



ИНСТИТУТ
ЭТНОЛОГИИ И
АНТРОПОЛОГИИ
РАН

Центр антропоэкологии

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ
МУЗЕЙ

ИМ. К. А. ТИМИРЯЕВА

Традиционные системы питания народов мира в условиях межкультурного взаимодействия

Материалы круглого стола
Москва, 8 февраля 2024 г.



Москва
Старый сад
2024

УДК 39
ББК 68.5-425
Т65

Рецензенты
д. и. н. М. Ю. Мартынова,
к. б. н. М. В. Куликова

Т65

Традиционные системы питания народов мира в условиях межкультурного взаимодействия. Материалы круглого стола 8 февраля 2024 г. / Государственный биологический музей им. К. А. Тимирязева, Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН / Под ред. Н. И. Григулевич, Ю. А. Алексеева. — М.: Старый сад, 2024. — 15 с.

ISBN 978-5-89930-179-7
DOI 10.33876-978-5-89930-179-7-1-15

В издание включены материалы круглого стола, прошедшего 8 февраля 2024 г. в Государственном биологическом музее им. К. А. Тимирязева в Москве, организованного музеем совместно с Центром антропоэкологии ИЭА РАН. Круглый стол был приурочен к выставке «Съедобное несъедобное. Особенности национального питания», проходившей в музее. Его основной темой стало сохранение элементов традиционных систем питания различными этническими группами в современных условиях, характеризующихся процессами миграции, взаимодействия культур и глобализации. В представленных докладах обсуждались подходы к тематике традиционных рационов, различные аспекты динамики и адаптивные последствия сохранения в культурах разных народов приверженности к пищевым традициям, а также инновационные тенденции в кухне народов Европы, Азии, Латинской Америки и Африки.

Под редакцией Н. И. Григулевич, Ю. А. Алексеева
Редактор А. Н. Андреева

УДК 39
ББК 68.5-425

© Институт этнологии и антропологии РАН, 2024
© Государственный биологический музей
имени К. А. Тимирязева, 2024

Об этом сборнике

8 февраля 2024 года в Биологическом музее имени К. А. Тимирязева состоялся круглый стол «Традиционные системы питания народов мира в условиях межкультурного взаимодействия», организованный музеем совместно с Центром антропозкологии ИЭА РАН. В настоящий сборник включены материалы этого круглого стола.

Пища — это одно из основополагающих явлений человеческой культуры. От её наличия и качества напрямую зависит выживание и благополучие людей, поэтому кулинарные обычаи и традиции отличаются большой консервативностью. Не случайно пищевые традиции уже долгое время являются объектом пристального интереса этнологов и антропологов.

Сегодня в связи с процессами глобализации, миграции и взаимодействия культур традиционные системы питания претерпевают значительные изменения, что порождает дополнительный интерес к классической теме пищи со стороны специалистов в области этнографии. Вопросы сохранения элементов пищевой культуры и пищевых аспектов экологической адаптации в различных этнических группах стали основной темой круглого стола.

От составителей



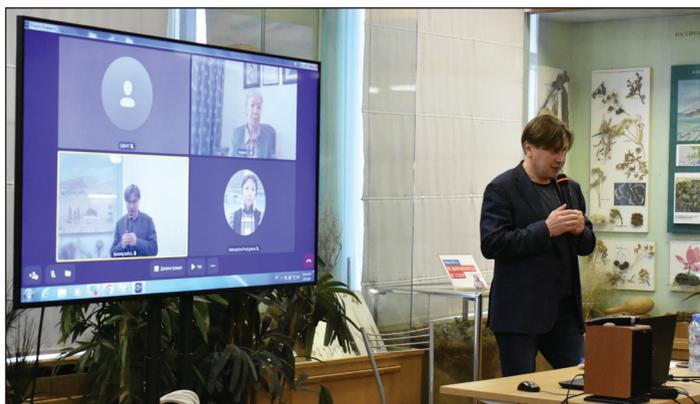
Приветственное слово директора Государственного биологического музея им. К. А. Тимирязева Игоря Степановича Рябокона

Сложно найти другую тему, которая была бы настолько же актуальна для человека, как питание. От питания напрямую зависит наше выживание, поэтому его обсуждение вызывает в обществе бурные дискуссии, и тому есть масса примеров, начиная от споров на тему вегетарианства и заканчивая обсуждением грудного вскармливания.

