ПРЕЗИДЕНТСКАЯ
АКАДЕМИЯ



| Издательский дом ДЕЛО |

УДК 008
ББК 6/8
Г22

Научный руководитель — **С. П. Мясоедов**, д. социол. н., профессор, проректор РАНХиГС при Президенте РФ, директор Института бизнеса и делового администрирования РАНХиГС

Ответственные редакторы:
Л. В. Гелибтерман, директор Центра гастродипломатии ИБДА РАНХиГС, президент Международного эногастрономического центра, руководитель комитета по гастрономическому туризму Российского союза туриндустрии (РСТ)
И. Л. Тимонина, д. э. н., профессор, руководитель направления «Международные отношения» факультета международных отношений и бизнеса Института управления РАНХиГС, профессор Института стран Азии и Африки МГУ

Г22 **Гастрономическая дипломатия** / под ред. Л. В. Гелибтермана, И. Л. Тимониной. — Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2025. — 312 с. — ISBN 978-5-85006-651-2

Гастрономическая дипломатия – это новый институт публичной дипломатии, новая форма политико-дипломатических межгосударственных отношений, эффективный инструментарий современной внешней политики и экономики.

Именно этой теме посвящена данная монография, которая, без сомнения, будет интересна широкому кругу читателей, но прежде всего она адресована тем, чья жизнь и профессиональная деятельность связаны с международными отношениями.

ISBN 978-5-85006-651-2

УДК 008
ББК 6/8

© ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», 2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

Приветствие ректора Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации Алексея Геннадиевича Комиссарова . . . 13

Приветствие председателя Центрального совета Всероссийского общества охраны природы (ВООП), Посла доброй воли ООН Вячеслава Александровича Фетисова . . . 14

Приветствие президента Всемирной ассоциации кулинарных сообществ Томаса Гуглера . . . 15

Приветствие от имени Ассоциации шеф-поваров Южно-Африканской Республики господина Махломола Тамае . . . 16

Приветствие президента Национальной ассоциации кулинаров России Анны Викторовны Жуковой . . . 17

Приветствие президента Российского союза туриндустрии Ильи Геннадьевича Уманского . . . 18

Предисловие . . . 19

Раздел 1. Гастрономическая культура и дипломатия

Глава 1. Гастрономическая дипломатия: что это такое? . . . 23

Из чего состоят народы? . . . 23

Гастрономия . . . 26

Современная гастродипломатия . . . 27

Гастродипломатия на высшем уровне . . . 29

«Мягкая сила» еды . . . 31

Послы: официальные и кулинарные . . . 33

Гастродипломатические стратегии стран мира . . . 45

Глава 2. Гастрономическая дипломатия и гастрономический потенциал страны: экономические эффекты . . . 79

Гастрономический туризм и «экономика впечатлений» . . . 82

Гастрономический туризм: понятие, виды, экономический эффект . . . 84

Тенденции развития гастрономического туризма . . . 89

Рынок гастрономического туризма . . . 98

Продовольственный туризм . . . 99

Винный туризм . . . 104

Экспорт продуктов питания и продвижение ресторанов национальной кухни за рубеж . . . 108

Глава 3. Гастродипломатия как инструмент маркетинга региона . . . 113

Целевые аудитории маркетинга территорий . . . 119

Оценка эффективности гастродипломатии как маркетингового инструмента . . . 131

Раздел 2. Гастродипломатия в стратегиях развития российских регионов

Глава 4. Архангельская область. Гастрономическое богатство Русского Севера . . . 135

Угощения Русского Севера . . . 135

Знаковые местные блюда и продукты . . . 138

Гастротуризм, фестивали и мероприятия с гастрономическим компонентом . . . 141

Гастрономический туризм . . . 145

Продвижение региона через местную кухню внутри страны и за рубежом . . . 148

Рекомендуемые для посещения региональные объекты гастротуризма . . . 150

Рецептура знаковых местных блюд . . . 152

Глава 5. Бурятия: кухня Великой степи . . . 159

Уникальные местные продукты, напитки и блюда: история и современность . . . 159

Гастрономический туризм в регионе: фестивали и другие мероприятия с гастрономической составляющей 160
Продвижение местной кухни в стране и за рубежом. Знаковые проекты и награды 162
Рекомендуемые для посещения региональные объекты гастротуризма 166
Рецептура знаковых блюд бурятской кухни 167

Глава 6. Дагестан — калейдоскоп гастрономических традиций 173
Уникальные местные продукты, напитки и блюда: история и современность 173
Гастрономический туризм в регионе: фестивали и другие мероприятия с гастрономической составляющей 176
Опыт продвижения региона через местную кухню внутри страны и за рубежом, экспорт продуктов питания и напитков 179
Мировое признание Дагестанской школы кулинарного искусства 181
Рекомендуемые для посещения региональные объекты гастротуризма 183
Рецептура наиболее знаковых местных блюд 185

Глава 7. Камчатский край: не крабом единым… 189
Уникальные местные продукты, напитки и блюда: история и современность 189
Гастрономический туризм в регионе: фестивали и другие мероприятия с гастрономической составляющей 193
Ярмарки продукции камчатских производителей 197
Представление местной кухни в стране и за рубежом 198
Экспортный потенциал продукции Камчатского края 202
Рекомендуемые для посещения рестораны 203
Рецептура знаковых местных блюд 208

Глава 8. Кулинарная история Калининградской области как драйвер развития туризма 211
Кулинарное наследие Калининградской области 211
К истории появления локального гастрономического бренда «Балтийская кухня» в Калининградской области 219
Гастрономические проекты со значительной культурно-просветительской составляющей 221
Гастрономические события и массовые праздники 226
Объекты туристического показа — музейные пространства с гастрономической составляющей 228
Где попробовать аутентичную балтийскую кухню в Калининградской области 228
Рецепты популярных исторических и современных блюд балтийской кухни 230

