

ISSN 2311-0546

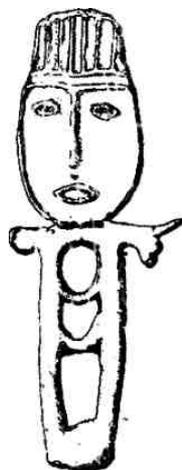
ВЕСТНИК
АНТРОПОЛОГИИ
HERALD OF ANTHROPOLOGY



№ 4(36) 2016

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
Институт этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая

**ВЕСТНИК
АНТРОПОЛОГИИ
HERALD OF ANTHROPOLOGY**



№ 4 (36) 2016

**Журнал «Вестник Антропологии» учрежден решением Ученого совета
Института этнологии и антропологии РАН 20 марта 2014 г.**

Журнал зарегистрирован в Министерстве РФ по делам печати,
телерадиовещания и средств массовой информации.
Регистрационный номер ПИ № ФС77-61734

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

Анчабадзе Ю.Д., Баринаева Е.Б., Белова Н.А. (отв. секретарь), Буганов А.В., Боруцкая С.Б., Васильев С.В. (гл. редактор), Герасимова М.М., Губогло М.Н., Казьмина О.Е., Каландаров Т.С., Мартынова М.Ю., Макеева А.И. (отв. секретарь), Халдеева Н.И., Харламова Н.В., Чешко С.В. (гл. редактор).

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

Тишков В.А. (председатель, РФ), Блэйзер М. (США), Васильев С.В. (РФ), Головнев А.В. (РФ), Дроздова Е. (Чешская Республика), Кобылянский Е. (Израиль), Пашалы П.М. (Республика Молдова), Печенкина К. (США), Радойичич Д. (Республика Сербия), Слезкин Ю. (США), Тумаркин Д.Д. (РФ), Функ Д.А. (РФ), Хан В.С. (Республика Узбекистан), Чае-ван Лим (Республика Корея), Чешко С.В. (РФ), Чистов Ю.К. (РФ), Юхас К. (Венгрия).

Адрес редакции:

119991 Москва, Ленинский проспект, 32-А
Институт этнологии и антропологии РАН

Контакты:

По вопросам физической антропологии

Васильев Сергей Владимирович

8 (495) 954 93 63

8 (495) 125 62 52

odtantrop@yandex.ru

По вопросам этнологии, социальной / культурной антропологии

Чешко Сергей Викторович

8 (495) 954-83-29

8 (916) 288-63-04

ieamoscow@mail.ru

По вопросам оформления статей

Белова Наталья Андреевна

belovanatalia2009@yandex.ru

Интернет-сайт: www.antromercury.ru

ISSN 2311-0546

© Институт этнологии и антропологии РАН, 2016

© Журнал «Вестник антропологии», 2016

ПИТАНИЕ КАК СИМВОЛ УСКОРЕНИЯ

Человек вкушает мир, ощущает вкус мира,
вводит его в свое тело, делает его частью себя самого

Михаил Бахтин

В данной работе рассматривается культура питания через призму современной жизни москвичей и ее отражение у мигрантов из России в Черногории. Культура питания прошла длительный путь, постепенно отделяющий ее от природного инстинкта и превращающий в явление, демонстрирующее степень очеловеченности, с тем чтобы впоследствии, в современную эпоху процесс «насыщения желудка» превратился в автоматизированное действие, которое следует совершить как можно быстрее, дешевле и при возможно меньших затратах энергии. Явление «глобальной кухни» представляет особый интерес для этнолого-антропологических исследований современных форм быта крупных городов, особенно Москвы, где пища стала символом ускорения (едим на скорую руку, потому что у нас нет времени), символом демократизации (у нас равные права), символом разрушенной семьи (дети все чаще кушают фастфуд вместо маминой стряпни). При этом не следует игнорировать и другую сторону воздействия быстрого питания: в социальном плане оно вновь довольно резко подчеркнуло разницу между бедными и богатыми, в то время как в другом аспекте, аспекте здоровья, привело к настоящей эпидемии ожирения. Пища приобрела статус истинного кругосветного путешественника в разнообразных своих формах, и таким образом тема питания становится вопросом отношения к себе и к миру, а не только проблемой хлеба насущного.

Ключевые слова: социальные изменения, культура питания, символ ускорения, местные культуры питания.

В начале XXI столетия заметно возросла всеобщая озабоченность, вызванная истощением запасов энергоносителей, пищевых запасов, пахотной земли.

