

О.Д. Фаис-Леутская. Пищевые ценности Европы в парадигме антропологии. Рец. на Siniscalchi, V., Harper, K. (Eds.) *Food Values in Europe*. London: Bloomsbery Academic, 2019.

Сам факт, что редакторами труда “Пищевые ценности в Европе” выступают такие представители *food studies*, как Валерия Синискалки – исследовательница международного движения слоуфуд и сыроварения, и Криста Харпер – опытный “полевик”, проводившая в Венгрии, Португалии и США исследования по продовольственной безопасности и городскому садоводству, а автором *Вступительного слова* – Кэрол Кунихан, ведущий специалист и создательница большинства программных трудов в сфере *food anthropology*, уже вполне красноречиво говорит о значимости этой книги. Более того, ее появление знаменует собой новый уровень развития *антропологии питания*, исследовательского поля, обретающего все большую значимость в современном междисциплинарном научном дискурсе – в силу того, что “пища как предмет стала местом сосредоточения усилий по влиянию на современные экономические процессы и их осмыслению, <...> [она] стала наиболее заметной областью, в которой люди пытаются реализовать альтернативную экономику” (Pratt, Luetchford 2014: 1–3).

Стержневыми в монографии “Food Values in Europe” являются два концепта: 1) *продовольственный активизм* (food activism) – за введенным в научный оборот Кунихан и Синискалки (Counihan, Siniscalchi 2014) термином стоит широкий набор аспектов “поведения” производителей пищи, их попытки изменить контролируемый монополиями существующий порядок производства и распределения в современном мире; 2) *пищевые ценности* (food values) – многозначное понятие, рассматриваемое как в экономическом / рыночном ключе (в том числе как измеряемое ценой), так и в социокультурном – пища предстает как воплощение ключевой человеческой потребности, дара, экологического продукта, скрепы в отношениях, олицетворения убеждений, традиции, духовной и моральной ценности, знак политической и социальной принадлежности, коннотат культурной, религиозной, этнической идентичности.

Труд опирается на данные включенного наблюдения, результаты интервью, объясняющие, как население Европы приводит проповедуемые им ценности в соответствие с альтернативными методами производства и потребления пищи в условиях стран и регионов с различными историей, культурой, социоэкономической спецификой. Следует, однако, заметить, что отдельным главам не хватает “живой” этнографической конкретики исследуемого контекста, которая со значительно большей прямоотой, простотой и убедительностью осветила бы культуру и исповедуемые населением традиционные ценности исследуемых территорий, погрузила бы в мир локальных морали, канонов, стандартов поведения и ментальности – их знание проливает свет на многие механизмы экономических явлений современности, включая продовольственный активизм – и придала бы большую объемность фигурам их акторов, часто выглядящих статистами.

С другой стороны, посвященный, казалось бы, столь “тривиальному”, материальному и повседневному аспекту бытия, как пища, рассматриваемый труд отличается радикальным, весьма политизированным ракурсом и полемическим тоном изложения материала. Отчасти это

Оксана Давидовна Фаис-Леутская, <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434> | oxana-fais@yandex.ru | к. и. н., старший научный сотрудник центра европейских исследований | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

Для цитирования: О.Д. Фаис-Леутская. Пищевые ценности Европы в парадигме антропологии. Рец. на Siniscalchi, V., Harper, K. (Eds.) *Food Values in Europe*. London: Bloomsbery Academic, 2019. // Антропологии/Antropologies. 2021. № 1. С. 159-163. <https://doi.org/10.33876/2782-3423/2021-1/159-163>.

объясняется самой концепцией *продовольственного активизма*, сопряженной с конкретными действиями по контролю над системой снабжения пищей в глобальном масштабе, а, следовательно, и с вторжением в сферу политики. Но в большей степени политизированный обертон монографии сопряжен со способностью пищи, по словам Р. Уилка, “предельно конкретизировать политические вопросы”, и *vice versa* – из чего-то “чрезвычайно конкретного и необходимого для выживания превращаться в объект политики” (Wilk 2006: 22).

Отметим также, что текст неоднороден: наряду с большинством глав, выдержанных в лучших традициях антропологии, есть и те, в которых политэкономическая риторика преобладает над фактами, и те единичные, в которых довлеет просто риторика; указанный недостаток, однако, является незначительным в сравнении с достоинствами работы.

Итак, труд посвящен многообразию проявлений *продовольственного активизма* в Европе, многоликости *пищевых ценностей*, “точкам пересечения” этих явлений. Сравняются и сопоставляются векторы трансформации продуктов питания и экспериментального переосмысления их производства, распределения и потребления; формы взаимодействия *продовольственных активистов* (городские сады и огороды, фермерские хозяйства, консорциумы пастухов, потребительские кооперативы, “овощные корзины”), их цели, методы “выживания” и сопротивления гегемонии рынка, в том числе то, как они противопоставляют рыночным феноменам человеческий фактор (солидарность, добровольное коллективное творчество); проекты, направленные на “создание” высококачественной местной еды и новых форм взаимоотношений, а также различные категории/ипостаси ценностей.

