

Етнекологічна методика дослідження регіональної кухні Франції (1890- 2002)

XX ст. увійшло в історію французької етнологічної науки як етап широкомасштабного співробітництва етнології з колом наук – географією, біологією, екологією, психологією, соціологією тощо. Ми не можемо говорити про цей період у розумінні "чистої" етнології, так як відбувається комбінація методів різних дисциплін¹. Так, на стику етнології і екології виникає нова бінарна дисципліна – етнекологія (екологія людини або географія людини).

Зрозуміло, поява на науковій ниві нової дисципліни вимагає, в першу чергу, розробки нових методів і методик, нового термінологічно–понятійного апарату. Що і сталося.

Пальма першості у розробці етнекологічної методики дослідження харчування, належить заснованій наприкінці XIX ст. французькій школі "географії людини" і її голові – французькому етнегеографу Полю Відалю де ля Блашу (1845 – 1918). Саме з ім'ям фундатора пов'язаний поступ ідей школи: від концептуальних позицій детермінізму до постулатів посибілізму.

На зорі наукового шляху Відалю де ля Блаш відстоював позиції детермінізму і прикладом цьому є праця "Картина географії Франції", вперше видана у 1903 році (вдруге 1908 р.). В першій її частині "Форма і структура Франції" мова йде про неминучість впливу абіотичних екоциклів на життя, побут і гастрономічні смаки французів. На його думку, фактори неживої природи – кліматичні, гідрографічні, прямо чи опосередковано впливають на устрій суспільства: "...інваріантність кліматичних умов створюють відмінні за кліматом регіони, які мають ексклюзивну флору та фауну, яка, в свою чергу, складає харчові моделі регіонів"². Овочевий і фруктовий раціон, як вважає дослідники, залежить і від родючості і хімічного складу ґрунтів³. Друга частина під назвою "Зовнішні впливи", присвячена аналізу наслідків екстраєтнічних процесів і міжєтнічних контактів. У цьому сенсі Поля Відалю де ля Блаша, більшою мірою, цікавить Середземноморський регіон, який за його баченням, був є і залишається регіоном–буфером, який зазнав найбільшого зовнішнього втручання. Саме через цей край, як пише дослідник, "було завезено пшеницю – основу господарського життя французького селянина, а також олію і вино"⁴. Він акцентує увагу на подібності деяких рис середземноморського типу харчування і азійського: використання спецій, оливкової олії, надмірне споживання вина і фруктів⁵.

Через призму ідеї міжєтнічних контактів Відалю де ля Блаш бачить процес біологічної адаптації рослин, завезених з інших країн, і їх уніфікацію (широке застосування) в межах французької традиційної кухні. Ця ідея викладена в статті "Географічне тлумачення пейзажу", яка вийшла друком 1908 року. Як пише дослідник: "Французи споживають у їжу те, що дає їм земля" однак при цьому додає "більшість овочів і фруктів (картопля, помідор, цибуля, часник, квасоля, кукурудза, олива, мигдаль, апельсин, мандарин, абрикос, какао) були завезені з Греції, Мексики, Африки, Китаю ті інших країн, пристосовані до кліматичних умов Франції і тепер є невід'ємною частинкою французької кухні"⁶.

Праця, що була надрукована вже після смерті Відалю де ля Блаша "Принципи географії людини", яскраво свідчить про позиціонування поглядів автора на парадигмах посибілізму. Посибілізм (від лат. *possibilism* – можливий) розглядає географічне середовище як обмежуюче і змінююче діяльність людей начало, разом з тим важливе значення при виборі того чи іншого шляху розвитку визначається історичними умовами⁷. У зв'язку з цим, слід згадати його критичне ставлення до "антропогеографізму" Ф. Ратцеля, поглядів Ш.Л. Монтеск'є, А.Р. Тюрбо, Ж. Бодена за їх однофакторне бачення впливу природи на побутові домінанти, гастрономічні смаки і стереотипи господарювання, відводячи людині при цьому роль пасивного пристосування.

