doi.org/10.33876/2782-3423/2021-1/6-30>

© Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Ève Bureau-Point | <https://orcid.org/0000-0003-4827-4046> | CNRS, Centre Norbert Elias | 2 rue de la Charité, 13002 Marseille, France | eve.bureau-point@univ-amu.fr

Seyha Doeurn ECOLAND, Royal University of Agriculture, P.O.Box: 2696, Dongkor District, Phnom Penh, Cambodia

Keywords

Cambodia, pesticides, food scares, imaginary, invisibility, health.

Abstract

Chemical substances in food is a source of growing concern in Cambodia. Despite the invisibility of these substances, the idea that food contains chemical residues harmful to health is gaining ground. A full range of food scares emerge. A new imaginary of food is spreading and everyone try to develop strategies to arrange with the fear of being contaminated. Based on an ethnographic study conducted in Cambodia between June 2018 and March 2019 with urban people, farmers, rice, fresh fruits, vegetables and input sellers, this article examines the collective imaginaries of food and the adaptations developed in response to the fear of being contaminated.

References

- Apfelbaum, M. 1998. *Risques et peurs alimentaires* [Food risks and fears], Paris: Odile Jacob.
- Appadurai, A. 2015. *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation* [Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation,], Paris: Payot.
- Beck, U. 2008 [1986]. *La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité* [Risk Society: Towards a New Modernity]. Paris: Flammarion.
- Bertrand, D. 1998. Les Vietnamiens au Cambodge: analyse des représentations et des conditions d'une intégration [Vietnamese in Cambodia: analysis of representations and conditions of integration], *Aséanie*, 2: 27–46.
- Bureau-Point, È. 2016. *Les patients experts dans la lutte contre le sida au Cambodge. Anthropologie d'une norme globalisée* [Patients who are experts in the fight against AIDS in Cambodia. Anthropology of a globalized standard], Marseille: Presses Universitaires de Provence.
- Bureau-Point, È. et C. Baxerres. 2020. Self-medication in the Cambodian Pharmaceutical System, *Medical Anthropology*, 39, 8: 765–781.
- Cohen, P., H. Hoarau, et A. Lorcy. 2017. Food Experiences of People Living with Cancer: Continuities and Discontinuities in their Local and Global Dimensions, *Anthropology of food*, 12, URL: <http://journals.openedition.org/aof/8284>.
- Dardot, P. et C. Laval, 2009. *La nouvelle raison du monde. Essai sur la société néolibérale* [The new reason of the world. Essay on neoliberal society], Paris: Éditions La Découverte.
- Douglas, M. 1992. *Risk and Blame. Essays in Cultural Theory*, London: Routledge.
- Fischler, C. 1990. *L'omnivore, le goût, la cuisine et le corps* [The omnivore, the taste, the food and the body], Paris: Odile Jacob.
- Fournier, T. et J.-P. Poulain. 2017. La génomique nutritionnelle: (re)penser les liens alimentation–santé à l'articulation des sciences sociales, biomédicales et de la vie [Nutritional (epi)genomics: (re)considering the Food-health Relationships by Connecting Social, Biomedical and Life Sciences], *Natures Sciences Sociétés*, 25, 2: 111–121.
- Hubert, A. 1991. L'anthropologie nutritionnelle: aspects socio-culturels de l'alimentation [Nutritional anthropology: socio-cultural aspects of food], *Cahiers d'Etudes et de Recherches Francophones*, 1, 2: 165–168.
- Hubert, A. 2001. Alimentation et Santé: la Science et l'Imaginaire [Food and Health: Science and the Imaginary], *Anthropology of Food*, S1, URL : <http://journals.openedition.org/aof/1108>.
- Jas, N. 2014. Gouverner les substances chimiques dangereuses dans les espaces internationaux [Governing Hazardous Chemicals in International Spaces], in *Le gouvernement des technosciences*, D. Pestre, éd., Paris: Éditions La Découverte: 31–3.
- Lamine, C. 2008. *Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents* [For a pragmatic sociology of emerging food choices], Paris: Quae.
- Lochard, Y. 2007. L'avènement des “savoirs expérientiels” [The Advent of “savoirs expérientiels”], *La revue de l'Îrès*, 55, 3: 79–95.
- Olivier de Sardan, J.-P. 1995. La politique du terrain. Sur la production des données en anthropologie [Field policy. On the production of data in anthropology], *Enquête*, 1: 71–109.
- Peretti-Watel, P. 2010. *La société du risque* [Risk Society], Paris: Éditions La Découverte.
- Poulain, J.-P. 2009. *Sociologie de l'obésité* [Sociology of Obesity], Paris: PUF.
- Rambonilaza, T. et M. Neang. 2019. Exploring the Potential of Local Market in Remunerating Water Ecosystem Services in Cambodia: An Application for Endogenous Attribute Non-Attendance Modelling, *Water Resources and Economics*, 25: 14–26.

- Vialles, N. 2004. La peur au ventre ? Le risque et le poison [Gut scared? Risks and poisons], *Terrain*, 43: 107–122. URL: <http://journals.openedition.org/terrain/1852>.
- Wang, R. Yu., Z. Si, C.N. Ng et S. Scott, 2015. The Transformation of Trust in China’s Alternative Food Networks: Disruption, Reconstruction, and Development, *Ecology and Society*, 20, 2: 19.
- Yan, Yu. 2012. Food Safety and Social Risk in Contemporary China, *The Journal of Asian Studies*, 72, 3: 705–729.
- Zonabend, F. 2014 [1989]. *La Presqu’île au nucléaire* [The nuclear peninsula], Paris: Éditions Odile Jacob.