

© П.С. Куприянов

**ЧУЖАЯ ЕДА В РАССКАЗАХ О ПУТЕШЕСТВИИ:  
НАЧАЛО XIX в. И СОВРЕМЕННОСТЬ\***

*Ключевые слова:* путешествие, пища, идентичность

В статье анализируется описание чужой еды в рассказах о заграничном путешествии начала XIX в. и – современных. Источниками исследования являются записки путешественников начала XIX в. и интервью современных туристов. В результате изучения этих материалов выявляются основные интерпретационные схемы, с помощью которых осуществляется концептуализация чужой еды в разных культурных обстоятельствах.

Использованный в названии статьи концепт *чужого*, как и проблематика идентичности в целом, кажутся гораздо более органичными в туристическом контексте, нежели в кулинарном – вероятно из-за распространенного восприятия путешествия как опыта встречи с *другим*. Между тем, изучение пищи сквозь призму идентичности позволяет говорить о *своей* и *чужой* еде применительно к разным группам, культурам и ситуациям, в том числе – ситуации путешествия (см., например: Кириленко 2003, а также статьи И.И. Свириды, Н.И. Филатовой, Д. Чавдаровой в: Коды повседневности 2011). Данная статья представляет собой попытку проследить, как связываются между собой названные феномены (пища, путешествие и идентичность), и как эта взаимосвязь проявляется в культурных обстоятельствах разных эпох – в начале XIX в. и в современности.

В центре внимания – восприятие и описание *чужой еды*. Разумеется, данное выражение используется в статье не как специальный термин с определенным значением, а скорее, как широкий термин, который в разных обстоятельствах наделяется разным содержанием. Собственно говоря, именно этот процесс концептуализации *чужой еды* и является предметом данной статьи.

Главным объектом исследования являются рассказы о путешествиях, содержащиеся в источниках разного вида – записках путешественников XIX в. и устных воспоминаниях наших современников, зафиксированных во время специальных интервью. В обоих случаях тема *чужой еды* является одной из приоритетных в повествовании. Следует подчеркнуть, что собственно сравнение того, как воспринимается и описывается *чужая еда* путешественником сегодня и двести лет назад, не входит в задачи данной статьи – скорее, речь идет о предварительном этапе – выявлении наиболее характерных черт, присущих данному явлению тогда и сейчас. Вследствие этого статья состоит из двух частей, описывающих различные культурные ситуации на основе разных групп источников, но в то же время объединенных одной общей темой и исследовательской задачей.

Для анализа были отобраны те тексты, в которых заявленная тематика представлена наиболее выразительно – это, с одной стороны, описания морских путешествий начала XIX в. (записки участников первого российского кругосветного плавания 1803–

**Павел Сергеевич Куприянов** – научный сотрудник Отдела русского народа Института этнологии и антропологии РАН; e-mail: Kuprianov-ps@yandex.ru

\* Исследование выполнено при финансовой поддержке РГНФ (проект № 10-01-00001а).

1806 гг. на кораблях “Надежда” и “Нева” И.Ф. Крузенштерна, Ю.Ф. Лисянского, Е.Е. Левенштерна, материалы В.М. Головнина о его плавании на “Диане” в 1807–1811 гг.), а с другой – материалы интервью, описывающие посещение нашими современниками Китая.

\* \* \*

Отмечая наличие устойчивого интереса к *чужой еде* в “просвещенном путешествии”, надо сказать, что в известной мере он обусловлен просветительским энциклопедизмом, установкой на познание окружающего мира, фиксирующей взгляд наблюдателя на малоизвестных или вовсе не известных европейской науке феноменах. Благодаря этому в записках путешественников регулярно появляются более или менее подробные описания экзотических продуктов, блюд и способов их приготовления (*Лисянский* 1812: 60, 209–210, 240; *Головнин* 1816, I: 92–93, 165, 201, 214; III: 104; *Левенштерн* 2003: 84). Дальнее плавание, в котором местные продукты питания составляли основную часть необходимой свежей провизии, предоставляло для этого большие возможности. Особенностью морского путешествия был специфический режим питания: с одной стороны, мореплавателям нередко доводилось испытывать голод и жажду, а с другой, – они имели возможность отведать редкие, а иногда просто не известные в России блюда и продукты. Среди них были *тропические фрукты и плоды*: арбузы, лимоны, бананы, кокосы, ямс, маниок, сахарный тростник, плоды хлебного дерева; *морские животные и птицы*: дельфины, акулы, тюлени, киты, черепахи, альбатросы; *местные напитки*: сакэ в Японии и кава на тихоокеанских островах, а также *блюда местной кухни* – как повседневные – китовый жир, сивучье мясо, сырая рыба, морская капуста, так и праздничные деликатесы – ласточкины гнезда в Китае, или кислое тесто на Маркизских островах (*Лисянский* 1812, I: 42, 100, 108, 162, II: 269–270; *Крузенштерн* 1809: 91, 198; *Головнин* 1819: 112–113, 126, 198; 1816, I: 24; *Левенштерн* 2003: 125 и др.). Изобилие незнакомых продуктов производило большое впечатление на путешественников: “Первый раз в жизни на Рождество я ем ананасы, бананы, арбузы, апельсины. И если вы хвастаетесь зайцами или дичью, то мы вам водрузим на стол паштет из попугаев и прекрасного вареного дельфина”, – записал в дневнике (заочно обращаясь к своим родным) один из офицеров “Надежды” (*Левенштерн* 2003: 69).

Основным источником экзотической провизии был торговый обмен с туземцами, которые обычно подплывали со своим товаром прямо к кораблю. Местные продукты чаще всего обменивались на куски железа и разные металлические изделия. Этот процесс регулярно упоминается и описывается разными авторами (*Крузенштерн* 1809: 142–143, 150, 164; *Лисянский* 1812: 89, 94, 105–108, 169; *Левенштерн* 2003: 117). Иногда во время обмена возникали и курьезные ситуации: “Приплыл дикарь. На шее у него было привязано что-то белое как украшение. Мориц [Коцебу] принял его за зуб и дал за него дикарю иглу для сшивания мешков. Дикарь, как только торг был заключен, разразился громким смехом, и не без причины. Мориц купил очищенный банан, который дикарь нацепил на шею, чтобы обмануть” (*Левенштерн* 2003: 120; ср.: *Головнин* 1819: 163). Заметим, что в данной ситуации дикарь воспользовался *незнакомством* чужаков с местной пищей, которую они просто *не узнают*. В другом случае вместо банана фигурирует известная европейцам редька, необычная форма которой затрудняет ее идентификацию: “Японцы, которые едят очень много редьки, развешивают ее пучки на деревьях, чтобы сохранить на зиму. Деревья при этом выглядят как крушина или черемуха в цвету. Мы долго были в заблуждении, пока с помощью подзорных труб не убедились, что это были пучки редьки” (*Левенштерн* 2003: 228).

*Неузнавание* европейцами местной еды подчеркивает ее экзотичность. В то же время, последняя не является исчерпывающей характеристикой “туземной” пищи в глазах путешественников – для них это не просто незнакомая, но именно – *чужая еда*. В рассматриваемых текстах она выступает как культурно-специфический, качественный признак той или иной общности, поэтому информация о местной пище становится одним из пунктов этнографического описания в путешествии. Образ *инога* народа включает среди прочего и *его* еду. Рассказ о том или ином месте редко обходится без замечания о том, в чем состоит “главная пища здешних жителей” (*Лисянский* 1812, I: 209, II: 74–75, 267; *Крузенитерн* 1809: 91, 198; 1810: 191; *Головнин* 1819: 200–201).

