



Benjamin Aldes  
Wurgaft

Merry  
White

Ways  
of Eating

Exploring Food through  
History and Culture

University of California Press, 2023

Бенджамин  
Вургафт

Мерри  
Уайт

# Искусство вкуса

Кулинарная история  
человечества

Перевод с английского  
*Александры Глебовской*

Individuum, Москва, 2026

УДК 641  
ББК 36.99  
В89

Вургафт Бенджамин, Уайт Мерри.  
В89 Искусство вкуса. Кулинарная история человечества / Бенджамин  
Вургафт, Мерри Уайт ; [пер. с англ. А. Глебовской]. — М.: Индивидуум,  
Эксмо, 2026. — 304 с.

ISBN 978-5-907696-35-8

Еда всегда была источником страстей и соблазнов — а порой даже могла изменить течение человеческой истории. Благодаря пшенице и рису возникли первые мировые империи, погоня за специями предопределила ход европейских географических открытий и завоеваний, а без кофе и сахара немислимо существование современного капитализма. Эта книга, написанная антропологом Мерри Уайт и историком Бенджамином Вургафтом, предлагает по-новому взглянуть на взаимосвязи между культурой, обществом и продуктами, которые лежат на вашем столе. Авторы путешествуют во времени и пространстве — от древнеримских застолий до «Макдоналдса», от итальянской глубинки до шумных улочек Токио и Сеула, от горных кофейных плантаций до обычного универсама — и обнаруживают массу нерассказанных историй, которые удивят самого искушенного читателя.

УДК 641  
ББК 36.99

Copyright © Benjamin A. Wurgaft and Merry I. White, 2023  
© А. Глебовская, перевод с английского, 2024  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2024, 2026

ISBN 978-5-907696-35-8

Individuum®

## Оглавление

Благодарности .....	9
Введение .....	II
<i>Виньетка первая.</i> Райский сад Дуччо .....	20
ГЛАВА 1. Роль природы и культуры в возникновении сельского хозяйства .....	23
<i>Виньетка вторая.</i> Акасияки в Ниси-Акаси .....	45
ГЛАВА 2. Продуктовые империи Древнего мира .....	49
<i>Виньетка третья.</i> Кофе и перец .....	91
ГЛАВА 3. Средневековые вкусы .....	97
<i>Виньетка четвертая.</i> До кимчи .....	128
ГЛАВА 4. Колумбов обмен, или Мир, сотворенный заново .....	132
<i>Виньетка пятая.</i> Спиртовой сейф .....	152
ГЛАВА 5. Напитки для общения в Новое время .....	156
<i>Виньетка шестая.</i> Аутентичность в Панаме .....	180
ГЛАВА 6. Колониализм и карри .....	185
<i>Виньетка седьмая.</i> Ледник .....	204
ГЛАВА 7. Промышленная революция в питании .....	208
<i>Виньетка восьмая.</i> Бриколаж .....	230
ГЛАВА 8. Пищевые привычки XX века, или Еда тревоги нашей .....	233
<i>Виньетка девятая.</i> Нэм в меню .....	257
ГЛАВА 9. Питание как искусство .....	261
Заключение .....	277
Библиография .....	285
Предметно-именной указатель .....	295



*Посвящается Гасу*



## Благодарности

Чем больше поваров на кухне, тем больше благодарностей. Стучим ложками по кастрюлям и сковородкам в честь коллег и друзей, которые разделяют наш интерес к антропологии и истории еды и к «пищеведению» в широком смысле слова: мы вам очень признательны, Ребекка Алссид, Элизабет Андо, Уоррен Беласко, покойная Мэри Бодри, Дарра Гольдштейн, Рафи Гросглик, Джоанна Дэвидсон, Рейчел Лодан, Джилл Норман, Хезер Пахсон, Би Уилсон, Урсула Хайнцельманн, Барбара Хабер, Катаржина Чвертка и Стивен Шейпин. Корки (то есть Мерри) хотела бы отдельно поблагодарить свою наставницу Джулию Чайлд, а также Элизабет Дэвид, много ей помогавшую по ходу дела.

