



ГОРИЗОНТЫ

Новая область науки будет изучать историю еды и традиции питания.

Кулинарные рецепты наводнили телепередачи, книжные прилавки, интернет, где секретами приготовления вкусной и здоровой пищи с нами делятся не только повара, но и известные музыканты, артисты, писатели и даже политики. Это занятие настолько прочно вошло в моду, что уже никого не удивляет такая, например, профессия, как кулинарный критик. Тем не менее, получив приглашение на международный симпозиум, посвященный истории еды, а тем более, увидев список ученых, принимающих в нем участие, удивилась: ладно поп-звезды или коммерсанты, но какое тут поле для науки?

Было это год назад, а совсем недавно такая же международная встреча проходила в Москве уже во второй раз. Вместе с приглашением курьер доставил в редакцию новую книгу доктора исторических наук, профессора Анны Павловской «Кухня первобытного человека». Название звучит не менее интригующе, чем программа симпозиума, к тому же автор упоминается в ней еще и как президент Академии гастрономической науки и культуры. Конечно, вопросами питания занимаются не только кулинары, рестораторы или торговые работники, но также медики, диетологи, технологи, экономисты... Но как с этой темой связаны историки? И что такое гастрономическая наука? За ответами отправилась к **Анне Валентиновне Павловской**, заведующей кафедрой региональных исследований ИМГ имени М. В. Ломоносова. Мою собеседницу вопросы явно не удивили:

— Нас часто спрашивают об этом. Надо сказать, сегодня, когда прошла вторая международная встреча ученых по истории еды, эта тема воспринимается уже не столь скептически, как, скажем, в прошлом году, когда надо было доказывать: речь идет о новом и очень важном направлении науки. Тем не менее мы решили дать симпозиуму сложное название: «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». Здесь первая часть подчеркивает академичность, а вторая уточняет: имеется в виду история еды.

— **То есть такая формулировка — дань скептикам?**

— Можно сказать и так. Уж очень непривычна постановка вопроса, ведь еду у нас обычно воспринимают как нечто обыденное, будничное, даже низменное, как повседневную потребность организма — не более того. Нет традиции более широкого взгляда на проблему, если речь не идет, конечно, о медицинских показаниях. Существует еще исключительно прикладной подход, и здесь обращение к теме еды носит скорее образовательный, информационный или даже рекламный характер. С точки зрения массового сознания, нет предмета для глубоких научных исследований, когда дело касается еды.

— **На самом деле не так?**

— Совсем не так! История еды — такой же интересный предмет для всестороннего изучения, как, скажем, история костюма. Никого ведь не удивляет, что ученые занимаются этим вопросом, но так же актуальна тема, связанная с историей еды. Во многих странах это давно поняли, там гастрономическая наука развивается не первое десятилетие, с 1980-х стали выходить фундаментальные научные исследования по этой проблеме, а еще раньше, в 1970-х, в Оксфордском университете впервые провели симпозиум, ставший впоследствии ежегодным и получивший широкую известность как Symposium of Food. Мне довелось принимать в нем участие, хорошо знаю по

Раскопки вокруг кухни



рассказам британских коллег, что, когда они только начинали, их тоже мало кто воспринимал всерьез. Понимание важности этого направления науки пришло не сразу, зато сегодня Оксфордский симпозиум — один из самых авторитетных научных форумов, по нему, в частности, судят, каково современное состояние науки о еде.

— **Вы были среди инициаторов продвижения этой науки в нашей стране. Чем эта тема привлекла вас, историка?**

— Такие исследования логично связаны ны как раз с исторической наукой, а кроме того, здесь прямая связь с тем, чем занимается наша кафедра. Ее предмет — регионоведение, пятнадцать лет назад мы впервые предложили такую специальность, а сегодня аналогичные кафедры действуют во многих университетах страны. Особенность подхода в том, что мы изучаем регионы в социокультурном разрезе, это скорее «народоведение»: нас интересуют традиции, ментальность, культура повседневности и быта, национальный характер, взаимодействие с окружающим миром... А еда — важная часть повседневной жизни, она позволяет многое понять о характере того или иного народа, культура еды глубоко укоренена в его традициях, связана с обычаями. Эту тему обойти невозможно, если всерьез заниматься регионоведением. В то же время она гораздо глубже, многограннее, чем лишь одна из граней регионоведческого подхода. Собственно, так мы и пришли к науке о еде.

