

А.Б.Рахманов

Страны Латинской Америки в глобальном кулинарном пространстве

Автор статьи анализирует кулинарное пространство 11 стран Латинской Америки, в котором соперничают ведущие мировые (итальянская, японская, испанская и т.д.) и латиноамериканские кухни. Наиболее известные из них — мексиканская, аргентинская и бразильская. Большая часть стран региона обладает кулинарным суверенитетом, поскольку их население ориентировано на собственную кухню. В статье предпринимается попытка объяснить особенности кулинарного пространства Латинской Америки, рассматриваются ключевые природные и социально-исторические элементы латиноамериканской кулинарии.

Ключевые слова: кулинарные державы, кулинарный суверенитет, кулинарный национализм, кулинарный космополитизм, Латинская Америка.

ГЛОБАЛЬНОЕ КУЛИНАРНОЕ ПРОСТРАНСТВО И КУЛИНАРНЫЕ ДЕРЖАВЫ

Процесс становления глобального общества (глобализация) затрагивает все сферы общественной жизни. Не является исключением и кулинария. Мы определим кулинарию как деятельность по приготовлению пищи, готовой к непосредственному потреблению человеком и, вместе с тем, как специфическую отрасль производства. Кулинарное производство заключается в обработке сырья с помощью тепла, холода, солнечных лучей, механического воздействия с применением определенных веществ, пищевых продуктов (соль, вода, масло и т.д.) и сырья. Кулинария основана на таких способах воздействия на сырье, как варка, жарка, тушение, резка, рубка, отбивка, копчение, соление и т.д. Кроме того она основана на взаимодействии, во-первых, средств кулинарного труда (кастрюли, сковородки, казаны, ножи, мясорубки и т.д.), во-вторых, предмета труда повара — сырья (в той или иной степени преобразованных продуктов сельского хозяйства, рыбной ловли и охоты, а также пищевой промышленности — мяса, муки,

Азат Борисович Рахманов — доктор философских наук, доцент кафедры истории и теории социологии социологического факультета МГУ имени М.В. Ломоносова (azrakhmanov@mail.ru).

рыбы, молока, овощей, масла, соли, специй, полуфабрикатов и т.д.), в третьих, человека как работника с его анатомо-физиологической организацией, как носителя кулинарных знаний и навыков, как субъекта кулинарной компетентности и активности, в-четвертых, на цели кулинарного труда. Взаимозависимость всех этих компонентов, коль скоро она становится стандартизированной, становится кулинарной технологией, а последняя в ее обращенности на производство конкретного вида продукции (определенного блюда) превращается в кулинарный рецепт. Кулинария есть воплощение активного (производительного) отношения к пище, тогда как гастрономия — пассивного (потребительского). Кулинар есть производитель пищи, а гастром — ее потребитель. Но нас сейчас интересует именно кулинария.

В эпоху глобализации происходит взаимодействие кулинарных достижений и традиций разных народов мира, что приводит к возникновению глобальной кулинарии. Последняя основана на формирующемся глобальном разделении труда в производстве пищи: в приготовлении каждого блюда участвуют средства труда, технологии, сырье и работники из разных стран мира. Становлению глобальной кулинарии способствуют и массовые миграции населения. Например, иммиграция итальянцев, китайцев, японцев и мексиканцев в XIX и XX вв. привели к импорту соответствующих кулинарных традиций в США. Каждая национальная кухня продолжает развиваться в единстве противоречия нового и старого: с одной стороны, воспроизводятся старые (классические) блюда и вкусы, с другой — возникают новые блюда и новые вкусы благодаря развитию средств труда, технологий и квалификации работников, а также заимствованиям из других кухонь. Страны, породившие национальные кухни, функционируют ныне как территории производства наиболее совершенных кулинарных образцов и хранители эталонов, но отнюдь не как монополисты данной продукции, которая с успехом производится вне данной страны. Скажем, пиццы или суши в мире ныне изготавливаются и потребляются вне Италии и Японии, вероятно, больше, чем на родине этих блюд.

В глобальном кулинарном пространстве, в каждой его локальности сосуществуют, конкурируют, взаимодействуют, влияют друг на друга национальные кухни из самых различных стран мира. Для него, с нашей точки зрения, характерны такие атрибуты, как сжатие, детерриториализация и рефлексивность процессов, которые были отмечены социологами Роландом Робертсоном¹, Малкомом Уотерсом² и другими исследователями в качестве отличительных черт формирующегося глобального общества. Глобализация приводит к тому, что государства соперничают друг с другом не только в области экономики, военно-политической мощи, культуры, но и в сфере кулинарии. Коль скоро та или иная страна обладает своеобразной национальной кухней, мы можем квалифицировать ее как кулинарную державу. В связи с разной степенью популярности и влияния разных национальных кухонь в глобальном кулинарном пространстве мы можем говорить о кулинарных державах разного ранга.

