

**АНАСТАСИЯ ГЛУШКОВА**

УДК 304.3

студент, Институт философии,  
Санкт-Петербургский государственный университет,  
Санкт-Петербург, Россия  
nastia.glu@mail.ru

## **КУЛЬТУРНЫЙ КОД ИТАЛИИ (ГАСТРОНОМИЯ ГЛАЗАМИ ДРУГОГО)**

*Аннотация:* Язык представляет собой своего рода культурное бессознательное, нередко сокрытое от нашего собственного понимания, и тем не менее проявляемое в повседневных действиях и ритуалах. В данной работе предпринимается попытка проследить появление определенной символики, характеризующей территорию Апеннинского полуострова. Возникает способ прочтения культурного текста нации Другим, неразрывно связанный с влиянием на него визуальных искусств и субъективного опыта путешественников. Долговременные установки, сложившиеся в умозрении инородных культур в результате взаимодействий с итальянской действительностью, — это культурные коды, понимаемые как ключи, способные дешифровать уникальные черты нации. Учитывая особенности социокультурного контекста, в который мы погружаемся, рассмотрение эногастрономической культуры Италии в оптике Другого определяет центральную тему настоящей работы.

*Ключевые слова:* культурный код; Италия; визуальные искусства; эногастрономическая культура; паста; Другой.

*Для цитирования:* Глушкова А. Культурный код Италии (гастрономия глазами другого) // Studia Culturae. 2022, 2 (52). С. 121–133. DOI: 10.31312/2310-1245-2022-52-121-133

**ANASTASIIA GLUSHKOVA**

student, Institute of Philosophy,  
St. Petersburg State University,  
St. Petersburg, Russia  
nastia.glu@mail.ru

## ITALY'S CULTURE CODE (GASTRONOMY THROUGH THE EYES OF THE OTHER)

**Abstract:** Language is a kind of cultural unconscious, often hidden from our own understanding, and nevertheless manifested in everyday actions and rituals. This paper attempts to trace the appearance of certain symbols characterizing the territory of the Apennine Peninsula. There emerges a way of reading the cultural text of a nation by the Other, inextricably linked with the influence of visual arts and the subjective experience of travelers on it. Long-term attitudes that have developed in the speculation of foreign cultures as a result of interactions with Italian reality are cultural codes understood as keys capable of deciphering the nation's unique features. Given the peculiarities of the socio-cultural context in which we are immersed, the consideration of the enogastronomic culture of Italy in the optics of the Other determines the central theme of the present paper.

**Keywords:** cultural code; Italy; visual arts; enogastronomic culture; pasta; Other.

**For citation:** Glushkova A. Italy's Culture Code (Gastronomy Through the Eyes of the Other) // Studia Culturae. 2022, 2 (52). P. 121–133. DOI: 10.31312/2310-1245-2022-52-121-133

Язык уже почти полвека представляет собой реальность как таковую, в которой «все есть текст» [1. С. 16]. Эта знаковая действительность, в которой мы существуем, постоянно сталкивает нас с различными сообщениями, кодами — пространством «цитаций, миражом, сотканным из множества структур, диапазоном, вмещающим в себя различные «голоса» культуры, складывающиеся в единое текстовое полотно» [2. С. 39].

Постоянство процесса сплетения нитей, следование за которыми рано или поздно позволит расшифровать код(ы)

культуры, особенно актуально для Италии. Язык итальянской культуры не создается в тот момент, когда очерчиваются официальные границы территорий, объединенных Савойской династией. Италия образа жизни, представляющая собой комплекс повседневных практик, синтез культурных традиций и обычаев народа, существовала всегда, еще до объединения различных земель Апеннинского полуострова в единое государство.

Понять поведенческие реакции, характерные для жителей той или иной страны, и помогают культурные коды. Это умонастроения, сложившиеся в единство материальных и нематериальных ценностей культуры, аккумуляция установок в многообразии их воплощения. Поэтому культурный код может интерпретироваться как некий ключ — инструмент раскрытия понимания того или иного народа.

Согласно данной интерпретации, культурный код рассматривается как определяющий набор образов, которые ассоциируются в нашем сознании с определенной группой стереотипов, относимых к конкретной нации. Так, одной из основных доминант итальянской национальной идентичности принято считать ее эногастрономическую культуру и сопутствующие ей алиментарные практики. Это искусство для местных. Гастрономические модели только подчеркивают всю идентифицирующую силу этих практик. Они говорят об итальянце как о каком-то конкретном персонаже, образ которого создается в представлении каждого, кто только о нем подумает. Каждая алиментарная культура имеет собственную идентичность, которая создается за счет уникальности ее истории развития, трансформаций, произошедших с ней на протяжении ее существования, вызванных различными экономическими процессами, ее актуальное состояние и еще только предстоящие метаморфозы. Она представляет собой совокупность условий, процессов и культурных смыслов, несущих свое символическое значение.