Глава 9. Гастродипломатия в Калужской области: от локального продукта до космических технологий 235
Ужины как дипломатическая площадка 235
Космическое меню: гастрономия на орбите и на Земле 238
От локального продукта к новым технологиям: как гастродипломатия меняет экономику региона 240
Почему гастрономия — это двигатель туризма 241
Центр притяжения 241

Глава 10. Российское виноделие и винодельческие регионы 243
Виноградарство и виноделие в России в XXI веке 247
Винный туризм в России 249
Энодипломатия: «правила жизни» 251

Раздел 3. Гастродипломатия: национальные стратегии и практики в Латинской Америке и Азии

Глава 11. Гастродипломатия Латинской Америки . . . 257

Глава 12. Перу: Перуанская гастрономия стала мировой торговой маркой 261
Перуанская кухня в мире и России 270
В русской деревне Мандроги прошли Дни кухни Перу 274

Глава 13. Мексика: идентичность и территория — определения в мексиканской межкультурной гастродипломатии 277
Предыстория 278
Идентичность, культура и гастродипломатия в Мексике 280
Процесс документирования кухни Керетаро 283
Еда — это мост к пониманию между людьми 285

Глава 14. Доминиканская Республика 287

Глава 15. Таиланд: гастродипломатия 293
Гастродипломатия 297

Глава 16. Гастродипломатия в Пакистане 299

Эпилог. Компетентное мнение 303

Библиографический список 307

Приветствие председателя Центрального совета Всероссийского общества охраны природы (ВООП), Посла доброй воли ООН Вячеслава Александровича Фетисова



Уважаемые дамы и господа!

За годы моей спортивной карьеры и общественной работы я проехал всю нашу страну и больше 100 стран мира. Мне доводилось обедать и с руководителями государств, и с оленеводами на дальних стойбищах. И везде, в каждом уголке нашей прекрасной планеты люди гордятся своей кухней, своими традициями, своими продуктами и напитками. Не случайно еда является важнейшей частью культурного кода любого народа.

К великому моему сожалению, в современном глобализованном мире человек все меньше задумывается о происхождении нашей пищи и о ее значении. Мы торопливо перекусываем на бегу, заглатываем не глядя. Мы не испытываем никакой благодарности за то, что пища нам досталась.

Вспоминается высказывание нашего великого земляка, лауреата Нобелевской премии, биолога и врача Ильи Ильича Мечникова: «Еда — это самый интимный процесс общения человека с природой. Еда — это часть души, культуры народа. Еда — одно из немногих удовольствий, доступных человеку всю жизнь». Именно с таких позиций, как мне представляется, мы и должны подходить к роли и месту еды в современном мире.

На протяжении всей истории нашего биологического вида еда не просто подзаряжала батарейки человека. По факту она выступала в роли катализатора социально-экономических трансформаций, влияла на геополитическую конкуренцию, военные конфликты.

В XXI веке на долю четырех растений — пшеницы, риса, кукурузы и картофеля — приходится примерно 75% потребляемой человечеством пищи. Почти 80% потребления животной пищи дают говядина и свинина. И от того, кто и как контролирует и распределяет эти ресурсы, во многом зависит баланс сил в мировом сообществе.

Я искренне приветствую инициативу РАНХиГС по созданию в нашей стране системы обучения по такой важной международной дисциплине, как гастродипломатия. Я желаю директору Центра гастродипломатии РАНХиГС, моему соратнику в деле защиты природы и развития туризма Леониду Гелибтерману удачи в построении и развитии системы российской гастродипломатии.

Роль еды и туризма в развитии национального позиционирования в мире постоянно возрастает, создавая новые вызовы. И мы должны быть к этому готовы.

С уважением,
Посол доброй воли ООН



В. А. Фетисов

Приветствие президента Всемирной ассоциации кулинарных сообществ Томаса Гуглера



Будучи президентом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ, я, пользуясь случаем, поздравляю Центр гастродипломатии (IBS, РАНХиГС) и Леонида Гелибтермана, моего друга и коллегу, который всегда выступает с творческими и очень значимыми проектами, что делает его законодателем моды в своей области, с разработкой монографии «Гастродипломатия». В это учебное пособие, помимо общеобразовательных знаний, будут включены статьи о гастродипломатии с яркими примерами из мира гастрономии. Они написаны представителями разных наций, которые делятся своим личным опытом, пониманием и той важностью, которую гастрономия имеет в жизни их народа благодаря национальной кухне и местным продуктам.

Гастродипломатия — это краеугольный камень кулинарного профессионализма и международных стандартов, и в данном случае не важны цвет кожи, расовые убеждения или пол. Мы должны продолжать объединяться благодаря «власти белых кителей», делясь своими навыками и профессиональными усилиями в рамках гастродипломатии, поддерживая культурное наследие, традиции, национальную кухню и страны, которые пока не так успешны в мире.

Изучение и приобщение к различным культурам очень важно и является ключевым элементом успеха, интеграции и свободы развития.

По всему миру работают миллионы шеф-поваров — все они яркий пример гастродипломатии, которая приводит к обмену мнениями, коммуникациям, созданию сообществ по интересам и, что самое важное, к обмену знаниями, опытом, толерантностью и видением более здорового и счастливого будущего.

От всего сердца желаю всем читателям, интересующимся развитием гастродипломатии, всего наилучшего.

С наилучшими кулинарными пожеланиями и приветами,
президент Всемирной ассоциации кулинарных сообществ (WORLDCHEFS) Т. А. Гуглер



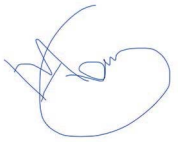
Приветствие от имени Ассоциации шеф-поваров Южно-Африканской Республики господина Махломола Тамае



Как шеф-повара, мы понимаем, что еда — это гораздо больше, чем просто прием пищи, это опыт, который объединяет людей, культуры и истории. Как путешествующий международный судья шеф-поваров, я имел честь лично убедиться в том, как блюда разных культур способствуют общему пониманию человечества. В Южной Африке богатые кулинарные традиции являются неотъемлемой частью культурного наследия, отражая гармонию, присущую нашему разнообразию.

