

апрель-июнь 2025 года

Курьер

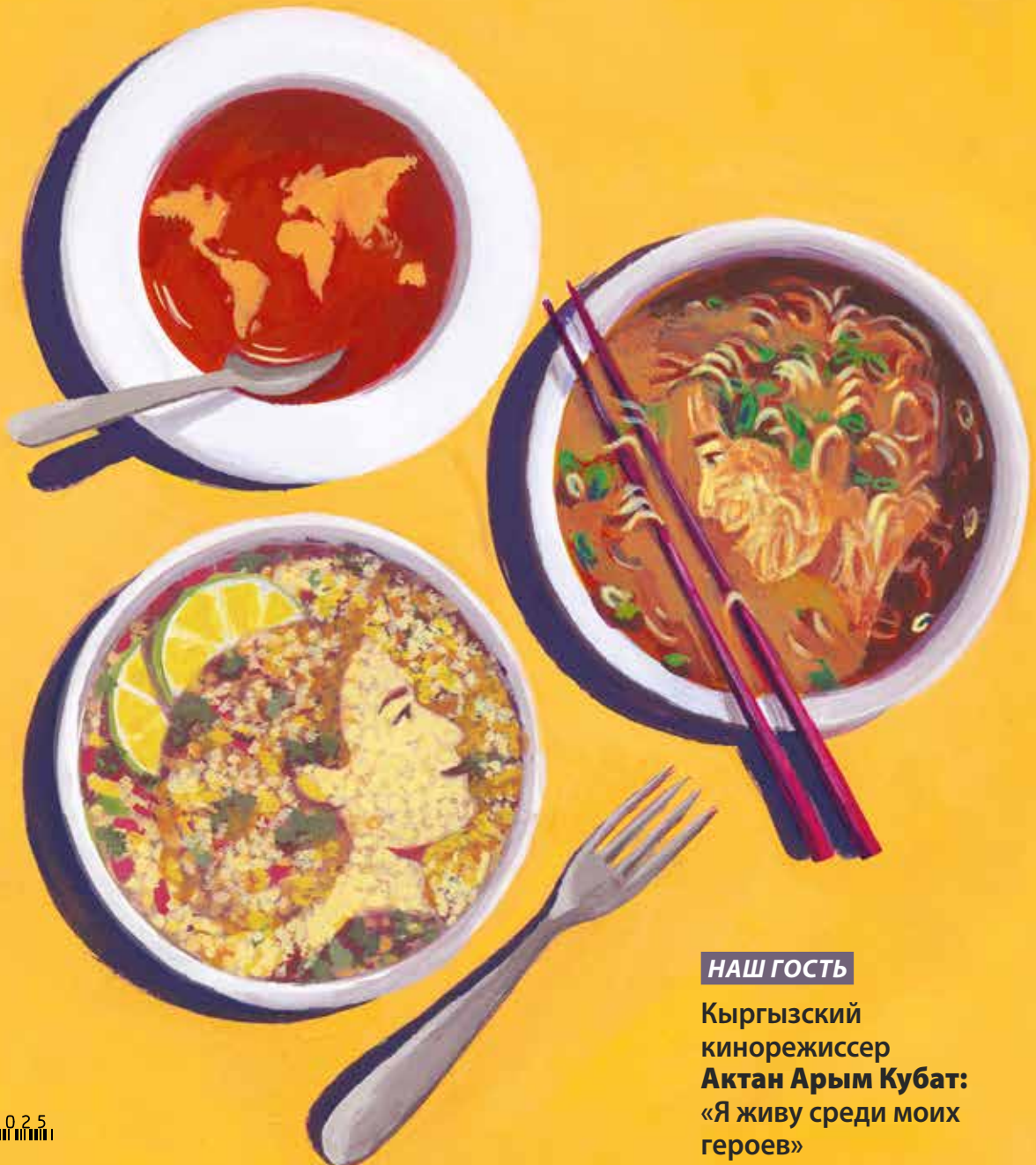
ЮНЕСКО

Питание: зеркало нашей культуры

• **Канада:** кухня
коренных
народов
возрождается

• **Сенегал:** бум
уличной еды
в Дакаре

• Богатое
наследие
средневековой
арабской
кухни



НАШ ГОСТЬ

Кыргызский
кинорежиссер
Актан Арым Кубат:
«Я живу среди моих
героев»

ISSN 2220-2323
9 772220 232042 2025



unesco



Подпишитесь на бесплатную электронную версию журнала.



<https://courier.unesco.org/ru/subscribe>



Следите за нашими новостями
в социальных сетях

@unesco Courier



Читайте «Курьер ЮНЕСКО»
и расскажите о нем другим

Содействуйте распространению
и использованию журнала в
соответствии с принципом свободного
доступа к материалам Организации

2025 • № 2 • Издается с 1948 года

Ежеквартальный журнал «Курьер ЮНЕСКО» публикуется Организацией Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры. Издание призвано отстаивать идеалы ЮНЕСКО путем обмена идеями на темы международного значения, непосредственно связанные с мандатом Организации.