Одновременно с этим культурный код оказывается феноменом, вбирающим в себя некоторое количество стереотипизированных и закрепленных обществом демонстрационных артефактов. Действительно, некоторые народы транслируют культурную идентичность так, чтобы можно было ощутить ее эмпирически [3. С. 262]. Господствующие обычаи, предрассудки и привычки внутри или вне социума нередко становятся причиной экзальтации и гиперболизации локальных черт. Итальянские хроники фиксируют пример номинации регионов по типичным для них местным продуктам: «Апельсины уже на нашем столе, и мы приступаем к их поеданию. С макаронами нужно еще подождать, они еще не сварились» [3. С. 268]. Дипломатическая переписка, реализованная в эпоху Рисорджименто, зашифровывает названия территорий (Сицилия и Неаполь соответственно). Наглядным образом доказывается следующее положение: проникновение на внутренний, глубинный уровень культуры без знания кода делает текст недоступным пониманию. Он становится своего рода образчиком прописных истин, трактуемых верно только теми, кто представляет собой исконный, внутренний социум. Для внешних наблюдателей этот способ идентификации культуры, становится лишь сообщением, смысл которого интерпретируется уже получателем, а значит не всегда верно в силу различного культурного бэкграунда.

Тем не менее каждый народ в той или иной степени узнается зарубежными культурами за счет его особого вкуса. Центральное место, которое пища, как пересечение различных культурных реальностей занимает в каждой цивилизации, рождает невероятную широту определений, используемых в качестве укоренившихся номинативов для обозначения представителей нации. Рассмотрим наиболее популярные из них: Макароны (произносится с характерным ударением на последний слог) — так называли итальянских эмигрантов в 1930 годы французы и бельгийцы, и Пожиратели или

Поедатели макарон, встретившиеся нам как в Германии, так и в США [4. Р. 103]. В результате центральное положение, занимаемое гастрономической культурой, оказывается очевидным: не только ее материальная ценность, вышедшая из повседневных практик, но и полнота смыслов и значений, сокрытых в ней и транслируемых при ее помощи, может очень многое определить при создании портрета нации. Она — та самая символика, которой характеризуется определенная территория. В нашем случае примером такой алиментарной культуры в данной работе станет доминанта итальянской гастрономической традиции — паста.

Пищевые традиции были сформированы контактами между народами. Привыкание всемирного сообщества к определенному модусу высказывания об итальянской культуре, через язык гастрономии, непременно выводит тождество: итальянец=паста. Оговоримся, что пицца, также занимающая центральное место в культуре Италии, как и только выходящее на мировой рынок джелато, самое вкусное и аутентичное мороженое, в данной работе будут фоновыми компонентами кода нации. Рассмотрению их репрезентации и способа видения итальянцев сквозь призму этих блюд необходимо посветить отдельную работу. Идея же «пасты», уже несколько столетий не покидающая умы человечества, уникальна — она будто нивелирует главное — изначальное происхождение продукта. Абсолютно забывается, что паста приходит с востока и лишь ассимилируется Италией, а не является ее изобретением. *Bel Paese* находится на перекрестке средиземноморских культур, которые обогащают первоначальные локальные алиментарные модели. В связи с этим важно понимать, что паста не всегда занимала центральное положение в идентификационной парадигме национальной кухни, но стала следствием множества трансформаций насыщения сознания людей. На самом деле, только в современную эпоху, а именно в XVII веке, она становится

по-настоящему популярной, а не блюдом среди прочих [4. P. 8]. Люди даже начинают говорить об «изобретении макарон». Возвышению пасты до национального символа, традиционного южного блюда из Неаполя, способствовало стереотипизированное видение итальянца живописью, фотографией, кинематографом, то есть глазами Другого. Происходит процесс текстуализации культуры, буквальное превращение ее представителей в текст — словарное определение нации, заботливо выведенное практически всегда представителями не итальянской культуры.