Именно такое восприятие еды обуславливает ее важную символическую функцию в путешествии: она часто служит средством установления контакта с местными жителями. Описывая встречу с японским начальником на о. Итуруп в 1811 г., В.М. Головнин отмечает: “Мы его поблагодарили и сделали ему и приближенным к нему чиновникам подарки, состоявшие из разных европейских вещей, а он нас отдалил свежей рыбой, кореньями сарана, диким чесноком и фляжкой японского напитка саги, которым потчевал нас, отведывая наперед сам, а я поил начальника и всех его товарищей французской водкой, выпив сперва сам, по японскому обыкновению, дабы показать, что в ней нет ничего опасного для здоровья. Они пили с большим удовольствием, прихлебывая понемногу и прищелкивая языком” (*Головнин* 1816, I: 24). Подобные взаимные угощения и совместные трапезы – едва ли не обязательный элемент общения европейцев с туземцами (Ср.: *Головнин* 1816, I: 108, 255; 1819: 165; *Крузенитерн* 1809: 150, 157; 1810: 51, 134). Они позволяли оценить культурную дистанцию, продемонстрировали мирное расположение сторон и создавали условия для некоторого сближения. Заметим, что семантика подобных церемоний обусловлена изначальным противопоставлением “своей” и “чужой” еды.

Впрочем, сама трапеза далеко не всегда доставляла удовольствие. Туземцы иногда отказывались есть европейские блюда (*Головнин* 1819: 160–161; *Крузенитерн* 1810: 51. Ср.: *Лисянский* 1812, I: 110, 118, 171). Россияне тоже по-разному оценивали чужую еду: иногда она казалась вкусной (*Крузенитерн* 1809: 335 – 336; 1810: 269; *Лисянский* 1812, I: 60; *Головнин* 1816, I: 181, 331), однако, гораздо чаще с ней были связаны неприятные ощущения (*Левенитерн* 2003: 120, 122, 263; *Головнин* 1816, I: 108, *Лисянский* 1812, II: 62; *Крузенитерн* 1810: 84, 191–192). Причиной этого мог быть не только вкус пищи, но, например, ее внешний вид, запах, способ приготовления или даже сам процесс еды. Например, главная пища жителей Маркизских островов – густое кислое тесто из корня таро и хлебных плодов – по словам путешественника, довольно вкусна и напоминает яблочное пирожное, но “не имеющий привычки, смотря на них, как обедают, не может чувствовать хорошего аппетита. Они берут кислое тесто пальцами и несут ко рту с жадностью” (*Крузенитерн* 1809: 198). В.М. Головнин чувствует сильное отвращение к кофе, традиционному напитку народов Океании, из-за специфического способа ее приготовления: “Жители многих островов Тихого океана жуют корень растения, кавою называемого, и, пережевав, выплевывают в один сосуд, которому, таким образом наполнив жеваным корнем, слюною и водою, дают несколько времени постоять. Из сего-то мерзкого состава и выходит пьяный их напиток” (*Головнин* 1819: 200–201). Характерно, что, помня об этом рецепте, путешественник относится с подозрением и к другим местным блюдам (в том числе – приятным на вкус), предполагая, что они приготовлены аналогичным способом.

По приведенным примерам видно, что россияне имеют явное предубеждение против туземной пищи (*Левенитерн* 2003: 119), а анализ источников показывает, что для этого есть не только физиологические, но и культурные основания. Согласно просветительским представлениям, разные виды пищи соответствовали разному уровню цивилизованности. Так, в популярной энциклопедии “Зрелище природы и художеств” сообщалось, что основную пищу “просвещенных” народов составляют продукты зем-

леделия. На предыдущей ступени размещаются кочевники: “они в немногих вещах нужду имеют и довольствуются молоком, мясом, шерстью и кожами от своего скота”. Наконец, “дикие” народы “обыкновенно питаются произраращениями, свойственными той земле, в которой обитают... Иные довольствуются одними только рыбами, коих они при морских берегах каждый день ловят, другие, напротив того, питаются древесными плодами, кореньями и другими земными благами, кои земля без всякого обрабатывания сама собою произращает” (Зрелище 1786: 19–21).

Благодаря этой несложной схеме пища в “просвещенном путешествии” становится одним из маркеров, помогающих решить важнейшую задачу этнографической классификации, установив степень отличия той или иной культуры от европейских эталонов и оценив ее по универсальной шкале “дикости-цивилизованности”. Более того, обильный материал, собираемый во время морского вояжа, позволяет детализировать общую схему. Так, существенным признаком, разделяющим более и менее “просвещенных” и “дикарей”, является *сыроедение* (Лисянский 1812, I: 209, II: 41–42, 74–75; *Крузенитерн* 1809: 198, 164); особо отмечаются те, кто *ест падаль* (Лисянский 1812, II: 62, 260). Бесспорным признаком варварства считается также *неразборчивость*: “...китайцы едят все, что ни попало. Нет, кажется, никакого произведения природы, сколь бы оно ни было гнусно, коего бы сей народ не употреблял в пищу. Крысы, на которых каждый европеец смотрит с отвращением, у них составляют лакомство и продаются на рынках” (Лисянский 1812, II: 269).

Таким образом, определенная пища оказывается “закреплена” за конкретной ступенью цивилизации, поэтому употребление в пищу *чужой еды* предполагает соответствующее изменение цивилизационного статуса. И если “дикарям” для скорейшего просвещения следует осваивать пищу более “развитых” народов (к чему российские путешественники прилагают максимальные усилия, пропагандируя земледелие и огородничество и снабжая туземцев нужными растениями и животными – Лисянский 1812, I: 110, II: 41–42, 67. Ср.: *Крузенитерн* 1810: 266–273), то для “просвещенного” европейца употребление чужой еды является поведением аномальным. Разумеется, в ситуации путешествия культурный барьер был не таким строгим<sup>1</sup> – уже потому, что мореплаватели, как отмечалось выше, нередко были вынуждены использовать местную пищу, например, кокосы и бананы могли употребляться вместо свежего мяса, а черемша – как противоязвенное средство – вместо кислой капусты (Лисянский 1812, I: 162; *Крузенитерн* 1809: 63, 262), однако, и в путешествии экзотические продукты служили лишь частичной и временной заменой, но никак не полноценным аналогом своей пищи (*Крузенитерн* 1810: 223). Гораздо более сложной было ситуация плена – когда путешественник оказывался вовсе лишен *своей* пищи. Вероятно, из-за этого особенности восприятия и описания чужой еды особенно ярко проявляются в рассказах о плене.

\* \* \*

Среди них наиболее содержательным и выразительным текстом являются, несомненно, “Записки” В.М. Головина о пребывании россиян в японском плену в 1811–13 гг. (*Головин* 1816)<sup>2</sup>, в которых речь о еде заходит довольно часто. Описание плена начинается и заканчивается сценами ритуального угощения, и на протяжении всего повествования эта тема остается одной из основных.

Главной характеристикой японской пищи для россиян является ее *инаковость*, которая проявляется в самых разных аспектах японской культуры питания: застольном этикете, основных блюдах, способах приготовления и даже внешнем виде продуктов (*Головин* 1816, III: 104). В описании российского наблюдателя рацион японцев вполне соответствует вышеупомянутым свойствам пищи “дикарей”: он в значительной

степени состоит из сырых продуктов – редьки, грибов, “дикого чеснока” и другой “дикой зелени”, иначе говоря, местных земных “произражений” (Там же, I: 24, 88; II: 79; III: 87). Как и положено “диким”, японцы неразборчивы в пище: “Море ничего не производит такого, чего бы японцы не ели: всякого рода рыба, морские животные, раковины, растения морские, трава, растущая на камнях, – все это употребляется ими в пищу...” (Там же, I: 101–102; III: 88, 103)<sup>3</sup>. В глазах просвещенного европейца подобные факты должны были свидетельствовать о “дикости” местных жителей, тем более, что отдельные случаи не оставляли в этом никакого сомнения: “одного чиновника мы знали, который, следуя обычаю матсмайских курильцев, любил есть собачье мясо и приготавливал оное самым варварским способом, чего даже и сами курильцы гнушались: он обыкновенно молодых щенят опускал живых в кипящую воду и потом тотчас вынимал, снимал шерсть и ел” (Там же. III: 38).