Мы провели исследование глобального кулинарного пространства³. При этом о влиянии различных национальных кухонь мы судили по количеству ресторанов этих кухонь в ведущих городах соответствующих стран. Необходимо оговориться: разумеется, оценивать значимость национальных

кухонь только по количеству ресторанов соответствующей направленности, т.е. предприятий общественного питания, — определенное упрощение, поскольку люди едят и дома, и на улице («стритфуд»). Но все же, как представляется, это упрощение является вполне оправданным и необходимым, поскольку, во-первых, ресторанный пища зачастую становится образцом для домашнего и уличного питания, а домашняя и уличная еда рассматриваются как упрощенный вариант ресторанной пищи. И в этом смысле существует корреляция между меню ресторанов и тем, что находится на домашних столах, и мы пока не располагаем методами эмпирического исследования особенностей домашнего и уличного питания. Кроме этого, некоторым упрощением является и отождествление кулинарных ориентаций крупного города и страны в целом. Но в этом случае речь идет об упрощении вполне приемлемом, поскольку кулинарные предпочтения наиболее важных городов довольно близки вкусам соответствующих стран.

Для получения сведений о численности ресторанов различных национальных кухонь мы использовали эмпирические данные самого крупного в мире сайта о путешествиях — американского «TripAdvisor.com». Этот сайт работает на многих языках мира, в том числе и на русском («TripAdvisor.ru»)⁴. Портал содержит информацию почти о 5 млн гостиниц, ресторанов и достопримечательностей практически всех стран мира.

Наше исследование касалось сетей ресторанов 50 наиболее крупных городов мира в соответствии с самым авторитетным индексом глобальных городов — рейтингом Кёни, разрабатываемым американской консалтинговой фирмой «A.T.Kearney». Было выделено 23 наиболее популярные в глобальном кулинарном пространстве национальные кухни. Это (в порядке убывания значимости) — итальянская, японская, китайская, французская, американская, индийская, испанская, тайская, мексиканская, корейская, вьетнамская, греческая, турецкая, британская, немецкая, ливанская, аргентинская, русская, бразильская, ирландская, марокканская, индонезийская, малазийская кухни. В соответствии со степенью популярности национальных кухонь в мире мы выделили кулинарные *сверхдержавы* (Италия, Япония, Китай), великие (США и Франция), *средние* (Индия, Испания, Таиланд, Мексика, Корея), *малые* (Вьетнам, Греция, Турция, Великобритания, Германия, Ливан, Аргентина) и *сверхмалые* кулинарные страны (Россия, Бразилия, Ирландия, Марокко, Индонезия, Малайзия и др.). Группа сверхмалых кулинарных государств является огромной, поскольку к ней относятся и не названные в данной статье страны мира, обладающие незначительным кулинарным потенциалом, например, Венгрия, Польша, Швеция, Филиппины и т.д. Если индустриальная мощь ведущих государств, воплощенная в деятельности таких транснациональных корпораций, как «General Electric», «Microsoft», «Toyota», «General Motors», «Siemens», «Газпром», «Лукойл», является локомотивом экономической глобализации, то мощь наиболее влиятельных кулинарных держав, воплощенная в функционировании сетей ресторанов соответствующих национальных кухонь, становится локомотивом глобализации в кулинарно-гастрономической сфере.

КУЛИНАРНОЕ ПРОСТРАНСТВО СТРАН ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ

Нашей задачей является эмпирическое исследование кулинарного пространства Латинской Америки как составной части глобального кулинарного пространства. Это означает исследование того, как в Латинской Америке конкурируют ведущие мировые и латиноамериканские кухни. Мы будем следовать нашему методу, подразумевающему оценку влияния национальных кухонь на основе данных сайта «TripAdvisor.ru» о количестве ресторанов соответствующей кулинарной ориентации в ведущих городах. Для исследования возьмем латиноамериканские страны с численностью населения 10 млн человек и выше. Получим группу из 11 государств, в состав которой входят Бразилия, Мексика, Колумбия, Аргентина, Венесуэла, Перу, Гватемала, Боливия, Чили, Эквадор, Доминиканская Республика.

О популярности различных национальных кухонь мы будем судить по наиболее крупным по численности населения городам отобранных нами стран. Почти для всех из них таковыми оказываются столицы (Мехико, Буэнос-Айрес, Богота, Лима, Каракас, Кито, Гватемала, Сантьяго, Ла-Пас и Санто-Доминго), и только в случае Бразилии — это ведущий экономический центр Сан-Паулу. Во всех этих городах проживают свыше 1 млн человек, а некоторые из них (Сан-Паулу, Мехико, Буэнос-Айрес) являются настоящими мегаполисами. Эти города обладают разной степенью глобальности. Самый авторитетный из рейтингов глобальных городов, рейтинг Кёрни, в 2016 г. выделяет 125 самых глобальных городов мира. Из интересующих нас латиноамериканских городов в их число попали Буэнос-Айрес (21-е место), Сан-Паулу (34-е), Мехико (39-е), Богота (57-е), Сантьяго (58-е), Лима (63-е), Каракас (79-е место)⁵. Но и другие латиноамериканские города из нашего списка, не оказавшиеся в числе 125 самых глобальных, но являющиеся ведущими экономическими и политическими центрами своих стран, обладают заметным уровнем глобальности.