Етнекологічна концепція П. В. де ля Блаша, зводиться до принципу, коли устрій життя народу – це "пов'язана сукупність видів діяльності, завдяки яким людська група видобуває з певного середовища засоби існування для продовження життя"⁸. Він вводить у науковий обіг поняття "культурний ландшафт", розуміючи під ним колективну автобіографію, що відобра-

жає смаки і цінності культурної групи⁹. "З того, що людський рід розповсюдився досить рано і по різних регіонах, видно, що він змушений був зазнати багатьох адаптацій. Кожна група знаходилась у тому особливому середовищі, в якому їй доводиться підтримувати своє існування, і допоміжні засоби, і перепони" – пише він, і додає, що "Франція країна зі сприятливими кліматичними умовами і тому культурні явища розвиваються швидкими темпами", називаючи при цьому французьке суспільство терміном "швидко спілий"¹⁰.

Таким чином, наполягаючи на посибілстському принципі взаємодії людини і природи на основі можливостей, які дає людині природа, і вибору, зробленого людиною з можливостей П. В. де ля Блаш формує причинно–наслідкову систему: "природа – людина – господарство – їжа".

Великий інтерес до вивчення впливу екологічних чинників на формування харчових систем проявили Люсьєн Галлуа (1857–1941), Жан Брюн (1869 – 1930), Альбер Деманжон (1872 – 1940), Марієль Жан–Брюн Делямарр, Андре Леруа–Гуран, П'єрр Деффонтен тощо.

У їх теоретичних розробках закладені власні методологічні принципи розуміння процесу формування культури харчування. Доцільно виділити бачення у наступному ключі: Жан Брюн "звичаї і традиції у харчуванні" пов'язував з "діяльністю і природою"¹¹, Марієль Жан–Брюн Делямарр "культуру людини" з "сільським простором"¹², Андре Леруа–Гуран "діяльність людини" з "гастрономічними смаками"¹³.

Виникнення нової дисципліни не можливе без власного понятійного інструментарію, розробкою якого для етногеографії займався більшою мірою Люсьєн Галлуа та Відаль де ля Блаш. Вперше термін "край" було використано Л. Галлуа для позначення різних за характеристикою регіонів в праці "Природні регіони і назви країв". Серед екологічних чинників, що впливають на розмежування території на гастрономічні регіони Люсьєн Галлуа називає клімат, висоту над рівнем моря, ґрунти¹⁴. Відаль де ля Блаш застосовує поняття "край" описуючи невеликі регіони – хороси, що відрізняються між собою природно–кліматичними, топографічними та етнокультурними ознаками. За визначенням В. де ля Блаша "край" – природно–територіальне утворення (регіон) як єдина система взаємопов'язаних і взаємозалежних компонентів¹⁵. Тотожні поняттю "край" в етнографічній літературі терміни "історико–етнографічна область" або "господарсько–культурний тип", важливим диференціюючим компонентом яких є їжа.

Особливу роль серед послідовників В. де ля Блаша відіграв Жан Брюн (1869 – 1930). Він систематизував принципи "географії людини", закладені Блашем. Завдання прикладної дисципліни вбачав у вивченні взаємовідносин землі і людини, впливу географічного середовища на людину і навпаки – ролі людського фактору, який змінює географічне середовище. Він наголошував на казуальності потреб людини від географії – це принцип "географічної залежності". При цьому визначаючи залежність системи харчування від виробничої економіки: польової культури, культури розведення худоби¹⁶.

Члени школи були певною мірою прихильниками агроцентризму – течії, постулати якої сакралізували сільський простір, землю, і продукти, що дає земля. Як зазначає П. Клаваль, "географія людини почала дослідження регіонів, сіл, що довгий час залишалися в тіні"¹⁷. Слід зазначити, що експедиційна робота вимагала використання методики збирання, фіксації і вивчення польового матеріалу. До того ж, однією з рушійних сил до роботи стала неабияка любов дослідників до власної землі і природи, що згодом буде іменуватися екофільністю.

Співпраця етнології і географії у міжвоєнний період продовжилася у стінах Паризького інституту географії, що прийняв до себе Інститут етнології.

На кінець 40–х рр. XX ст. співпраця наук увінчалася заснуванням спільного друкованого органу – "Журналу географії людини і етнології" (1948–1952). Це стало початком співробітництва етнографії і географії на фундаментальному науковому рівні. Як пише Клод Бланкар – "відбулося зародження "science jumelle" (парної науки)¹⁸.