И все же, сам факт, что японская пища оказалась в значительной мере пищей дикарей, не вызывал большого удивления у российских путешественников. Проблема заключалась в том, что, будучи пленниками, они также были вынуждены ее есть: “обыкновенные блюда были: вместо хлеба сорочинская каша, вместо соли кусочка два соленой редьки, похлебка из редьки, а иногда из какой-нибудь дикой зелени, или лапша, и кусок жареной или вареной рыбы. Иногда грибы в супе; раза два или три давали по яйцу круто сваренному” (Там же, I: 86–88). Такие описания, неоднократно повторяющиеся на протяжении всего повествования, имеют устойчивую структуру, закрепляющую инаковость японской пищи. Благодаря активному использованию предлога “вместо” местные блюда и продукты предстают не более чем *заменителями* нормальной, знакомой, *своей* пищи, отсутствие которой переживается почти так же остро, как голод: “В Хакодате кормили нас очень дурно, особенно сначала: обыкновенную нашу пищу составляли каша из сорочинского пшена, похлебка из простой горячей воды с тертой редькой, без всякой приправы, горсточка зеленого луку, мелко накрошенного, или вареных бобов <...>. Изредка варили нам лапшу из бобовой муки, подавали гнилую треску или китовый жир вместо речного супу... пить же давали теплую воду, а иногда очень дурной чай без сахара” (Там же, I: 114–115).

Очевидно, функция подобных фрагментов в повествовании В.М. Головнина не исчерпывается сообщением этнографической информации – они в первую очередь призваны продемонстрировать экстремальность описываемой ситуации, включаясь таким образом в дискурс о “неправильном”, “варварском” плене (Куприянов 2007). В рамках этого дискурса, интерпретирующего различия через оппозицию “дикости” и “цивилизованности”, инаковость японской пищи предстает одним из проявлений варварства местных жителей.

Между тем, в том же сочинении присутствует и совсем иной взгляд. В.М. Головнин нередко оспаривает распространенное (и не раз им же самим озвученное) представление о варварстве японцев, иронизирует над излишней экзотизацией Японии, свойственной некоторым европейским авторам<sup>4</sup> и приводит разные доводы в пользу того, что “уже пора им исключить японцев из числа варваров” (Там же, III: 140). Этот иной взгляд заставляет путешественника иначе говорить и о местной пище: “кормили в Матсмае гораздо лучше, нежели в Хакодаде. По обыкновению японцев, сорочинская каша и соленая редька служили нам вместо хлеба и соли; сверх того, давали нам очень хорошую жареную или вареную рыбу, свежую, а иногда соленую, суп из разной лесной зелени или похлебку, наподобие нашей лапши; часто варили для нас уху или соус с рыбой, или похлебку из ракушек; рыбу жарили в маковом масле и приправляли тертой редькой и соей; а когда выпал снег, то стреляли для нас нарочно оленей и медведей, а иногда и зайцев. Самое же лучшее кушанье, по мнению японцев, было китовина и сивучье мясо. Работникам нашим, так как они были в России, приказано было стараться приготавливать кушанье на наш вкус, почему иногда делали они для нас пирожки из ячной муки с рыбой, довольно вкусные, а иногда варили жидкую кашу.

Вот только и было два русских блюда, которые они сделать умели. Кормили же нас, по своему обычаю, три раза в день. Для питья давали теплую или горячую чайную воду, а когда водили в замок, то по возвращении давали каждому из нас чашки по две чайных подогретой саги; то же делали, когда погода была холоднее обыкновенной” (Там же, III: 181).

Здесь при сохранении традиционной риторики (и неперменного предлога “вместо”) налицо – отличие от иных аналогичных фрагментов. Во-первых, в данном отрывке совсем иная – положительная – интонация; те продукты, которые ранее воспринимались как присущие дикарям и сопровождалась соответствующими эпитетами, теперь лишаются негативных характеристик: зелень оказывается уже не “дикая”, а “разная лесная”, рыба – не гнилая, а “очень хорошая жареная или вареная”, а “очень дурной чай без сахару” заменяется на нейтральную “теплую или горячую чайную воду”. Иными словами, автор демонстрирует гораздо большую терпимость к местной пище. Во-вторых, пленные россияне описываются не как беспомощные жертвы, а скорее как желанные гости, японцы же предстают не “лютейшими варварами”, а заботливыми хозяевами, в чем проявляется уже их “толерантность” по отношению к пришельцам: некоторые блюда японцы готовят “нарочно” для гостей (варят уху, похлебку из ракушек, соус с рыбой, стреляют дичь и даже стараются приготовить русские блюда).

Важно отметить, что в данном случае японская кухня противопоставляется не вообще европейской, а конкретно русской. Это свидетельствует не просто об изменении отношения В.М. Головнина к японцам (с “плохого” на “хорошее”), а об ином принципе этнографического описания, основанном не на традиционной просветительской, а на новой *этнической* парадигме. Если просветительская традиция располагает народы на единой универсальной цивилизационной шкале, то в этнической парадигме, основанной на принципе многообразия и отвергающей универсальные критерии, каждый народ предстает особой уникальной группой со своей специфической культурой.

При таком подходе японская пища оказывается уже не отклонением от *европейской* “нормы”, а сопоставляется с *русской* пищей на равных основаниях. Именно такое отношение преобладает в последней, третьей части “Записок” В.М. Головнина. Здесь внимание все больше фиксируется не на отличиях, а на сходствах японской и русской культур питания. А обнаруженные аналогии и параллели описываются с помощью устойчивого риторического оборота: “сорочинское пшено есть главный и по привычке необходимый хлеб для Японцев, это то же, что у нас рожь... Редька заменяет у них нашу капусту... Чай им служит вместо нашего квасу, пива и воды для утоления жажды” (Там же, III: 96–99, 104). Теперь все эти японские “обыкновения” воспринимаются не как неудачные заменители европейских образцов, а как проявления самобытной культуры, и скорее вызывают у путешественника заинтересованное любопытство, нежели негодование. Даже такая странная для европейцев привычка, как употребление десерта перед основной едой сопровождается лишь лаконичной ремаркой о том, что это – местный обычай: “таково японское обыкновение: они любят сладкое есть прежде обеда” (Там же, II: 152).

Инаковость японской пищи не наделяется негативными значениями, а “оправдывается” русскими аналогами. Если раньше отказ приготовить курицу больному пленнику расценивался как варварское “жестокосердие” (Там же, I: 123–124), то теперь этот факт получает объяснение с помощью отсылки к своей традиции: “они не убивают их по привязанности, какую мы иногда имеем к комнатным нашим животным” (Там же, III: 122). Еще более показательно высказывание В.М. Головнина об овощах в японской кухне: “кромѣ дынь и арбузов, других огородных овощей японцы не едят сырых, а всегда вареные; они удивлялись, что мы ели сырые огурцы с уксусом и солью” (Там же, III: 119). В этом высказывании русские и японцы меняются ролями: предметом удивления здесь становится не японское, а русское обыкновение, причем, они противопоставляются по традиционному критерию – сыроденения, и “сыроденца-

ми” оказываются русские. Очевидно, что подобное противопоставление невозможно в рамках просветительской европоцентристской парадигмы, в которой употребление в пищу сырых продуктов является неотъемлемым атрибутом “дикарей” (*Slezkine* 1994: 174, 180).