Адам Симха посвятил нас в искусство изготовления ножей. Джош Берсон однажды за ужином помог придумать название книги, а также самоотверженно ознакомился с рукописью. Карлос Норенья и Томас Давид Дюбуа прочитали главу, посвященную древним империям, и высказали свое профессиональное мнение, Пол Космин добавил ценные сведения касательно Рима и Персии, а Джеремайя Дитмар прочитал один из первых вариантов главы, посвященной промышленной революции. Кроме того, мы говорим спасибо нашим анонимным читателям, а Бен хотел бы поблагодарить студентов своей летней

школы в Уэслианском университете, которые опробовали эту книгу в качестве учебника.

Гас Рэнкейтор, Шэннон Саппл, Льюис Вургафт и Кэрол Колселл много лет терпеливо выслушивали разговоры об этой книге за обеденным столом и делились с нами своими соображениями.

Большим счастьем было работать с опытным и внимательным редактором Кейт Маршалл из издательства Калифорнийского университета. Кроме того, мы очень признательны Чаду Аттенборо, Кэтрин Осборн, Франсиско Рейнкингу, Алексу Дану, Кевину Баррету Кейну, Рамону Смиту и всем сотрудникам издательства. Нам очень не хватает Шейлы Левин, которая редактировала предыдущие работы Корки, публиковавшиеся в этом издательстве, и сыграла важную роль в формировании научного подхода к исследованию питания. Шэннон Саппл нарисовал прекрасные иллюстрации.

Эту книгу мы с любовью и благодарностью посвящаем Гасу Рэнкейтору.

А под конец мы хотели бы поблагодарить друг друга. Матери и сыну не всегда легко вместе работать над подобным проектом, ведь приходится спорить над интерпретациями и править тексты друг друга. Нам повезло — мы остались живыми и невредимыми и очень многому научились.

Спасибо, соавтор!



## Введение

Питание первично по отношению к речи. Ребенок уже ест, хотя еще не умеет говорить. Еда и питье определяют наши отношения с окружающим миром. Мы объясняем этот мир с помощью слов, но по отношению к миру, который нас кормит, мы навсегда остаемся в положении зависимости и уязвимости. Если условия благоприятны, нам всего хватает. Мы привыкаем к тому, чтобы допить бутылку молока, чашку кофе, опустошить миску с рисом и почувствовать удовлетворение. А вот познания о пище неисчерпаемы. В ее изучении не поставишь точку. Всегда остается непознанное. Любопытство вспыхивает снова, подобно тому как возвращается голод. Почему омлет делают так, а не иначе? Как из зерна получается пиво? Почему печенье крошится?

Примат пищи в нашей жизни — вещь понятная и стародавняя. «Сначала поесть, а потом все остальное» — так звучит широко известная цитата автора множества книг о еде Мэри Фрэнсис Кеннеди Фишер. И это совершенно справедливо. Питание первично не только по отношению к речи, но и к любой человеческой деятельностью — в узких рамках отдельной человеческой жизни. Но это простое высказывание скрывает в себе сложные взаимоотношения между питанием и «всем остальным». «Все остальное» подразумевает действительно все: от перемалывания кукурузы для получения теста-масы

до откармливания свиней, от разработки дотаций для японских фермеров-рисоводов до сохранения пастбищ для скота в Эфиопии. Иными словами, искусство питания включает широкое разнообразие сельскохозяйственной и гастрономической деятельности. И далеко не вся эта деятельность сводится к труду в полях или на кухнях. «Все остальное» в понимании Фишер включает и феномены культуры: от греческих мифов о происхождении мира из яйца до голландских натюрмортов, где изображены великолепные устрицы и подгнившие фрукты. Множество видов человеческой деятельности помогают, так сказать, «накрыть стол» для еды — к ним относится и создание изображений и описаний пищи.

Изображения еды — это не только истории и картины. Это и представления о еде. Вспомним костер на морском берегу в Древней Греции, на котором герой Одиссей и его спутники поджаривают куски жертвенной говядины. Герои гомеровских эпосов «Илиада» и «Одиссея» постоянно приносят в жертву, жарят и поедают животных, однако подобное мясоедство не было для древних греков фактом повседневности. Вырастить такое количество скота на каменистых пастбищах было невозможно. Изобильные пиршества Одиссея, скорее всего, отражают упования и престиж, которые древние греки связывали с мясом\*. Говорить о мясе было равносильно тому, чтобы описывать роскошь и высокий социальный статус — а также связывать великие подвиги с отборными жареными окороками. В «Одиссее» говорится, что в семействе Одиссея много слуг и рабов, они выращивают свиней, коз и коров, которых потом едят представители знати, — то, кому какой кусок туши достанется, обусловлено сложной социальной иерархией. При этом истории о пиршествах помогали поддерживать

---

\* См.: *Bakker E. J. The Meaning of Meat and the Structure of the Odyssey.* Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2013.

