

Гастрономическая география



Человечество сегодня



- Человечество переживает сейчас парадоксальный момент. Ускорение передвижений и обмена людьми, ценностями и информацией должно привести к культурной стандартизации.
- Но тем не менее ситуация не настолько проста, поскольку различия очень живучи, а человеческая природа имеет тенденцию их подчеркивать, даже тогда, когда кажется, что она от них полностью отказалась.
- Этому можно найти множество примеров, как в языках, в искусстве, так и в ландшафтах, в манере жить и в манере одеваться и т. д.

- Пища и напитки — основные аспекты материальной и культурной жизни человеческого общества. Их современное географическое распределение может быть хорошей иллюстрацией этих противоречивых тенденций.
- Они долгое время были настолько же разнообразны и многочисленны, как и биологическое разнообразие в природе или культурный калейдоскоп всего человечества.
- В то же время многим продуктам и напиткам, даже в древние времена, случалось распространяться сначала в континентальном, а потом и в межконтинентальном масштабе. За редким исключением, эти события происходили с небольшой скоростью.
- Потом пришло время глобализации, которой волей-неволей успешно пользуется большинство людей, одна часть с удовольствием, другая с неодобрением.
- В то же время одновременно усиливаются местные формы производства и потребления продуктов питания и напитков, как по экономическим причинам, так и из-за потребности в самоидентификации.

Географическое разнообразие вкусов



- Человеческое общество никогда не подчинялось пассивно влиянию окружающей среды. Наоборот, оно проявляло изобретательность, пытаясь ему противостоять, например, пытаясь охладить напитки во многих странах с жарким климатом или стараясь разводить растения за пределами нормальной для них среды.
- Много потребовалось изобретательности на то, чтобы придумать, как сохранять сезонные продукты на длительный период: сушка, копчение и соление мяса, заквашивание, высушивание молока и изготовление сыров, использование брожения фруктовых соков (сидр, вино) или смешанных с водой зерновых культур (пиво, sake и т. д.).

Географическое разнообразие вкусов



- Хорошим примером может служить кислое брожение капусты — растения, богатого витаминами и минеральными солями, которое хорошо произрастает в районах с холодным климатом.
- Этот продукт используется в целом ансамбле северных стран евразийского континента, начиная от восточной Франции, германских и славянских стран (квашеная капуста) вплоть до северного Китая, корейского полуострова (кимчхи) и Японии (цукемоно).

Глобализация и вызванный ею эффект стандартизации



- Никакая кухня в мире никогда не была стабильной, базовые продукты и техника их приготовления эволюционировали, внешние воздействия всегда были многочисленны во всех уголках планеты и во все эпохи.
- В каждой стране, и даже в каждом регионе, были свои кулинарные особенности. И эта ситуация сохранялась по меньшей мере до начала Второй мировой войны.
- Даже если в крупных городах планеты уже в течение долгого времени можно было отведать экзотические блюда, речь шла скорее об исключениях и редких экспериментах гурманов, которые они не решались повторять слишком часто. Жажда неизведанного, таким образом, несколько сдерживалась.

Глобализация и вызванный ею эффект стандартизации

- После Второй мировой войны американские продукты, вкусы и представления зачаровывают европейцев или японцев, познавших многие годы неурожая и голода.
- Они смогли достать, а многие и открыть для себя тушенку, жевательную резинку или сигареты из светлого вирджинского табака.
- Вскоре пришел черед и кока-колы.
- Холодильники и газовые плиты полностью меняют повседневную жизнь на кухне, где постепенно основная женская работа начинает занимать все меньше времени.



Глобализация и вызванный ею эффект стандартизации



- Многие продукты, которые еще до войны были предметом роскоши, становятся повседневными, настолько упали цены. Это произошло с курятиной, индюшатиной, искусственно разводимой форелью, ветчиной, сливочным маслом, промышленной выпечкой, столовым вином и стало результатом высокопродуктивных способов ведения сельского хозяйства, а также целой цепочки нововведений в промышленной переработке и системе реализации. Новые продукты стали пользоваться огромным успехом: обезвоженные супы и пюре, плавленые сыры для бутербродов и псевдокамамберы, которые больше не растекались и не пахли, майонез и томатный соус в тубиках, постоянно свежий хлеб, йогурты и другие молочные продукты, мороженое. Большинство этих нововведений имело уже долгую историю в США.



Глобализация и вызванный ею эффект стандартизации



- В 80-е и 90-е годы новый шаг был сделан в связи с падением цены свежего и копченого лосося, креветок, гусиной печени, утиного мяса и готовых блюд, которые отныне стали продаваться в замороженном виде или в вакуумной упаковке.
- Из других продуктов пищевой промышленности, которые уже раньше были популярны за Атлантикой или за Ла-Маншем, получили распространение зерновые хлопья для завтрака, шоколадные кремы и маргарин для бутербродов, полностью готовые соусы, густеющие при помощи различных крахмалов и приправленные глютамином, консервированная кукуруза и т. д.