\* \* \*

Итак, на примере “Записок” В.М. Головнина видно, что наряду с “традиционной” просветительской или цивилизационной концептуализацией чужой еды, последняя может описываться и в рамках совершенно иной, этнической или этнокультурной парадигмы. Последний вариант без труда обнаруживается и у других авторов: именно благодаря интерпретации пищевых пристрастий как этнокультурных особенностей еда в записках путешественников нередко выступает в качестве атрибута того или иного народа. Так, одной из составляющих образа немца в сознании россиян в начале XIX в. (наряду с трубкой и кофе) становится пиво (*Оболенская* 1993). Пристрастие немцев к пиву остроумно обыгрывается русскими авторами, немца узнают именно по кружке пива и по ней же отличают от итальянцев (*Броневский* 1818, I: 303). Восприятие пищи как этнического маркера позволяет не только определять этническую принадлежность человека, но и использовать пищевые пристрастия той или иной группы как материал для этногенетической реконструкции, выявляя межэтнические связи и источники инокультурного влияния (*Броневский* 1828, I: 30).

Несмотря на устойчивость риторических формул, анализ рассматриваемых материалов позволяет зафиксировать в них два разных способа описания чужой пищи, соответствующих двум указанным парадигмам. В одном случае рассказ о еде связан с перечислением используемых *продуктов* и часто соседствует с описанием местной флоры и фауны, что явственно подчеркивает непосредственную зависимость пищевого рациона от конкретных климатических особенностей, тем самым иллюстрируя известный тезис о близости “дикарей” к природе (*Крузеництерн* 1810: 240–287). В другом случае упоминание или описание пищи, как правило, сопровождается не географической характеристикой местности, а рассуждениями об этнических и культурных сходствах и различиях (*Лубяновский* 1845: 191), и тогда своеобразие пищи уже не связывается с местными природными условиями, а ее “инаковость” проявляется скорее в *блюдах*, чем в *продуктах*.

Следует отметить, что в рассматриваемый период типичной является ситуация совмещения обеих парадигм в рамках одного текста, что, очевидно, отражает сложный характер идентичности путешественника (*Куприянов* 2010). Как правило, они используются поочередно при описании той или иной ситуации, причем, в качестве собственно этнического признака пища фигурирует, в основном, в тех текстах, которые описывают пребывание путешественника в Европе, тогда как за ее пределами преобладает просветительский колониальный дискурс. Эта тенденция (не являющаяся, впрочем, абсолютной) объясняется, очевидно, разным культурным статусом описываемых регионов в сознании русских путешественников: пища “просвещенных” европейских народов должна была различаться по другим критериям, нежели еда “диких” островитян. В рамках традиционного просветительского взгляда культурное своеобразие той или иной общности зависело от уровня ее цивилизованности, и в этой схеме просвещенная Европа предстала культурно гомогенным регионом. Этническая же парадигма позволяла описать культурные (в том числе пищевые) различия, не связывая их с цивилизационным статусом, что в значительной степени и определило ее востребованность и устойчивость в течение длительного периода – вплоть до настоящего времени.

\* \* \*

История освоения россиянами японской еды получила знаменательное продолжение спустя почти двести лет после приключений В.М. Головнина. В 2008 г. на улицах Москвы и Петербурга появилась реклама ресторанов “Япоша” с изображениями узнаваемых типажей (“байкер”, “гламурная красотка”, “кавказец”, “бизнес-леди”) и обозначением их вкусовых пристрастий (“вареники с картошкой”, “шашлык-машлык”, “суши с лососем” и т.п.) и намерений (“отведать мисо”, “навернуть борща”).

Эти изображения были частью масштабной рекламной кампании, нацеленной на то, чтобы представить “Япошу” как сеть удобных ресторанов, объединяющую людей с разными вкусами. Успех этой кампании (за год товарооборот вырос на 165%) объясняется, по-видимому, не только ироничным стилем и запоминающимися образами, но и “попаданием” в запросы целевой аудитории: идейное наполнение данной рекламы довольно точно отражает современное отношение к *чужой еде* – столь отличное от того, что было двести лет назад.

Прежде всего, постулируется ее доступность: любой проходящий в ресторан может заказать блюда японской, русской, европейской, кавказской, другой кухни на выбор. Суши с лососем и вареники с картошкой оказываются равно доступны для всех посетителей вне зависимости от их национальной, этнической, культурной (а также половой и социальной) принадлежности. Квинтэссенцией этой идеи является слоган: «Неважно кто ты и какую кухню ты больше предпочитаешь – в сети ресторанов “Япоша” всё Просто Вкусно» (Япоша – брэнд года).

Итак, попробовать чужую еду – это, во-первых, *просто* (то есть не сопряжено ни с какими трудностями – ни материальными, ни культурными), а во-вторых, *вкусно*. Вкус здесь полагается главной характеристикой пищи – на его фоне все остальное, и прежде всего ее знаковая составляющая, – оказывается неважным. Пища как бы освобождается от всех культурных значений; в ней предлагается видеть пищу, которая *просто вкусна*. Характерно, что “*просто вкусно*” противопоставляется “*кто ты*”: в десемантизированном пространстве идентичность не имеет значения. Идеальным отражением данной ситуации является уличный трафарет с рекламными персонажа-



Рис. 1. Рекламный постер “Отведать мисо / Навернуть борща”. Илл. с сайта sostav.ru (Япоша – брэнд года Effie 2008)



Рис. 2. Рекламный постер “Вареники с картошкой / Суши с лососем”. Илл. с сайта sostav.ru (Япоша – брэнд года Effie 2008)



Рис. 3. Рекламный постер “Просто вкусно”. Илл. с сайта sostav.ru (Япоша – брэнд года Effie 2008)

ми – любой человек может вставить свое лицо в любое изображение, “побыв” немного японцем, русским, байкером, кавказцем. Рекламный текст создает образ пространства, где границы между разной едой так же незначительны, как между разными людьми; в логическом пределе это место, где кто угодно может попробовать что угодно. Или – что то же самое – *неважно кто* может попробовать *неважно что*. Ведь все это – *просто вкусно*.

С другой стороны, чужая еда в этом пространстве предстает в национальном облике: это не просто *другая*, а именно *японская, кавказская, русская* кухня. Строго говоря, вся идейная концепция ресторана строится на восприятии пищи как элемента специфической культуры. Поэтому в данном случае более правильно говорить не о гомоген-

ном пространстве, где отсутствуют границы между своим и чужим, а о пространстве мультикультурном, где границы есть, но они легко преодолимы. Именно в их преодолении и состоит основной посыл данной рекламы: “отведать мисо” – это так же, как “навернуть борща” – просто и вкусно, доступно и безопасно. Здесь есть границы, но нет ограничений; здесь чужая пища, но ее употребление не угрожает идентичности, поскольку это *безопасное чужое*; посетителю нет необходимости ограничивать себя своей едой – он свободен в выборе любого иного блюда. Иначе говоря, это пространство, которое в полной мере соответствует запросам человека постмодерна, стремящегося “избежать фиксации и сохранить свободу выбора” (Бауман 1995: 133), а также насладиться культурным разнообразием в игровой форме и безопасном формате – в духе “кулинарно-цинического” мультикультурализма (Малахов 2001: 162).