Питание — это комплексная тема как для исследования, так и для представления в музейно-выставочном пространстве. Она подразумевает разные подходы: кулинарный, нутриционистский, этнографический и многие другие... В стенах Государственного биологического музея питание рассматривается с позиции анатомии и физиологии человека и животных, в связи с чем в наших залах на первый план выходит тема физиологии пищеварения и её связь с обменом веществ.

Представление темы особенностей национальных кухонь, на первый взгляд, далёкой от биологии, стало для нас интересным вызовом. Помимо культурной составляющей, каждая этническая кухня отражает механизмы адаптации к тем экологическим условиям, в которых формировался этнос. И эта тема располагается в пограничной области — на стыке исторических и естественных наук. Результатом стала выставка «Съедобное несъедобное. Особенности национально-го питания».

Мы ценим, что наша выставка стала поводом для проведения этого круглого стола, мы ценим партнёрство с Институтом этнологии и антропологии РАН, а также возможность выступать в роли площадки для научной коммуникации.



Алкоголь в системе питания современного сельского населения штата Трипура (Индия)

Ю. А. Алексеев

Государственный биологический музей им. К. А. Тимирязева (Москва)

alekseev@gbmt.ru

Штаты Северо-Восточной Индии в антропологическом, культурном, лингвистическом и экологическом планах относятся к континууму Юго-Восточной Азии, представляя из себя её западный край.

Несмотря на сильное культурное влияние со стороны бенгальцев, система питания как часть культуры коренного населения штата Трипура сохраняет свою самобытность. Одной из её черт является рисовое

пиво, играющее важную роль в их культурной, экономической и духовной жизни.

Коренное население штата готовит пиво с использованием закваски из перетёртого размоченного риса с добавлением порошка из высушенных листьев различных растений. Основой для суслу служит варёный рис. После пяти дней брожения перебродившее сусло процеживают, получая рисовое пиво — *гора бытык*. Путём перегонки того же сусла получают рисовый самогон — *чуыак*.

В ходе Российско-Индийской антропологической экспедиции Центра палеоэтнологических исследований и Государственного биологического музея им. К. А. Тимирязева 2019 года были собраны сведения о системе питания коренного сельского населения Трипуры, включая употребление алкоголя. Анализ данных показал, что алкогольные напитки употребляют 16% опрошенных, причём мужчины делают это чаще женщин. Часть респондентов сделали акцент на употреблении алкоголя собственного производства.



Русские на Кавказе: традиции в кулинарии и взаимное обогащение кухнями

Н. И. Григулевич

Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Москва)

nadia100@rambler.ru

Русские этноконфессиональные группы (молокане, духоборцы, субботники) обосновались в Закавказье около 200 лет назад. Будучи выходцами из средней полосы Российской империи, они были в основной своей массе земледельцами и, в меньшей степени, животноводцами. Природные условия их новой Родины часто были непривычными и даже экстремальными. Несмотря на это, на первых порах русские пытались воспроизвести характерный для них хозяйственно-культурный тип пашенных земледельцев. Постепенно адаптируясь к новым природным и социально-экономическим условиям, они переходили на другие методы хозяйствования, частично сохраняя привычные для них способы получения продуктов.

Большую роль в успешной адаптации русских переселенческих групп в Закавказье сыграли их тесные и часто кунацкие отношения с новыми соседями — местным автохтонным населением

(азербайджанцами, армянами и грузинами). Процесс обмена способами хозяйствования и традиционными кухнями был взаимным и способствовал не только успешной адаптации к суровым природным условиям, но и ещё большему сближению с коренными народами Кавказа. Развал Советского Союза в августе 1991 г. усилил процесс возвратной миграции русских переселенцев на историческую Родину. Уникальная культура традиционного хозяйства и пищи, которая складывалась на протяжении почти 200 лет в русских этноконфессиональных сёлах Закавказья, сохраняется лишь в нескольких выживших в настоящее время локальных сообществах.



Роль грибов в жизни человека

С. Дзини, Н. В. Хохлов

Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Москва)
stefania.zini@yandex.ru, ethno@yandex.ru

Археологические находки и исторические свидетельства не оставляют сомнений в том, что между грибами и человеком существует неразрывная связь длиной в тысячелетия. Неизвестно, как эта связь возникла, как древний человек, «открывая» для себя новые виды грибов, определял, какие грибы он мог свободно есть, а какие, наоборот, смертельно ядовиты. Тем не менее, существует немало доказательств того, что с незапамятных времён человек употреблял грибы в качестве пищи и в медицинских целях.