Начнём с *просьюминговых* ценностей. Хотя разработанный Э. Тоффлером (Toffler 1980) термин *просьюмер* давно вошел в научный дискурс, отметим, что, образованный от слов *producer* и *consumer*, он подразумевает *производителя-потребителя*, участника современного маркетингового процесса, активного потребителя, символ размывания границ между обладателями средств производства и покупателями; неслучайно термин *просьюмеризм* иногда переводят как “производство для себя”.

Иллюстрации такого рода ценностей красноречивы и разнообразны. В их число входит, например, и кейс превращенного в “сельскохозяйственный массив” (Parque Agrícola) парка в Лиссабоне (с. 17–32), знакомящий с опытом горожан-садовников, выращивающих овощи для “себя”, а заодно – с формами их сотрудничества, способами разрешать конфликты, интерпретировать и ре-интерпретировать многие традиции и важные в локальной системе ценности: *sabor* (вкус, запах, качество пищи), *saber* (знание, опыт, качество), *vizinhança* (добрососедство, или сосуществование). Другой пример – опыт постсоциалистической Чехии (с. 33–47), позволяющий сравнить виды проектов по обеспечению продуктами питания, их историю, социальных акторов, стимулы и традиции деятельности. На этом примере отслеживаются процессы некоммерческого производства свежих продуктов, но также и изменение взглядов, в том числе и политических, людей, занятых в этой сфере, на их труд. Если в прежнюю эпоху частные наделы земли были убежищем от “политического надзора”, то сегодня огородничество в общественных садах набирает популярность как новая форма семейного времяпрепровождения, как экологическая инициатива и новая добровольная “совместность” единомышленников, а также как дань определенной, пусть “здоровой”, но моде, предполагающей высокий спрос на выращенные местные продукты питания. Интерес к “своим” продуктам обусловлен и политикой западных корпораций в отношении бывших социалистических государств, навязывающих некачественные товары жителям Центральной и Восточной Европы и подвергающих потребителей, по словам бывшего премьер-министра Болгарии Б. Борисова, “продовольствен-

ному апартеиду”. Оба кейса демонстрируют важную роль неформальных сетей распределения пищи, но не меньше – “выпадение” этих практик и структур из официального учета и в целом их непризнание “наверху” как эффективной экономической деятельности.

“*Просчитываемые*” ценности апеллируют к случаям, когда производители взвешивают рыночную цену своего продукта, соотнося его с ценностями иного качества (например, моральными) и масштаба, как то: с сохранением окружающей среды или культурного наследия, с качеством пищи или жизни производителей. Свет на этот род ценностей, отличающихся от ценностей монополий и рынка, проливают инициативы мелких производителей, выступающих за продовольственный суверенитет в рамках Европейской координации фермеров (с. 95–112). Другим примером является опыт семейных молочных ферм в Галисии (с. 65–78): отмена квот ЕС и кризис цен на молоко ставят под угрозу их выживание как центров производства, что актуализирует проблему “моральной” ценности молока, соотношение ее с рыночной ценой, пищевой ценностью и ценностями другого рода. Понятия *справедливой цены* (*prezo xusto*) и *качества* в видении фермеров противопоставляются спускаемым “сверху” центральными и региональными правительствами, молочной промышленностью и распределительными компаниями концептам *устойчивой цены* и *качества* в институциональной трактовке. С еще более трагической ноты стартует анализ “молочной” ситуации в Сардинии (с. 79–94), традиционном регионе пастушества, где доведенные до крайности пастухи идут на отчаянные шаги (уничтожение собственных отар) и где исторически господствующая в регионе и представляющая собой ценность культурного и экологического плана “отрасль” практически поставлена на колени “сильными мира сего” в сфере производства и их местными представителями; мы вновь сталкиваемся с конфронтацией двух различных семантических ключей прочтения понятий *выгоды*, *качества*, *сохранения окружающей среды*, *конечного продукта производства* и т.д.

“*Объединяющие ценности*” максимально близко смыкают производителей и потребителей в контексте *экономики солидарности*. Так, пример пищевых активистов из Марсея (с. 115–132) с их “овощными корзинами” показывает, как в рамках “договора солидарности” производители на основе прямого обмена без посредников снабжают потребителей; теми же принципами руководствуются и кооператоры-овощеводы в Каталонии (с. 132–147): они опираются на добровольный труд для коллективного управления производством, “напрямую” поставляют свежие сезонные продукты, устанавливая “солидарные” связи между фермерами и потребителями, увеличивают стоимость труда мелких производителей органической продукции. Поставленные ими вопросы звучат и из уст активистов-волонтеров Греции, обсуждающих ценность своего труда в группах солидарности по раздаче продовольствия.