Итак, согласно идейной концепции “Япоши”, чужая еда доступна, вкусна и безопасна; любой желающий может ее попробовать без каких-либо серьезных последствий. О том, что такой взгляд в значительной мере отражает современное отношение к чужой еде, свидетельствует популярность “Япоши” и других аналогичных ресторанных сетей<sup>5</sup>, обилие баров, кафе и ресторанов национальной кухни, доступность все более экзотических блюд и, наконец, расширение повседневного рациона, в том числе за счет *чужой* еды.

Между тем, этот взгляд не исчерпывает современного отношения к чужой еде. Ему противостоит традиционное представление, в соответствии с которым граница между чужим и своим так же очевидна и нерушима, как и связь между едой и идентичностью: изменение того или другого является противоестественным и недопустимым. Крайним выражением этой позиции являются, например, слова из песни популярной музыкальной группы “Несчастный случай”:

Если ты ценитель китайской кухни,  
Ты скоро сдохнешь, друг!  
Желтеет кожа, глазки пухнут,  
Две палочки вместо рук.  
Еда – свинина со вкусом рыбы,  
Сопли вместо лапши.  
Неужто так питался ты бы,  
Того ль ты хотел, скажи?

(Кортнев А. “Кисло-сладкий соус”)

Нетрудно предположить, что данный текст является своеобразной реакцией на экспансию кулинарного мультикультурализма. Нарисованная здесь впечатляющая картина преобразования лирического героя служит грозным предупреждением любителям “отведать мисо”: нарушение границ смертельно опасно. Употребление в пищу китайской еды превращает в китайца, а потеря идентичности ведет к разрушению личности. При всей гротескности приведенного примера общий принцип здесь воспроизведен достаточно точно: употребление чужой еды – не безобидное развлечение, а практика, отражающаяся на идентичности.

Итак, налицо две противоположные позиции, постулирующие разное отношение к проблеме употребления чужой еды. Обе они, очевидно, составляют тот культурный фон, который так или иначе проявляется в конкретной ситуации. Попробуем установить, как “работают” эти представления в ситуации путешествия на примере двух конкретных интервью – *Елены* (ПМА 1) и *Александра* (ПМА 2). В обоих случаях речь идет о путешествии в Китай, и хотя Елена впервые побывала там в 2009 г. во время двухнедельной поездки, а Александр регулярно бывает в Китае последние шесть лет, примерно по две недели в году, оба информанта – опытные путешественники. Для них обоих путешествие является привычной практикой – не только досуговой, но и деловой. Пребывание в Китае также было одновременно рабочей поездкой и культурным досугом для обоих. И Елена, и Александр осмысливают путешествие как практи-

ку взаимодействия с *другим* – другим местом, народом, культурой. В обоих случаях важное место в этой практике отводится местной кухне. Однако конкретный опыт ее восприятия существенно различается.

По признанию Елены, в том, что касается еды, она – традиционалист, осознанно предпочитающий свою кухню: «Я в принципе не понимаю вот этих вот: “Ах, моя любимая еда – суши! Ах-ах! Откуда у хлопца испанская грусть...”», – все эти вещи мне непонятны. Я люблю картошку, селедку – все такое родное, наше, такое русское и ... понятное». Вместе с тем, подобное отношение не означает строгого запрета на *чужую* еду. Воспринимая пищу в первую очередь как элемент (этнической) культуры, а путешествие – как практику взаимодействия с этой культурой, Елена, находясь в поездке, целенаправленно знакомится с местной кухней: “Мне всегда хочется попробовать что-нибудь местное, потому что, ну как-то так, всеми органами чувств ты хочешь <...> ощутить вот это место, да... там.... почувствовать его всем-всем, внутри, на слух, на запах...”. Иначе говоря, знакомство с местной кухней обусловлено, главным образом, задачами познания иной культуры. Китай в этом смысле не стал исключением, однако, здесь данная процедура имела неожиданный эффект: “У нас в гостинице был шведский стол на завтрак, и там можно было выбрать европейский или китайский; естественно, мы выбрали китайский. И поначалу это было так: ах, как интересно, и все хочется попробовать. Но в конце концов, попробовав это все, ты понимаешь, что ты есть это не можешь, потому что это просто не вкусно”.

Китайская еда оказалась невкусной, причем, настолько, что ее “невозможно есть”. Эта ее радикальная *инаковость* становится серьезной проблемой: “Я просто несколько дней... я не могла этого есть в принципе. Я не могла этого нюхать и видеть. Я очень обрадовалась, когда нам в какой-то кафешке дали картошку-фри. Вот эта американская картошка-фри, которую я не очень-то люблю, на самом деле, но я ей обрадовалась, потому что она была ну <...> хоть как-то что-то, вот, мое <...> родное”.

Итак, местная пища оказалась категорически неприемлемой, причем, вроде бы, именно по вкусовым параметрам (“Китайская острота совершенно невозможная, это просто слезы из глаз, это в принципе невозможно есть и все!”). Между тем, сама Елена отвергает такое чисто физиологическое объяснение: отторжение китайской кухни интерпретируется ею не в кулинарном, а в культурном контексте, где еда воспринимается не столько как вещь, сколько как знак – наряду с архитектурой, языком, людьми и другими элементами *чужого* пространства: “Китай, это все-таки настолько чужое, это такая чужбина в каком-то идеальном воплощении, эталон чужбины, да, вот... Просто во всем: там ты видишь непривычные формы, яркие краски, цвета, звуки, вот, как они говорят, их артикуляция, людей, как они выглядят, как выглядят улицы, памятники архитектуры – ну, все вокруг, совершенно чужая растительность, климат и так далее. И вот эта вот еда, которая тоже попадает уже внутрь тебя, да, то есть, и в какой-то момент ты понимаешь, что ты уже просто не можешь это все переносить, хотя ты не испытываешь к этому негатива – это тебе <...> остается также безумно интересно и любопытно, и экзотично, но <...> в какой-то момент ты понимаешь, что ты переполнен, ты уже просто – все, ты не можешь это принимать в принципе, тебе уже некуда это все вобрать <...> и тут уже начинается какое-то отторжение, видимо, и – вот я заболела. <...> И мне кажется, это была не просто физиология, это было и что-то другое там, вместе все”.

Александр формулирует свое отношение к употреблению местной пищи за границей, обращаясь к своему индийскому опыту: “Когда, вот, первая моя поездка была в Индию, еще при советской власти, я с изумлением увидел, что советские люди, которые там живут и работают – причем, работают месяцами и годами – они не едят индийскую кухню <...> Я был в гостях, там готовили жаркое: очень радовались, что и картошка там хорошая, не гнилая, на рынке, и мясо хорошее, и свежее, и без костей можно купить – и все как дома, только лучше <...> А я шел на рынок, в харчевню, где мне там... на банановом листе, там, давали какую-то еду” <...> В пищевом отношении

народ скорее консервативен, чем любознателен: есть незнакомое? – а вдруг отравишься? Тем более у них там! А я в Индии и воду пил на улицах (наверное, не кипяченую), и ел на улицах, считая, что раз они так могут... и скажу по правде, не заболел ни разу, и даже расстройства желудка не было. Я считал, что раз индийцы едят острое, то если и я буду есть то же самое, то и будет все нормально – и так оно и было”.

Как видим, Александр разделяет с Еленой интерес к местной пище, однако, в остальном его позиция довольно сильно отличается. Он отрицает наличие каких-либо объективных препятствий для употребления в пищу чужой еды, склоняясь к тому, что приверженность к своей пище – не более чем предрассудок.