Директор: Матье Гевель

Главный редактор: Аньес Бардон

Координатор редакции: Чэнь Сяожун

Ответственный секретарь редакции:

Катерина Маркелова

Младший сотрудник по связям с

общественностью: Летиция Каси

Редактор: Анулийна Саволайнен

Языковые версии:

- **Английский:** Анулийна Саволайнен (редактор) и Джина Даблдэй (корректор)
- **Арабский:** Фатхи Бен Хадж Яхья
- **Испанский:** Лаура Бердехо
- **Китайский:** Чэнь Сяожун и Китайский дом издательства и перевода
- **Русский:** ЮНЕСКО
- **Французский:** Аньес Бардон (редактор) и Жан-Марк Делюжо (корректор)

Фоторедактор: Даница Биеяц

Координатор переводов: Элен Менанто

Ассистент по административным

и редакционным вопросам:

Пейла Марла Муссиру Буанга

Производство:

Эрик Фроже, главный помощник по
производству

Перевод: Марина Ярцева, Екатерина
Фламанд

Верстка: Жаклин Женсоллен-Блок

Иллюстрация на обложке:

© Sylvie Serprix

Печать: ЮНЕСКО

Стажер: Чжан Тянь, Лян Сяохань

Совместные издания:

- **Каталонский:** Жан-Мишель Арменголь
- **Есперанто:** Чэнь Цзи

«Курьер ЮНЕСКО» издается благодаря
поддержке Китайской Народной Республики.

Информация и права на воспроизведение:

courier@unesco.org

7, place de Fontenoy, 75352 Paris 07 SP, France

© UNESCO 2025 / ISSN 2220-2323 • e-ISSN 2220-2331



Журнал издается по принципу свободного доступа в рамках лицензии Attribution-ShareAlike 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO) (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/>). Используя содержание настоящей публикации, пользователи соглашаются с условиями использования Репозитория открытого доступа ЮНЕСКО (<https://www.unesco.org/ru/open-access/cc-sa>). Указанная лицензия распространяется исключительно на текст публикации. Для использования иллюстраций требуется получение предварительного разрешения.

Использованные названия и представление материалов в данной публикации не являются выражением со стороны ЮНЕСКО какого-либо мнения относительно правового статуса какой-либо страны, территории, города или района или их соответствующих органов управления, равно как и линий разграничения или границ.

Идеи и мнения, выраженные авторами данной публикации, могут не совпадать с точкой зрения ЮНЕСКО и не налагают на Организацию каких-либо обязательств.

Содержание

4

ШИРОКИЙ ОБЗОР

Питание: зеркало нашей культуры

Восстановить утраченные связи 5
Дамьен Конаре

Будущее в наших тарелках 8
Джессика Брэдли

Гастрономия во имя лучшего будущего:
два шеф-повара, единая цель 10
Интервью с Мауро Колагреко и Дэниелом Хаммом

Чили: пионер в области маркировки
пищевых продуктов 14
Паулина Вера Пус

Жить со вкусом: кухня как нематериальное
наследие человечества 16
Люсия Иглесиас Кунц

Канада: кухня коренных народов
возрождается 19
Рафаэль Марушич

«Мы относимся к животным как
к товару, и я считаю это глубоко
аморальным» 22
Интервью с Питером Сингером

Китай: история передвижной трапезы ... 24
Интервью с Николь Чян

Пищевые отходы под контролем
искусственного интеллекта 26
Эмма Хендерсон

Сенегал: бум уличной еды в Дакаре 28
Софи Дус

Тысяча и один ингредиент:
богатое наследие средневековой
арабской кухни 30
Дэниел Ньюман

32

ФОКУС

Сол Лейтер: навстречу улицам 32

44

ИДЕИ

Что, если животные умеют говорить? 45
Майкл Пардо

48

НАШ ГОСТЬ

«Я живу среди моих героев» 48
Интервью с Актаном Арым Кубатом

52

НАГЛЯДНО

Инфлюенсеры сегодня: кто они? 52

От редакции

«Поглощать пищу, питаться» — как правило, словарное определение глагола «есть» раскрывает сугубо физиологическую сторону приема пищи. В нем ничего не говорится о том, что это повседневное действие, сформированное под влиянием нашей культуры, социальных представлений и табу, занимает центральное место в различных аспектах нашей жизни и лежит в основе многих современных проблем.

Агропищевая промышленность, бурно развивающаяся с середины XX века, и глобализация кардинально изменили наши модели потребления. Во многих странах вместо местных сезонных продуктов стали массово употребляться переработанные и импортируемые продовольственные товары. Последствия этих трансформаций, которые сегодня ощущаются все острее, затронули как окружающую среду, так и здоровье потребителей, и лишь усугубили климатический кризис, голод и нехватку продовольствия.

Каждое блюдо, каждый рецепт, каждый ингредиент несет на себе отпечаток коллективной истории и взаимных культурных влияний. Картофель, помидор, кукуруза и какао пересекли Атлантику и преобразили европейскую кухню. Европейцы, в свою очередь, завезли на остальные континенты пшеницу, сахарный тростник, цитрусовые и другие продукты, изменив пищевые привычки их жителей.