Недавняя археологическая находка доказала, что первобытный человек включал грибы в свой пищевой рацион. На зубах жившей 18 700 лет назад женщины, найденной на севере Испании, были обнаружены споры высшего гриба. Несколько видов трутовиков, обнаруженных рядом с мумифицированным телом погибшего охотника, сохранявшегося во льдах итальянских гор на протяжении 5000 лет, говорят о том, что уже тогда человек был знаком с полезными и целебными свойствами этих грибов.

О роли грибов в жизни человека рассказывают авторы доклада, которые проводят полномасштабное исследование грибов с использованием спектрографических и хроматографических методов.



Этнография питания монголов в прошлом и настоящем

Ю. И. Дробышев

Институт востоковедения РАН (Москва)

altanus@mail.ru

Пища и режим питания монголов исторически обусловлены их хозяйственно-культурным типом — кочевым скотоводством. Поэтому в рационе до сих пор преобладают мясные и молочные продукты. Прежде чётко различались летний и зимний пищевые сезоны,



но в связи с повышением урбанизации, вестернизации, седентаризации кочевников; открытием круглогодичного доступа к самым разным продуктам и ростом благосостояния монголов это различие в значительной степени нивелировано.

Монголы дифференцируют пять видов пищи: белую (молочные продукты), красную (мясо, печень, кровь), зелёную (овощи, зелень), жёлтую (масло) и чёрную (вода, чай без молока, мясной бульон без приправы). Режим питания обычно включал два приёма пищи — утром и вечером. Утром: чай, молочные продукты, мучные изделия, холодное мясо; вечером: чай, мясо, лапша, опять чай.

Сейчас ассортимент продуктов чрезвычайно расширился, и, по крайней мере, в городах монгольская культура питания становится малозаметной. Люди стали употреблять гораздо больше сладкого, фруктов, рыбы, птицы, яиц, кофе, соков. Однако праздники по-прежнему немислимы без обильного мясного угощения. Хотя в последние века монголы в основном буддисты, специальных ритуальных трапез или постов у них нет. Божествам предлагают прежде всего белую пищу: молочный чай, молоко, сыры, кумыс, водку, а также конфеты, печенья, зёрна злаков.

Севиче: история о том, как простое блюдо из сырой рыбы стало кулинарным достоянием человечества

Е. С. Захарова

Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Москва)
e.zakharova.13@yandex.ru

Севиче представляет собой закуску латиноамериканской кухни. В основу классического рецепта входит сырая белая рыба, маринованная в соке тропических фруктов. Однако в настоящее время существует большое разнообразие способов приготовления этого блюда.

Популярность севиче является следствием процессов глобализации. Страной-брендом

и родиной блюда считается Перу, где 28 июня отмечается Национальный день севиче. Впрочем, некогда простая рыбацкая закуска известна далеко за пределами Латинской Америки и Средиземноморья. В настоящее время её готовят в ресторанах по всему миру. Совсем недавно севиче получило официальное признание: в декабре 2023 г. оно было включено в список объектов нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.



Технологии обработки сырого. Очаг в шотландском доме

В. В. Руднев

Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Москва)

roudnev@mail.ru

Многообразие традиционных систем питания обусловлено разными факторами. Наряду с локальными особенностями флоры и фауны, значительную роль играют традиционно использовавшиеся способы обработки продуктов. Вместе с термической обработкой, универсальной для культуры всех народов мира (варка, выпечка, сушка, вяление и т. п.), использовались технологии ферментации, а также практиковалось употребление продуктов в сыром виде.

В доиндустриальную эпоху технологии обработки продуктов зависели от локальных природно-климатических условий и специфики технических решений. Это хорошо иллюстрирует традиционная кухня шотландцев.

В Шотландии, расположенной на севере острова Великобритания, открытый очаг служил основным местом приготовления пищи. В холодном климате выращивали овёс и ячмень, а дефицит леса и невысокая температура пламени в очаге обусловили специфику шотландского меню. Каши, супы и лепёшки из овса и ячменя были основой питания. Лепёшки выпекались на металлической пластине, подвешенной у очага.