Культура питания встроена в фундамент человеческой цивилизации. Различные геоклиматические изменения, исторические и политические события непосредственно отражаются в повседневной жизни и культуре питания. Под термином *культура питания* конкретизируется один из важнейших сегментов обывденной жизни. Культура питания прошла очень длинный путь – путь, постепенно отделяющий ее от природного инстинкта, превращения в умение, демонстрирующее степень очеловеченности (противопоставление *человеческого животному*), и впоследствии, в современную эпоху, процесс насыщения желудка превратился в автоматизированное действие, которое необходимо совершить как можно скорее, дешевле и при наименьших затратах сил и времени. (Радойичич 2012: 23).

Еда поистине приобрела статус кругосветного путешественника в разнообразных своих формах – от семян до приготовленных блюд. Явление «глобальной кухни» возникло и в географически близких, но культурологически несколько различных областях, где она демонстрирует целый ряд особенностей, и это представляет собой особенный интерес для этнологическо-антропологических исследований. С другой стороны, рецептуры различных блюд национальных кухонь несут в себе черты коммуникативной культуры, в силу чего еда и за пределами семьи и непосредственного окружения выполняет функцию социального сближения людей (*Hiršfelder* 2006: 16–17).

В наше время, в эпоху быстрого распространения более или менее унифицированной общемировой урбанистической культуры, этническое своеобразие народов в материально-бытовой сфере постепенно стирается. Однако показательно, что в пище этнографическая специфика сохраняется несравненно более продолжительно, нежели в других сферах материальной культуры, например, в одежде и жилище. Эта стойкость традиции пищевого предпочтения делает ее изучение важным источником знаний об этнической истории народов (Хмельное и иное 2008: 5).

Для современного человека еда является, как это кажется многим людям, эффективным средством поддержания здоровья, а также контроля человека над собственным телом и духом. Непосредственные наблюдения и анализ жизни групп меньшинств показывает, что в некоторых случаях миграций определенные кулинарные особенности сохраняются даже в случаях, когда материнский язык этой группой населения утрачивается. Питание может быть верным хранителем прошлого, оно является показателем этнокультурной специфики, религиозной нормы, жизненных философий, и даже успешности отдельных людей или всего коллектива. С другой стороны, еда представляет собой область непрерывных инноваций, и один из путей, посредством которых одна культура легко проникает в другую культуру, почти незаметно и без большого сопротивления, в отличие от некоторых других компонентов культурного наследия, что лучше всего проиллюстрировать посредством «быстрого питания».

Во всем мире пища является одной из самых востребованных тем, освещаемых СМИ – почти невозможно представить себе журналистику без освещения вопросов кулинарии и популяризации рецептов. Всеобщую популярность кулинарии можно объяснить и перенасыщением человечества политическими темами и малоприятными проблемами, такими как война, стихийные бедствия, пандемии, тяжкие заболевания, бедность и преступления. В силу этого люди во все больших масштабах свое время и любознательность направляют на кулинарию, которая становится своеобразным бегом от культуры страха, как некоторые теоретики называют современную культуру СМИ (*Радојичић* 2009а: 93–106).

Символ ускорения

Предполагается, что в 2025 году апельсин в архитектурном исполнении будет украшать центр Москвы. В иллюстрированном журнале «Србија данас», в номере 2 за 2012 год, в статье под заголовком «Огромный апельсин в центре Москвы» рассказывается о перспективах визуального изменения центра Москвы после принятия генплана. Британский архитектор сэр Норман Фостер, уже известный москвичам по проекту новой гостиницы «Россия», предложил на месте Центрального дома художника построить сферическое здание, среди москвичей уже прозванное *апельсином*, внутри которого были бы расположены многочисленные культурные учреждения.

Структура исследования данной статьи, подобно долькам апельсина, охватывает разнообразные явления, начиная от московских мест быстрого питания и заканчивая традиционной средиземноморской кухней – признанной одной из самых здоровых в мире. Именно ее москвичи часто потребляют в Черногории, где они поселились в начале XXI столетия.