Глобализация и вызванный ею эффект стандартизации

- Несомненно, многие продукты питания и напитки с точки зрения здоровья стали менее полезными. Тем не менее, благодаря улучшению питания, огромному прогрессу медицины и фармацевтической промышленности, продолжительность жизни во многих странах увеличилась.
- В то же время продукты стали настолько постоянными в своем облике и вкусе, что не могут вызвать ни удивления, ни каких бы то ни было эмоций.
- Они всего лишь питают тело, ничего более не давая ни воображению, ни культуре.
- Можно привести в пример белый хлеб, белое мясо птицы, пастеризованные сыры, яблоки сорта «голден», почти полностью лишённые кислоты, подслащенную содовую воду.



Глобализация и вызванный ею эффект стандартизации



- Обеднение касается вкуса самих продуктов, что, по всей видимости, не заставляет страдать большинство зажиточных жителей планеты, поскольку они с детства привыкают к такому питанию: грудное молоко в порошке, баночки с детским питанием, окорок, пюре и жареный картофель промышленного изготовления, замороженная пицца, нежные и сладкие, полностью готовые десерты, кока-кола и различные содовые напитки.
- В этих продуктах можно встретить три основных вкуса, которые распознают вкусовые рецепторы: соль, сахар, кислота, но никогда горечь. Это признак искусного, но тревожного выбора: завлечение потребителей на вкусовой стадии детства.
- Надо было бы подвергнуть такие желания психоанализу.



Глобализация и вызванный ею эффект стандартизации



- Шедевр этой революции — гамбургер, этот маленький круглый хлеб, мягкий и сладкий, посыпанный зернами кунжута, начиненный рубленой говядиной, кисло-сладкими маринованными огурцами, гидропонным салатом, томатным соусом и подслащенным майонезом из подсолнечника, пастеризованным сыром, эластичным и безвкусным. Обычно он сопровождается жареной картошкой и стаканом кока-колы или молочного коктейля.



Глобализация и вызванный ею эффект стандартизации



- Гамбургер, происходящий из Северной Европы, где сохранили средневековую привычку есть на разделочных досках, стал национальным блюдом Америки: быстрый и легкий в потреблении (чтобы его съесть, и зубами-то не очень нужно пользоваться), питательный (по калориям) и хорошо продаваемый.
- Дети их любят настолько, что рестораны перестраиваются, дабы их привлечь, предлагая многочисленные подарки, особенно если их родителям приходит в голову замечательная мысль устраивать там дни рождения детей с приглашением многочисленных друзей.
- Компания «Макдональдс» имеет мировой успех, она стала гигантом пищевой промышленности. Ее первый ресторан был открыт в Дес Плейнс около Чикаго в 1955 г. Сегодня она стала самой крупной в мире компанией ресторанов быстрого питания и объединяет более 20 000 ресторанов, расположенных в сотне стран, 1,2 млн. служащих и обслуживает около 40 млн. посетителей в день.



На пути к желаемому разнообразию



- Единообразие порождает тоску, приводящую к отчаянию. Культурное многообразие намного предпочтительней. В настоящее время оно не может возникнуть в результате искусственной изоляции, оно должно развиваться только по доброй воле и лишь в результате открытости к чужой, отличной от своей культуре.
- Питание в будущем может и должно быть результатом такого развития. Не отказываясь от технологических нововведений, оно может приобрести бесконечное разнообразие на всей поверхности Земли, чтобы удовлетворить наилучшим образом физиологические и культурные потребности человечества.
- Наилучший способ долговременного использования окружающей среды — познать механизмы ее функционирования и степень ее гибкости. Рациональное сельское хозяйство связано именно с таким подходом. Оно исходит из принципа, что внешние воздействия должны быть разумным образом дозированы в зависимости от ресурсов производителя, как в случае натурального хозяйства, так и в случае товарного, если это допускает уровень цен.

На пути к желаемому разнообразию



- И в богатых странах, и в бедных производство качественных продуктов ведет к появлению непохожих друг на друга ландшафтов, в которых посетитель узнает руку человека, а не машины.
- Туризм ныне претерпевает очень быструю эволюцию. После долгого периода, называемого демократизацией, во время которого было создано множество похожих друг на друга мест отдыха во всех уголках планеты (Балеарские острова, Таиланд, Флорида, Мексика, Куба, Полинезия и т. д.), туристы стали мечтать о национальном или региональном колорите.
- Экономическое будущее туризма, играющего весьма важную роль в хозяйстве многих стран, причем с самым разным уровнем развития, без сомнения, в разнообразии предложения. Очень важно способствовать встречам и обмену между народами, имеющими различную культуру. В этом новом контексте красивые и типичные пейзажи занимают очень важное место, такое, которое прежде занимали продукты питания.
- Представляет ли интерес пересечение континентов и океанов, если на другой стороне находишь точно такие же заведения быстрого питания, какие есть в собственной стране, и если можно соприкоснуться с другой культурой только через витрины музеев?

На пути к желаемому разнообразию



- Обмен основными продуктами питания, рецептами и традициями представляет собой в высшей степени желательное взаимообогащение культур, лишь бы оно было разумным и благородным.
- Одна из основных задач географов именно в том, чтобы привлечь внимание современников к культурному многообразию, которое, как минимум, столь же необходимо для будущего нашей планеты, как и разнообразие биологическое.