С помощью продуктов питания мы сохраняем наши истории, передавая их от одного поколения к другому, защищая нашу национальную идентичность. Представляя наши уникальные вкусы на глобальных платформах, мы не только прославляем себя, но и способствуем миру и стабильности. Еда открывает диалог, разрушает барьеры и строит отношения, выступая в качестве формы дипломатии, которая выходит за рамки границ.

С уважением,
шеф-повар



М. Тамае

Приветствие президента Национальной ассоциации кулинаров России Анны Викторовны Жуковой



Испокон веков дружелюбие наций и народов определялось их хлебосольством, умением встретить и угостить дорогих гостей. Методику поиска ключика к сердцу потенциального партнера от гостеприимных хозяек приняли на свое вооружение и власть имущие. С веками традиция укреплять дружественные узы с помощью простой братины и богатого стола обросла многочисленными премудростями, стала настоящим мирным оружием дипломатов и превратилась в целую науку.

В текущей наисложнейшей геополитической обстановке непросто найти сферу человеческих отношений, которая остается верна себе, сохраняя профессиональный нейтралитет, невзирая на тектонические столкновения идеологических платформ и мировоззрений. Хочется верить, что именно гастрономия и ее главные слуги — повара, именно дипломатия и ее верные приверженцы — дипломаты, это те сферы и те люди, которые, невзирая на конфликты и распри, в итоге всегда будут приводить человечество к миру.

«Гастрономическая дипломатия» — это издание, вобравшее в себя передовой опыт этой молодой и одновременно древней науки. Оно, без сомнения, будет интересно очень широкому кругу читателей, но прежде всего адресовано тем, чья жизнь и профессиональная деятельность связаны с международными отношениями.

Это книга не о вкусной и здоровой пище, а о том, как через призму кулинарных традиций отыскать дорогу к пониманию, согласию и взаимовыгодному развитию.

Поздравляю всех читателей этого издания с возможностью открыть для себя новые стороны гастрономии и дипломатии! Пусть это издание станет искусным инструментом в руках тех, кто сегодня борется за паритетный мир и суверенность любых отношений!

С уважением,
президент Национальной ассоциации кулинаров России А. В. Жукова

Приветствие президента Российского союза туриндустрии Ильи Геннадьевича Уманского



Уважаемые коллеги, друзья, читатели!

От имени Российского союза туриндустрии (РСТ) рад приветствовать выход монографии «Гастродипломатия», ставшей результатом кропотливой работы авторов. В современном мире, где культурные различия становятся основой для взаимопонимания, гастродипломатия играет ключевую роль в укреплении международных связей и продвижении культурного наследия.

Гастрономический туризм, как инструмент гастродипломатии, выступает мягкой силой в дипломатических отношениях. Согласно данным Всемирной туристской организации ООН, гастрономия занимает третье место среди мотиваций туристов посетить тот или иной регион, а 30% их расходов в путешествиях приходится на еду. Это не просто модное направление, а мощный ресурс для формирования позитивного имиджа страны и укрепления ее международных связей.

Россия, с ее богатейшими кулинарными традициями, обладает огромным потенциалом для развития гастродипломатии. От ухи на Севере до осетинских пирогов на Кавказе, от уральских пельменей до сибирских блюд из дикоросов — эти традиции являются частью культурного кода нашей страны. Гастродипломатия позволяет не только сохранить их, но и представить миру, способствуя укреплению международного сотрудничества.

Уверен, что монография «Гастродипломатия» станет важным шагом в развитии этого направления, вдохновит на создание новых программ и укрепит международные связи.

Желаю авторам дальнейших творческих успехов, а читателям — увлекательного чтения и новых идей!

С уважением,
президент РСТ

И. Г. Уманский

ПРЕДИСЛОВИЕ

Гастродипломатия *— это перспективная и быстроразвивающаяся сфера публичной и общественной дипломатии, направленная на формирование благоприятного имиджа и позитивного национального бренда страны, повышение привлекательности и усиление влияния ее культуры в различных частях мира.*

Помимо укрепления контактов между странами и народами, гастродипломатия может способствовать увеличению экспорта национальных продуктов, продвижению и развитию ресторанного бизнеса как в регионах страны, так и за рубежом, стимулировать сферу туристических услуг, включая организацию мероприятий с гастрономическим компонентом.

Развитие гастродипломатии, а также подготовка кадров в этом направлении в нынешних условиях приобретает особую важность. Поэтому не случайно, что первым вузом, где начали готовить кадры по этой специальности, стала РАНХиГС при Президенте Российской Федерации.

Созданный в ведущей бизнес-школе страны ИБДА РАНХиГС Центр гастродипломатии способствует объединению усилий государства, региональных администраций, бизнеса и образовательных организаций в деле формирования и продвижения стратегии гастродипломатии на региональном, государственном и международном уровнях, увеличивая в стране и на планете число людей, искренне влюбленных в российские гастрономические традиции как еще одного яркого проявления великой и многогранной культуры нашей Родины.

Целью данного издания является аккумулирование и осмысление опыта — российского и зарубежного — использования гастрономического потенциала в сфере публичной дипломатии, а также формирования имиджа страны и бренда регионов, развития туризма и стимулирования местных экономик.