«Современное общество, сносящее границы между кулинарными системами, уничтожая их на горизонтальном и вертикальном уровнях, отменяет их регулятивные свойства, что возбуждает глубокое беспокойство». Сегодняшняя одержимость нефтью привела к соревнованию между питанием для людей и питанием для топлива, а питание, по всей вероятности, как и ранее, в том или ином виде представляет собой не только толчок для войны, но и оружие. Значимость питания понимали все великие полководцы – Наполеон изрек, что *если будет хлеб, то будет детской игрой победить русских*. Хотя в данном случае это не привело к успеху, во многих других ситуациях такой подход был очень эффективным, в частности, в случае попытки завоевания Бонапартом России, когда его армия осталась без пищи и была побеждена. Жители Москвы не только подожгли город, а и уничтожили все оборудование для тушения пожаров. Пожар уничтожил три четверти города и многие продовольственные склады. Развал французской армии, оставшейся без еды, лучше всего описал один солдат словами: *«Если бы я в лесу встретил кого-нибудь с буханкой хлеба, я заставил бы его отдать мне половину – нет, я убил бы его и взял бы все»* (Stendidž 2010: 134).

Еда и в современный период является точным отражением духа времени – в эпоху неуклонного ускорения, когда все сегменты нашей жизни становятся сиюминутными, она стала предметом покупки и быстрого потребления. С одной стороны, новый стиль жизни принес быстрое питание, в то время как, с другой стороны, растет осознание опасности, которую такой тип питания несет с собой. В силу этого, как более здоровая альтернатива, у работников появилась возможность покупать приготовленную пищу, так как у них нет больше времени готовить ее дома. (Ренчель 2003: 194). Занятая на работе женская популяция, урбанизация, давление профессиональных обязанностей на свободное время людей – ускоренный ритм такого мегалополиса как Москва – все это факторы, преобразовывающие культуру питания. Пища – символ ускорения (едим на скорую руку, потому что у нас нет времени), символ демократизации (у нас всех равные права), символ разрушенной семьи (дети все чаще кушают гамбургер вместо маминой еды).

При этом не надо пренебрегать другими последствиями быстрого питания: в общественном плане оно еще раз провело резкую разделительную линию между бедными и богатыми, в то время как в плане здоровья, оно вызвало настоящую эпидемию ожирения. В некоторых странах, как например во Франции, этой проблеме придают большое значение, ибо наряду с сознанием важности образа питания для здоровья, существует и яркое осознание потребности образовать будущие поколения таким образом, чтобы они сохранили уникальный дух местной кухни. Мы ясно осознаем факт того, что в наше время еда выдернута из своей географической почвы и климатических обстоятельств, традиционно порождающих ее. Все в большей степени тот характерный, исконный вкус пищи теряется из-за агропромышленных «улучшений». Поэтому все чаще бывает, что мы едим глазами. Пища, которая гомогенизирует потребителей, совершенное порождение культуры массового общества, нивелирует классы, поколения и гендерные различия. (Радойичич 2012: 30–32).

Тем не менее, когда речь идет о современности, наряду с одержимостью более здоровой едой, существует еще один вид кулинарии и пищевого рациона, совершенно противоположный умеренности в еде. Речь идет об уличной еде, которая стала чуть ли не символом каждого мегалополиса. Самые известные примеры быстрого питания, хотя они различаются в своих проявлениях – фастфуд в Москве и Нью-Йорке.

Некогда синонимами уличной еды в Нью-Йорке были сэндвичи и гамбургеры. Сэндвич, хотя его часто потребляют на улице, имеет благородное происхождение, а именно, Джон Монтегю, четвертый граф Сэндвич и первый лорд Адмиралтейства флота Велокобритании, был страстным игроком, и однажды, не желая перебивать игру, просил, чтобы ему к столу подали два ломтика хлеба с двумя слоями печеного ростбифа, майонезом и хреном между ними. Его друзьям-игрокам это понравилось, и они заказали то же самое. Так родился всемирно известный сэндвич. Гамбургер изобрели купцы из Гамбурга, которые, проезжая по Балканам, познакомились с вкусными блюдами из мясного фарша. Кушая блюда из мясного фарша, которым начиняли овощи или готовили его с различными соусами, они поняли, что им больше всего нравится печеный или жареный говяжий фарш, вложенный в булочку, посыпанную кунжутом. С 1921 года гамбургер стал одним из излюбленных фирменных блюд американского «быстрого питания».

Прежняя картина уличных продавцов, недавних переселенцев в США, которые, толкая свои коляски, предлагают сэндвичи, гамбургеры, кренделя и сосиски прохожим, сменилась с новым поколением переселенцев гораздо более разнообразными предложениями – от азиатских кнедликов до венского шницеля. Многие среди них мечтают в один прекрасный день открыть собственные рестораны, но пока это не произошло, коляски с четырьмя колесиками и запахом экзотической пищи для них являются лучшим решением.