Для исследования кулинарного пространства стран Латинской Америки возьмем 15 наиболее влиятельных в глобальном кулинарном пространстве национальных кухонь, а именно: итальянскую, японскую, китайскую*, французскую, американскую, индийскую, испанскую, тайскую, мексиканскую, корейскую, вьетнамскую, греческую, турецкую, британскую и немецкую кухни. Этот выбор обусловлен противоречивыми стремлением, с одной стороны, учесть наибольшее количество национальных кухонь, с другой — ограничить наше исследование рамками статьи. К списку 15 наиболее популярных мировых кухонь мы добавим список национальных кухонь 11 стран Латинской Америки за вычетом боливийской и доминиканской, поскольку сайт «TripAdvisor.ru» не выделяет рестораны этих двух кухонь даже в Боливии и Доминиканской Республике, что, по всей вероятности, связано с низким уровнем их влияния. В связи с этим к списку 15 мировых кухонь прибавим бразильскую, аргентинскую, колумбийскую, перуанскую, венесуэльскую, боливийскую, эквадорскую, гватемальскую, чилийскую кухни. На наш взгляд, необходимо учесть еще и португальскую кухню, имеющую немаловажное значение для Бразилии (испанская кухня

* В составе китайской учтены ее региональные и этнические разновидности — гонконгская, шанхайская, кантонская, сычуаньская, тайваньская, кухня народов Китая и т.д.

уже есть в списке). Таким образом, в итоге получается 25 национальных кухонь, влияние которых в 11 латиноамериканских странах нам и предстоит исследовать.

Опираясь на данные сайта «TripAdvisor.ru», подсчитаем количество ресторанов каждой из 25 национальных кухонь в выделенных нами 11 городах Латинской Америки (таблица 1). В дополнение к этому выделим 5 наиболее влиятельных национальных кухонь каждой из стран (таблица 2).

Т а б л и ц а 1

**СОВОКУПНОЕ КОЛИЧЕСТВО РЕСТОРАНОВ 25 НАЦИОНАЛЬНЫХ
КУХОНЬ В 11 СТРАНАХ ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ
(по состоянию на 02.01.2017 г.)**

Национальные кухни	Количество ресторанов данной кухни в 11 ведущих городах 11 латиноамериканских стран (ед.)
Итальянская	1902
Мексиканская	1576
Японская	1540
Аргентинская	1442
Бразильская	1308
Испанская	1300
Перуанская	1213
Чилийская	903
Американская	851
Китайская	613
Французская	574
Колумбийская	371
Эквадорская	273
Греческая	187
Тайская	145
Корейская	145
Немецкая	115
Индийская	91
Венесуэльская	89
Португальская	73
Гватемальская	59
Вьетнамская	46
Британская	30
Турецкая	27

Мы видим, что в кулинарном пространстве 11 стран Латинской Америки ведущие мировые кухни (итальянская, японская, китайская, американская, французская, испанская и т.д.) соперничают с наиболее популярными латиноамериканским. Кухни Италии, Японии, Китая, США и Франции опережают национальные кухни большинства латиноамериканских стран даже на территории Латинской Америки. В кулинарном пространстве Латинской Америки странами, способными бросить вызов ведущим кулинарным державам мира, оказались только Мексика, Аргентина, Бразилия, Пе-



Такос (Мексика)

ру и Чили. При этом итальянская кухня опережает все латиноамериканские кухни, японская — все латиноамериканские кухни, кроме мексиканской, испанская — все латиноамериканские, кроме мексиканской, аргентинской и бразильской. Спецификой латиноамериканского кулинарного пространства как подмножества глобального кулинарного пространства являются довольно сильные позиции испанской кухни, что, безусловно, связано с наследием испанской колониальной империи. Испанская кухня в Латинской Америке, как показывает исследование, более популярна, чем американская и французская. В этом заключается отличие кулинарного пространства Латинской Америки от кулинарных пространств США, Европы, России и стран Азии. Португальская кухня популярна только в Бразилии. Безусловно, это — влияние кулинарного наследия колониальной эпохи.