— **У нее есть название?**

— В англоязычной литературе получили распространение термин «food studies». У нас пока устоявшегося обозначения нет, используются разные понятия — «гастрономическая наука», «наука о еде», есть и попытка ввести в научный оборот термин «гастрософия», время покажет, приживется ли он, или появится другое название. Рано или поздно оно будет, гораздо важнее то обстоятельство, что активно развивается сама наука, которой

ищем название. В этом можно убедиться хотя бы по количеству докладов, которые были предложены для двух уже состоявшихся симпозиумов.

— **И уже есть даже Академия гастрономической науки и культуры?**

— Имеется в виду вовсе не структура в привычном смысле — с адресом, помещением, штатом сотрудников и т. д. Академия в данном случае — скорее некое обобщение, сообщество ученых, работающих в разных городах и разных институтах, в разных областях исследований, но связанных так или иначе с наукой о еде.

— **То есть эта наука родилась не на пустом месте?**

— Можно говорить о ее корнях, но разве что весьма условно. По существу, единственная наука, которая полноценно и безоговорочно принимает тему пищи в круг своих научных интересов, — это этнография во всех ее вариациях, включая этнологию и культурную антропологию. Здесь наша тема входит в круг важнейших составляющих материальной культуры разных народов: жилище, одежда, утварь, пища. Обратите внимание: в этом ряду еда на последнем месте, причем проблематика научных исследований этнографов, этнологов, антропологов касается прежде всего связи питания с типами хозяйства, вопросами сохранения и трансформации традиций, ритуалами и т. д. Этнография всегда уделяла теме еды гораздо меньше внимания, чем другим предметам материальной культуры, была сосредоточена скорее на описании, чем на анализе и осмыслении этой важной составляющей жизни человека.

— **Почему? Это традиция или есть объективные причины?**

— У этнографии, как и у археологии, например, которая также в той или иной мере касается вопросов питания, есть свои собственные задачи. А кроме того, эти науки всегда имеют дело с артефактом, еду же, какой она была, скажем, в Средние века, невозможно попробовать, ощутить на вкус, почувствовать ее аромат. Это как с мыслью, ее ведь тоже

не потрогаешь, зато есть документальные свидетельства, которые позволяют судить о ней. Так и с едой: ее история воссоздается по археологическим и письменным источникам, фольклорным материалам, записям старинных рецептов. Немало ценных сведений сообщают литературные произведения, дневники, описания религиозных обрядов... Разрозненные детали, собранные воедино, дают очень ценный материал, позволяющий изучать не только историю еды, но и рассматривать в новом свете историю человечества.

Они связаны самым тесным образом, ведь еда с древнейших времен определяла важнейшие события жизни человека. Не исключается, например, что исход наших предков из Африки мог быть связан

явно появился интерес к Японии, ее культуре, ее традициям. И хотя это еще вопрос, насколько суши, подаваемые у нас, соответствуют оригиналу, мы, несомненно, можем говорить о культурном влиянии, а способствовала этому еда.

— **Пожоже, мы лучше знаем, что такое французская или японская кухня, нежели русская. В чем особенность нашей кухни?**

— Тема вызывает горячие споры среди историков еды. Что имеется в виду, когда говорят, например, о возрождении национальной кухни? Одни это понимают как поиск старых рецептов, возврат к блюдам, скажем, XVII века. Другие продвигают «русский фастфуд», третьи пытаются «скрестить» борщ с фуагра. И есть, наконец, так называемые рестора-

ны русской кухни, это скорее витрина для богатых иностранцев. Насколько все это действительно связано с национальной кухней — вопрос. С моей точки зрения, мы лишь имеем иллюстрацию: не существует научной базы, которая определила бы, что входит в понятие национальной кухни. Это что-то старинное, историческое, это авторские блюда или то, что составляет повседневное питание?