Понятие «гастрономическая дипломатия (гастродипломатия)» в названии и тексте книги используется в качестве флагманского и уже завоевавшего популярность



Афиша лекции Л. В. Гелибтермана в РЦНК в Брюсселе



Лекция Посла Мексиканских Соединенных Штатов Эдуардо Вильегаса Мехиаса в ИБДА РАНХиГС

термина, несущего в себе целый ряд взаимосвязанных смыслов:

- ✓ гастрономическая культура как часть культурно-исторического кода страны/региона;
- ✓ гастрономический потенциал как ресурс и инструмент устойчивого развития территорий;
- ✓ гастрономия как средство коммуникации между людьми, странами, народами, то есть гастрономическая дипломатия в буквальном, узком смысле слова.

Издание состоит из трех разделов. Первый из них представляет собой научное исследование гастрономической культуры и дипломатии во всем многообразии направлений и составных частей этого комплексного и сложного явления современной жизни, роли «гастрономической проблематики» в международных отношениях и публичной дипломатии, бизнес-взаимодействии, развитии национальной экономики и экономик регионов, стимулировании креативных отраслей.

Главы второго раздела знакомят читателя с гастрономическим богатством российских регионов и их уникальным практическим опытом в использовании национальной кухни и локальных продуктов питания для развития туризма и других отраслей региональной экономики. Этот материал представлен в главах, подготовленных представителями местных администраций, некоммерческих и предпринимательских организаций в сфере гостеприимства, исследователями и редакторами профильных изданий.

Третий раздел содержит главы, написанные представителями зарубежных стран, где уже разработаны и реализуются национальные программы гастрономической дипломатии. Среди авторов Чрезвычайные и Полномочные Послы зарубежных государств, а также ученые и университетские профессора из дружественных стран.

Разделы и главы различаются по стилю и жанру, и редакторы-составители сознательно не стали приводить их к общему знаменателю, учитывая состав авторов, а также сложность и многогранность исследуемой проблематики.

Подобный подход, как представляется, сделает книгу полезной для самых разных категорий читателей. Кто-то найдет в ней практические примеры, которые можно принять как руководство к действию. Кто-то увидит идею для интересного путешествия. Будут и те, кто задумается о более активном использовании гастрономических инструментов в своей бизнес-практике и международной деятельности. Для руководителей федеральных и региональных органов власти и бизнес-сообщества издание может стать настоящим учебным пособием по развитию индустрии гостеприимства и маркетинговым стратегиям продвижения.

Безусловно, в книге собрана обширная и во многом уникальная информация о гастрономической культуре российских регионов и стран мира, а также аутентичные рецепты популярных блюд кухонь разных народов.

Раздел 1

Гастрономическая культура и дипломатия

Глава 1
Гастрономическая дипломатия: что это такое?

Л. В. Гелибтерман, И. Л. Тимонина

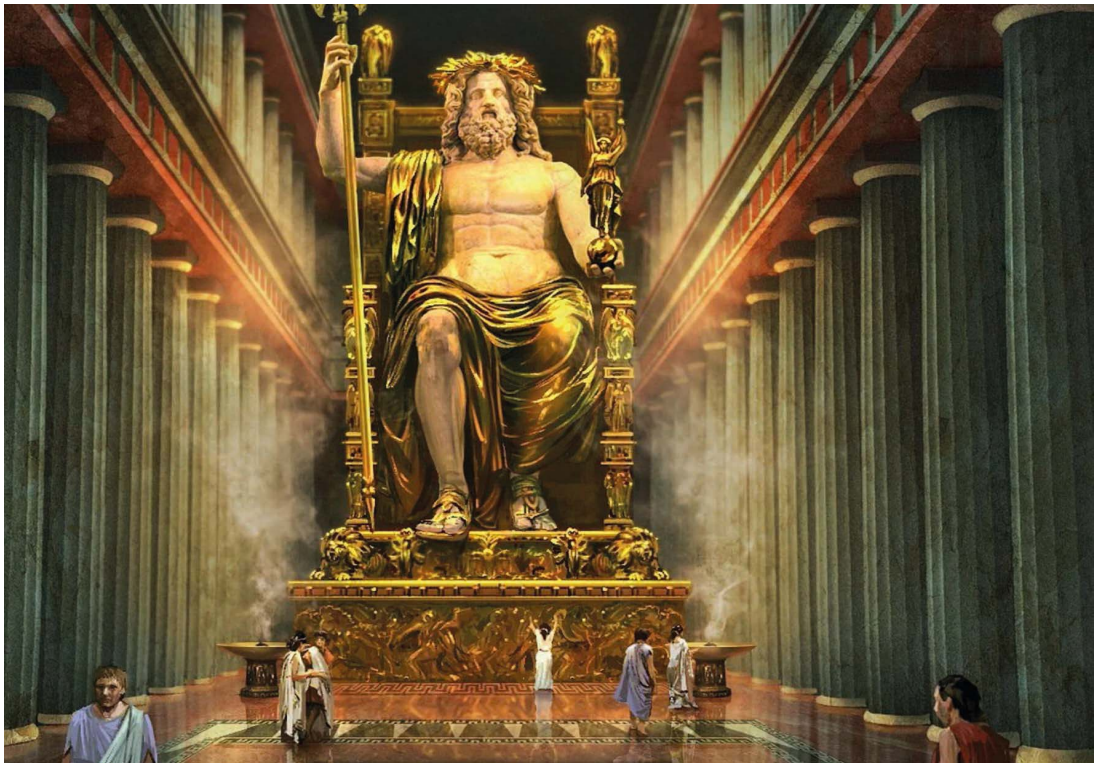
Откройте труды любого историка, от Геродота до наших дней, и вы увидите, что все большие события, включая заговоры, задумывались, готовились и выстраивались во время застолий… Обеды стали одним из способов управления государством, и судьбы целых народов решались во время банкетов.

Ансельм Брийа-Саварен (Jean Anthelme Brillat-Savarin)[1]

Из чего состоят народы?