Опыт знакомства Другого с *Bel Paese* начинается с практики гран-туров в XVII веке. Это заграничное путешествие, предпринимаемое молодыми европейцами, выходцами из аристократических слоев общества, в качестве завершающего этапа образования, как правило, обязательно подразумевало посещение Италии. Являясь колыбелью многих искусств, она притягивала художников, скульпторов, поэтов, но и не только. В становлении образа Италии в глазах Другого, прежде всего в коллективном сознании немцев, Гёте играет ведущую роль, благодаря созданию «Итальянского путешествия». Произведению предшествует эпитафия «И я в Аркадии!» [5. С. 16], указывающий на неразрывную связь Италии с классической Античностью. Сравнение Италии с Аркадией наводит на мысль о языческом рае, обетованной земле, таким образом, подчеркивая недостижимость и в то же время желанность этой страны. С гетевского дневника рождается традиция воспевания Италии. *Bel Paese* предстает каждому, кто предпримет попытку с ней познакомиться не как реальное место, но скорее, как картинка, прошедшая через фантазии молодых людей, пропущенная через их собственное восприятие действительности. Безграничные пейзажи и типичные представители общества, увиденные Другим, оказываются не столько странными и идеализированными, сколько совершенно не отражающими то, что есть на самом деле.

Идеализация Италии проявилась и в живописи русских художников, которые столетием позже отправлялись в Рим и Неаполь для прохождения обучения в качестве пенсионеров Императорской академии художеств. Одним из самых известных поклонников итальянской действительности был Карл Брюллов, стремившийся освободиться от строгих оков академизма и обрести новые впечатления и сюжеты для будущих произведений. В числе его работ мы обнаруживаем «Итальянский полдень», изображающий женщину, что срывает гроздь винограда. Девушка на холсте — изящнейшая натура, совсем не походящая на прочих представительниц своего круга. Не таков ее удел. Виноград — код Италии для русской традиции XIX века — только подчеркивает связь этих территорий с античным наследием, с культурой симпозиев и римских виналий. Художник выражал свое идеализированное восприятие итальянской действительности, привнося в картину дух романтизма.

В результате декодификация как письменных, так и визуальных плодов творческой деятельности, выработанных в различных культурах западной Европы, благодаря практике гран-туров, позволяет скомпоновать единое представление о вкусе той эпохи, о том представлении Италии, которого уже тогда нет в действительности.

Метаморфозы, произошедшие с изображением и восприятием итальянской природы в живописи, с ее интерпретацией в путевых заметках, впоследствии коснутся и человеческой природы. Свидетельством этого явления станет развивающаяся фотография. Традиция XVII–XIX веков открывания Италии молодыми людьми уступает место туризму буржуазии, который в скором времени трансформируется в привычный нам феномен массового туризма. Выразить все свои впечатления от поездки и запустить их по свету позволяет фотопроизводство, создающее фотографии как памятные открытки. Ателье по документальной съемке Джорджио

Соммера, тоже немца по происхождению, воссоздает, и это слово здесь ключевое, образ итальянца. На ум приходит известный снимок «Поедатели макарон» из его альбома «Окрестности Неаполя» [4. Р. 105]. Фотография самим автором позиционируется как сцена из повседневной жизни. На деле же несложно различить постановочные позы, воссозданные в фотостудии и запечатленные фотографом после длительного и скрупулезного процесса выстраивания композиции. Театральность изображения абсурдна: мы видим итальянцев, поедающих пасту руками. Со временем эта репрезентация культуры потребления пасты глазами Другого окажется типичной. Искомая итальянскость в изображении жителей исчезает, заменяется бессознательным желаемым, склонным к преувеличению.

Визуализация повседневных практик, актуализировавшаяся в XX веке, преимущественно отбирает семантические черты единичности и нерегулярности. Так выражается стремление режиссеров показать на экране нечто уникальное, чего еще никто не видел. Однако ими порой забывается, что это уникальное так и может остаться единственным случаем, реализованным на практике. Процесс же штампования этой картинки в человеческом сознании прекратить будет невозможно. Среди «живых» фильмов того времени, то есть тех кадров, которые мы можем считать короткометражными документальными фильмами, мы обнаруживаем красноречивые заголовки, как, например, «Eating Macaroni in the Streets of Naples» («Поедание макарон на улицах Неаполя», американского производства, датированного 1903 годом [4. Р. 107]). Пример наследия кода, распространившегося благодаря фотографии. Несколько лет спустя выходит фильм братьев Люмьер. В середине рассказа о путешествиях, где виды города чередуются между площадями, улицами и садами, с видом на побережье, выглядывает сцена с пастой, к счастью, уже просто на тарелке. Когда «отцы кино» спускаются на полуостров, чтобы увековечить Неаполь и Юг, они разрабатывают образ



города, который потенциально подвижен и трансформируется, но при этом уже является формой систематизированного исторического иконографического наследия.