Кулинарные традиции — неотъемлемая часть нашей культуры, и нет ничего удивительного в том, что многие из них, включая средиземноморскую диету, искусство приготовления пиццы и технику изготовления кускуса, вошли в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО наряду с другими практиками, сплачивающими общество и содействующими диалогу между народами. Культура приготовления хлебной лепешки, внесенная в список в 2016 году по инициативе Азербайджана, Ирана, Казахстана, Кыргызстана и Турции, наглядно демонстрирует важную социальную, культурную и символическую роль, которую пища играет в быту и в особые моменты нашей жизни, будь то свадьба, рождение ребенка, похороны или молитва.

Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты. Наша кухня может многое рассказать о нас самих, о наших эмоциях, о том, что мы любим, о чем мечтаем. Еще Конфуций напоминал в труде «Лунь Юй», что «нам никогда не приедаются вкусные и лакомые блюда», а несколько веков спустя философ Гастон Башляр утверждал, что «пища — это (...) праздник для чувств». Кухня, словно настоящее путешествие вокруг света, открывает нам двери в культуру и историю разных народов. Отправимся же в это путешествие прямо сейчас: все к столу!

Аньес Бардон

Главный редактор «Курьера ЮНЕСКО»

Питание: зеркало нашей культуры





© Gulcin Ragiboglu / Shutterstock

За последние десятилетия образ нашего питания существенно изменился. Никогда еще пища не была доступна людям в таких количествах — даже если ее ресурсы в мире распределены неравномерно — и не отличалась таким разнообразием. На нашем столе появились блюда из самых разных стран и ультрапереработанные продукты, что несет за собой серьезные последствия для здоровья людей и экологии. Но если способы производства и потребления пищи изменились, кухня по-прежнему занимает большое место в культуре и самоощущении людей, определяя наше отношение к себе, другим и всему живому.



Никогда еще в распоряжении человечества не было столько пищи, с точки зрения и количества, и качества. Это «достижение» стало возможным благодаря индустриализации сельскохозяйственных и продовольственных систем, начавшейся в ряде регионов мира в конце XIX века.

На смену производства, основанного преимущественно на энергии солнца, пришли массовое использование невозобновляемых полезных ископаемых (сначала угля, затем нефти и газа), механизация и синтетические вещества: удобрения, гербициды, инсектициды и пр.

На ассортименте продуктов питания отразились также открытия и изобретения, сделанные в ходе технического прогресса, такие как холодильная машина (1858), облучение пищевых продуктов (1905), быстрая заморозка (1929), микроволновая печь (1947) и ультрафильтрация молока (1969). Автоматизация труда на пищевых предприятиях позволила стандартизировать производство и увеличить его скорость.

В конце XX века, с появлением среднего класса, почти повсеместно стали открываться крупные магазины розничной торговли, зачастую предлагающие продукты питания по невысоким ценам. Однако сегодня, по мере осознания важности устойчивого развития, отчетливо проступают недостатки промышленных продовольственных систем, оказывающих влияние на здоровье людей и окружающую среду и усиливающих социальное и экономическое неравенство.

Избыток жирной и сладкой пищи

Если общемировой объем продуктов питания как никогда высок, то до равного их распределения человечеству все еще далеко. Согласно последнему докладу о положении дел в области продовольственной безопасности и питания в мире, опубликованному совместно пятью организациями ООН,

в 2023 году от голода по-прежнему страдали около 730 млн человек, то есть каждый одиннадцатый житель планеты (и каждый пятый человек в Африке). Такая ситуация обусловлена, в частности, сохранением масштабов нищеты, стабильным ростом цен на продовольствие и особенно увеличением числа климатических проблем и конфликтов. Параллельно с этим в мире растет потребление жирной и сладкой пищи, что в сочетании со снижением физической активности ведет к учащению случаев лишнего веса и ожирения, которые повышают риск развития болезней, в частности диабета II типа, сердечно-сосудистых заболеваний и некоторых видов рака. По прогнозам, к 2030 году в мире будет более 1,2 млрд взрослых, страдающих ожирением.

Нынешняя продовольственная система также сопряжена с большими издержками для окружающей среды. По оценкам экспертов, на долю общемирового сельского хозяйства и пищевой промышленности приходится треть антропогенных выбросов парниковых газов. К этому следует добавить загрязнение вод, сокращение численности насекомых-опылителей, падение плодородия почв вследствие широкого использования химикатов, а также значительное сокращение биоразнообразия культурных растений.

Наконец, в социально-экономическом плане необходимо отметить, что высокая концентрация предприятий на протяжении всей производственной цепочки способствовала появлению господствующих групп, что ведет к снижению автономии фермеров и их доходов.