Печи для выпечки хлеба появились в Шотландии лишь в XVII—XVIII веках (в монастырях и у состоятельных шотландцев). Выпечка медленно входила в меню. Сегодня овсяные лепёшки всё так же популярны у шотландцев.



Рождественская выпечка в современной Европе: истоки, традиции, технологии

Д. С. Сабина

Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Москва)
sabininads@gmail.com

Во всех исторических земледельческих культурах Европы большое значение имели зерновые культуры. Хлебные изделия сопровождали ритуалы как жизненного цикла, так и годового. Изучению хлеба на этнографическом материале посвящено множество работ, так же как рецептурам и технологиям его производства. Исследования показывают, что хлеб является отнюдь не только символом пищи или необходимого минимума для жизни, но и достатка, гостеприимства, благословения.

В разных ритуальных случаях хлеб выпекается с различными добавками. Эти традиции, очевидно дохристианские, органично перетекли и плотно вписались в христианские ритуалы и существуют до наших дней. Когда-то остро стоял вопрос хранения, заготовки и консервации хлебных изделий, ведь производство хлеба ещё век назад было очень трудоёмким. Надо упомянуть, что в связи с этой сложностью хлеб в частных домохозяйствах не выпекался ежедневно.



Говоря о традиционных видах европейской рождественской выпечки, отметим, что часть её готовилась непосредственно перед праздником (различная сдоба, изделия дрожжевые или на закваске), а часть заранее, за один-три месяца (печенье, пряники, сладкий бездрожжевой хлеб). В докладе мы коснёмся некоторых аспектов рецептуры, выпекания и хранения именно той выпечки, которая выпекается к празднику загодя.

Отношение в обществе к грудному вскармливанию: за и против

Н. Х. Спицына

Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Москва)
naylia.47@mail.ru

Важность грудного вскармливания детей хорошо известна. Достаточно отметить, что у всех видов млекопитающих есть одно объединяющее их сходство: репродуктивный цикл млекопитающих включает в себя не только беременность и роды, но и грудное вскармливание детёнышей. Это очень важно с эволюционной точки зрения, так как без этого они (в том числе и человек) не смогли бы выжить. И если в ранние периоды истории необходимость кормления грудью была жизненно необходима для выживания, то современность внесла свои коррективы. В настоящее время в высокоразвитых индустриальных странах наблюдается меньшая продолжительность грудного вскармливания.

Проведённые генетические исследования показали, что грудное молоко выступает в роли персонализированной медицины, потому что с грудным молоком мать передаёт ребёнку элементы



собственного микробиома и иммунных свойств, а также обеспечивает его специфическими пребиотиками, запускающими и поддерживающими рост полезных бактерий в кишечнике младенца. Грудное молоко даёт старт «правильному» пищеварению и связано с репродуктивными характеристиками женщин и такими акушерскими патологиями, как наличие выкидышей, спонтанных аборт и мертворождений.

Хлеб и мясо — палеопатологии о рационе питания на примере населения Якутии эпохи позднего средневековья и Нового времени

А. Н. Прокопьева

*Институт гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов севера
СО РАН (Якутск)
sendiele@gmail.com*

Е. Н. Соловьёва

*Музей арктической археологии имени С. А. Федосеевой
Арктического научно-исследовательского центра РС(Я) (Якутск)
lenasolo05@mail.ru*

Н. В. Харламова

*Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Москва)
natasha_kharlamova@iea.ras.ru*

Доклад посвящён сравнению особенностей питания коренного и пришедшего населения Якутии в эпоху позднего средневековья и Нового времени по данным палеоантропологического исследования. Проведено сравнение встречаемости палеопатологий зубочелюстной системы (включая кариес и зубной камень) в двух черепных сериях, характеризующих коренное население региона XV—XIX веков (коллекция Института гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов севера СО РАН) и пришедшего в XVII веке русского населения (серия Тихвинский погост, Музей арктической археологии имени С. А. Федосеевой Арктического научно-исследовательского центра РС(Я)). Результаты исследования предполагают преобладание белковой пищи в рационе коренного населения и углеводной — среди пришедшего, что согласуется с данными археологии и этнографии, а также фиксируется в исторической литературе.