Динамика формирования культурного кода Италии за пределами ее границ была отражена эпохальным сезоном массовой эмиграции. С 1876 по 1915 год земли Апеннинского полуострова покинуло более 14 миллионов итальянцев [4. Р. 109]. Ввиду миграционных процессов связь между едой и культурной идентичностью становится еще более тесной. Еда трансформируется в знак национальной солидарности. Спагетти или пицца для итальянцев, особенно за границей, не только еда, но и способ подтвердить свою культурную самобытность, сохранить народное братство. Та мысль, что витала в умах окружающих их иностранцев, мысль об ограниченности итальянской гастрономической традиции, ставящей во главу угла лишь эти два простых блюда, подкрепляла чувство единения среди самих итальянцев. Рецептурное содержание яств переписывается, трансформируется для еще большей адаптации и ассимиляции в местной культуре Франции, Швейцарии, Германии и США, которые становятся точкой назначения мигрирующих итальянцев. Алиментарные практики формируют личную и коллективную идентичность каждого народа, благодаря чему возникает и, что немаловажно, ими подпитывается чувство «гордости принадлежности». Формируется феномен итальянскости в мире.

Употребление пасты было признано отличительным элементом итальянского разнообразия. Изначально процессу объединения вкусов, идущему параллельно с объединением территорий, способствовала книга рецептов Пеллегрини Артузи «Наука на кухне и искусство хорошо питаться» (1891 г.) [6. Р. 269]. Она систематизирует наполнение итальянского стола, в центре которого находится паста в ее различных формах. Известно изречение относительно преодоления Артузи региональности в пользу итальянскости, отхода от единичного к единому: « «Наука на кухне...» сделала

для национального объединения больше, чем то, чего не удалось достичь “Обрученным” Мандзони. Удалось самостоятельно создать национальный идентификационный код» [4. P. 109]. Присутствие в пище макаронных изделий, как черты идентичности Италии, кристаллизовалось.

Семантическое смещение пасты с периферии в центр итальянской кулинарной системы стало возможным благодаря локальным слабостям системы — крайней внутренней раздробленности. Принятие гастрономической модели, которая вот-вот станет доминирующей, облегчало единение народа. Благодаря Эмилио Серени, аграрному историку-марксисту происходит смена парадигмы: неаполитанцы, воспринимавшиеся как *mangiafoglia* (буквально поедатели листьев), в действительности становятся поедателями макарон. В их рационе предпочтение больше не отдается овощам и зелени, традиционной основе средиземноморской диеты. В широкое употребление местного населения входит паста, поскольку она представляет собой наиболее подходящий тип питания для удовлетворения основных алиментарных потребностей населения, нуждающегося в постоянной энергетической подпитке для качественного труда на южных полях. Ответом на потребность в переменах стало и техническое новшество: использование кухонного пресса превратило домашнее, ручное производство макаронных изделий в современное и механизированное, ускоряющее процесс женского труда, прежде занимавшего уйму времени. На неаполитанских кухнях вершилась революция в еде южных народов. Так была провозглашена столица макарон.

С XX века центральное место пасты в экономике культурных ценностей стало отличительной чертой итальянскости как формы жизни. Еще несколько лет назад утверждалось, что в мире есть большой спрос на Италию. С тех пор спрос на итальянские гастрономические традиции не только не упал, но, кажется, возрос. Происходит непрерывный

процесс культурной диффузии, провоцирующий циркуляцию традиционных итальянских блюд по всему миру.

Модель массового потребления, адаптирующаяся к потребностям глобального рынка, на котором цепочка поставок продуктов питания теперь полностью контролируется несколькими агрессивными многонациональными компаниями, стремится к гомогенизации продовольственных систем. Вкусы все более стандартизируются и некоторые традиционные рецепты больше не являются частью наших «знаний», связывающих блюдо с идеями культурной самобытности людей и мест [6. Р. 163]. Пищевые привычки сегодня регулируются потребителем общества, которое привело нас к стандартизации логики модели питания.

Восстановление традиции, происходящее параллельно с процессами переосмысления системы знаний, поддерживающих локальное сельскохозяйственное производство, приобретает большое значение в сохранении идентичности мест и народов. Процесс глобализации парадоксальным образом вызвал поиск «истинных» значений пространств, установленных значений, несмотря на все упрощающее единство. Однообразие ставится под вопрос, поскольку постепенно стирает из коллективной памяти человечества автохтонные традиции, обычаи и практики маленьких народов, но ведь и более представительные нации от этого не застрахованы.