Если оглянуться на историю русской кухни, можно говорить о способах приготовления пищи, о ее составе, о ритуалах приема, складывавшихся веками. Возможно, это влияние русской печи, но в нашей кулинарной традиции больше супов, каш, запеченных, томленных блюд. В их составе преобладают мучные, крупяные изделия, квашенные овощи и вообще продукты брожения, корнеплоды, животные жиры. А традиции русских застолий известны во всем мире. Хотя я бы скорее говорила не о русской, а о российской кухне: во-первых, сказывается взаимовлияние народов, населяющих нашу страну, а во-вторых, куда деться от XIX века, который приучил нас к определенному стилю питания? Например, к сосискам, заменяющим мясо, или к майонезу, которого когда-то не было в нашей кухне. А ведь тоже любопытная история, как эти продукты появились на нашем столе! В 1930-х А. И. Микоян был отправлен правительством в зарубежную командировку с неограниченными полномочиями, он закупил тогда в Америке целые линии по производству шампанского, майонеза, сосисок, консервированных соков, горчицы... Запустить новое производство удалось только после войны...

— **Но ведь национальную кухню наверняка выделяет праздничный стол. Что готовили в России, скажем, на Новый год?**

— Смотря какой период рассматривать: если дореволюционный, то праздничный стол был связан скорее с Рождеством, чем с Новым годом. Рождественский стол обычно предполагал большой кусок запеченного мяса или запеченную утку, гуся с яблоками и т. д. Обязательно полагались ритуальные блюда — блины, кутья... Если же брать Россию последних десятилетий, новогодний стол нельзя представить без салата оливье, недаром за рубежом его называют русским салатом. Это, кстати, такой же миф, как и история самого салата, которая гуляет по страницам разных периодических изданий и интернету. Какая здесь доля правды, трудно сказать, никаких других свидетельств, кроме слов Гиляровского, у нас нет. Зато историю салата в том виде, в каком он вошел в наши дома с 1960-х и в каком мы его знаем сегодня, проследить легко, достаточно вспомнить, когда и как у нас появились майонез или консервированный горошек...

— **Так и знала, что разговор о еде не обойдется без салата оливье. Будете говорить о нем и студентам, ведь ваша кафедра, кажется, начинает набор на новую специальность?**

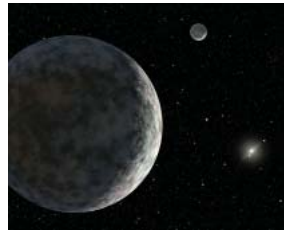
— Да, только пока речь идет о дополнительном образовании и профессионального переподготовки. Здесь могут получить знания журналисты, пишущие о еде, культурологи, регионоведы, историки, люди, связанные с индустрией питания, менеджеры разных уровней — словом, все, кого интересуют история еды. Кстати, салат оливье занимает в ней почетное место. Как и, уверена, на нашем праздничном столе. Сколь бы скептически мы ни относились к этому блюду, оно стало частью российской культуры, тут уже ничего не поделаешь...

ВИАЛА ЕГИКОВА.
Фото Валерия СКОКОВА.

Самый близкий, самый далекий

К ЗВЕЗДАМ!

Рядом с Землей нашли новую планету, пригодную для жизни.



Недавние открытия астрономов перекрывают два рекорда, оставшиеся неколебными многие годы: названа ближайшая к

нам экзопланета, где возможно существование жизни, и обнаружен объект, который может оказаться самым отдаленным из известных тел Солнечной системы. Если второе обстоятельство еще требует доказательств, первое практически не вызывает сомнений у ученых. До сих пор ближайшей к нам потенциально обитаемой планетой считалась Gliese 667Cc, где не исключается наличие жидкой воды. Планета находится на расстоянии 22 световых лет от нас, обладает массой в 4,5 раза больше земной и замыкает орбиту за 28 дней. И вот австралийские астрономы из Университета Нового Южного Уэльса «засекли» планетную систему красного карлика Wolf 1061, отстоящую от нас на расстоянии всего 14 световых лет. Это три каменные планеты с достаточно скромной массой, облетают звезду соответственно за 5, 18 и 67 земных дней. Самая маленькая почти в полтора раза больше Земли, но обитает слишком близко от своего светила, и хотя она не такое горячее, как наше Солнце, раскаленная поверхность планеты вряд ли допускает, чтобы там была вода. Наиболее крупный обитатель этой планетной системы (в 5,2 раза больше Земли), напротив, слишком далеко от звезды, находится за так называемой обитаемой зоной, то есть пространства, где могут быть условия для существования жизни. Зато средняя планета с массой в 4,3 раза больше земной «пропалася» как раз в такой благоприятной зоне и имеет все шансы оказаться обитаемой.