Так, досліджуючи етнотериторіальну (горизонтальну) будову французів етногеографи 1950–1960–их рр. доводять залежність "індексу їх регіональної мозаїчності" від природно–географічних, історичних, соціальних, економічних, демографічних, міграційних, культурних та інших чинників. При цьому наглядно типологізуючи цю неоднорідність методом картографування.

Підтвердженням впливу специфіки господарської діяльності населення Франції на формування гастрономічних смаків і вподобань чітко прослідковується в таксономічній сфері. Появі термінів "cuisine de terroir" чи "regionale cuisine" (регіональна кухня) завдячуємо поняттям: "region naturelle", "region agricole", "canton rural"¹⁹, "quartier rural"²⁰, "produit de terroir" "produit agricole", "produit d'elevage"²¹.

В середині ХХ століття і його другій половині заговорили про кінець аграрного і початок індустріального періоду розвитку, хоча розмови про це велись ще на початку століття.

Задля більш ефективного вивчення зумовленості моделі харчування від специфіки господарської діяльності було проведено низку експедицій у регіони Франції. Говорячи про вивчення господарських занять Руєргу, Центрального масиву (департаменти Каталъ, Лозер і Авейрон) слід звертатися до матеріалів (анкети заповнювались місцевим населенням з 1963 по 1966 рр.) однієї з найвизначніших експедицій в район Обрак з його гірсько-скотарським господарським устроєм. Об'єктом "Кооперативного дослідження Програми Обрак" було систематичне узгодження поглядів етнографів, агрономів, соціологів, лінгвістів, що працювали у цій частині Центрального масиву. Дослідження проведені з 1963 по 1966 роки складають 7 томів матеріалів експедиції²².

Головний напрям роботи експедиції – агро-пасторальна система господарства, яка базується на виготовленні сиру у "пастуших домівках" на високор'ї. Дослідження феномену практики вигону худоби у гори на "висотні пасовиська" на цілий сезон. Було запроваджено називати хати, де займаються виготовленням сиру: "Обрак в минулому вулканічний регіон, характеризований подвійним способом отримання доходу у вузькій незалежності: домінування розведення худоби, що здійснюється вигонем худоби на літні пасовиська в "гори" (пасовиська висоти)"²³.

Експедиційна робота підтвердила тезу про збереження архаїчних методів здобування їжі і довела залежність регіонального харчування від заняття населення. Кагорта дослідників регіону дійшла висновку про залежність гастрономічних уподобань французьких селян від типу господарства.

У 70-і – 80-і роки ХХ ст. більшість науковців вступила у дискусію з приводу впливу інноваційних елементів в господарстві на життя пересічного француза. Наукову дискусію точилася навколо таких ключових питань: 1) як впливають процеси індустріалізації на побут француза; 2) як нововведення в овочево-фруктовій фауні та розведення нових порід худоби відбилися на харчовому раціоні француза. Великий інтерес в обговоренні питання інноваційних елементів в традиційному житті француза проявили Жак Барро, Енрі Мендра, Жорж Бертран, Жан-Поль Шарве, Жан Кюізенъс, Мартін Сегален.

Як пише Жак Барро, індустріальні процеси витіснили привласнюючі форми господарства – збиральництво і мисливство, які годували французів ще у ХІХ ст.²⁴. "Зміни, що виникли в харчуванні і індустрія роблять важкозрозумілою значимість...збиральництва у французькому суспільстві. ..раніше це був головний спосіб дістати собі лікарські трави, гриби і плоди, корені, кору і ліани". Ця думка була широко підтримана і розроблена Жаном Кюізенъс. Він вважає, що завдяки таким привласнюючим формам діяльності як рибальство, полювання і збиральництво, відбувається процес прямого співвідношення між отриманням і споживанням їжі, що є досить характерним для традиційної французької кухні²⁵. Нині, як зазначає він, навіть рибні промисли, що були найголовнішим джерелом харчування для узбережних регіонів Нормандії, Бретані, Провансу, Лангедоку перетворюються у господарство штучного вирощування риби, устриць, мідій, креветок та інших морепродуктів.