престиж мяса — причем это были не только истории, рассказанные поэтами, но и чисто бытовые рассказы их слушателей. Слова М. Ф. К. Фишер можно развернуть в обратную сторону: сперва все остальное, от сева до рассказывания историй, а уж потом можно поесть.

Эта книга приглашает взглянуть на пищу с любопытством, а главное — осмыслить ее в новом ключе. История и антропология питания обнажают странные мифы о происхождении, скрывающиеся за знакомыми вкусами, и проливают свет на загадки обыденных ритуалов. Главное — желание копнуть поглубже. Спелая клубничина, так и тающая во рту, ничего вам не расскажет о том, как кому-то пришлось нагнуться, чтобы сорвать ее на знойном поле. Она мало что способна поведать о выведении сортов клубники, о возникновении знакомого нам сегодня растения из его давно забытого предка, на что ушли многие поколения селекции. В определенном смысле тарелка с едой — это место встречи естественной истории (истории эволюции растений и животных, используемых в пищу) и человеческой истории (того, как мы «управляем эволюцией», как выращиваем их и готовим). Вот только станет ли голодный едок обо всем этом размышлять?

Тем не менее вкус или запах — отличная точка отсчета. Вкусы и запахи — это специфическая информация, сообщающая телу о том, что именно мы положили в рот. Безопасно ли оно? Питательно ли? Пойдет ли нам на пользу? Наши телесные потребности достаточно незамысловаты, их легко удовлетворить, но еда и питье еще и способны раздражить любопытство. Мы можем остановиться, делая покупки в супермаркете, чтобы рассмотреть некий фрукт, который еще никогда не видели (например питахайю), можем спросить, что за рыба странной формы лежит на прилавке (например морской черт). Нам становится интересно, кто такие продукты ест и как они их готовят (если готовят вообще). Или, глядя на что-то знакомое

(например пачку гранолы), мы вдруг понимаем, что не имеем ни малейшего понятия, как это производится. Эта книга посвящена вопросам, к которым нас подталкивают еда и питье. Она посвящена истории тех вкусов, которые нам привычны сегодня. А еще она о том, как культура определяет движения наших рук, когда мы берем следующую клубничину и разрезаем ее ножом, чтобы испечь пирог. Клубнику — одомашненную землянику — уже нельзя назвать дикой и естественной, зато она успела войти в набор практик и представлений, которые мы называем культурой. Не вмешайся человек, кукурузный початок так и остался бы просто травой.

Название и начало этой книги отсылают к искусствоведческой работе Джона Бергера «Искусство видеть» (1972) — она основана на телевизионной программе, которая помогла множеству зрителей по-новому взглянуть на искусство\*. Бергер, чьи культурологические взгляды сложились под влиянием марксизма, напоминает читателям, что искусство — это не просто унаследованные нами художественные произведения. Каждая стадия — от самого акта создания картины до развешивания полотен в музеях — способна обнажить классовые, статусные и социальные конфликты. Искусство — это формальный процесс отражения и обыгрывания человеческого опыта, но оно не может существовать вне контекста. Бергер пытается раскрыть заложенные в любую картину представления об общественных отношениях — речь идет прежде всего о престижных формах живописи, таких как современный европейский портрет. Аналогичным образом еда служит отражением того, как своеобразные «искусства» — желание и аппетит — влияют на нашу жизнь: иногда драматическим образом, если, например, блюдо с куриным бирьяни завернуто в золотую фольгу,

---

\* *Berger J. Ways of Seeing* (London: BBC, 1972) (русский перевод: *Бергер Дж. Искусство видеть* // пер. Е. Шраги. М.: Клаудбери, 2018. — *Прим. ред.*).

иногда почти незаметно — примером служит птицеводство, которое развивалось так, что от поколения к поколению процесс производства мяса с каждым годом ускорялся. В современной кухне, пусть и в сильно преобразованном виде, отражаются социальные конфликты и противоречия былых времен. Отражается в ней и то, как люди кочевали, оседали на земле, торговали, воевали, путешествовали.