В планах команды, сделавшей открытие с помощью телескопа La Silla Европейской Южной обсерватории, — исследование атмосферы планеты. Отчет астрономов ожидается в ближайшем выпуске Astronomical Journal Letters. А в журнале Nature опубликована статья о, возможно, самом далеком из известных сегодня объектов Солнечной системы. Еще недавно такие лауры были у малой планеты Эрида, открытый в 2005 году, ее расстояние от Солнца около 97 световых лет. Три года назад обнаружили еще один далекий объект, но поближе, на расстоянии 80 световых лет от Солнца. Ему дали прозвище Biden, а официальное обозначение — 2012 VP113. Оба тела вне гравитации Нептуна, находятся в области Облака Оорта, как называют гипотетическое пространство на краю Солнечной системы.

Если подтвердится, что открытый командой астрономов из Института Карнеги в Вашингтоне объект, обозначенный как V 774104, действительно пребывает на расстоянии около 15,4 миллиарда километров, он будет самым дальним на рубежах Солнечной системы и третьим из обнаруженных обитателей Облака Оорта. Этот регион, населенный тысячами не обнаруженных пока ледяных тел, представляет колоссальный интерес для исследователей, поскольку способен дать свидетельства младенчества Солнечной системы, формировавшейся более 4,5 миллиарда лет назад. Существует гипотеза, что орбиты объектов внутри Облака Оорта искажены воздействием некоего крупного тела, которое находится значительно дальше Нептуна. Не исключается также, что обитатели Облака Оорта испытывают воздействие чужих звезд и их планет. Относится ли к таким обитателям открытый не так давно объект? Это еще предстоит доказать, и, если окажется, что он уже покинул первоначальную орбиту, тогда V 774104 «пропущит» ближе к Солнцу, в пояс Койпера. Напомним, что туда сейчас летит зонд New Horizons, продолжающий работу после успешного исследования Плутона и его спутников.

АНТОН МИХАЛЕВ.
Фото: NASA/JPL-CALTECH

ПЫЛЬ ВЕКОВ

Находка археологов вызвала споры историков и толкователей Библии.

Возможно, предстоящий археологический сезон летом 2016-го поможет разобраться с загадкой, с которой столкнулись ученые, исследующие материалы раскопок на месте развалин старинной синагоги в израильском кибуце Хукок. Когда раскопки только начались в 2011 году, ничто не предвещало сенсации: Израильское управление древностей при поддержке ряда университетов США и Канады приступило к исследованию территории на севере Галилеи, поскольку было известно, что там, на месте кибуца, возникшего в 1945-м, в далекие века существовало еврейское поселение.

Возглавила раскопки археолог из Университета Северной Каролины (США) Джоди Магнесс (Jodi Magness), хорошо известная публике по передачам телеканала «Дискавери». Первый же год оправдал ожидания: на глубине нескольких метров Магнесс со своими студентами обнаружила остатки синагоги IV — VI веков. Но настоящие чудеса начались со следующего сезона, когда археологи вышли на уникальную напольную мозаику: ученые впервые имели дело с картиной в иудейском храме. Мозаика, сопровождаемая надписью на иврите, изображает Самсона и лисиц. Чуть позже на другой части мозаики оказался тот же герой из легенд, на этой картине он подпирает плечами врата Газы.

Оба эпизода можно найти в библейской Книге Судей. Вот как там описывается первый фрагмент: «И пошел Самсон, и поймал триста лисиц, и взял факелы, и связал хвост с хвостом, и привязал по факелу между «МОСКОВСКАЯ ПРАВДА», 28 декабря 2015 года,

Так был ли слон?



двумя хвостами. И зажег факелы, и пустил их на жаву Филистимскую, и выжег и копны, и нежатый хлеб, и виноградные сады, и масличные». А вот описание второго эпизода: «Самсон спал до полуночи; в полночь же встал, схватил двери городских ворот с обоими косяками, поднял их вместе с запором, положил на плечи свои и отнес их на вершину горы, которая на пути к Хеврону». Иными словами, найденная мозаика давала простор для сопоставления материалов раскопок с письменными источниками. Но впереди группу Магнесс ожидали еще более интересные открытия.