В эпоху глобализации страны конкурируют друг с другом уже не только в экономической и военно-политической сферах, но и в области кулинарии. Однако кулинарная мощь, в отличие от экономической и военно-политической, имеет специфическую природу, и она, на наш взгляд, относится к области того, что известный американский политолог Джозеф Най назвал «мягкой силой» (soft power). Речь идет о привлекательности страны, опирающейся на свои образ жизни, культуру, язык и т.д. На наш взгляд, кулинарную мощь следует считать компонентом «мягкой силы», она существенно увеличивает «мягкую силу» Италии, Японии, Китая, США, Франции и ряда других государств.

Выше уже было отмечено, что в глобальном пространстве Мексика является средней кулинарной державой, Аргентина — малой, а Бразилия и все другие латиноамериканские страны — сверхмалыми кулинарными державами. Из рассматриваемых нами 9 латиноамериканских кухонь толь-



Мясо, жаренное на решетке (аргентинская паррильяда)

ко мексиканская добилась ощутимого влияния в глобальном кулинарном пространстве и в кулинарном пространстве Латинской Америки. Это, безусловно, способствует существенному приращению «мягкой силы» Мексики и на мировой арене, и в Латинской Америке. Из числа других латиноамериканских кухонь только перуанская и аргентинская увеличивают «мягкую силу» этих стран, да и то только в масштабах Латинской Америки.

Для выяснения влияния национальных кухонь 9 латиноамериканских стран в кулинарном пространстве Латинской Америки в чистом виде, т.е. за пределами своих «родных очагов», выясним, какая доля от количества ресторанов этих кухонь располагается в 10 странах, помимо страны, к которой относится данная кухня (таблица 3).

Из рассматриваемых 9 кухонь только венесуэльская, мексиканская, перуанская, аргентинская кухни могут похвастаться серьезной долей ресторанов вне своих «вотчин». Но мы должны проигнорировать венесуэльскую кухню, поскольку количество ресторанов этой кухни крайне невелико по сравнению с показателями других кухонь. Это означает, что с точки зрения влияния за пределами национальных граница кулинарными «тяжеловесами» Латинской Америки являются (в порядке убывания) Мексика, Перу и Аргентина. Сюрпризом является то, что бразильская кухня не смогла завоевать сколько-нибудь заметную популярность в латиноамериканских странах и за пределами Бразилии. Остальные латиноамериканские кухни вне своих стран практически не пользуются признанием. Самые скромные позиции — у гватемальской кухни: ее ресторанов нет за пределами Гватемалы.

Заметим, что русская кухня, к сожалению, обладает довольно слабыми позициями в Латинской Америке. Согласно данным сайта «TripAdvisor.ru», по состоянию на 2 января 2017 г. в Мехико было всего 3 ресторана русской



Куй — жареная морская свинка (Перу)

кухни, в Сан-Паулу, Буэнос-Айресе, Боготе, Кито и Гватемале — по 1 ресторану. В Лиме, Сантьяго, Каракасе, Ла-Пасе и Санто-Доминго они отсутствовали. К сожалению, «мягкая сила» России в Латинской Америке почти не прирастает за счет русской кухни. Щи, окрошка, рассольник, кулебяки, водка и квас, будучи сами по себе гастрономическими шедеврами, оказались гораздо менее эффективными в завоевании симпатий латиноамериканцев к России по сравнению с российским машиностроением, оружием, индустриальными, военно-политическими и социальными достижениями СССР, русской культурой и т.д. Следует признать, что в глобальном кулинарном пространстве мексиканские фахита, буррито, энчилада и текила в заметно большей степени способствуют приращению «мягкой силы» Мексики, чем названные блюда русской кухни приращению «мягкой силы» России.

Т а б л и ц а 2

**ПЯТЬ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ КУХОНЬ В 11 СТРАНАХ
ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ**

Страны	1-е место	Доля, %	2-е место	Доля, %	3-е место	Доля, %	4-е место	Доля, %	5-е место	Доля, %
Бразилия	Браз.	30,94	Яп.	19,39	Ит.	14,96	Мек.	7,4	Ам.	6,98
Мексика	Мек.	45,28	Исп.	13,46	Ит.	11,77	Ам.	5,95	Арг.	5,91
Аргентина	Арг.	51,25	Ит.	13,27	Исп.	8,98	Яп.	5,24	Ам.	4,15

Колумбия	Кол.	32,24	Ит.	15,88	Исп.	12,39	Ам.	6,58	Мек.	6,39
Перу	Пер.	57,72	Исп.	12,18	Ит.	9,28	Яп./ Кит.	по 5,45	Ам.	2,69
Венесуэла	Ит.	26,27	Вен.	18,82	Исп.	15,69	Яп.	10,98	Кит.	5,49
Эквадор	Экв.	34,19	Ит.	12,55	Исп.	11,14	Ам.	11,14	Мек.	6,53
Гватемала	Гват.	21,93	Исп.	18,59	Ит.	14,5	Ам.	8,18	Мек./ Кит.	по 7,43
Чили	Чил.	40,74	Яп.	13,41	Пер.	11,04	Ит.	7,07	Исп.	6,34
Боливия	Ит.	22,6	Исп.	19,86	Ам.	14,38	Яп.	8,9	Фр.	7,53
Доминикан. Республика	Исп.	26,04	Ит.	21,53	Яп.	9,38	Кит.	8,33	Ам.	7,99