Традиционная хозяйственно-культурная дифференциация народов мира и пища: некоторые соответствия и яркие исключения

А. Н. Ямсков

Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Москва)
yamskov@iea.ras.ru

Дифференциация доиндустриальных культур народов мира на хозяйственно-культурные типы (ХКТ) предопределяет основные характеристики традиционных рационов питания представителей отдельных ХКТ, то есть состав пищи и основные блюда. При этом пищевые предпочтения и традиции сохраняются намного дольше, чем собственно ХКТ, которые быстро отмирают по мере социально-культурной модернизации. Для России и русских, например, ранее был характерен ХКТ пашенных земледельцев лесной зоны умеренного пояса.

От традиционного для народа ХКТ зависит то, что именно его представители поныне понимают под «нормальной едой», то есть соответствующей по своему составу тому рациону и технологиям приготовления блюд, которые бытовали у прямых предков — носителей данного ХКТ. С этой же точки зрения определяется и всё то, что считается «экзотической» или «ненормальной» едой либо вовсе «несъедобной гадостью».

Пищевая, с нашей точки зрения, «экзотика» либо «несъедобная еда», бытующие в некоторых отдалённых регионах мира, представляют собой типичные черты традиционных рационов, связанных с принципиально иными ХКТ. А в других регионах — это особенности рационов предшествовавших инокультурных групп населения с исходно совершенно другими ХКТ, частично унаследованными современным населением с новыми ХКТ, близкими к нашему.

В докладе дан краткий обзор причин или гипотез, объясняющих бытование ряда «экзотических» или «несъедобных», с нашей точки зрения, традиционных блюд у некоторых народов Евразии и сопредельных регионов мира.





*Обсуждение
результатов
круглого стола*

Содержание

Об этом сборнике	3
Приветственное слово директора Государственного биологического музея им. К. А. Тимирязева Игоря Степановича Рябоконя	4
Алкоголь в системе питания современного сельского населения штата Трипура (Индия) <i>Ю. А. Алексеев</i> Государственный биологический музей им. К. А. Тимирязева	5
Русские на Кавказе: традиции в кулинарии и взаимное обогащение кухнями <i>Н. И. Григулевич</i> Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН	6
Роль грибов в жизни человека <i>С. Дзини, Н. В. Хохлов</i> Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН	7
Этнография питания монголов в прошлом и настоящем <i>Ю. И. Дробышев</i> Институт востоковедения РАН	8
Севиче: история о том, как простое блюдо из сырой рыбы стало кулинарным достоянием человечества <i>Е. С. Захарова</i> Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН	9
Технологии обработки сырого. Очаг в шотландском доме <i>В. В. Руднев</i> Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН	10
Рождественская выпечка в современной Европе: истоки, традиции, технологии <i>Д. С. Сабина</i> Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН	11
Отношение в обществе к грудному вскармливанию: за и против <i>Н. Х. Спицына</i> Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН	12
Хлеб и мясо — палеопатологии о рационе питания на примере населения Якутии эпохи позднего средневековья и Нового времени <i>А. Н. Прокопьева</i> Институт гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов севера СО РАН <i>Е. Н. Соловьёва</i> Музей арктической археологии имени С. А. Федосеевой Арктического научно-исследовательского центра РС(Я) <i>Н. В. Харламова</i> Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН	13
Традиционная хозяйственно-культурная дифференциация народов мира и пища: некоторые соответствия и яркие исключения <i>А. Н. Ямсков</i> Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН	14

Научное издание

Традиционные системы питания народов мира
в условиях межкультурного взаимодействия.
Материалы круглого стола 8 февраля 2024 г.

Под редакцией

*Надежды Иосифовны Григулевич,
Юрия Андреевича Алексева*

Рецензенты

гл. н. с., зав. Центром Европейских исследований ИЭА РАН,
д. и. н. *Марина Юрьевна Мартынова*
зам. директора по научной работе Государственного биологического музея
имени К. А. Тимирязева,
к. б. н. *Марина Владимировна Куликова*

Редактор *А. Н. Андреева*

Корректор *А. Н. Андреева*

Верстка *А. Н. Андреевой*

ISBN 978-5-89930-179-7

DOI 10.33876- 978-5-89930-179-7-1-15

Москва: Старый сад 2024

Подписано в печать 03.04.2024 г.

Формат 90×60/16. Усл. печ. л. 1,0

Заказ 2024-23 Электронное издание