В контексті дискусії з приводу техніки здобуття продуктів харчування особливої популярності набуває тема етнології узбережного населення. Ця течія починає свій розвиток у 1975 році у трьох напрямках, один з яких цікавить нас найбільше. Це – це антропология виробничих відносин, обміну і споживання їжі²⁶. Цією темою цікавить Жан Кюізенъс і Мартін Сегален, у підручнику з етнології вони роблять ряд тезисних висновків, що стосуються дослідження господарської діяльності узбережного населення. Пишуть: "вже не збирають так багато диких мідій, і зовсім не збирають диких устриць. Збір черепашкових культур відбувається технічними засобами, які етнологи і соціологи розглядають як сільське господарство у рибальському середовищі. Однак більший акцент вони роблять не на техніці здобуття про-

дукції, до яких відносять мисливство, рибальство і збір врожаю, а на техніці виготовлення, такі як сільське господарство і скотарство. Вони проводять між цими видами діяльності чітку демаркаційну лінію і вважають, що французьких селянин переважно харчується за допомогою вирощування культур і скотарства²⁷.

Прихильники іншої точки зору мають також свою рацію, констатуючи факти, коли архаїчні способи господарювання відіграють не останню роль у формуванні харчового меню француза. Так, підтверджуючи постулат методу пережитків, було доведено, що активно чином ведеться збір провансальських трав на пасовиськах Рона–Альп, на острові Корсика і досі збирають каштани, що споживають під час поминальних страв, рибна ловля – основа життя узбережних регіонів²⁸.

Енрі Мендра наголошує на залежності харчування від сільського господарства: "...над більшою частиною Франції завжди панує сільське суспільство, що живе сільським господарством. Однак, як він зазначає, сільське господарство є екстенсивним і тому країна ледве харчується. Особливість, підкреслена ним "чим складніші умови праці, тим більші розміри господарства: декілька гектарів на високогір'ї менше десятка в Армориканському масиві, приблизно двадцяти на "гарних землях" Аквітанії, одна сотня на ілистих плато"²⁹.

Згідно поглядів етнекологів: екосистема – це годуючий ландшафт, до "порушення" (Авт. зміни характеру) якого, призвело виникнення сільського господарства. Сільське господарство перетворило екосистему на агросистему – систему виробництва, середовище динамічного розвитку, постійних змін і еволюції³⁰. Інтенсивне сільське господарство стосується зернової культури Центрального Паризького басейну, виноградної культури, зон огородної і плодової культури півдня Франції³¹.

Більшість науковців схильні до думки, що скотарство було другорядним після землеробства. Вирощували худобу для виробництва молочних продуктів, переважно сирів. Більшість науковців схильні до думки, що скотарство було другорядним після землеробства. Вирощували худобу для виробництва молочних продуктів, переважно сирів. Селяни вирощували худобу не для м'яса, а лише для молочних продуктів. Існували за рахунок продажу відгодованої худоби на м'ясо. М'ясо – це розкіш для селян, ще на початку ХХ ст.: "лише багаті харчувалися усіма сортами м'яса і риби, середній клас їв суп і рагу і багато овочів, і бідні (селяни) їли картоплю і прокисле молоко"³².

Початок ХХІ ст. став продовженням плідної співпраці. Етнеогеографи активно виступають у сучасному обговоренні зон побутування місцевих традиційних харчових продуктів. Мобілізовані експертні роботи з визначення зон поширення сирів та вин. В зв'язку з проведенням досліджень так званих "місцевих продуктів" ("produits de terroir") сирам і винам надіється статус АОО ("контрольованої першопочаткової назви"), що передбачає виготовлення продукту лише в певному регіоні і лише за традиційними рецептами³³. Б. Лізе говорить про те, що місцеві продукти є віддзеркаленням території і сільської культури³⁴.

Нині займаються дослідженням причин формування харчових смаків французів Лоренс Берар, Філіпп Маршена та інші. Лоренс Берар і Ф. Маршена вважають, що існує три критерія формування загальнофранцузької моделі харчування: це історична приналежність, географічна данність і специфіка господарських вмінь³⁵. Лоренс Берар і Філіпп Маршена говорять, що локальні і традиційні продукти є поліморфними, перемінливими і еволюційними. Їжа залежить від умов, однак локальні продукти не є сталим елементом. В своїй статті вони досліджують, які продукти сучасності вписалися до меню постійних традиційних продуктів³⁶.