Новые типы потребления

В то же время произошедшие в обществе перемены изменили наше отношение к еде. В городах главным фактором доступности пищи является покупательная способность. Кроме того, учитывая, что зачастую люди работают вдали от дома, а ритм жизни продолжает ускоряться, важными критериями в выборе

Лучше питаться, чтобы лучше учиться

Доклад «Учимся правильно питаться», опубликованный в марте 2025 года группой ЮНЕСКО по Всемирному докладу по мониторингу образования и Лондонской школой гигиены и тропической медицины, подтверждает: питание и обучение тесно связаны. В основу доклада легли материалы Коалиции по школьному питанию, объединяющей около сотни стран. Его авторы подчеркивают, что обучение основам правильного питания и обеспечение здорового школьного питания должно стать приоритетом политики на мировом уровне. По данным

ЮНИСЕФ, 148 млн детей младше 5 лет страдают от задержки роста и 45 млн имеют недостаточный вес по причине недоедания.

Научные данные указывают на то, что питание в раннем детстве заметно влияет на когнитивное развитие, обучение и даже на будущие доходы. Так, исследование, которое ученые из Гарвардской медицинской школы несколько десятилетий проводили на Барбадосе, показало, что даже краткосрочное умеренное или острое недоедание в раннем детстве повышает риск когнитивных нарушений во

взрослом возрасте.

Решениями данных проблем авторы доклада видят обеспечение всем полноценного питания, просвещение в области правильного питания и регулирование торговли нездоровой пищей для детей. Кроме того, они призывают к формированию устойчивых и ориентированных на охрану биоразнообразия продовольственных систем, в том числе посредством таких инициатив, как приготовление школьных обедов из местных фермерских продуктов.

Творческие города ЮНЕСКО: лучшее мировой кухни в одной сети

Одной из тем Сети творческих городов ЮНЕСКО является гастрономия. Города в этой номинации — настоящие эпицентры местной гастрономической культуры. Они бережно хранят кулинарные традиции и успешно адаптируют их к современным тенденциям. Первым таким городом стал Попаян (Колумбия) в 2005 году. Сегодня Сеть насчитывает 56 «гастрономических» городов в 34 странах, в том числе Белен в Бразилии, Бурайда в Саудовской

Аравии, Кучинг в Малайзии и Берген в Норвегии. И каждый из них привносит в мировую кухню свой неповторимый вкус.

Для вступления в Сеть необходимо отвечать ряду критериев. Города должны обладать богатой и динамичной гастрономической культурой и развитым кулинарным сообществом и поощрять традиционные практики, например использование местных продуктов. Участники Сети также обязуются содействовать

развитию устойчивого сельского хозяйства и делать упор на охрану биоразнообразия в программах кулинарных курсов. Они проводят широкий спектр мероприятий, таких как фестивали, конференции, мастер-классы и просветительские кампании.

Сеть творческих городов способствует сотрудничеству и обмену передовым опытом между городами, которые используют силу творчества в интересах устойчивого городского развития.

продуктов питания становятся экономия времени и практичность: многие заказывают уже готовые блюда, делегируют приготовление еды другим людям и т. п.

Следует отметить и то, что под влиянием международной миграции и, в последние годы, социальных сетей у людей появились новые пищевые привычки, а рацион обогатился новыми продуктами. Во многих странах мира сегодня можно отведать мексиканскую, азиатскую, японскую и, например, ливанскую кухню, а рецепты многих «традиционных» блюд, таких как такос, табуле и пицца, были адаптированы к местным реалиям или предложены в новой оригинальной интерпретации.

Наконец, индивидуализация образа жизни привела к появлению новых типов пищевого поведения: особых диет, совместных трапез, во время которых люди могут есть разную еду, саморазвитие через индивидуальный подбор питания, отвечающего особым биологическим потребностям данного человека, и прочее.

Эти изменения вкупе с индустриализацией сельскохозяйственных и продовольственных систем повлекли за собой отдаление в различных его формах: в экономической плоскости оно находит выражение в увеличении числа посредников между фермерами и потребителями, в географической — в удалении друг от друга производственных участков, в когнитивной — в утрате контакта между горожанами и фермерами, результатом чего становится непонимание функционирования продовольственной цепи. Это отдаление проявляется и в чувственной сфере: если раньше люди оценивали качество продуктов, пробуя их на вкус, вдыхая их запах или трогая их, то сейчас мы все чаще составляем свое мнение о товаре, читая информацию на упаковке.

Еда как отражение отношения к миру

В этой связи наша сегодняшняя задача — сократить эту дистанцию и попытаться восстановить утраченные связи в наших продовольственных системах. Это тем более необходимо, что питание, будучи «тотальным социальным фактом», представ-

ляет собой важнейший способ выстраивания отношений с окружающим миром.

Прежде всего оно является ключевым элементом отношения к самому себе, сказываясь на нашем физическом здоровье и эмоциональном состоянии, доставляя нам удовольствие, участвуя в формировании индивидуального и коллективного самосознания. Ведь потребление пищи — акт как объективный, так и символический, который не только влияет на здоровье едока, но и является способом выражения его позиции в этом мире.