Мы часто испытываем желание что-то съесть или выпить. Нужно это признавать и при этом помнить, что телесный аппетит не следует сводить к чему-то «ниже пояса» — животному и постыдному. Наш аппетит лежит в основе наших отношений с едой, и мы многое можем узнать, осмысляя его и даже просто ему потворствуя. Личный опыт — важнейший инструмент изучения питания. При этом голод и жажда, как и иные человеческие желания, подчас могут озадачивать. В нашей пище таятся истории, которые один только ее вкус рассказать не в состоянии. Есть сахар — одно удовольствие, однако это удовольствие ничего нам не поведаст об истории колониальных плантаций, где рабы сажали и собирали сахарный тростник. Желание — одна из тем этой книги: желание выжить (есть баланду, если в кладовке пусто), попробовать любимое лакомство (бабушкин суп с вермишелью) или что-то новое (пряности, которые с огромным риском привозили из-за моря). Другая тема — это власть (например, власть европейцев над колонизированными народами). Еще одна тема — идентичность, в том смысле, что наша пища и способы ее приготовления отражают наши культурные и социальные корни.

При этом идентичность меняется с ходом времени. Да, рецепт вот этого пирога существовал в нашей семье много поколений, но это не значит, что всегда; а кроме того, каждый пекарь изменял его на свой лад. Еда не знает культурных границ, четких переходов от «семейных блюд» к блюдам чужим. Кроме того, кухня не бывает неизменной, застывшей. И мы

сами, и наши отношения с едой постоянно меняются, даже если мы трепетно относимся к кулинарии и предпочитаем «традиционные» и «аутентичные» блюда. Человеческие сообщества мигрируют, захватывают чужие земли; по торговым путям приходят новые ингредиенты. Поэтому еще одной темой этой книги стали перемещения. Кроме того, речь пойдет о разнице между чистым и нечистым, съедобным и несъедобным — эти понятия определяют многие пищевые практики, начиная с вопроса о том, какие растения и каких животных мы употребляем в пищу, и заканчивая тем, как мы моем посуду. Инструменты и технологии тоже являются частью культуры, равно как и люди, занимающиеся кулинарией. На протяжении многих поколений женщины, чтобы получить кукурузную муку для выпечки тортилий, измельчали маис в плоских каменных ступках-метатах; эти привычные движения и то, как они влияли на состояние коленей и плеч, тоже стали частью истории питания.

Книга состоит из нескольких исторических глав, в которых прослеживается хронология питания от возникновения сельского хозяйства до начала XXI века; эти главы перемежаются виньетками, основанными на наших наблюдениях и этнографических исследованиях в разных гастрономических мирах. В главах и виньетках приводятся конкретные примеры, поднимающие важные вопросы о том, что мы едим и пьем. Мы рассматриваем основные представления культурной антропологии и истории — это помогает объяснить пищевые практики и связанные с ними верования, однако мы опираемся не только на работы ученых — и даже не прежде всего на них. Мы не ставили перед собой задачу объять всю человеческую историю питания: этого не сделаешь в рамках небольшой (и даже очень большой) книги. Этот текст отражает наши собственные научные интересы и познания — и даже наши собственные вкусы.

В связи с чем позвольте представиться. Вот ваши авторы: Мерри («Корки») Уайт — культурный антрополог, специалист по Японии, японской и не только японской кухне; кроме того, она работала в кейтеринге, журналистике, писала книги о еде. Бенджамин («Бен») Вургафт — ее сын, писатель и историк, получивший докторскую степень по интеллектуальной истории Европы, одновременно работая кулинарным журналистом. Бен также изучал культурную антропологию науки и технологий. Мы оба считаем, что удовольствие от еды, а также динамичность и азарт процесса приготовления пищи только способствуют интеллектуальному постижению того, что связано с питанием. Все эти вещи взаимосвязаны. Главы и виньетки этой книги отражают многообразие наших интересов, а кроме того, они вобрали в себя несколько очень счастливых десятилетий, когда мы могли путешествовать, наслаждаться едой и гостеприимством по всему миру: от детского опыта, когда мы пробовали кошерные маринованные огурцы в Миннесоте, до использования смесей из местных трав при готовке в Тоскане и дегустирования круассанов в Токио. В некоторых виньетках отразился наш общий опыт, другие написаны только одним автором.