Для сохранения пищевых традиций отныне принимаются различные меры, как например, включение средиземноморской диеты в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Ведь Италия с ее исторически сложившейся местечковостью — это не только про пиццу и пасту. В каждом ее регионе с особым трепетом относятся к их эногастрономическим обычаям. В регионах традиционный продукт таким образом является не только продуктом питания, но и выражением территории, результатом работы поколений, несущей с собой отголосок истории, вбирающей в себя

все особенности социокультурного контекста, в который оказывается помещено блюдо. В последнее время не было недостатка в стратегиях по улучшению эногастрономических практик и поддержки уже устоявшихся их образцов. Интерес вызывают агротуристические проекты, сосредоточенные на возрождении локальных продуктов, восстановлении ароматов традиционной кухни и поддержании достигнутых результатов.

Сообщения, транслируемые алиментарной культурой, и смысл, заложенный в них, могут быть совершенно различного характера, однако в любом случае они прежде всего призваны продемонстрировать ценности национальной идентичности. Поэтому культурный код — это зашифрованная информация, позволяющая идентифицировать культуру.

Феномен алиментарных практик показателен для объективации итальянской культуры. Внутренних трансформаций рассматриваемой культуры самих по себе было бы недостаточно, чтобы объяснить центральное положение, приобретенное пастой, которая в начале занимала преимущественно периферийное положение. Именно под давлением внешних влияний, которым визуальные искусства и эмиграция придали огромное ускорение, возникает стереотип. На протяжении многих лет аккумулирующей различные ценности и смыслы Италии удастся извлечь что-то свое, уникальное. Стереотип снова распространяется, а нация приобретает культурный код. Он трактуется как совокупность общих практик, ожиданий и условностей, характерных для итальянской культуры, легитимность которых не всегда могла подтвердиться на деле. Как мы убедились, потребление макаронных изделий — довольно недавняя пищевая привычка, если ее рассматривать по отношению к давней традиции существования культуры Италии. Кроме того, это выражение лишь одного эногастрономического сегмента из многих. Текст двуслоен — и сначала он про человека, а потом уже про государство и общее представление о нации. И раз уже мы его экстраполируем

на человека, то не стоит удивляться потенциальному несоответствию кода каждому в равной мере. Код нивелирует инаковость, существующую внутри единой культуры. Совместное действие системной эволюции вкуса и распространения его практик вместе с их репрезентацией, означало, что алиментарные традиции — в данном случае паста — приобрели коннотативное значение, неотделимое от более общего, отныне единого для всех жителей смысла — итальянскости.

### Список литературы | References

1. Савчук В.В. Медиафилософия. Приступ Реальности. СПб.: РХГА, 2013.  
Savchuk, V.V. *Mediaphilosophy. Attack of Reality*, St. Petersburg, RKHGA, 2013. (In Russ.)
2. Барт Р. Избранные работы: Семиотика: Поэтика: пер. с фр. / сост, общ. ред. и вступ. ст. Г.К. Косиков. М.: Прогресс, 1989.  
Barthes, R. *Selected Papers: Semiotics: Poetics* (comp., gen. ed. and introduct. article G.K. Kosikov), Moscow, Progress, 1989. (In Russ.)
3. Николаева Ж.В. К вопросу о современном понимании культурной идентичности итальянцев // *Studia culturae*, 2014, №. 14. С. 262–278.  
Nikolaeva, Zh.V. “On the question of modern understanding of cultural identity of Italians”, *Studia culturae*, 2014, no. 14: 262–278. (In Russ.)
4. Virgolin, L. “Il ruolo della tavola nella costruzione stereotipica dell’italianità all’estero”, *EIC*, 2019, no. 27: 103–111. (In Ital.)
5. Гёте И.В. фон Итальянское путешествие / пер. с нем. Н.А. Холодовского; вст. ст., прим. О.В. Разумовской. М.: РИПОЛ классик, 2018.  
Goethe J.W. von, *Italian Journey (introduct. article, rem. O.V. Razumovskaya)*, Moscow, RIPOL classic, 2018. (In Russ.)
6. Barilaro, C. “L’alimentazione tra cultura e identità”, Palagiano C., De Santis G. (a cura di), *Geografia dell’alimentazione. Ottavo seminario internazionale di Geografia medica*, Perugia, Edizioni Rux, 2005: 161–167. (In Ital.)