Как говорил немецкий философ Людвиг Андреас фон Фейербах (Ludwig Andreas bon Feuerbacn) (1804–1872), «человек есть то, что он ест». Народы состоят из того, что они едят и пьют. Все наши предки были охотниками-собирателями, питавшимися растениями и животными, добываемыми в дикой природе. И только в течение последних примерно 11 тыс. лет люди начали окультуривать растения и одомашнивать дичь. Например, на Ближнем Востоке сельское хозяйство появилось около 8500 года до н. э., в Китае — около 7500 года до н. э., а в Центральной и Южной Америке — около 3500 года до н. э. Из этих трех отправных точек технологии земледелия и скотоводства распространились по всему миру. В течение многих лет эволюции человечества структура питания определяла человеческую анатомию. Так как эволюция человечества продолжается (вспомним хотя бы появление новых групп крови), мы по-прежнему абсолютно зависим от того, что мы едим. Более того, то, что мы едим сегодня, оказывает влияние на то, в каком направлении мир будет развиваться завтра. Факт, казалось бы, очевидный, но не тут-то было. К великому сожалению, современный человек практически не задумывается о происхождении нашей пищи и о ее сакральном значении. Чаще всего мы едим бездумно, иногда даже с раздражением, занимаемся во время еды просмотром телевизора, чтением книг, газет или перепиской в соцсетях. Мы торопливо перекусываем на бегу, заглатываем пищу не глядя. Мы не испытываем абсолютно никакой благодарности судьбе за то, что пища нам досталась. Собственно, о роли еды мы задумываемся в те редкие моменты, когда сталкиваемся с застольными ритуалами, пришедшими к нам из тех времен, когда жизнь людей определял голод,

1. Французский философ, юрист, экономист и кулинар, автор трактата «Физиология вкуса», живший на рубеже XVIII–XIX веков.



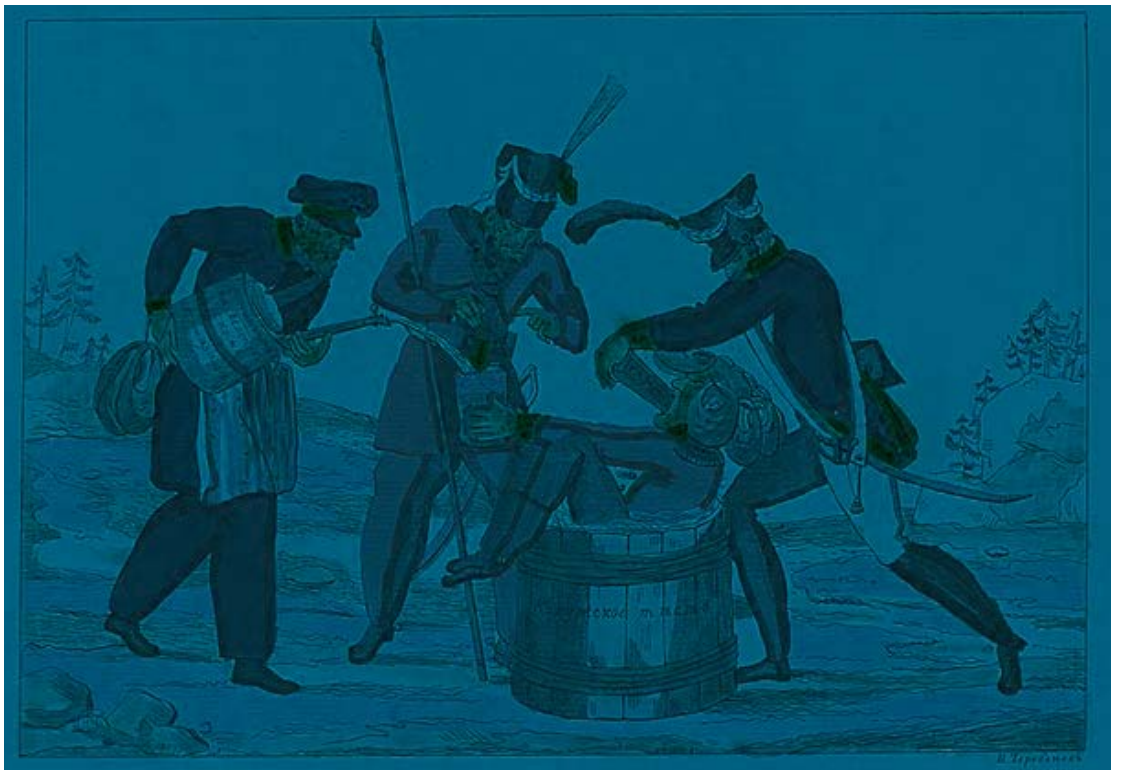
Статуя Зевса в Олимпии

а не изобилие, еще одна причина для внезапных раздумий — здоровье дает пронзительный гудок, похожий на прощальный. А ведь еда, в том числе ее прием, — это важнейшая часть нашего культурного кода. В Древней Греции богом гостеприимства был сам Зевс, а самым чудовищным преступлением считалось вероломство по отношению к гостю. Участие в застолье связывало хозяина и гостей серьезными узами, даже их потомкам запрещалось скрещивать оружие в бою.

В современном обществе (нравится нам это или нет) влияние и статус определяются во многом тем, когда, в каком количестве и вместе с кем вы садитесь за стол. Совместная трапеза — это, безусловно, социальный инструмент. Природа создала нас так, чтобы мы чувствовали общность со своими сотрапезниками и считали чужаками тех, кто, например, ест другое и по-другому. Легендарный древнегреческий поэт Гомер, автор «Илиады» и «Одиссеи», определял людей как «едоков хлеба» — и это был символ цивилизованности. Более поздние греческие и латинские авторы стали описывать обычаи неведомых им народов, практически все из которых не имели хлеба и вина. И это воспринималось как признак *других*, то есть диких.