**Под влиянием
соцсетей у людей
появились новые
пищевые привычки,
а рацион обогатился
новыми продуктами**

Питание также занимает большое место в наших отношениях с другими людьми, что проявляется, в частности, в совместных трапезах, обучении правилам этикета за столом и навыкам приготовления пищи, взаимопроникновении кулинарных традиций разных стран и т. д. Совместный прием пищи способствует чувству близости: поедание мяса от одного куска позволяет наладить контакт, потому что употребление пищи вместе с коллективом является метафорой вхождения человека в этот коллектив. Еда является и частью наших

отношений с миром духов, играя в них значимую роль, например, посредством приношений.

Наконец, питание отражает наше отношение к биосфере, другим живым существам, миру животных и растений, оно определяет наши ландшафты, сформированные в результате сельскохозяйственной деятельности, и даже наши взаимосвязи с микроорганизмами, как теми, которые населяют нас (кишечная микрофлора), так и теми, что участвуют в переработке и хранении нашей пищи (например, в процессе брожения).

Учитывая все множество видов отношений, важным элементом которых является питание, нам следует задуматься о том, что мы можем предпринять, чтобы сделать наши продовольственные системы более устойчивыми, с тем чтобы они содействовали укреплению здоровья людей и экосистем и повышали социальную справедливость и сплоченность. В этом смысле питание представляет собой явление политическое: то, что и как мы едим и как организуем нашу продовольственную систему, формирует мир, в котором мы хотим жить. ■

Будущее в наших тарелках

Искусственное мясо, насекомые, микроводоросли... Ученые активно ищут новые источники белка, способные удовлетворить потребности восьми миллиардов жителей планеты. Однако на пути к принятию этих инновационных продуктов потребителем стоит серьезное препятствие: наш страх перед всем новым.

« В 1950-х годах многие писатели-фантасты представляли, как их героям было достаточно нажать на кнопку, чтобы на тарелке появился квадратик белка», — рассказывает историк питания Энни Грей из Соединенного Королевства. Такие волшебные таблетки так и не появились в нашем рационе.

Однако сегодня, столкнувшись с климатическими и демографическими проблемами, ученые из агропродовольственной сферы изучают новые способы прокормить восемь миллиардов человек. Все больше фермерских хозяйств, предприятий и лабораторий работают над созданием новых продуктов питания и инновационных технологий производства. Ученые и изготовители сосредоточены на разработке заменителей традиционных источников белка, которые стали бы аппетитной, питательной, доступной и более устойчивой альтернативой красному мясу. Особый интерес в этом отношении представляют насекомые, мясо, выращенное в лаборатории, протеиновые коктейли и микроорганизмы.

Искусственное мясо изготавливается из образцов стволовых клеток, взятых у живого животного. Эти клетки помещают в биореактор с питательной средой, имитирующей условия внутри настоящего организма. Там клетки размножаются, образуя мышечную, жировую и соединительные ткани.

Другой возможный заменитель — микроводоросли, например спирулина и хлорелла. Размножаясь, такие

водоросли, которые могут быть одноклеточными или иметь простую многоклеточную структуру, превращаются в богатую питательными веществами биомассу. Их можно выращивать в самых разных условиях, что делает их идеальным вариантом для промышленного сельского хозяйства.

Ашваганда и белок из воздуха

Однако поиск новых источников белка — не единственное направление исследований в области питания будущего. По словам Морейн Гей, футуролога в сфере питания из Лондона, еще одной тенденцией является рост интереса к продуктам, улучшающим физическое и психическое состояние человека. «Речь идет о функциональных ингредиентах, которые должны оказывать влияние на наше здоровье и защищать нас от эмоциональных колебаний», — поясняет она. О популярности этого тренда свидетельствует все большее распространение напитков с добавлением ашваганды (или индийского женьшеня), теанина и магния.

Как бы невероятно это ни звучало, но для производства пищи может использоваться и диоксид углерода, присутствующий в атмосфере. Эта идея не нова — она берет свое начало в 1970-х годах, когда американское космическое агентство НАСА искало способы обеспечения астронавтов белком. Производство пищи «из воздуха» осуществляется с помощью технологии,