Т а б л и ц а 3

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ 9 ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИХ СТРАН В КУЛИНАРНОМ ПРОСТРАНСТВЕ ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ

Национальные кухни	Количество рестора- нов кухни в 11 городах 11 стран, (ед.)	Количество ресторанов кух- ни в 10 городах 10 стран, помимо данной страны, (ед.)	Доля ресторанов дан- ной кухни в 10 горо- дах 10 стран, помимо данной страны, %
Мексиканская	1576	587	37,25
Аргентинская	1442	318	22,05
Бразильская	1308	57	4,36
Перуанская	1213	398	32,81
Чилийская	903	10	1,11
Колумбийская	371	38	10,24
Эквадорская	273	6	2,2
Венесуэльская	89	41	46,07
Гватемальская	59	0	0

КУЛИНАРНЫЙ СУВЕРЕНИТЕТ СТРАН ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ

Важной характеристикой положения страны в глобальном кулинарном пространстве является кулинарный суверенитет, под которым мы подразумеваем степень ориентации ее населения на национальную кухню. Эту величину можно определить довольно строго и конкретно, а именно, как отношение ресторанов национальной кухни данной страны к общему количеству ресторанов, представляющих достаточно широкую выборку национальных кухонь в ведущих городах данной страны. Нами были выделены четыре группы государств с различной степенью кулинарного суверенитета: 1) страны с полным кулинарным суверенитетом, 2) страны с ограниченным кулинарным суверенитетом, 3) кулинарные полуколонии и 4) кулинарные колонии⁶.

Страна обладает полным кулинарным суверенитетом в том случае, если ее национальная кухня в ее кулинарном пространстве абсолютно доминирует, превосходя по популярности кухни всех других государств, вместе взятых. В этом случае более 50% ресторанов в ведущих городах страны представляют ее национальную кухню. Жителей данного государства сле-

дует квалифицировать как радикальных кулинарных патриотов (националистов). Как показало исследование, это относится к Турции, Китаю, Италии, Греции, Южной Корее, Испании, Японии, Венгрии, Франции.

Ограниченным кулинарным суверенитетом страна обладает в том случае, если ее национальная кухня в ее кулинарном пространстве относительно доминирует над кухнями любых других стран, но при этом кухни всех других государств совокупно по популярности превосходят данную национальную кухню. В этом случае рестораны национальной кухни составляют менее 50% и более 30% от общего количества ресторанов в ведущих городах страны. Ограниченным кулинарным суверенитетом обладают, например, Австрия, Индонезия, Таиланд, Ливан, Польша. Жителей этих государств следует охарактеризовать как умеренных кулинарных националистов. Страна является кулинарной полуколонией, если ее национальная кухня на ее территории более популярна, чем кухня любой другой страны, но при этом это преобладание является незначительным. В этом случае количество ресторанов национальной кухни данной страны меньше, чем 30%, но больше чем количество ресторанов любой из иностранных кухонь. Кулинарными полуколониями, согласно нашему исследованию, являются США, Россия, Великобритания, Нидерланды и Австралия. Жителей кулинарных полуколоний следует охарактеризовать как умеренных кулинарных космополитов.

Страна является кулинарной колонией, т.е. не обладает даже малой степенью кулинарного суверенитета, если ее национальная кухня в ее же кулинарном пространстве по популярности уступает кухне другого государства или даже нескольких государств. Кулинарными колониями являются, например, Германия и Канада. Жителей таких стран следует охарактеризовать как радикальных кулинарных космополитов.

Опираясь на данные сайта «TripAdvisor.ru», вычислим степень кулинарного суверенитета 11 рассматриваемых нами стран Латинской Америки. В качестве индикатора использовались данные, касающиеся кулинарной ситуации наиболее значимого города страны. Чаще всего это были столицы, а в других случаях — экономические центры. Исследование привело к следующим результатам (таблица 4).