«Вилка» мегалополиса

Известна фраза, приписываемая Л.Н. Толстому «*Щи да каша – пища наша*», хотя это, явно фольклор. Традиционная русская кухня почти полностью соответствует современным принципам здорового питания. Богатое кулинарное наследие царской России с блеском вернулось на столы российских домов и ресторанов (*Меворах* 1987: 9).

Московский вариант быстрого питания до недавнего времени это сотни уличных продавцов, готовых услужить проголодавшимся прохожим. Множество киосков, продававших пищу и напитки «на вынос», маленькие киоски фастфуда находились почти на каждой улице, рядом с каждой автобусной остановкой, у каждого жилого комплекса*. Местные блюда в начале XXI века сосредоточились в маленьких безымянных киосках быстрого питания, как точках сопротивления кризису идентичности, который отчетливо выражается в продовольственной сфере. Продукты «родной земли», которые хвалят и рекламируют со многими эпитетами, сегодня на самом деле являются компенсацией в условиях мондиализации рынка, в данном случае продовольственного, в таком мегалополисе как Москва. Большой выбор блюд и цен, быстрое обслуживание – достаточно минуты и покупатель «быстрого питания» будет обслужен и пойдет дальше своей дорогой с едой и напитком в руке. Удивительно

* Материал собран в 2015 г., до реализации решения московских властей о сносе незаконных построек.

разнообразие пищи, которую предлагает московское быстрое питание и в кафе, таких как «Крошка картошка», «Теремок», «Стардогс». «Стардогс» – результат российского подхода к идее американского «хот-дога», «Теремок» специализируется на блинах, в то время как в «Крошке Картошке» неизменным является традиционное русское блюдо – печеный картофель, фаршированный начинкой по желанию. Ресторан быстрого питания «Елки-Палки» известен типичной русской кухней и доступными ценами. В заведениях фастфуда можно найти также пироги, блинчики, борщ и другие русские блюда.

В то же время питание москвичей становится все более мультикультурно. Это проявляется во внедрении в повседневную жизнь москвичей кулинарных традиций и навыков различных культур и народов, представители которых сегодня в миллионных масштабах (преимущественно из азиатских государств) стекаются в этот город, обогащая до невообразимых границ кулинарные возможности, что часто приводит и к выработке общих вкусовых пристрастий. (Мартынова 2008: 191–218).

Рекламные материалы в гостиницах и универмагах тождественны в Москве и во всем мире, они предлагают и рекомендуют многочисленные рестораны, в них есть все, что душе угодно: американский фастфуд, азиатские рестораны, встречающиеся на каждом углу и вырастающие, как грибы после дождя, рестораны традиционной русской кухни. Популярностью пользуются французская и итальянская кухни. В предложении есть и многочисленные украинские рестораны, и специализированные – вегетарианские. Отдельно можно говорить о еде азиатского происхождения, а некоторые блюда и салаты стали почти неотъемлемыми в повседневном питании значительной части москвичей, что является прямым следствием большого числа мигрантов из зарубежных земель. Таким образом, вкус определенных блюд стран бывшего СССР напоминает их потребителям некогда общую страну. Это одновременно и воспоминания об их «общем мире» (Мартынова 2009: 163–174; Martynova 2016). Бурдые говорит: «Наверное, во вкусах и пище человек находит самые сильные и самые неизгладимые воспоминания о процессе учения в детстве; это лекция, которая дольше всего не поддается удалению и распадению родного мира и представляет собой самое сильное выражение ностальгии по этому миру. Родной мир в первую очередь – мир матери, мир примордиальных вкусов и базовой еды, архетипического культурного блага, в котором предоставление удовольствия является составной частью удовольствия и селективной склонности к удовольствию, которое достигается через удовольствие» (Burdije 2004 : 131–170)