В любом человеческом сообществе пища приобретает символическое значение. В некоторых ситуациях отказ чужака от правильной (нашей) пищи может восприниматься даже как знак его нечеловеческой сущности. Различные кулинарные традиции могут восприниматься как серьезный барьер между *мы* и *они*.

На протяжении всей истории человечества еда точно делала больше, чем просто обеспечивала человека необходимой для жизнедеятельности энергией и нуж-



Угощение Наполеону
в России

ным набором микроэлементов. Фактически она стала катализатором социальной трансформации и организации жизнедеятельности общества, геополитической конкуренции, промышленного развития, шпионажа, военных конфликтов и экономической экспансии. Еда неразрывно связана с историей развития человечества, она влияла на судьбы целых народов и регионов. Великий шелковый путь, по которому нескончаемым потоком шли продукты, специи и кулинарные технологии; средневековый Ганзейский союз, основа которого опиралась на монополию всего лишь двух городов по вылову сельди и доступу к соляным копям. Взлет и падение Наполеона были тесно связаны с его способностью обеспечить продовольствием огромные армии. Продукты питания сыграли важную роль в определении результата двух войн (революционная Война за независимость 1770–1780-х годов и Гражданская война 1860-х годов), которые, по сути, определили будущее Соединенных Штатов Америки. Добавим к этому впечатляющему перечню соляной поход Махатмы Ганди (Mahatma Gandhi), картофельные бунты в Российской империи, азиатские войны за пряности, любовный латиноамериканский детектив с похищением кофейного куста.

В культуре любого народа вырабатывается и действует так называемый культурный код. Он передает материальный и духовный опыт народа в процессе его развития и кодирует в символической форме ключевые понятия. Мы предлагаем обратить свое внимание на такую часть культурного кода, как пищевой код. Ведь именно он фиксирует самые значимые моменты, связанные с духовным и материальным кулинарным наследием нации на протяжении ее существования.

Гастрономия

Термин «гастрономия» лингвистически имеет древнегреческое происхождение и состоит из слов «желудок» и «закон», «обычай». Считается, что термин ввел в обиход французский поэт, историк и социолог Жозеф де Бершу (Joseph de Berchoux). В 1801 году он опубликовал шутливую поэму «Гастрономия», которая имела большой успех. Эмиль Литтре (Émile Maximilien Paul Littré), автор Словаря французского языка, созданного в 1841 году, используя слово «гастрономия», пишет об этом произведении: «В 1801 году Бершу написал стихотворение о гастрономии, которое принесло ему заслуженную репутацию:

Ничто не должно беспокоить честного человека,
который обедает.
Умею смеяться над всем и никого не обижать.
Стихотворение никогда не стоило обеда».

А самую первую в Европе поваренную книгу, дошедшую до наших дней, написал греческий поэт IV века до н. э. Архестрат. Это, по сути, поэма о кулинарии, написанная эпическим гекзаметром, от которой сохранилось 62 фрагмента (334 стиха). На латинский язык поэма была переведена в III в. до н. э. Эннием. Отдельное издание фрагментов на английском языке вышло в 1994 году под названием «Роскошная жизнь» (The life of luxury). Вот несколько поэтических фрагментов, актуальных и в наше время:

Кто-то любит говядину,
Кто-то коров воспевает,
А я предпочту поросятину
Когда она жирной бывает.
<…>
Противный дух понтийской рыбы
Поэт не в силах превозмочь,
И если съесть ее смогли вы, —
Идите оба с рыбой прочь.



Французский поэт, историк и социолог Жозеф де Бершу

Гастрономия по своей сути — это наука, изучающая связь между культурой и едой. Гастрономию часто сводят к кулинарии, но смысл этого понятия гораздо шире. Гастрономия — это, с одной стороны, умение разбираться во вкусах еды, понимание тонкостей кулинарного искусства, а также мастерство приготовления вкусных, изысканных блюд, с другой — гастрономия тесно связана с социальными науками. Исторически термином «гастрономия» также обозначались высококачественные пищевые продукты. В русском языке нашло свое место и слово «гастроном» в понимании «магазин, торгующий гастрономическими продуктами (продуктами питания)», «продуктовый магазин». Значительно реже в современном русском языке термин «гастроном» мы употребляем в отношении людей, разбирающихся в тонкостях изысканной кухни (в английском варианте именующихся «фудди»).