Т а б л и ц а 4

КУЛИНАРНЫЙ СУВЕРЕНИТЕТ 11 СТРАН ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ

Страны	Всего ресторанов 25 кухонь (ед.)	Ресторанов кухни данной страны (ед.)	Ресторанов кухни данной страны, %
Перу	1412	815	57,72
Аргентина	2193	1124	51,25
Мексика	2184	989	45,28
Чили	2192	893	40,74
Эквадор	781	267	34,19
Колумбия	1033	333	32,24
Бразилия	4043	1251	30,94
Гватемала	269	59	21,93
Венесуэла	255	48	18,82
Боливия	146	0	0
Доминик. Респ.	288	0	0

Как показывают приведенные данные, Перу и Аргентина являются странами с полным кулинарным суверенитетом. Жителей этих двух государств отличает решительная ориентация на собственную национальную кухню, в связи с чем перуанцев и аргентинцев следует характеризовать как радикальных кулинарных патриотов (националистов). Примечательно, что степень кулинарного суверенитета Перу и Аргентины заметно уступает аналогичному показателю Турции, Китая, Италии, Греции и Южной Кореи. Турки, китайцы, итальянцы, греки и южнокорейцы являются более выраженными радикальными националистами, чем перуанцы и аргентинцы. Чили, Эквадор, Колумбия и Бразилия — страны с ограниченным кулинарным суверенитетом. Жители этих пяти государств — умеренные кулинарные националисты. Гватемала оказывается кулинарной полукolonией, а гватемальцы — умеренными кулинарными космополитами. Венесуэла, Боливия и Доминиканская Республика являются кулинарными колониями. Жители этих стран предпочитают зарубежные кухни, и их следует охарактеризовать как радикальных кулинарных космополитов. Кулинарной метрополией по отношению к Венесуэле является Италия, кулинарными метрополиями по отношению к Боливии и Доминиканской Республике — Италия, Испания, США и Япония.

К ВОПРОСУ ОБ ЭЛЕМЕНТАХ КУЛИНАРНОГО ПРОСТРАНСТВА СТРАН ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ

Как объяснить установленные нами особенности кулинарного пространства стран Латинской Америки? Почему одни национальные кухни в латиноамериканских странах популярнее других? Для начала обратимся к некоторым теоретическим соображениям, касающимся основания иерархии национальных кухонь в глобальном кулинарном пространстве.

Система блюд любой кухни — это масса продовольственных благ, обладающих широким спектром благоприятных вкусовых воздействий, которые сигнализируют организму человека об их полезности. Любая национальная кухня нацелена на удовлетворение потребности в веществах, необходимых для поддержания жизнедеятельности организма человека в данных географических и социально-экономических условиях; с одной стороны, она является продуктом богатства даров природы, с другой — развития способа производства соответствующей страны. Чем разнообразнее природа и чем больше развит способ производства как основа общественной системы, тем ярче и интересней кухня данной страны. По мере развития общества второй фактор приобретает все большее значение.

В соответствии с географическим положением и особенностями флоры и фауны страны располагают разным уровнем богатства даров природы. Наилучшие возможности — у государств со средней или большой территорией, с теплым, мягким, умеренно влажным климатом, с разнообразными природными зонами и, следовательно, изобилием растительного и животного мира, к тому же имеющих выход к теплым морям. Последнее означает, во-первых, мягкий и теплый климат, во-вторых, наличие большого количества рыбы и морепродуктов, в-третьих, — круглогодично действующих водных коммуникаций, позволяющих обмениваться, среди прочего, и кулинарными достижениями. Это объясняет генезис великих кухонь Италии, Японии, Китая и Франции, а также весьма влиятельных кухонь

Индии, Турции, Таиланда, Кореи, Вьетнама. Страны с относительно суровым климатом, небогатым и однообразным растительным и животным миром, не имеющие выхода к теплым морям, не смогли создать кухни, которые заняли бы заметные позиции в глобальной кулинарии. Это характерно, например, для Великобритании, Германии, России, Польши и других подобных им государств.

Но для возникновения великой кулинарной традиции, для создания разнообразной, изысканной и богатой национальной кухни одного лишь благоприятного климата и богатства природы недостаточно. Индонезия, Малайзия, Филиппины, народы Центральной и Южной Африки с их весьма богатой природой не смогли создать национальных кухонь, которые завоевали бы почетные места в глобальном кулинарном пространстве. Богатая и изысканная кухня является плодом довольно развитого способа производства, который обуславливает длительное существование классово-сословного общества на данной территории, давний традиций использования значительных масс прибавочного продукта для создания высококачественных и разнообразных отборных предметов потребления, в том числе и кулинарных блюд для привилегированных слоев — монархов с их дворами и знати, позже — для буржуазии. В странах, являющихся кулинарными сверхдержавами и великими кулинарными державами (за исключением США), с древности существовали общества с классовыми и сословными привилегиями. В этих обществах развитое классово-сословное неравенство издавна обуславливало кулинарное неравенство — изысканную кухню для верхов и примитивную для низов. Выдающиеся национальные кухни, добившиеся большого влияния в глобальном кулинарном пространстве, чаще всего (хотя и не всегда) возникают на основе кухни привилегированных социальных групп. В последующие эпохи с ростом производительных сил и совокупного богатства общества способы питания высших классов становятся доступными для более широких слоев населения.