Еда повсюду стала злободневной темой. Поваренные книги, рубрики в журналах, передачи и сериалы о кулинарии – неотменяемая часть почти всех печатных и электронных СМИ в Москве, а обслуживание в московских ресторанах находится на завидном уровне, причем каждый из них дышит особенной атмосферой (Радойичич 2009b: 94–100). В начале 2000 годов ресторанный мир в Москве расцвел. Сегодня выбор блюд практически неограничен, и не только когда речь идет о традиционных русских блюдах, таких, какими они когда-то выглядели, – эксклюзивные русские лакомства, которые в царскую эпоху подавали на балах и банкетах. Каждый может выбрать ресторан по своему вкусу: восточный, японский, китайский, итальянский и т. п. Москвичи теперь меняют свои ресторанные привычки. По-прежнему многие питаются в столовых, но сегодняшние столовые выглядят более современно, часто с салат-баром и шведским столом. Сети ресторанов «быстрого питания» – современный общепит, где

подается, главным образом, отличная, но не слишком дорогая еда, а их частыми посетителями являются менеджеры низшего и среднего уровней, туристы и вообще все работающие поблизости, приходящие сюда во время обеденного перерыва.

По оценкам, 70% жителей Москвы регулярно питается в ресторанах быстрого питания. Хотя мировой экономический кризис постиг и Россию, сети быстрого питания в Москве с оптимизмом смотрят в будущее. Один из самых посещаемых ресторанов в мире – Макдоналдс, открыт двадцать лет назад в центре Москвы – во времена Советского Союза. Ресторан Макдоналдс на Пушкинской площади тогда обслужил больше 30 000 любителей быстрого питания, чем побил рекорд, который раньше установил ресторан в Будапеште с 9100 посетителями. Рестораны Макдоналдс есть на каждом шагу, а картофель *фри* и *биг-мак* – часть повседневной жизни российской столицы. И другие всемирно известные сети ресторанов быстрого питания надеются на российский рынок. На периферии российской столицы недавно открыт завод мясных изделий. Тут производится 80 000 гамбургеров в час, а завод принадлежит итальянскому концерну «Кремонини».

«Руси есть веселие пити, не можем без того быти». По легенде, этими словами князь Владимир, отец русской нации, в X веке отверг трезвый ислам. Не упустите случай выпить настоящий русский чай, йогурт, водку и пиво «девятку», написано на сайте – для приезжающих в Москву. Пиво недавно обогнало водку и стало самым популярным спиртным напитком в России. Лидером на рынке является Балтика, скандинавская компания со штаб-квартирой в Санкт Петербурге, которой руководят российские менеджеры (www.putovanja.com).

По словам посетителя российской столицы, относительно вин, россияне чаще всего пьют игристое вино, или советское шампанское, с которым поднимается тост в специальных случаях, и которое выпивают в антракте татральных спектаклей и оперы. Это вино чаще всего очень сладко, и поэтому обязательно закажите сухое шампанское. Квас – слабоалкогольный, ферментированный напиток из ржи. Пьют его чаще всего летом, и притом охлажденным, а вкус несколько напоминает имбирное пиво. Кроме магазинов, в течение летних месяцев квас продается и на улицах (www.putovanja.com).

Со вкусом Средиземноморья

Пища, так же как и некоторые другие явления, приобрела статус истинного кругосветного путешественника в разнообразных своих формах, и вопрос питания таким образом, становится вопросом отношения к себе и к миру, а не только проблемой хлеба насущного. От оживленного оглушительного ритма Москвы до спокойного морского побережья Черногории всего лишь два часа полета. В начале XXI века граждане России активно покупают недвижимость, особенно на черногорском побережье. Мои прежние исследования, опубликованные в нескольких научных работах, показали, что россияне в большом числе сфокусировались на черногорском побережье ради бизнеса, из-за природных красот, благоприятных климатических условий и непринужденной обстановки, что они охотно подчеркивают в разговорах. Не надо упускать из виду и тот факт, что многие русские здесь нашли убежище после Октябрьской революции.

Во всем мире есть многочисленные издания специализированных журналов и книг, посвященных питанию. Они предоставляют различные материалы о еде, ре-

цепты блюд, обилие иллюстраций в заманчивом интерьере, делают из этой глобальной темы бизнес, больший или меньший. (Радојичић 2012: 106–110). Печатные и электронные СМИ в Черногории не отстают в этом смысле. В людных местах и в телевизионном прайм-тайме они ежедневно на русском языке предлагают все, что можно купить и покушать. Все печатные СМИ анонсируют предложения, преимущественно ориентированные на целевых, потенциальных русских клиентов. Внимание СМИ направлено, среди прочего, и на питание – предлагают традиционные блюда из всех регионов Черногории. Складывается впечатление, что приезжие россияне приспособились к новой среде, что пища их устраивает, что они чувствуют себя свободно, спокойно – как дома (Радојичић 2008: 111–123).