Так же радикально отличается и его опыт освоения китайской еды, о которой Александр отзывается с большим воодушевлением и крайне положительно – идет ли речь о конкретных блюдах, о ресторанах или о чем-то еще: “изумило, конечно, то, что, во-первых, она невероятно вкусная, во-вторых, очень дешевая, в-третьих, количество заведений, в которых едят, неимоверно <...> и народ там сидит всегда”. Для Елены еда в Китае превращается в проблему: “Там вообще нет ничего молочного, а я это очень люблю. То есть, там невозможно купить йогурт, кефир, творог – просто нет. Как жить без этого, совершенно непонятно”. Александр же утверждает, что “в современных супермаркетах можно найти и сыр, и молоко, и йогурт... и все вполне вкусное. Так что этих проблем... во всяком случае, пищевых проблем в Китае я не видел”. Елена объясняет свое отторжение китайской пищи ее культурной чуждостью, а Александр склонен видеть в местной кухне собственно пищу, никак не связанную с идентичностью – что буквально отражается в его фразе: “сколько рис ни ешь – китайцем не станешь”.

Разница этих двух позиций особенно заметна при их сопоставлении.

Как и Елене, Александру не понравился завтрак в гостинице, однако, если для Елены эта ситуация стала моментом переживания китайской *инаковости*, то для Александра – поводом для расширения познаний в китайской кулинарии: “мне не очень нравился китайский завтрак, поэтому я перестал завтракать в гостинице. <...> Но я нашел себе просто кафе, где готовят очень вкусное <...> ну, типа яичницы, с травой или с чем-нибудь – совершенно замечательно! Потом нашел еще место, где очень вкусные пельмени с морепродуктами, и оказалось, что на завтрак это тоже можно есть. И это вкусно”.

Описывая китайскую кухню, оба информанта отмечают ее огромное разнообразие, но если для одного это предмет удивления и восхищения (“удивительно было, что всего столько и все такое вкусное” – ПМА 2), то для другого – явное неудобство: “там невероятное количество блюд <...> там в меню может быть до двухсот каких-то разных предложений. И понятно, что разобраться во всем этом ты не можешь – это иероглифы...” (ПМА 1).

Заказ блюда в кафе или ресторане – ситуация, в которой оба путешественника оказываются регулярно, однако, для Елены она нередко становится проблемой (заставляющей использовать невербальные средства, например, *рисовать* желаемое блюдо), тогда как для Александра – это скорее повод поэкспериментировать:

– А как Вы решали эту проблему?

– Либо переводчиком, либо – кафе, где есть меню на английском языке, либо – по картинкам, если это ресторанчик, где есть картинки, либо – наугад. Но поскольку все недорого, то в конце концов <...> можно себе позволить ошибку. Тем более, что всегда эксперимент интересен – попробовать что-то такое...

Наконец, показательны различны рассказы о посещении кухни в китайском ресторане. Характерно уже то, что Елена отправляется туда вынужденно – чтобы сделать заказ, указав на необходимые продукты, а Александр – затем, чтобы перенять кулинарный опыт. Еще более показательны то, что они там видят:

...там была ситуация, когда мы попали на кухню <...> И это был, конечно, такой шок, потому что ты увидел, в каком виде там все... все... все находится, хранится, делается и готовится. Это была ужасная грязь на полу, вокруг... и все это было очень нечистоплотно. И какие-то стояли судки с ... едой, с непонятной мешаниной, все это как-то там вот, очень специфично пахло и было непонятно, свежее это – не свежее и так далее <...> Это было такое сильное впечатление, я потом не могла говорить об этом <...> Я не знаю, почему мы не заболели... вернее, я-то как раз заболела... (ПМА 1);

– А Вы не были на кухне у них никогда?

– Заходил. Когда там... было одно место, где там самые вкусные креветки, которые я ел, готовили. В домашних условиях их приготовить нельзя. Потому что там огонь такой... и дым такой, что... Он там плещет на сковородку – пламя до потолка, он тут же это сует там... под воду – облако пара, он перекидывает в одно место, в другое – в четвертое – в пятое ... И получается хорошо! (ПМА 2).

Как видим, посещение кухни произвело совершенно разный эффект на путешественников: Александр был потрясен завораживающим кулинарным действием, а Елена – отсутствием должной гигиены, определившим отторжение местной еды. Разность этих впечатлений вполне соответствует основным различиям в опыте освоения китайской кухни. В одном случае перед нами – негативный опыт, сопряженный с большим количеством препятствий, которые с трудом преодолеваются в процессе взаимодействия с *иным*. В другом – это исключительно позитивный и легкий опыт постижения *иного* в его разнообразии, не обремененный никакими сложностями. Для обоих китайская кухня оказывается неожиданной, однако, эта неожиданность предстает в разных модусах – с одной стороны – как “удивление”/“изумление”, а с другой – как “шок”. Кроме того, анализируя отношение информантов к китайской еде, можно заметить, что для Елены ее главной характеристикой является *инаковость*, тогда как для Александра – *вкусность*. Рассказ Елены – о трудностях взаимодействия с *чужой культурой*, а Александра – о легкости освоения *иного вкуса*. Проще говоря, для Елены китайская еда – это *тяжело и экзотично*, а для Александра – *просто и вкусно*.

– Я правильно понимаю, что китайская кухня – наиболее экзотическая?

– А что значит “экзотическая”? – Она наиболее вкусная! (ПМА 2).

Противопоставление вкуса экзотике довольно точно отражает различие в восприятии чужой еды, как преимущественно материального или преимущественно знакового феномена. Конечно, Александр также признает местную специфику (“китайская еда всегда неожиданная”), однако, не это качество является для него определяющим. Если еда вкусная, ее культурная характеристика (в том числе степень экзотичности) не имеет значения.

В другом же случае невкусность китайской пищи предстает как будто следствием ее инаковости, однако, фактически, по словам Елены, именно вкусовые впечатления (от китайского завтрака в гостинице) являются первичными. Именно “невкусность” заставляет Елену приписывать местной пище радикальную инаковость и остро ощущать свою чужеродность по отношению ко всему окружающему.

Таким образом, анализ двух интервью позволяет говорить о том, что в них представлены две концепции чужой еды. Каждая из них имеет рациональное объяснение, свою логику и моделирует определенное поведение. Разумеется, имеющегося материала недостаточно, чтобы утверждать универсальный характер этих концепций; расширение источниковой базы позволит установить степень их распространенности и сферы применимости, прояснить механизмы их актуализации и меру устойчивости. Однако уже сейчас можно отметить некоторые существенные моменты.

Сделанные наблюдения, а также сопоставление рассмотренных материалов с другими аналогичными позволяют говорить о том, что выявленные концепции выполняют скорее объяснительную, нежели моделирующую функцию; они выступают в качестве

интерпретативных схем, используемых постфактум для объяснения и описания проживаемой и наблюдаемой реальности. Следует также подчеркнуть, что речь идет не о метаконцепциях, описывающих весь опыт автора, а о частных схемах, привлекаемых для интерпретации конкретных ситуаций, в связи с чем разные схемы могут одновременно присутствовать в одном тексте, что порождает логические противоречия.

Так, по словам Елены, во время своего пребывания в Китае, она целенаправленно пробовала местные экзотические фрукты – что, очевидно, противоречит вышеописанному органическому отторжению китайской культуры как радикально чужой: “И мы когда <...> пошли погулять, мы увидели такой вот развал – ну, такой небольшой базарчик с экзотическими фруктами, и мы купили – мы не знали их названия, видов, что это такое – но мы все купили там по одному и все перепробовали. Попробовали этот знаменитый дуриан <...>

– Вы специально покупали именно вот эти... экзотику, то, чего у нас нет, да?