В монографии основное внимание уделяется производителям; обращение же к “*потребительским ценностям*” фокусирует внимание на реципиентах, их месте и роли в контексте “пищевых” процессов и преобразовании продовольственной системы. На первый план выходит концепт *справедливой торговли*, с его особым вниманием к экспорту в развитые страны из развивающихся. Правда, осуществление ее принципов в постсоциалистических регионах оказывается сложным и проблематичным ввиду многих ментальных стереотипов “из прошлого” у потребителей. Так, в Латвии (с. 163–178) определенные социальные каналы обеспечения “добычи” дефицита в советскую эпоху не работают в условиях рыночной экономики; в контексте же справедливой торговли экзотические продукты теперь приобретаются за большие деньги, что заставляет латышского потребителя скептически относиться к ее принципам. Интересна в этом плане ситуация в Молдове (с. 178–193) – самой бедной стране Европы, с одним из наиболее высоких в мире индексов миграции – где уровень пищевого обеспечения позволяет

преодолевать нехватку денежных ресурсов, а населению страны – не ощущать и не позиционировать себя бедным. Убежденность в том, что “пищу производят не деньги, а работа” сопряжена с несоотнесением понятия бедности с пищей/пищевым достатком и категорическим сопротивлением молдаван ассоциации бедности и голода и аттестации Молдовы как “бедной”. Это обусловлено исторической памятью, сельскими традициями, культом труда и гордостью его результатами, моральным осуждением “неработы”, общинностью, коллективными застольями и чувством локтя, но не в меньшей степени – и чувством национального достоинства и апелляциями к советскому прошлому с его трактовкой коллективизма, отнюдь не вызывающему тотального отторжения, как, например, в странах Балтии.

Внимание в монографии (хотя и явно недостаточное, учитывая актуальность этой проблемы) уделено также месту пищи в жизни иммигрантов в многокультурных обществах: пищевые *потребительские ценности* – маркер их отличия, самоутверждения, идентичности, а употребление традиционной еды – способ поддержать свою “самость”, диаспору, культуру в иноэтническом и инокультурном окружении, особенно в условиях угнетения, сегрегации и изоляции. Так, в городах Британии *карибские пространства*, наряду со “своими” церквями, салонами красоты, похоронными бюро, клубами, включают и пищевые “точки”, в которых мигранты общаются к своим традициям, обретают общность, обеспечивают социализацию наиболее изолированным представителям диаспоры, через пищу восстанавливая контакт с регионом исхода, утверждая идентичность и противостоя отчуждению со стороны социума; еще больше это “возвращение к себе” происходит на домашних кухнях, где правят старшие в семье женщины, готовящие из “своего” сырья, часто выращенного возле дома (с. 163–206). Пищевые ценности могут выступать в качестве маркера и конфессиональных различий; так, в Дании (с. 207–220) потребители-мусульмане сталкиваются с государственным запретом забоя неоглушенного заранее скота, что влечет за собой нарушение норм халяля (и кашрута для иудеев) и с необходимостью делать свой выбор – конфессиональный и гастрономический, что рождает споры о моральных, этических и культурных ценностях, стоящих за ценностями потребительскими.

Разумеется, в рамках одного обзора невозможно охватить всю проблематику, затронутую в монографии, однако очевидно, что, формально посвященная анализу пищи и общественных движений, она фактически “выходит” за рамки этих тем, освещая не только экономические ценности современного общества и инструменты переосмысления производства, потребления, распределения, но на высоком профессиональном уровне “подавая” многие другие, более широкие аспекты человеческого бытия: традиций, культурного наследия, социальных взаимоотношений, моделей поведения, моральных ценностей, эмоций и ожиданий, тем самым полностью отвечая назначению антропологии освещать все аспекты жизни человека во всех измерениях: не только физических, но и социальных, политических, культурных.

Научная литература

Counihan C., Siniscalchi V. (eds.) *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*. London: Bloomsbury, 2014.

Pratt J., Luetchford P. Introduction // *Food for Change: The Politics and Values of Social Movements* / Eds. J. Pratt, P. Luetchford. London: Pluto Press, 2014. P. 1–3.

Toffler A. *The Third Wave: The Classic Study of Tomorrow*. New York: Morrow, 1980.

Wilk R. *From Wild Weeds to Artisanal Cheese // Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System* / Ed. R. Wilk. Lanham (MD): Altamira Press, 2006. P. 13–28

Book Review

Fais-Leutskaia, O.D. Europe's Food Values in the Paradigm of Anthropology [Pishhevye cennosti Evropy v paradigme antropologii]. Review of Siniscalchi, V., Harper, K. (Eds.) Food Values in Europe. London: Bloomsbery Academic, 2019. Anthropologies, 2021, no 1, pp. 159-163 <https://doi.org/10.33876/2782-3423/2021-1/159-163>

© Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Oxana Fais-Leutskaia | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences.
32a Leninsky prospekt, 119991, Moscow, Russia.