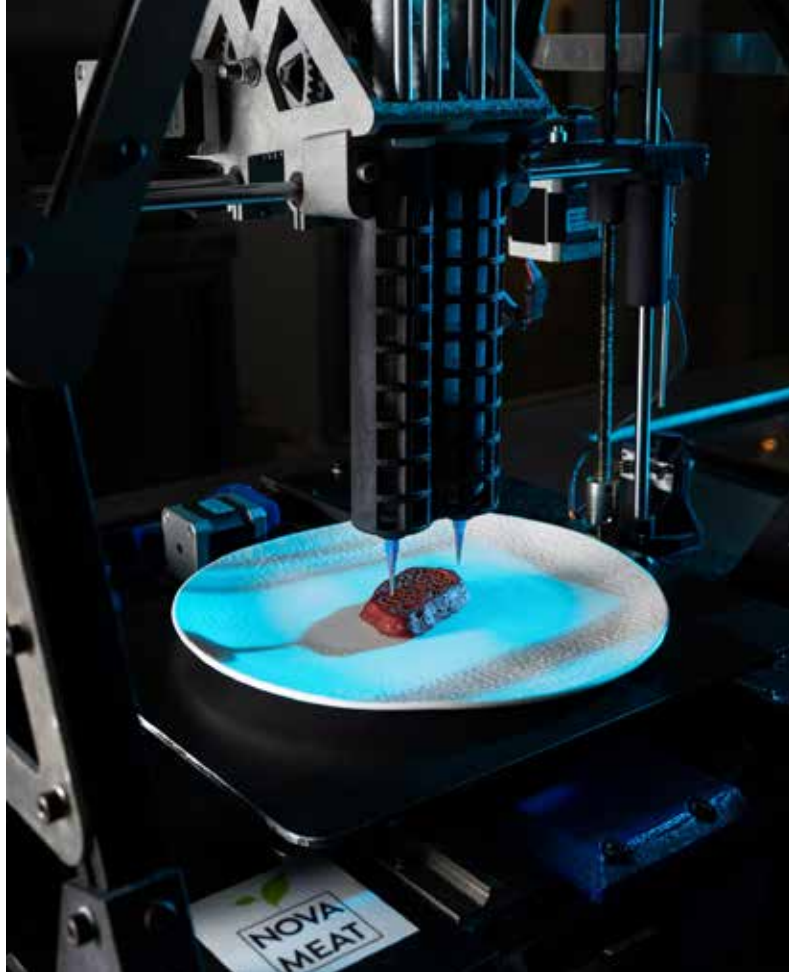
превращающей углекислый газ в питательные вещества, в том числе белки, благодаря ферментации газа и деятельности микроорганизмов.

Использование этого метода недавно позволило одной из компаний «создать» куриное мясо, говядину, морские гребешки и рыбу, смешав содержащиеся в воздухе элементы с бактериями, как при производстве сыра и йогурта. Полученные таким образом белки собираются, фильтруются и высушиваются.

Пищевые табу

Но чтобы эти продукты стали частью нашего рациона, люди должны согласиться их есть. Однако в каждом обществе имеются свои пищевые табу, как, например, употребление в пищу насекомых в западной культуре: долгое время они ассоциировались с отсутствием гигиены и болезнями и отождествлялись с уничтожающими урожай вредителями.

К новым продуктам питания поначалу часто относятся с опаской и подозрением. «В начале современной эпохи из Америки в Европу было завезено большое количество новых продуктов, в том числе помидоры, ананасы и шоколад. Некоторые из них были встречены с подозрением. Один итальянский врач писал в 1628 году, что помидоры — одни из тех „странных и ужасных штук“, которые некоторые пытаются есть», — объясняет Элеанор Барнетт, историк питания из Кардиффского университета (Уэльс) и автор книги «Пищевые отходы: история расточительства и сохранения



© Francesco Mainelli & Francesco Rucci

▼ Растительный стейк, напечатанный на 3D-принтере испанской компанией Novameat.

еды» (*Leftovers: A History of Food Waste and Preservation*).

Во времена промышленной революции изобретение жестяной консервной банки позволило сохранить жизни и, в частности, стало спасением для моряков, которые становились жертвами цинги из-за недостатка витаминов. Оно же, по словам Барнетт, вызвало и недоверие. «Многие люди видели в этом опасную футуристическую технологию, представляющую угрозу для традиционных способов потребления и сохранения пищи, которые казались им более разумными и полезными», — поясняет она.

Ананасная лихорадка

Употребление в пищу новых продуктов также может быть важным социальным маркером. «Еда — это фактор идентичности, связанный с классовой принадлежностью. Большое разнообразие продуктов в рационе указывает на то, что человек образован, много путешествует и открыт ко всему новому», — говорит историк питания Энни Грей. Когда ананас впервые попал в Европу, он был доступен только обеспеченным людям и начал ассоциироваться с принадлежностью к наиболее привилеги-

рованным слоям общества. «Этот фрукт стал настолько популярным символом богатства и экзотики, что в XVIII веке разразилась самая настоящая „ананасная лихорадка“, — рассказывает Элеанор Барнетт.

У новых продуктов питания обычно больше шансов быть принятыми в обществе, если они напоминают то, с чем мы уже знакомы. Так, индийские блюда, чай, кофе и шоколад стали восприниматься в Великобритании как приемлемые после того, как были «англифицированы», объясняет Элеанор Барнетт: «Изначально шоколад измельчали в порошок, загущали кукурузной мукой, смешивали с водой и перцем чили и пили охлажденным. Но когда он попал в Великобританию, его превратили в горячий напиток, как чай или кофе».

Мясо от Франкенштейна

Еда — это не только источник питания, но и определенный ментальный образ. «Когда мы вводим в рацион новый продукт, мы по умолчанию принимаем и создавшую его производственную систему, а также то, какие смыслы она несет. Не думаю, что люди будут готовы есть лабораторное мясо, если его назо-

“

Присутствующий в атмосфере диоксид углерода можно превратить в пищу

вут, скажем, франкенмясо или „мясо от Франкенштейна“, — утверждает историк питания Алессандра Пино из Университета Катании (Италия), намекая на прозвище, которым представители прессы часто называют выращенные в лаборатории мясные продукты.