Сначала на полу синагоги нашли таинственный портрет молодой девушки, поражающий богатством красок и светским характером изображения. Затем обнаружилось мозаичное панно, запечатлевшее бородастого

воина с диадемой, в богатых доспехах и пурпурном плаще, который ведет за рога большого быка, за воином следуют солдаты и слоны со щитами на боках. Именитый воин встречается с седовласым стариком в церемониальной белой одежде, которого сопровождают молодые люди также в белых одеждах и с мечами в ножнах. Мало того что изображение людей и животных в храме не согласуется с иудейской традицией, вдобавок слоны выглядят необычно, что скорее всего говорит о том, что художник знал об этих животных лишь понаслышке. О чем рассказывает картина?

В статье, которую Джоди Магнесс опубликовала в журнале Biblical Archaeology Review за этот год, боевые слоны связываются с армией Александра Македонского, именно он, по мнению исследователя, отображен на мозаичном панно во время встречи с иудейским первосвященником. Одна из версий этой легенды встречается, в частности, у Иосифа Флавия. Израильские исследователи и в первую очередь толкователи библейских текстов не согласны с американским археологом. По их мнению, мозаика — иллюстрация к

Макавейским книгам, речь скорее всего идет о встрече Антиоха IV Епифана и священнослужителя Маттафии (Маттиягу), пришедшего в сопровождении пяти сыновей макавеев. Споры не утихают. Между тем раскопки за консервированы в ожидании нового сезона. Он может принести решение задачи. Не может и подарить новые загадки.

ИЯ СВЕТЛОВА.

ГИПОТЕЗЫ

Антропологи пересмотрели взгляд на «алтайскую амазонку».

Спустя четверть века после того, как были открыты комплексы пазырыкской культуры в Горном Алтае, антропологи заново исследовали парное захоронение, найденное в первом кургане могильника Ак-Алаха-1 на плато Укок. Эта находка в 1990 году положила начало любопытнейшим исследованиям, хотя славу им принесла не она, а мумия, обнаруженная спустя три года в соседнем кургане и получившая прозвище «принцессы Укока», или «алтайской принцессы». Правда, сегодня с ее популярностью уже спорит «алтайская амазонка» из того самого кургана 25-летней давности, который был открыт первым. Дело в том, что новые методы исследования помогли убедиться: таинственная «амазонка» оказалась юнойшей.

Поданным Института цитологии и генетики СО РАН и НГУ, новосибирские палеогенетики пришли к выводу: первоначальные сомнения антропологов, считавших, что у юной «амазонки» слишком крупный для девушки череп, чрезмерно массивная челюсть и длинные кости скелета, оказались обоснованными. Но четверть века назад наука еще

И все-таки воин!



не располагала такими возможностями для молекулярно-генетического анализа, которые позволили сегодня со всей очевидностью установить: в парной могиле погребены вовсе не сестры и не отец с дочерью, как считалось ранее, а, судя по всему, дядя и племянник. Родственными отношениями скорее всего можно объяснить совместное захоронение этих людей, обладавших высоким социальным статусом, о чем говорят найденные в могиле предметы.

Кстати как раз благодаря этим предметам появилась «алтайская амазонка», поскольку в могильнике нашли боевое снаряжение. Рядом со скелетными останками, которые,

как считалось, принадлежали девушке 16 - 17 лет, у правого бедра находился железный кинжал в деревянных ножнах, рядом с левым бедром обнаружили деревянную основу колчана, там же лежали 7 костяных наконечников и части лука. Сохранились в могиле и остатки головного убора, а также одежды, в частности штаны из красной грубой ткани. Такая одежда была принадлежностью воинов-всадников. Погребение вооруженной женщины в мужской одежде для пазырыкской культуры — большая редкость, но поскольку считалось, что пол обладателей обоих скелетов был установлен, и один из них принадлежал юной девушке, ее прозвали «алтайской амазонкой».

Пять лет назад швейцарский антрополог Марсель Ниффенгертер выполнил реконструкцию облика «амазонки», добавив ей на плечо тату. Это копия татуировки «принцессы Укока»: точно такой рисунок обнаружили на плече у мумии. Какая татуировка была у «алтайской амазонки», и было ли на самом деле разорвано плечо, неизвестно. Зато теперь ясно, что не было никакой «амазонки», но был юношавоин, который, как и его старший родич, погиб зимой по неизвестной причине и лишь весной был с почестями захоронен.

ИЯ СВЕТЛОВА.
На снимке: реконструкция Марселя Ниффенгертера.