– Да. Да. Нам хотелось попробовать. Тем более, это продавалось, действительно, в таком вот виде, где сами китайцы все это делают и едят, то есть как раз поиск вот этого, *настоящего*” (ПМА 1).

Данный фрагмент крайне показателен еще и потому, что содержит устойчивые мотивы – *подлинности* чужой еды, и ее *пробования*. Оба они встречаются в рассматриваемых текстах часто и, как правило, вместе. Трудно найти текст о чужой еде, где бы не упоминалось о том, что ее пробовали, и не обсуждалась ее подлинность.

Эти мотивы почти всегда возникают в разговорах о ресторанах национальной кухни – когда заходит речь о степени аутентичности предлагаемой там пищи: “Я побывал пару раз в таких, дорогих ресторанах <...> и выяснил, что им кажется, что если они рисуют дракона на стене, то ресторан становится китайским – они их сильно адаптируют для европейского вкуса” (ПМА 2); “И она действительно вьетнамская, то есть, все – один в один так, как готовят они, там. Там даже змеи у них, всё... Здесь, в Москве, у нас. Я там был несколько раз – очень вкусно. Действительно вкусно. И вот мне кажется, что, вот, в данном случае специфика не утеряна” (ПМА 3). Критерием подлинности ресторанной кухни является ее соответствие тому, как это делают “там”, в стране происхождения. И это понятно: ведь только “на месте” может быть обеспечена аутентичность всех основных составляющих национальной кухни: продуктов, способа их приготовления и употребления:

– Я бы хотела суши попробовать <...> в Японии.

– Почему?

– Почему? – Потому что мне кажется – соблюдение технологий приготовления, состав продуктов, опять же, атмосфера, опять же осознание того, что ты... ты пробуешь в Японии <...> японский повар это сделал из японских продуктов, вот здесь и сейчас. Мне кажется, что это совершенно, кардинально другие ощущения <...> почему-то вот этот пункт остается <...>... где-то сидит: *настоящее* хочется попробовать. То есть как бы это вот [суши в Москве – П.К.] – какая-то замена, а вот что-то настоящее, оно – там; сравнить было бы очень даже интересно (ПМА 4).

Итак, ценители *настоящей* еды отправляются в путешествие, для того, чтобы *попробовать* ее на месте. Заметим, что такое поведение является в высшей степени *туристическим*, поскольку в полной мере соответствует стержневым признакам современного туризма – поиску аутентичного опыта и принципиальной поверхностности и фрагментарности любой практики (MacCannell 1976, Bauman 1995: 140–142; 2004: 117). Дальнейшие события, очевидно, могут развиваться по двум сценариям: либо (как в случае с Александром) – начинается процесс непринужденного освоения местной пищи и иного вкуса, либо (как это было с Еленой) – настоящая местная еда оказывается по той или иной причине неприемлемой, и перед путешественником встает

проблема поиска каких-то более подходящих вариантов. Очевидно, выбор той или иной объяснительной модели в каждом конкретном случае определяется рядом факторов<sup>6</sup>, однако, сами рассказчики склонны придавать решающее значение собственно вкусовым свойствам пищи. Анализ собранных рассказов о путешествиях показывает, что именно “первая проба” местной кухни в значительной мере определяет выбор той или иной интерпретативной схемы, причем, позитивному опыту соответствует вариант “*просто и вкусно*”, а негативному – “*тяжело и экзотично*”.

Зигмунт Бауман в знаменитом эссе “От паломника к туристу” замечает: “Турист хочет погружения в незнакомую, экзотическую атмосферу (приятное, бодрящее, молодящее ощущение, будто вас тащат морские волны) но при условии, что эта атмосфера не вьется в кожу и ее можно будет стряхнуть с себя в любой момент” (Бауман 1995: 147). Прилагая данное наблюдение к рассматриваемой ситуации, можно сказать, что позитивный опыт первого знакомства с чужой едой позволяет туристу остаться туристом (сохранив то самое бодрящее ощущение от близкой, но безопасной экзотики), тогда как неприятие местной пищи заставляет воспринять эту экзотику как агрессивное *чужое*, проникающее сразу внутрь тебя. Характерно, что у информантов, переживших подобный опыт (описываемый всегда сходным образом), *пробование* противостоит *еде* – как добровольная и временная практика – вынужденной и постоянной. *Пробовать* – почти всегда интересно, а *есть* – тяжело или невозможно:

...ах, как интересно, и все хочется попробовать. Но в конце концов, попробовав это все, ты понимаешь, что ты есть это не можешь (ПМА 1);

Ехали мы туда с намерением испробовать все традиционные мексиканские блюда, но буквально день на четвертый мы попросили Габриэля привести нас в какой-нибудь итальянский... кафе, ресторан, забегаловку, чтобы покушать банально макарон (ПМА 4);

Конечно! Конечно, пробовали. Да, заказывали местное, “вкусное”, там, пробовали – плевались и заказывали, что хочется нам. Ну, не вкусно! Для нас. <...> То есть мне китайская еда не понравилась... тяжело воспринимать. <...> Мы ели как раз ихнее. Вся ихняя еда – редкостное дерьмо (ПМА 5).

Анализируя присущее современным путешественникам стремление *попробовать подлинное*, нельзя не заметить, что оно в целом соответствует принципам постмодерного мультикультурализма. С одной стороны, искомая *подлинность* подразумевает существование самобытных кулинарных традиций, разных пищевых культур. А с другой стороны – пресловутое *попробовать* обнажает поверхностный, временный и необязательный характер их освоения.

Представляется, что данное противоречие отражает общую сложность современного кулинарного дискурса (Ревель 2004: 313). Наглядной иллюстрацией этого является публичная дискуссия на тему “кулинарный мультикультурализм”, состоявшаяся в рамках проекта Полит.Ру в январе 2012 г. В выступлениях участников и во время обсуждения постоянно подчеркивалась важность, с одной стороны, сохранения местной (национальной, региональной) кухни как особого вида культурного наследия, а с другой – открытости кухни к инокультурным влияниям и опасности замыкания в своей кулинарной традиции. В своем заключительном слове президент комиссии по французской гастрономической культуре Ж.-Р. Питт наглядно продемонстрировал противоречивость современного отношения к чужой еде, обозначив присущие такому отношению фобии и ценности: “если вы едите только блюда собственной кухни и слушаете только музыку своего региона, вы живете, как племена где-нибудь в Амазонии или в Папуа Новая Гвинея. Вы замыкаетесь в некоем универсуме, который подвержен эндогамии, это сужение культуры. Поэтому нужно есть, конечно, местную кухню, но еще лучше время от времени позволять себе, скажем, *удивиться*” (Кулинарный мультикультурализм).

В сущности, современное путешествие есть не что иное как практическая реализация этого принципа – удивляться. Вопрос лишь в том, чем именно оборачивается

это удивление – *восхищением* новым вкусом или культурным *шоком* от его чуждости. Возможно, эти две позиции не исчерпывают всего разнообразного опыта освоения чужой еды в современной культуре, однако, они маркируют полюсы того смыслового пространства, в котором происходит ее концептуализация. Объясняя и описывая свой опыт постижения местной пищи, сегодняшний путешественник выбирает (пусть не всегда осознанно) между постмодернистским мультикультурализмом и этнокультурным традиционализмом – очевидно, так же, как его предшественник в свое время выбирал между этнической и цивилизационной схемой. И в обоих случаях чужая еда становится для путешественника тем феноменом, отношение к которому довольно точно отражает характер его идентичности.