Одна из наиболее популярных местных радиостанций, «Радио Делфин», в утреннем и дневном рекламных блоках регулярно дает рекламу на русском языке, рекламируется ресторан «Златибор» в Будве и все его богатое предложение блюд на гриле, а также и другие рестораны, в меню которых есть фирменные блюда из рыбы. Во многих печатных СМИ, роскошно иллюстрированных, обязательно имеются рубрики, посвященные местной пище – традиционной черногорской кухне. «Русская газета», «Русский журнал Адриатика», «Русский вестник», специализированный иллюстрированный журнал «Навигатор Монтенегро», из номера в номер уделяет внимание традиционному питанию, рецептам, рекламированию известных ресторанов. «Навигатор Монтенегро» описывает и способ приготовления определенных блюд, рекомендуемых известными шеф-поварами ресторанов в прибрежных городах, которые чаще всего являются и их собственниками. Иллюстрированный журнал «Черногория» в 2008 году писал о традиционном виноделии в Черногории, красном вине «Вранац Секлоча», произведенном на природной территории заповедника Скадарское озеро, затем следуют рецепты «бами по-ульциньски», «лешанская попара» и т. д. В этом номере есть и интересный текст о традиции кофепития в Черногории. Видное место в иллюстрированном журнале «Черногория сегодня» отведено известному на Балканах блюду – голубцам. Описан способ их приготовления и подготовки квашеной капусты. Активно рекламируются рестораны и очень красиво иллюстрируются приготовленные национальные блюда, как из мяса, так и из рыбы. С большой осведомленностью пишут о рыбных блюдах и объясняют пищевую ценность блюд из рыбы, как морской, так и речной, из Скадарского озера. В шестом номере этого журнала под заголовком «Что выпить в Черногории» опубликован такой текст: «... то, что в России водка, в Шотландии виски, в Греции метакса, в Черногории есть ракия». В журнале «Мост» за 2009 г. есть раздел «Кулинарная энциклопедия Черногории», он мог бы послужить общим заглавием для всего, что СМИ на русском языке пишет о черногорской кухне. В кулинарном ассортименте Черногории можно найти и русские фирменные блюда. Вкусы, сформировавшиеся в детстве, согласно Бурдые, «сопротивляются отдалению от родного мира и его исчезновению и упорнее всего питают ностальгию по старому миру». Бурдые под «родным миром» понимает все, что ассоциируется с детством. Если кухня представляет собой составную часть определенной культурной традиции, возникает вопрос о том, какова граница изменения особенностей любой из них за счет взаимного смешивания и скрещивания. (Радојичић, 2009: 135–146).

Оказалось, что пословица *Скажи мне, чем ты питаешься, и я тебе скажу, кто ты такой и откуда ты* становится все менее актуальна. Культура питания стала сегментом культуры, подверженным передаче, изменениям и влиянию. Может быть,

современная нам эпоха, из-за быстроты и незатруднительности общения, только подчеркивает то, что общая трапеза является самым простым и самым быстрым видом человеческого общения у разных народов. Склонность современного человека подражать жизни предков, или склонность богатых людей подражать жизни бедных – совсем не новое явление.

Современность подчас показывает необыкновенную ностальгию по старым, исчезнувшим мирам и временам, но одновременно и заметную боязнь того, как будет выглядеть будущее человечества. Хотя наша эпоха сталкивается с целым рядом серьезных проблем, таких как бедность, голод, климатические изменения, идеологические и религиозные конфликты, может быть, значительная часть этих проблем заключается в страхе. Также, одержимость страхом и эгоцентризмом не позволяет ему видеть, что эти угрозы зачастую на самом деле являются мезью жертв нашего преувеличенного желания безопасности, безустанной беготни за едой, энергией и роскошью. Может быть, слишком требовать от современного человека, чтобы он любил своего ближнего, как самого себя, но вопрос *хлеба насущного* несомненно можно лучше решить, если мы восстановим доверие к ценностям собственной цивилизации, закаленное признанием собственных ошибок. Если не по каким-либо другим причинам, то хотя бы потому что лучшего решения пока не нашлось, человечество должно вернуться к гуманистическому оптимизму, зародившемуся именно на берегах того *моря близости*, которое нас научило, как из различных ингредиентов сделать общую трапезу (Радојичић 2012: 200–2001).