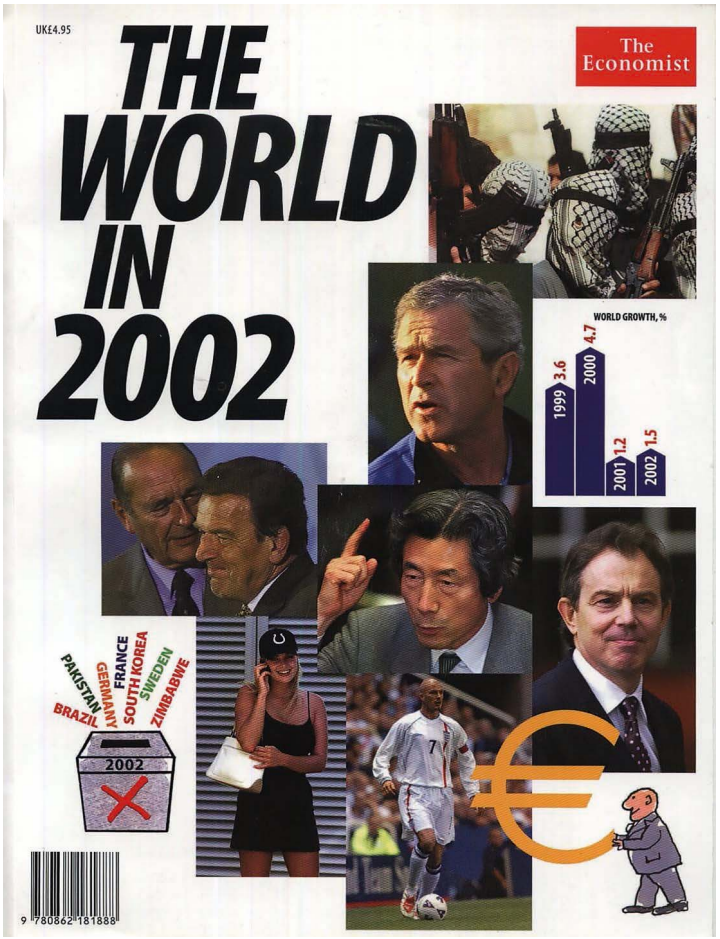
Современная гастродипломатия

Гастродипломатия *— это комплексная программа, целью которой является изменение имиджа страны (региона), его позиционирование (перепозиционирование) с помощью национальной (региональной) кухни. Как явление гастродипломатия развивается в соответствии с двумя основными трендами: гастродипломатический полилатеризм и гастрономическая парадипломатия.*

Термин «полилатеризм», означающий взаимодействие государственных структур с негосударственными акторами в области формальной или публичной дипломатии, обычно связывают с именем профессора Джеффри Уайзмена (Geoffrey Wiseman), бывшего австралийского и ооновского дипломата. Гастродипломатия является как раз той сферой, в которой государство часто готово активно вступать во взаимодействие с общественными или частными инициативами. В Российской Федерации, например, Министерство иностранных дел поддержало инициативу Международного эногастрономического центра (МЭЦ) и Национальной ассоциации кулинаров (НАК) по проведению Российских гастрономических недель за рубежом.



Л.В. Гелибтерман (президент МЭЦ), З. Шомоги (директор ЮНВТО), Ю.П. Корчагин (Чрезвычайный и Полномочный Посол РФ в Испании) на церемонии открытия Российской гастрономической недели в Мадриде



Обложка журнала The Economist, 2002 г.

В Перу программы Cocina Peruana del Mundo и Perú Mucho Gusto — это совместные проекты Министерства иностранных дел и Министерства культуры, представляющих правительство Перу, а также Перуанского гастрономического общества (APEGA) и нескольких частных партнеров.

Под словом «парадипломатия» обычно понимается публично-властная деятельность субгосударственных акторов (административно-территориальные единицы унитарных государств, субъекты федеративных государств, муниципальные образования) по осуществлению ими международных и внешнеэкономических связей в границах, установленных государством. Примером могут служить региональные павильоны и стенды, на которых представлены продукты питания и напитки на международных выставках, а также региональные фестивали еды, подчеркивающие уникальность местной кухни, локальных продуктов субгосударственных акторов. Все это способствует развитию сильного бренда территории (многочисленные примеры такого рода деятельности в разных странах, а также в субъектах Российской Федерации приводятся во второй и третьей частях книги).

Термин «гастродипломатия» впервые был применен журналом The Economist в 2002 году при описании программы правительства Таиланда Global Thai. Гастродипломатия использует национальную кухню страны как влиятельный фактор в сфере общественной (культурной) дипломатии, обладающий синергетическим эффектом, объединяющим еду, туризм и дипломатию как в теории, так и на практике. Роль еды и туризма в построении и поддержании национального (регионального) брендирования (позиционирования) постоянно возрастает. По имеющимся у авторов монографии данным, более 30 стран мира имеют государственную стратегию или отдельные программы по гастродипломатии. При этом далеко не все охотно раскрывают их детали. Как бы то ни было, но эффективность этого вида дипломатии заключается в создании межкультурного взаимопонимания, что, в свою очередь, может привести к укреплению взаимоотношений между нациями и государствами. Гастродипломатия помогает коммуникациям и продвижению национальных интересов через еду.

Гастродипломатия на высшем уровне

Инструменты гастродипломатии активно используются органами власти государств мира, например, во время проведения государственных приемов на высшем уровне, приемов в посольствах в честь национальных государственных праздников, а также во время так называемых рабочих ланчей государственных чиновников разных стран в официальной, а иногда и домашней атмосфере.

Гастродипломатия является составной частью брендинга стран, элементом торговой политики и продвижения, важной частью участия в международных выставках и ярмарках. Неоспоримым фактом является и то обстоятельство, что имидж стран во многом создается с помощью национальной еды и напитков. Известные в мире блюда национальных кухонь формируют уважаемые другими народами национальные особенности и национальную идентификацию. Многие правительства ставят целью своей гастродипломатии укрепление международной репутации страны как демократической, мультикультурной, толерантной и динамичной территории, с уважением относящейся к разнообразию. Особый эффект оказывает гастродипломатия на национальные





Неделя Мексиканской кухни в Москве



Проект «Азиатская ночь» в Москве.
Чрезвычайный и Полномочный Посол
Республики Филиппины в РФ
Виктор Г. Гарсия III с супругой

диаспоры, способствуя их сплоченности и укреплению связей с исторической родиной.

С помощью гастродипломатии органы государственной власти решают и сугубо экономические вопросы. К основным экономическим целям гастродипломатии можно отнести:

- увеличение экспорта продуктов питания и напитков своей страны;
- открытие ресторанов и магазинов своей страны в зарубежных странах;
- стимулирование въездного туризма в страну с целью получения гастрономического опыта и культурно-познавательного туризма;
- создание новых бизнесов, ориентированных на сферу гостеприимства;
- стимулирование роста и объема инвестиций в сельское хозяйство, а также в пищевую и пищеперерабатывающую индустрию.