Еда также тесно связана с эмоциями. «Большинство продуктов, которые мы употребляем в пищу, пробуждают в нас воспоминания и ассоциируются с определенным нарративом. Однако вряд ли кому-то на ум придут захватывающие истории о микроводорослях», — добавляет она.

По словам Моргеин Гей, правильно выбранные слова в значительной степени помогают убедить людей употреблять новые продукты. Например, прилагательное «лабораторное» может сослужить мясу, выращенному в искусственных условиях, плохую службу, в то время как другие «ненатуральные» продукты, к которым не применяется этот термин, часто не несут в глазах потребителей такой негативной коннотации. «Люди не любят, когда продукты кажутся неестественными, им не нравится чувствовать, что человек принимает себя за Бога. При этом они забывают, что виноград без косточек был генетически модифицирован, а радужная форель — вид, полностью созданный человеком!»

Наши предки были правы, когда с опаской относились к новым продуктам. Неофобия — страх перед всем новым — часто ассоциируется с безопасностью. Но это недоверие, вероятно, не так полезно для тех, у кого есть доступ к здоровой и безопасной пище.

Никто не может с уверенностью сказать, каким будет наш рацион в ближайшие десятилетия и насколько мы будем восприимчивы ко всему новому. Но одно можно сказать точно: мы наверняка не прекратим фантазировать о еде будущего, потому что наше воображение никогда не перестанет жаждать пищи. ■

Гастрономия во имя лучшего будущего: два шеф-повара, единая цель

Чувство ответственности, безграничный творческий потенциал и желание использовать кулинарное искусство для того, чтобы сделать мир более зеленым — вот лишь некоторые из мотивов, которыми руководствуются обладатели звезд «Мишлен» Мауро Колагреко, возглавляющий ресторан *Mirazur* в Ментоне (Франция), и Дэниел Хамм, шеф-повар ресторана *Eleven Madison Park* в Нью-Йорке (США). В качестве Послов доброй воли ЮНЕСКО они стараются привлечь внимание общественности к тому, какое огромное влияние оказывает выбор продуктов питания на наше здоровье и здоровье планеты.

В качестве шеф-поваров, каждый по-своему, вы занимаетесь продвижением устойчивого питания, будь то веганская кухня в ресторане *Eleven Madison Park* или использование местных и сезонных продуктов в *Mirazur*. Как вы осознали, что питание людей непосредственно влияет на состояние нашей планеты?

Мауро Колагреко: Это вопрос здравого смысла. Все говорит о том, что наши продовольственные системы оказывают воздействие на планету и здоровье людей, ведь они имеют самое прямое отношение к сельскому хозяйству, животноводству, рыболовству, промышленности, проблемам отходов и загрязнения. Только мы сами можем изменить модель производства и потребления. И то, что мы едим, — очень важный фактор, который может стать одним из ключей к решению этой проблемы.

Именно это мы демонстрируем в ресторане *Mirazur*, где стремимся к высокому уровню социальной ответственности благодаря более циркулярному подходу к гастрономии. За два десятилетия наш ресторан превратился в настоящий сельскохозяйственный проект, основанный на тесной связи с землей и ориентированный на сохранение местных видов, многие из которых находятся на грани исчезновения. Мы больше не используем одноразовый пластик, что кардинально

изменило нашу работу. В конечном итоге мы хотим, чтобы все люди осознали: выбирая то, что мы едим, мы выбираем мир, в котором хотим жить.

Дэниел Хамм: Я уже много лет отмечаю проблемы в нашей продовольственной системе, в том числе снижение качества и доступности некоторых продуктов, но думаю, что настоящее осознание пришло ко мне во время пандемии COVID-19. В частности, я понял, каким образом ресторанный бизнес может внести реальный вклад в решение этих проблем. Закрытие *Eleven Madison Park* на карантин дало нам возможность сделать паузу, пересмотреть меню и переосмыслить нашу позицию как заведения общественного питания.

Хотя ни в повседневной жизни, ни в своей кулинарной философии я не являюсь веганом (и даже не противником употребления мяса), я понимаю, что интенсивное животноводство — одна из причин изменения климата и утраты биоразнообразия. Это означает, что обществу необходимо пересмотреть и скорректировать свои приоритеты в потреблении мяса. Я считаю, что в каком-то смысле такие рестораны, как *Mirazur* и *Eleven Madison Park*, служат моделью для подражания, и новаторские подходы, которые они внедряют, в конечном итоге перенимаются не только элитными заведениями, но и всей индустрией. И поэ-

“
Выбирая то, что мы едим, мы выбираем мир, в котором хотим жить”



▼ В январе 2025 года Мауро Колагреко и Дэниел Хамм организовали в ресторане Eleven Madison Park публичный ужин с целью повышения осведомленности об устойчивых способах питания.

тому на нас лежит обязанность продвигать свои идеи в самой их радикальной форме. В нашем случае это привело к созданию гастрономического меню, блюда в котором изготовлены исключительно из растительных продуктов.

Растет ли осведомленность об ответственном питании? Как мы можем укрепить образование в этой области?