Литература

- Burdije* 2004 – *Burdije, Pjer.* Habitus i prostor stilova života. *Kultura: časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku* (Beograd) knj. 1, br. 109/112 (2004): 131–170.
- Hiršfelder* 2010 – *Hiršfelder, Günter.* Evropska kultura ishrane: povest ishrane od kamenog doba do danas. Novi Sad: Stylos, 2010.
- Kiznije* – *Kiznije, Žan.* Etnologija Evrope. Beograd: Biblioteka XX vek, 1996.
- Martynova* 2016 – *Martynova M.* Migrants in Moscow: the Everyday Life of a City as a Cultural Dialogue // *Glasnik Etnografskog Instituta SANU.* Beograd, 2016. Vol. 64. № 2. Страницы.
- Stendidž* 2010 – *Stendidž, Tom.* Jestiva istorija čovečanstva. Beograd: Geopoetika, 2010.
- Влаховиќ, Бреда* 1997 – *Влаховиќ, Бреда.* Антропогеографски и културни влијанија на развојот на исхраната. *Етнолог* (Скопје) год. V, бр. 7–8, 1997: 123–129.
- Коды повседневности 2011 – Коды повседневности в славянской культуре: Еда и одежда / отв. ред. Злыднева Н.В. СПб.: Алетейя, 2011.
- Мартынова* 2008 – *Мартынова М.Ю.* Повседневная культура жителей мегаполиса и миграционные процессы/ Наша повседневная жизнь. Антропологические исследования ученых России и Сербии / отв. ред. Мартынова, М.Ю., Радојичич Д. М.: Издательство РУДН, 2008. С. 191–218.
- Мартынова* 2009 – *Мартынова М.Ю.* Особенности поведения и повседневного уклада жизни русских. Информационно-просветительское пособие. М.: «Этносфера», 2009.
- Наша повседневная жизнь 2008 – Наша повседневная жизнь. Антропологические исследования ученых России и Сербии / отв. ред. Мартынова, М.Ю., Радојичич Д. М.: Издательство РУДН, 2008.
- Радојичић* 2008 – *Радојичић, Драгана,* Руси у Боки Которској – миграције без граница. / *Радојичић Драгана.* Слике културе некад и сад (Зборник ЕИ САНУ 24). Beograd: Eтнографски институт САНУ: 111–123.
- Радојичић* 2009а – *Радојичић, Драгана.* Кулинарско умеће у медијима // *Гласник Етнографског института САНУ* (Beograd) бр. 57, св. 1 (2009): 93–106.

- Радойичић* 2009b – *Радойичић, Драгана*. Руске миграције у Црној Гори-почетак 21 века / Европска интеграција и културно многообразие. Кн. 1 «Идентичност и миграција» / отв. ред. Мартынова М.Ю. М.: ИЭА РАН, 2009. С. 135–146.
- Радойичић* 2012 – *Радойичић, Драгана*. Дијалози за трpezом, антрополошка монографија о култури исхране. Београд: Етнографски институт САНУ: Службени гласник, 2012: 15–277.
- Ренчел* 2003 – Ренчел, Станислав, Књига о нoтpањски кухињи ин других речех. Постојна, 2003.
- Хмельное и иное 2008 – Хмельное и иное. Напитки народов мира / Отв. ред. Арутюнов, С. А., Воронина Т.А. Москва: ИЭА РАН, 2008.
- Срна Gora danas No.3–4 (46–47 March/April 2011: 34–37).
- Косомольская правда No. 7. 6–12 June 2008: 11.
- Меворах, Ружица, Базарове светске кухиње, руска кухиња : Базар, *Политика*, Београд, 1987, 9–16.
- Vijesti, TV program, broadcasted on April, 20th, 22nd and 26th 2008.
www.putovanja.com.
www.rtors.rs.