Особый случай представляют собой США, чьи кулинарные традиции сформировались недавно — во второй половине XIX и XX вв. На наш взгляд, то обстоятельство, что Соединенные Штаты смогли стать великой кулинарной державой, следует связывать с тем, что они с рубежа XIX—XX вв. является самой развитой, могущественной и богатой капиталистической страной мира. Все аспекты капиталистического социального бытия принимают в США классическую, эталонную форму. Американское общество — это классическое капиталистическое общество, с капиталистическим отношением ко всему, в том числе и к пище. Это обусловило возникновение американской кухни, американской индустрии быстрого питания, ставших воплощением капиталистического духа в кулинарии, своего рода кулинарным протестантизмом, если вспомнить о концепции протестантской этики Макса Вебера. В американской кулинарии приготовление и прием пищи отвечают императивам быстрого и эффективного насыщения, однородности, стандартности, рациональности (калькулируемости), контролируемости, т.е. того, что американский социолог Джордж Ритцер назвал «макдональдизацией»⁷. Американская кулинария конгениальна американской архитектуре — все те же грандиозность, утилитаризм и функциональность. Поскольку мир развивается в основном по-капиталистически, то американская кухня не может не быть востребованной на всех континентах.

Исходя из сказанного, попытаемся хотя бы отчасти объяснить особенностей кулинарного пространства 11 стран Латинской Америки. В первую очередь зададимся вопросом: почему в их кулинарном пространстве национальные кухни в определенной степени уступают ведущим мировым кухням (итальянской, японской, испанской)? На наш взгляд, это связано с колониальным прошлым стран этого региона.

Рассмотренные нами 11 латиноамериканских государств добились независимости от Испании и Португалии в 1810—1826 гг. До этого этими колониями правили элиты, состоящие из представителей испанской и португальской знати, которые были ориентированы на испанскую, португальскую и, вероятно, французскую кухни. Это привело к тому, что эти западноевропейские кулинарные традиции доминировали в среде правящих классов колониальной Латинской Америки. Гастрономические вкусы испанской и португальской колониальной элиты препятствовали развитию местной высокой кухни. Самобытные латиноамериканские кухни начали формироваться после достижения независимости, отпочковавшись — бразильская кухня — от португальской, а мексиканская, перуанская, аргентинская и другие кухни испаноязычных стран — от испанской. Поэтому у латиноамериканских кухонь было не так уж много времени для того, чтобы развернуться в полной мере. А ведь итальянская, японская, китайская, испанская кухни складывались в течение веков. Американская кухня также является молодой, но она возникла в стране, которая с рубежа XIX—XX вв. занимает исключительное положение, о чем мы сказали чуть выше. Это и привело к тому, что латиноамериканские кухни оказались на территории самой Латинской Америки в XXI в. несколько менее влиятельными, чем некоторые ведущие мировые. Кроме того, сильные позиции итальянской кухни в латиноамериканском кулинарном пространстве следует объяснить не только сформированными в ходе веков достоинствами этой кухни, но и значительной иммиграцией итальянцев в XIX—XX вв. в Латинскую Америку, особенно в Аргентину.

Как объяснить иерархию латиноамериканских кухонь? Почему мексиканская, перуанская и аргентинская кухни более популярны, как мы выяснили выше, в Латинской Америке, чем кухни других латиноамериканских стран? Хотя Бразилия и по площади, и по численности населения значительно превосходит все прочие страны Латинской Америки, почему-то бразильская кухня им уступает. На наш взгляд, отчасти это можно объяснить историческим прошлым, связанным с доколумбовыми цивилизациями. Накануне прихода конкистадоров на территории нынешней Латинской Америки жили индейские народы, находившиеся на разных ступенях общественного развития. Наиболее высокой ступени достигли майя, ацтеки и инки — соответствующие общества относились к «азиатскому способу производства» или протоклассовому обществу. В этом обществе уже были относительно развитые производительные силы, практиковалось разделение труда, существовали прибавочный продукт, социальное неравенство, иерархии и протогосударства. И вместе с тем в полном смысле слова частной собственности, классов и оформленных государств в таком обществе не было. Майя, ацтеки и инки до прихода европейцев не только обладали довольно развитым сельским хозяйством и ремеслом, но и имели определенные кулинарные достижения. Кулинарные традиции этих народов вос-

производились в колониальных Мексике и Перу, а после завоевания независимости от Испании послужили основой для становления мексиканской и перуанской национальных кухонь. А индейские народы, населявшие территории будущих Бразилии, Колумбии и Боливии, либо жили первобытным строем, либо находились на периферии протоклассовых цивилизаций и, следовательно, бразильская, колумбийская и боливийская кухня не опирались на мощные традиции.

