**Культура**

Daria Mehrnia

Перевод: Mari Vardanyan

Исторически еда играла большую роль в традициях и обычаях разных культур, она уже давно признана способом почитания своего наследия. Делясь блюдами, которые ели предки, семьи используют еду как способ единения и связи. Еда укоренилась во всех мировых культурах, имея особое значение и важность в процессе формирования этнической принадлежности каждой семьи. Сочетая в себе историю и традиции в понятной всем форме, еда может помочь многое рассказать о культуре. Знание старинных рецептов и блюд передается из поколения в поколение, сохраняя свою культурную значимость. Эти блюда определяют культуру, и могут многое рассказать в процессе обучения и открытий. Многие этнические рестораны предлагают разнообразие кухонь и возможность дальнейшего образования и расширения кругозора, поскольку кухня является неотъемлемой частью всех культур.

Еда является традиционным аспектом различных культур, ее целостность сохранялась на протяжении всей истории. Тем не менее, в сегодняшнем постоянно меняющемся мире все более и более распространенной становится коммерциализация, затрагивая все блюда, даже самые традиционные и классические. Хотя коммерциализация может расширить кругозор людей и сделать различные виды кухни более доступными, доказанно, что промышленность по переработанной пищи нанесла ущерб культурному значению проверенных временем блюд.

Культурное присвоение еды наносит ущерб уважению и обычаям, которые изначально сопровождали блюда. Есть свидетельства того, как тысячи традиционных продуктов питания были изменены, чтобы соответствовать более «привлекательным» и «эстетичным» формам. Например, суши, традиционное, сугубо японское блюдо, которое должно быть чистым и свежим, с использованием высококачественной сырой рыбы. Говорят, что суши появилось в Японии в девятом веке во время распространения буддизма. Буддисты перешли на рыбу когда перестали есть мясо. Японцы ели рыбу, выловленную в пресноводных озерах, с ферментированным рисом, так они первыми придумали суши.[[1]](#footnote-0) К сожалению, вестернизация блюда сделала его намного тяжелее, насыщеннее соусом и жиром и сильно отличающимся от оригинала. Хотя это доказывает, что другие страны учатся у этих культур, опыт показывает, что «модернизация» традиционных рецептов лишает их культурного значения.

Сильвия Бенсо, автор и профессор философии и гендерных исследований, сказала, что «еда — это культура, и все, особенно гендер, находится под влиянием культуры ». На протяжении всей истории мы видим глубокое влияние продуктов питания на гендерные нормы и роли, играемые в разных культурах. Классическое представление о том, что «женщина должна оставаться на кухне и готовить для всей семьи», настолько глубоко укоренилось во многих культурах и традициях, что стало нормой. Образом идеальной жены являлась женщина, которая умеет готовить и постоянно обеспечивать свою семью. Пример этого - реклама Kellogg’s в 20-м веке со слоганом: «У мамы никогда не заканчивются кукурузные хлопья Kellogg’s».[[2]](#footnote-1) Этот идеал веками сохранялся во всем мире, создавая гендерные стереотипы, связанные с едой.

Женщины стали играть более заметную роль на рабочем месте и предвзятое представление о приготовлении пищи в домашнем хозяйстве изменилось. Учитывая тот факт, что женщинам исторически не предоставлялись равные возможности на рабочем месте, их «обязанность» приготовления еды рассматривалась как способ занять их. К счастью, с изменением профессионального статуса женщин культура, согласно которой женщины являются единственными поварами в семье, начала меняться. Доля работающих матерей с младшим ребенком в возрасте от 6 до 17 лет увеличилась с 51% в 1975 году до 74% в 2005 году.[[3]](#footnote-2) В семьях с двумя работающими родителями, полуфабрикаты стали гораздо более распространенными, что привело к отказу от традиций совместного приема пищи. Работающие матери тратят значительно меньше времени на покупку продуктов, приготовление пищи, еду и игры со своими детьми и больше покупают готовые продукты[[4]](#footnote-3), что противоречит многим ценностям, связанным с историей гендерных ролей. Изменения традиционных стереотипов неожиданно велики, и их влияние на культуру питания оставалось неучтенной до тех пор, пока реальные последствия не стали очевидными.

Кроме гендерной стигмы в отношении приготовления пищи, общество также влияет на продукты, которые люди едят. Женщины исторически считались более «изящными» и «хрупкими», чем мужчины, и стремились к стандартам, установленным обществом. Огромное давление на женщин и стремление к худобе изменило их выбор еды. Есть мнение, что женщины должны есть больше салатов и овощей — продуктов, ассоциируемых со стройной фигурой. Хейли Хауэлл сказала: «Я думаю, что есть необходимость есть здоровую пищу, есть салат, а не гамбургеры или коктейли, особенно если у вас “тяжелое телосложение”».[[5]](#footnote-4) Еда начала приобретать иное значение, мноогие отказались от богатой истории, стоящей за едой и блюдами, и придали негативный оттенок различным группам продуктов питания. Тенденции, относящиеся к 19 веку, свидетельствуют о том, что определенные продукты считаются «женскими», а не «мужскими». Женщины были ориентированы на более легкую пищу, такую ​​как йогурт и десерты, в то время как мужчинам советовали есть более сытную и тяжелую пищу, которая усиливала бы их мужественность и силу.[[6]](#footnote-5) Как писал Оскар Рикетт в «Munchies»: «Если вы мужчина, рекламщики считают, что вам нравится мясо, приготовленное на огне, или еда, которую легко есть. Йогуртом, рассыпчатым шоколадом, можно наслаждаться только как «порочное удовольствие», так же как и всем, что не содержит калорий».

Еда всегда была определяющим фактором во всех культурах. Еда и кухня всегда имели большое значение для поддержания разнообразия и образования общества, это касается как традиций так и гендерных стериотипов. Используемая как символ единения и заботы, еда является основным средством сближения людей и проведения времени с близкими. Обилие различных блюд, рецептов и ингредиентов делает каждую культуру уникальной, и именно это усиливает важность еды в каждой культуре. Часто упускаемая из виду и недооцененная, еда может стать мощным инструментом в объединении мира и его общества.

1. Avey, Tori. “Discover the History of Sushi.” *PBS*, Public Broadcasting Service, 5 Sept. 2012, https://www.pbs.org/food/the-history-kitchen/history-of-sushi/. [↑](#footnote-ref-0)
2. Paul Freedman Chester D. Tripp Professor of History. “How Steak Became Manly and Salads Became Feminine.” *The Conversation*, 2 July 2021, https://theconversation.com/how-steak-became-manly-and-salads-became-feminine-124147. [↑](#footnote-ref-1)
3. Datar, Ashlesha, et al. “Maternal Work and Children's Diet, Activity, and Obesity.” *Social Science & Medicine (1982)*, U.S. National Library of Medicine, Apr. 2014, https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4001859/. [↑](#footnote-ref-2)
4. F;, Cawley J;Liu. “Maternal Employment and Childhood Obesity: A Search for Mechanisms in Time Use Data.” *Economics and Human Biology*, U.S. National Library of Medicine, https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22790446/. [↑](#footnote-ref-3)
5. Taylor Synclair Goethe | published Dec. 1st, 2018. “The Culture of Cuisine: Is Food Gendered?” *Reporter*, https://reporter.rit.edu/features/culture-cuisine-food-gendered. [↑](#footnote-ref-4)
6. Paul Freedman Chester D. Tripp Professor of History. “How Steak Became Manly and Salads Became Feminine.” *The Conversation*, 2 July 2021, https://theconversation.com/how-steak-became-manly-and-salads-became-feminine-124147. [↑](#footnote-ref-5)