В статті "Регіональні продукти" вони ставлять три питання перед собою для того, щоб уявити картину локальних продуктів. Перше питання: "Що таке місцевий продукт?" друге – "як захистити локальний продукт" і третє "Яка значимість місцевих продуктів?". У першій частині вони говорять, що місцевий продукт – це продукт, який має зв'язок з місцевістю, з діяльністю населення, з соціальною групою і культурою населення. Вони нараховують близько 200 місцевих продуктів в місцевості Рона–Альп. На їх думку місцевий продукт – це не завжди історично прикріплений до певної території, не обов'язково народжений місцевістю, це й продукти, завезені з інших країн, з інших територій. Як місцеві продукти Рона–Альп були завезені з Португалії, Іспанії, Лігурії і П'ємонту (Італія). Вони говорять для того, щоб зрозуміти, що таке "місцевий продукт" необхідно знати як його приготувати, прикрасити і обов'язково ско-

штувати. Схема "земля – місцевість – продукт". Вони визначили три критерії, що визначають місцевий продукт – це простір, час і діяльність населення³⁷.

Цікавість до теми формування харчових моделей під впливом різних чинників характеризується появою низки дисертаційних робіт. Так, Дельфін Бальве у 2002 році у грудні захистила дисертацію з теми "Споживання локальних продуктів в Брессі де Лен: практика і презентація їжі". Вона виділила наступні розділи: "Методологія", "Динаміка брессанської харчової системи і локальних і традиційних продуктів", "Споживання їжі", "Сучасна практика навколо локальних продуктів", "Знайомство і презентація", "Манера локального виробництва". Ця робота присвячена локальному регіону, однак думки стосуються цілої проблеми формування харчової моделі. В першій частині, присвяченій методології Дельфін Бальве пропонує поділити гастрономію на "локальні харчові системи", відмінність між якими полягає від багатьох чинників, найголовнішим з яких є діяльність людини. В частині "Динаміка брессанської харчової системи і локальних і традиційних продуктів" йде опис того, як змінюється модифікація продовольчої системи від зміни сільськогосподарського контексту. Продукти, що не витісняються індустріальними процесами вона наважується називати "культурою залишків". Досліджує сири цієї місцевості. Частина "Споживання їжі" присвячена процесу розгляду того, як традиції харчування залежать від діяльності населення "Традиції харчування – це шлейф діяльності, а смак – поняття ефемерне, що постійно змінюється і не підлягає ніякому розумінню" (р.45). Вона доходить висновку, що їжа – це реконструкція стану суспільства у його навколишньому середовищі. Виділяє поняття "локальна харчова система" – це мережа продовольчих зв'язків, це техніка приготування, це модель харчування, це спосіб споживання³⁸.

Таким чином, проведений аналіз співробітництва етнологів і географів при дослідженні особливостей регіонального харчування французів дає нам всі підстави робити наступні висновки:

– існує дві кардинально–протилежні позицій бачення чинників формування системи харчування французів: детерміністська і посибілістська. Слід назвати, основна відмінність між позиціями полягала у тому, що детерміністи надавали визначної ролі компонентам неживої природи, тоді як посибілісти наголошували на важливості антропогенного фактору на формування ціннісних гастрономічних доміант.

– В 1940 – 1950–их рр. етногеографи акцентують свій науковий інтерес на розробці картографічного методу фіксації відмінностей в культурі та побуті французів.

– 1960–і рр. стали часом експедиційної роботи з метою широкомасштабного дослідження архаїчних регіонів Франції, в результаті яких експедитори роблять ряд висновків, один з яких – це залежність гастрономії французьких селян від архаїчних способів господарства.

– 1970–1980–і рр. розгортається дискусія з приводу неминучості антропогенного впливу на життя і устрій французького суспільства, говорять про його негативний вплив, характеризують його як фактор руйнації традицій.

– Останній час (1990 – початок XXI ст.) більшість етногеографів звертається до проблеми збереження не лише поняття "регіонального продукту", а й до питання більш досконалого вивчення історії його виникнення, генези розвитку і процесу гастрономічного застосування.

Отже, у кожного народу існують свої історично сформовані особливості харчування, пов'язані з географічним положенням, кліматичними умовами, історією країни, її релігійним світоглядом, процесами економічного розвитку, соціальними змінами, екстраетнічними і інтроетнічними процесами.

¹Jack Goody. Cuisines, cuisine et classes. – P., 1984. – P. 388.