### Примечания

<sup>1</sup> Что полностью соответствует традиционному народному представлению о специфическом статусе путника и о дороге как особом пространстве *аномии*, освобождающем человека от “домашних” норм и стереотипов поведения (*Щепанская* 2003: 37–40).

<sup>2</sup> Капитан российского шлюпа “Диана” В.М. Головнин вместе с несколькими офицерами и матросами были обманом захвачены японцами у острова Кунашир в июле 1811 г. Их отправили вглубь острова, затем – на остров Мацмай (совр. Хоккайдо), где россиян допрашивал сам губернатор. Потеряв надежду на благополучный исход затянувшегося разбирательства, пленники бежали, однако, через несколько дней были пойманы. Лишь в октябре 1813 г. В.М. Головнина и его товарищей освободили и отпустили на родину. “Записки” В.М. Головина состоят из трех частей, одна из которых полностью посвящена описанию Японии в самых разных аспектах. Живой слог, обилие деталей, нетривиальность сюжета и, самое главное, подробные сведения о неизвестной стране определили популярность этого сочинения, ставшего своеобразной энциклопедией японской культуры.

<sup>3</sup> Столь же часто, как редька и рыба, упоминается и рис (“сорочинская каша”, “сорочинское пшено”), однако, судя по всему, он не всегда воспринимается россиянами как полноценная сельскохозяйственная культура.

<sup>4</sup> Так, он сообщает, что вопреки утверждению европейских писателей, в Японии есть яблоки, а японские кошки так же ловят мышей, как и европейские. “И так, когда прежние Европейские писатели хотели иногда даже и животных японских лишить тех наклонностей, которые сам Творец природы поселил в них, то мудрено ли, что самих Японцев они часто представляли не тем, что они в самом деле?” (*Головнин* 1816, III: 118–121).

<sup>5</sup> Одна из них – “Оки-доки”, в концепции которой присутствуют все те же смысловые доминанты. Слоган “еда без границ” означает “никаких ограничений в меню, полная свобода и ориентация на гостя и его потребности. “В меню вы найдете блюда японской, европейской, американской и даже мексиканской кухни!” (Концепция “Оки-доки”)

<sup>6</sup> Так, различия в рассказах Елены и Александра могут объясняться разным опытом знакомства с Китаем, разными (более и менее европеизированными) местами пребывания, наконец – разным полом.

### Литература

- Бауман* 1995 – *Бауман* З. От паломника к туристу // Социологический журнал. 1995. № 4. С. 133–154.
- Бауман* 2004 – *Бауман* З. Глобализация. Последствия для человека и общества. М.: Весь мир, 2004.
- Броневский* 1818 – *Броневский* В.Б. Записки морского офицера в продолжение кампании на Средиземном море под начальством вице-адмирала Д.Н. Сенявина от 1805 по 1810 гг. Ч. I–IV. СПб., 1818–1819.
- Броневский* 1828 – *Броневский* В.Б. Путешествие от Триеста до Санкт-Петербурга в 1810 году. Т. 1–2. М., 1828.
- Головнин* 1816 – *Головнин* В.М. Записки флота капитана В. Головнина о приключениях его в плену у японцев в 1811, 1812 и 1813 гг... Ч. I–III. СПб., 1816.
- Головнин* 1819 – *Головнин* В.М. Путешествие российского императорского шлюпа Дианы из Кронштадта в Камчатку, совершенное под начальством Флота Лейтенанта, ныне капитана второго ранга Головнина в 1807, 1808 и 1809 годах. Ч. I–II. СПб., 1819.

- Зрелище 1786 – Зрелище природы и художеств. Ч. 6. СПб., 1786.
- Кириленко* 2003 – *Кириленко С.А.* Гастрономия туризма // Культурное пространство путешествий. Материалы научного форума 8–10 апреля 2003 г. / Ред.-сост. *Е.Э. Сурова*, СПб.: Центр изучения культуры, 2003. С. 338–339.
- Коды повседневности 2011 – Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда. Отв. ред. *Н.В. Злыднева*, СПб.: Алетейя, 2011.
- Концепция “Оки-Доки” – Концепция “Оки-Доки” [Электронный ресурс]: <http://www.oki-doki.com>.
- Крузенштерн* 1809–1810 – *Крузенштерн И.Ф.* Путешествие вокруг света в 1803, 4, 5 и 1806 годах по повелению Его Императорского Величества Александра I на кораблях Надежде и Неве под начальством Флота Капитана-Лейтенанта, ныне Капитана первого ранга Крузенштерна Государственного Адмиралтейского департамента и Императорской Академии Наук Члена. Ч. 1., Ч. 2 СПб., 1809–1810.
- Кулинарный мультикультурализм – Кулинарный мультикультурализм. Публичная беседа “Полит.Ру” ([www.polit.ru](http://www.polit.ru)).
- Куприянов* 2007 – *Куприянов П.С.* В чужом плену: европейцы за пределами Европы (по материалам рубежа XVIII – XIX вв.) // Социальная история-2007. М., 2007. С. 303–335.
- Куприянов* 2010 – *Куприянов П.С.* Свое и чужое в русском заграничном путешествии начала XIX в. // Российская история. 2010, № 5. С. 27–38.
- Лисянский* 1812 – *Лисянский Ю.Ф.* Путешествие вокруг света в 1803, 4, 5 и 1806 годах по повелению Его Императорского Величества Александра Первого на корабле Неве под начальством Флота капитана-лейтенанта, ныне капитана первого ранга и кавалера Юрия Лисянского. Ч. I, II. СПб., 1812.
- Лубяновский* 1845 – *Лубяновский Ф.П.* Заметки за границею в 1840 и 1843 г. СПб., 1845.
- Малахов* 2001 – *Малахов В.* “Скромное обаяние расизма” и другие статьи. М.: Дом интеллектуальной книги и Модест Колеров, 2001.
- Оболенская* 1993 – *Оболенская С.В.* Германия глазами русских военных путешественников в 1813 г. // Одиссей. 1993. М., 1994. С. 70–84.
- ПМА 1 – Полевые материалы автора. Интервью с Еленой Д., 1970 г.р., в/о, исследователь-этнограф. Записано 24.01.12.
- ПМА 2 – Полевые материалы автора. Интервью с Александром Д., 1950 г.р., в/о, реставратор по металлу. Записано 06.02.12.
- ПМА 3 – Полевые материалы автора. Интервью с Андреем Р., 1976 г.р., в/о, юрист. Записано 10.12.11.
- ПМА 4 – Полевые материалы автора. Интервью с Мариной Р., 1983 г.р., в/о, домохозяйка. Записано 25.01.12.
- ПМА 5 – Полевые материалы автора. Интервью с Василием Б., 1975 г.р., в/о, инженер. Записано 18.10.11.
- Ревель* 2004 – *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. Екатеринбург: У-фактория, 2004.
- Щепанская* 2003 – *Щепанская Т.Б.* Культура дороги в русской мифоритуальной традиции XIX – XX вв. М., 2003.
- Япоша – брэнд года – Япоша – брэнд года – Effie 2008 [Электронный ресурс]: <http://sostav.ru/news/2008/11/11/1г>.
- MacCannell* 1976 – *MacCannell D.* The Tourist: A New Theory of the Leisure Class. N. Y.: Schocken, 1976.

## **P.S. Kupriianov. The Others’ Food in Travel Tales: The Early 19<sup>th</sup> Century and the Present**

*Keywords:* travel, food, identity

The article discusses the descriptions of the Others’ food in travel tales of the early 19<sup>th</sup> century and the present. The sources used for the study are notes of early 19<sup>th</sup> century travelers and interviews with present day tourists. The author attempts to uncover interpretation schemes that are employed in conceptualizations of the Other’s food in different cultural settings.