Одним из важнейших инструментов гастродипломатии являются рестораны национальной кухни за границами стран. При этом, помимо блюд национальной кухни, культурно-символические смыслы передаются и через так называемую внекулинарную атрибутику. Имеются в виду детали интерьера и другие аспекты, не связанные напрямую с кухней, но также влияющие на впечатление, создаваемое у посетителей ресторанов. К таким атрибутам можно отнести национальную живопись, оформление интерьера элементами традиционной архитектуры и дизайна, национальные костюмы персонала, национальную прессу и сувениры. Важные внекулинарные элементы — это и видеотрансляции сюжетов, связанных со страной, и национальная музыка. Устойчивый мировой тренд — открытие бывшими колониальными странами своих национальных ресторанов в бывших метрополиях. Так, например, в Амстердаме (Нидерланды) более 250 ресторанов с индонезийской кухней, а в испанском Мадриде — более 300 с перуанской кухней.

«Мягкая сила» еды

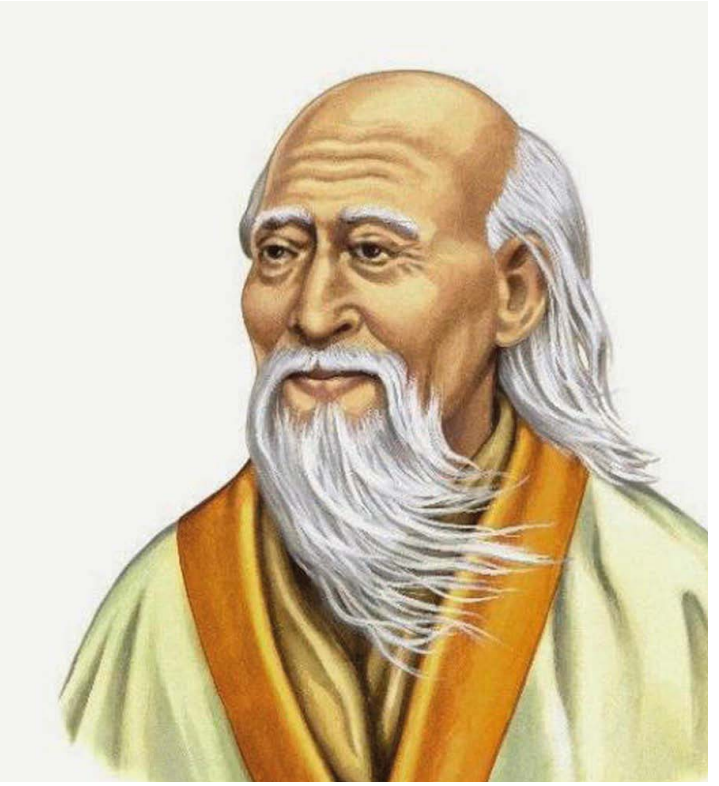
...более же всего чтите гостя, откуда бы к вам ни пришел, простолюдин ли, или знатный, или посол;
если не можете почтить его подарком, то пищей и питьем:
ибо они, проходя, прославят человека по всем землям, или добрым, или злым.

Поучение Владимира Мономаха[1]

Идея использовать «мягкую силу» для укрепления своего влияния и власти восходит к философам древности, например, к китайцу Лао-цзы, жившему в VII веке до н. э. Ему принадлежит высказывание: «В мире нет предмета, который был бы слабее и нежнее воды, но она может разрушить самый твердый предмет». Одной из предшественниц концепции «мягкой силы» была концепция «культурно-идеологической гегемонии», которую в свое время разработал итальянский философ, журналист и политический деятель, основатель и руководитель Итальянской коммунистической партии Антонио Грамши (Antonio Gramsci). Концепция появилась в 1930-х годах в сборнике работ, посвященных истории, культуре и политической философии под названием «Тюремные тетради». Автор современного термина «мягкая сила» или «мягкая власть» Джозеф Самуэль Най — младший (Joseph Samuel Nye, Jr.) ввел его в обиход во второй половине 1980-х годов. Американский политолог активно разрабатывает ряд направлений в рамках неолиберализма, в том числе теорию комплексной взаимозависимости. Концепция гастродипломатии соотносится с его теорией, которая подразумевает «достижение политических целей посредством привлечения, а не принуждения».

Одним из самых серьезных факторов «мягкой силы» стран является их национальная кухня. Не случайно,

Древнекитайский философ Лао-цзы



1. Владимир Всеволодович Мономах (1053–1125) — князь ростовский, князь смоленский, черниговский, переяславский, великий князь киевский. Государственный деятель, военачальник, писатель, мыслитель.



Члены международной команды проекта «Гастрокэмп Камчатка» из России, Индонезии, Перу и Таиланда знакомятся с продукцией камчатских производителей

согласно одному из современных международных исследований, 55,71% опрошенных заявили, что изменили свое мнение о стране, попробовав ее кухню. Безусловно, не факт, что мнение изменилось в положительную сторону, но в любом случае, что еще может оказать на мнение человека такой эффект и так быстро?

Национальная кухня напрямую связана с такими понятиями, как «национальное самосознание» и «национальная самоидентичность». Национальная кухня — это своеобразное отражение экосистемы, в которой формировался этнос. К числу основных факторов, влияющих на такую сложную систему, как национальная кухня, относятся природные условия и связанные с ними хозяйственный уклад и доминирующие продукты питания, а также религиозные предписания.

Послы: официальные и кулинарные

Посол *— это дипломатический представитель высшего ранга своего государства в иностранном государстве (или в нескольких государствах по совместительству) или в международной организации; официальный представитель интересов и руководства своей страны. Послы назначаются главами государств и представляют их за рубежом, но одновременно подчиняются министерствам иностранных дел. Задачей и функцией посла как главы посольства своей страны является представление и защита интересов представляемого им государства. Послы пользуются неприкосновенностью и полным дипломатическим иммунитетом в соответствии с международными соглашениями. Регулирующие вопросы дипломатического иммунитета нормы международного права прописаны в Венской конвенции о дипломатических отношениях 1961 года*[1].



Члены международной организации «Послы Вкуса мировой гастрономии»

1. URL: https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/conventions/dip_rel.shtml.