История питания изложена в отдельных главах в хронологическом порядке, начиная от истоков сельского хозяйства до настоящего времени, виньетки же служат своего рода введением в культурную антропологию еды: в них мы пытаемся раскрыть смыслы, заложенные в повседневные пищевые практики. Наблюдение — основа культурной антропологии. Антрополог подходит к полевой работе с натренированной и целенаправленной наивностью, он открыт всему, что потенциально может иметь значение. Все мы пропускаем каждое свое наблюдение через собственные фильтры и предубеждения, однако лучший способ справиться с такой предвзятостью — признать ее существование и смотреть вокруг еще глубже и шире.

Никогда не знаешь заранее, какие подробности или ощущения имеют особое значение: мужчина везет в метро сумку с продуктами, которая того и гляди лопнет, из дырок в боку торчат морковины; звон церковных колоколов призывает женщин в черном на службу, а их мужья сидят тем временем в уличных кафе и попивают кофе; из мусорного ящика пахнет легким перегноем или разит тухлятиной. Исторические исследования часто начинаются в архиве и редко включают полевую работу — но у них есть одно общее свойство с культурной антропологией. Хотя у всех историков всегда есть определенные идеологические и методологические предубеждения, мы, как и антропологи, работаем с конкретными фактами — и должны быть готовыми к тому, что эти факты заставят нас изменить свою точку зрения.

В истории и антропологии питания возникают самые разные вопросы, и для ответа на каждый требуются соответствующие методы и подходы. Есть эмпирические вопросы, на которые мы надеемся ответить, и есть теоретические объяснения, которые мы рассчитываем предложить; важная часть работы исследователя состоит в том, чтобы четко отличать одно от другого. Мы постоянно уточняем вопросы и выясняем, какие методы и факты позволят дать на них ответы.

Антропология почти всегда начинается с исследований, которые проводятся в современном мире, но зачастую погружает нас в прошлое того или иного сообщества. Так, специалист по антропологии питания может начать с того, что посидит на табуретке у лотка в Токио, где продается рамен, потом перейдет к изучению происхождения бульона даси, из которого готовят рамен, и к осмыслению озабоченности японцев будущим водной стихии, миграцией рыб и добычей морских водорослей. История, напротив, изучает изменения во времени, поэтому история питания часто начинается с исследования писем, дневников, физических свидетельств, оставленных

прежними поколениями тех, кто готовил, и тех, кто ел. Кулинарные книги и меню — важный материал для специалиста по культурной истории питания; глиняные черепки помогают в работе археолога, исследующего пищевые практики. Но, задаваясь вопросом, как люди в прошлом готовили и ели, а также как они воспринимали свои действия, мы зачастую вынуждены пользоваться инструментами культурной антропологии. Ведь мы знаем, что культурные практики пронизывают и определяют буквально все: и как вспахать поле, и как накрыть на стол. Поэтому с самого начала нужно держать в уме следующие вопросы: что мы можем для себя открыть, изучая искусство питания? Какие шаги нужно предпринять для его исследования? Что наш стол способен нам рассказать об устройстве нашего сообщества? Кто такие фермеры, повара, изготовители горшков, в которых варится ужин? Кто делает вино и кто моет посуду?\*

---

\* О мытье посуды на любой действующей кухне см.: *Miller P. How to Wash the Dishes*. New York: Penguin Random House, 2020.

*Виньетка первая*

## Райский сад Дуччо

---

Бесконечный проселок в лесу; стоя на нем, мы кричим:

— Дуччо! Синьор Фантани!

Наконец из какого-то кустарника раздается отклик:

— *Si, si!*

Мы разыскиваем Дуччо уже час с лишним. Дело происходит рядом с Сиеной, неподалеку от Флоренции. С Дуччо Фантани мы познакомились на рынке в соседнем городке Каstellина: он продает там разные приправы. Его приправами мы уже несколько недель посыпаем свинину, суп, жареную картошку, овощи. И вот пришли посмотреть, где они растут.

Дуччо мы искали долго — так долго, что некоторые в нашей компании успели отчаяться; у них появилась новая мечта — пойти выпить кампари. Но вот Дуччо настырно машет, чтобы мы спустились с холмика, заросшего колючим кустарником, на протоптанную его ослиами тропку, где навалены кучи навоза. Есть среди нас такие, кто пришел в сандалиях, и у них этот навоз теперь забился под ногти. А Дуччо все машет.

Сам ли Дуччо выращивает травы, которые потом продает? Он ведет нас по холмам, где произрастают кориандр, розма-