Более сильные позиции аргентинской кухни по сравнению с бразильской следует, на наш взгляд, объяснить особенностями формирования этих двух эмигрантских наций. Основой аргентинской и бразильской кухонь послужили не кулинарные достижения индейских народов доколониальной эпохи, а испанская и португальская кухни соответственно. Испанская кухня была более богатой и изысканной, чем португальская, о чем говорят ее намного более заметные позиции в глобальном и латиноамериканском кулинарном пространстве. Это и стало одной из причин различий траекторий успеха аргентинской и бразильской кухонь. Помимо этого, возможно, имеют значение и особенности состава населения. Население Аргентины в подавляющем большинстве состоит из потомков европейских эмигрантов, тогда как население Бразилии в расовом отношении более разнообразно, и немалую часть его составляют потомки африканцев. Европейские мигранты приносили с собой развитые кулинарные традиции сословно-классовых обществ, тогда как африканские — простые кулинарные привычки бедных первобытных обществ.

Еще одним фактором, обусловившим разные позиции национальных кухонь латиноамериканских государств, стал уровень богатства страны, который можно измерить показателями ВВП на душу населения. Более высокий уровень богатства говорит о более высокой доле прибавочного продукта, которая, среди прочего, идет и на развитие высокой кухни. При прочих равных природных и социальных условиях высокий уровень развития способствует формированию кухни привилегированных социальных слоев. Многие из латиноамериканских стран, создавших влиятельные кухни, издавна были относительно зажиточными. Например, еще в 1900 г. ВВП на душу населения в Бразилии и Перу был равен 0,8 тыс. долл.; в 2000 г. в Мексике — 1,6 тыс., Аргентине — 2,6 тыс., Чили — 2,7 тыс. долл.⁸. Этот фактор отчасти объясняет и то, что мексиканская и аргентинская кухни заняли более значимые места в глобальном и в латиноамериканском кулинарном пространствах, чем бразильская и многие другие латиноамериканские. Но, безусловно, этим фактором не объяснить успех перуанской кухни.

Предпринятая нами попытка описать иерархию национальных кухонь в кулинарном пространстве Латинской Америки является сугубо предварительной и является скорее приглашением к размышлению над поставленной проблемой, чем ее окончательным решением. В этой сфере существует много явлений, требующих объяснения. Вопрос об особенностях латиноамериканского кулинарного пространства, о месте Латинской Америки в глобальном кулинарном пространстве, о факторах, обусловивших эволюцию латиноамериканских кухонь, должен стать предметом дальнейших исследований ученых, представляющих самые разные науки.

¹ R.Robertson. Globalization. Social Theory and Global Culture. London: SAGE Publications, 1992, 211 p.

² M.Waters. The Globalization. London, New York: Routledge, 1996, 185 p.

³ А.Б.Р а х м а н о в. Глобальное кулинарное пространство и его эмпирическое исследование. — Вестник Санкт-Петербургского университета, серия 12, социология, 2016, № 4. [Rakhmanov A.B. Global'noe kulinar'noe prostranstvo i ego jempiricheskoe issledovanie [The global culinary space and its empirical research]. Vestnik Sankt-Peterburgskogo universiteta. Serija Sociologija, 2016, № 4.

⁴ Available at: www.tripadvisor.ru (accessed: 05.01.2017).

⁵ Available at: www.atkearney.com/documents/10192/8178456/Global+Cities+2016.pdf/8139cd44-c760-4a93-ad7d-11c5d347451a (accessed: 05.01.2017).

⁶ А.Б.Р а х м а н о в. Op. cit.

⁷ Д.Р и т ц е р. Макдональдизация общества 5. М.: Практис, 2011. [Ritzer D. Makdonal'dizacija obshhestva 5] [The McDonaldization of Society]. Moscow, Praxis, 2011.

⁸ Мировая экономика. Глобальные тенденции за 100 лет. Под ред. И.С.Королева. М.: Юрист, 2003. с. 510. [Mirovaja ekonomika. Global'nye tendencii za 100 let. Pod red. I. S. Koroleva] [World Economy. The Global Trends of 20th Century]. M.: Jurist, 2003, p. 510.

Azat B.Rakhmanov (azrakhmanov@mail.ru)

Doctor of Philosophical Sciences, Associate Professor of Department of History and Theory of Sociology, Faculty of Sociology, Lomonosov Moscow State University.

Latin American countries in the global culinary space

Abstract. The author analyzes the culinary space of 11 countries of Latin America. The leading world cuisines (Italian, Japanese, Spanish and so on) and Latin-American cuisines compete in this space. The most popular Latin-American cuisines are Mexican, Peruvian, Argentinean, Brazilian. Much of Latin American countries have culinary sovereignty, because their peoples prefer their national cuisines. The author seeks to explain the features of the culinary space of Latin America. He tries to show that the natural and socio-historical aspects of Latin American societies are the key determinants of Latin American culinary.

Key words: the global culinary space, culinary powers, culinary sovereignty, culinary nationalism, culinary cosmopolitanism, Latin America, Latin American cuisines.