²Vidal de la Blache P. Tableau de la geographie de la France. – P., 1996. – P. 7.

³Ibid. – P. 15.

⁴Ibid. – P. 19.

⁵Ibid. – P. 18.

⁶Annales de Geographie // De l'interpretation geographique des paysages. – P., 1908. – P. 23.

⁷Словник іншомовних слів. – К., 1977. – С. 324.

⁸Vidal de la Blache P. Principes de geographie humaine. – P., 1995. – P.8.

- ⁹Ibid. – P.98.
- ¹⁰Ibid. – P. 188.
- ¹¹Brunhes J. Geographie humaine et geographie ethnographique. – P., 1912. – P. 599.
- ¹²Delamarre J.–B. Geographie humaine et ethnologie // Ethnologie generale. – P., 1968. – P. 1466.
- ¹³Leroi–Gourhan A. Ethnologie et geographie humaine // Revue de geographie humaine et ethnologie. – P., 1948.
- ¹⁴Gallois L. Regions naturelles et noms de pays. – P., 1908.
- ¹⁵Vidal de la Blach. P. Tableau de la geographie de la France. P. 1991).
- ¹⁶Brunhes J. Geographie humaine et geographie ethnographique. La geographie humaine. Essai de clasifcation positive. Principes et exemples. – P., 1912. – P. 565–571.
- ¹⁷Claval P. La structure de la geographie humaine. – Paris, 1971. – P. 131.
- ¹⁸Robic M.–C. Rencontres et voisinages de deux disciplines // Ethnologie francaise. – № 4. – P., 2004.
- ¹⁹Dardel E. L'espace geographique. – Paris, 1949. – P. 143.
- ²⁰Brunet R. Discontinuites en geographie: types et complexes. – Paris, 1969. – P. 207.
- ²¹Ibid. – P. 252.
- ²²L'Aubrac. Etude ethnologique, linguistique, agronomique et economique d'un etablissement humain. – Paris, 1970 – 1986. – T. 1–6.
- ²³L'Aubrac. Etude ethnologique, linguistique, agronomique et economique d'un etablissement humain, t. 6.1 P., 1979. – P. 203–206.
- ²⁴Barrau J. Histoire naturelle et anthropologie // L'Espace geographique. – № 3. – Paris, 1977. – P. 203–209.
- ²⁵Cuisenier J. Production et consommation: le besoin, la mode et le gout. // Ethnologie francaise. – Paris, 2002. – P. 3.
- ²⁶Geistdoerfer A. Pecheurs acadiens, pecheurs madelinots. – Paris, 1986.
- ²⁷Cuisinier J. Segalen M. Ethnologie de la France. – Paris, 1986. – P. 65–70.
- ²⁸Medecin J. Cuisine Nicoise. Recipes from a Mediterranean. – London, 1983. – P. 13.
- ²⁹Henri M. La fin de paysans. – Paris, 1973. – V. 2. – P. 7–22.
- ³⁰Bertrand G. Histoire de la France rurale. T. 1. Pour une histoire ecologique de la France rurale. – Seuil, 1975. – P. 34.
- ³¹Charvet J.–Paul. La France agricol en etat de choc. – Paris, 1975. – P. 223.
- ³²Weber E. La Fin des terroirs. – Paris, 1983. – P. 211.
- ³³Berard L., Delfosse C., Marchenay Ph. Les "produits de terroir": de la recherche a l'expertise // Ethnologie francase. – № 4. – Paris, 2004.
- ³⁴Lizet B. De la campagne a la "nature ordinaire", genie ecologique, paysages et traditions paysannes // Etudes Rurales. – № 121. – Paris, 1991. – P. 179.
- ³⁵Berard L., Marchenay Ph. Les procedures de patrimonialisation du vivant et leur consequences // Patrimoine et modernite. – Paris, 1998 – P. 159.
- ³⁶Ibid. – P. 160–170.
- ³⁷Berard L., Marchenay Ph. Les produits de terroir. Entre cultures et reglements. – Paris, 2004 – P. 220–225.
- ³⁸Balvet D. La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : pratiques et representations alimentaires. These de doctorat de sociologie et anthropologie, sous la direction de Jean–Baptiste Martin, Universite Lumiere–Lyon 2, 2 volumes. – P. 36.