References

- Burdije, Pjer*. Habitus i prostor stilova života. Kultura: časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku (Beograd) knj. 1, br. 109/112 (2004). Pp. 131–170.
- Hiršfelder, Günter*. Evropska kultura ishrane: povest ishrane od kamenog doba do danas. Novi Sad: Stylos, 2010.
- Kiznije, Žan*. Etnologija Evrope. Beograd: Biblioteka XX vek, 1996.
- Martynova M*. Migrants in Moscow: the Everyday Life of a City as a Cultural Dialogue // Glasnik Etnografskog Instituta SANU. Beograd, 2016. Vol. 64. No. 2.
- Stendijž, Tom*. Jestiva istorija čovečanstva. Beograd: Geopoetika, 2010.
- Vlakhovik, Breda*. Antropogeografski i kulturni vlijanija na razvojot na iskhanata. Etnolog (Skopje) god. V, br. 7–8 (1997). Pp. 123–129.
- Kody povsednevnosti v slavianskoj kul'ture: Eda i odezhda / ed. by Zlydneva N.V. St-Petersburgh: Aleteiia, 2011.
- Martynova, M.Yu*. Povsednevnaia kul'tura zhitelei megapolisa i migratsionnye protsessy/ Nasha povsednevnaia zhizn'. Antropologicheskie issledovaniia uchenykh Rossii i Serbii / ed. by Martynova, M.Iu., Radoiichich D. Moscow.: RUDN, 2008. Pp. 191–218.
- Martynova, M.Yu*. Osobennosti povedeniia i povsednevnogo uklada zhizni russkikh. Informatsionno-prosvetitel'skoe posobie. Moscow: Etnosfera, 2009.
- Nasha povsednevnaia zhizn'. Antropologicheskie issledovaniia uchenykh Rossii i Serbii / ed. by *Martynova M.Yu.*, Radoiichich D. Moscow: RUDN, 2008.
- Radajichiћ, Dragana*. Rusi u Boki Kotorskoj – migratsije bez granitsa / Radajichiћ Dragana. Slike kulture nekad i sad (Zbornik EI SANU 24). Beograd: Etnografski institut SANU/ Pp. 111–123.
- Radajichiћ, Dragana*. Kulinarsko umeће u medijima // Glasnik Etnografskog instituta SANU (Beograd) br. 57, sv. 1 (2009). Pp. 93–106.
- Radajichiћ, Dragana*. Ruske migratsije u Trsnoj Gori-pochetak 21 veka / Evropeiskaia integratsiia i kul'turnoe mnogoobrazie. Vol. 1. Identichnost' i migratsiia / ed. by Martynova M.Yu. Moscow: IEA RAN, 2009. Pp. 135–146.
- Radajichiћ, Dragana*. Dijalози за трpezом, антрополошка монографија о култури исхране. Београд: Етнографски институт САНУ: Службени гласник, 2012. Pp. 15–277.
- Rencheљ, Stanislav*, Књига о нoтpањски кухињи ин другикх речех. Постојна, 2003.
- Khmel'noe i inoe. Napitki narodov mira / ed. by Arutiunov, S. A., Voronina T.A. Moscow: IEA RAN, 2008.

D. Radojicic. Food as a symbol of acceleration.

In this paper, we consider the food culture through the prism of modern culture of Muscovites and its reflection in the Russian migrants life in Montenegro. Food culture went a long way, gradually separating it from the natural instinct and turns into a phenomenon peculiar to a human, so that, subsequently, in the modern era the process of “stomach saturation” has turned into an automated action that should make as soon as possible, cheaper and possibly less energy. The phenomenon of “global kitchen “ is of particular interest to the ethnological and anthropological studies of the contemporary forms of life of large cities, especially in Moscow, where the food was the acceleration symbol (eat in a hurry, because we do not have the time), the democratization of character (we have the same rights), and a symbol of broken families (children are more likely to eat fast food instead of my mother’s cooking). One should not ignore the other side effects of fast food: in social terms, it is again quite sharply emphasized the difference between the rich and the poor, while in another aspect, the aspect of health, led to this epidemic of obesity. Food acquired the status of a true circumnavigation of the traveler in a variety of its forms, and thus supply the theme becomes a matter of attitude to himself and to the world, not just the problem of sustenance.

Keywords: *social change, food culture, the symbol of acceleration, the local food culture.*

Научное издание

ВЕСТНИК АНТРОПОЛОГИИ

новая серия

2016. № 2 (34)

Выпускающий редактор по этнологии – Н.А. Белова
Выпускающий редактор по физической антропологии – А.И. Макеева
Компьютерная верстка – Н.А. Белова
Художественное оформление обложки – Е.В. Орлова
Поддержка сайта – Н.В. Хохлов

Подписано к печати 06.12.2016
Формат 70 x 108/16. Уч.-изд. л. 17,8
Тираж 500 экз. Заказ № 110
Участок множительной техники
Института этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН
Начальник участка – *В.М. Маршанов*
119991 Москва, Ленинский проспект, 32-А