Мауро Колагреко: Мышление меняется, и становится все очевиднее, что мы должны придерживаться более ответственного поведения в области питания. Основная сложность в том, чтобы вовлечь всех участников цепочки создания ценности, преодолев при этом узкоэкономические интересы. Наша роль как шеф-поваров заключается в просвещении, обучении и информировании всеми возможными способами и среди самых различных категорий потребителей — детей, наших молодых коллег, клиентов, партнеров, учреждений и так далее.

Сегодня шеф-повара стали важными общественными фигурами, и мы обязаны подавать пример и побуждать людей думать о последствиях своего выбора продуктов питания. Мы должны рассказывать о сезонности, о разных методах производства и о необходимости более ответственного потребления в целом, тем более что изменить наши привычки гораздо проще, чем кажется. Например, готовя дома вместе с детьми, мы можем научить их определять степень свежести и спелости овощей и фруктов. Такая передача культуры питания очень важна. Кулинария должна оставаться частью культурного наследия и передаваться из поколения в поколение, чтобы каждый мог стать просвещенным и осознанным потребителем.

Именно такую цель будет преследовать образовательная программа, которую мы разрабатываем вследствие моего выступления на Конференции по биоразнообразию КС-16, прошедшей осенью прошлого года в Кали (Колумбия), — оказывать поддержку подрастающим поколениям на протяжении всего цикла обучения в школе и помогать им учиться делать



осознанный выбор. В ближайшее время мы планируем дать старт пилотному проекту «Семена будущего» (*Seeds for the future*), разрабатываемому совместно с программой ЮНЕСКО «Человек и биосфера», который призван предоставить школам и учебным заведениям инструменты, необходимые для достижения этой цели.

Дэниел Хамм: Ответственное питание, безусловно, стало обсуждаться намного чаще, однако в этом направлении по-прежнему предстоит пройти долгий путь. Не знаю, по какой причине, но вопрос о том, что и как мы едим, странным образом стал политизированным, особенно дискуссии вокруг вегетарианской кухни. Если мы хотим добиться изменений, мы должны рассматривать проблемы и решения в области питания как универсальные, потому что таковыми они и являются. У каждого из нас есть право полноценно питаться, и каждого затронут последствия климатических изменений.

Шаги, которые мы можем предпринять в повседневной жизни, довольно просты, но даже небольшие изменения способны оказать большое влияние, будь то один вегетарианский прием пищи в день, включение в свой рацион большего количества сезонных продуктов или потребление товаров местного производства.

Во многих частях света люди уже тысячи лет питаются осознанно благодаря регенеративным сельскохозяйственным практикам и кухне, в основе которой лежит растительная пища. И я считаю, что нам есть чему у них поучиться.

Безусловно, важно внедрять инновации, экспериментировать с новыми ингредиентами и технологиями (такими, например, как ферментация микроводорослей для получения масла для приготовления пищи), но я также нашел массу источников

вдохновения в ходе своих недавних поездок в Грецию, Индию и Японию, чья кухня тесно связана с окружающей средой.

Могут ли кампании в социальных сетях содействовать повышению осведомленности?

Мауро Колагреко: Я думаю, что благодаря социальным сетям уже многое изменилось. Это самый простой способ охватить широкую аудиторию, и он может существенно расширить возможности в деле продвижения осознанного питания. Главный вопрос в том, как сделать наше послание максимально эффективным, чтобы в позитивном и ответственном ключе поддержать молодое поколение, которое часто оказывается перегруженным противоречивой информацией.

Дэниел Хамм: Несомненно. Хотим мы этого или нет, но большинство людей в наши дни получает информацию именно через социальные сети. Чем лучше мы продемонстрируем, что осознанное питание — это вкусно и просто и что для нас как шеф-поваров оно уже стало

частью повседневности, тем больше людей сделают выбор в его пользу в своей жизни.

В январе этого года вы вдвоем организовали публичный ужин, в ходе которого подавались блюда исключительно из растительных продуктов. Какова была цель этой инициативы?

Мауро Колагреко: Мы с Дэниелом давно хотели поработать вместе. Мы дружим уже многие годы и нас объединяет глубокая приверженность более ответственному подходу к питанию. Я восхищаюсь его работой, и вместе мы показываем, что всегда можно найти альтернативные способы полноценного питания. Идея этого ужина заключалась в том, чтобы подчеркнуть: биоразнообразие начинается у нас на тарелках!

Дэниел Хамм: Мы с Мауро разделяем схожую философию в кулинарии, и меня очень вдохновляет все, что он делает в своем ресторане *Mirazur*. Во многом наши рестораны шли параллельными путями, и мне показалось, что январь этого года был идеальным моментом, чтобы их объединить. В прошлом году для меня было честью стать, как и Мауро, Послом доброй воли ЮНЕСКО, и этот совместный проект

© Ye Fan



▼ Дэниел Хамм рассказывает школьникам об устойчивом питании в ходе встречи в биосферном заповеднике ЮНЕСКО «Шамплейн-Адирондак», расположенном на северо-востоке США.

дал нам возможность рассказать о миссии этой организации и об огромном потенциале растительной кухни.

Мауро Колагреко, вы входили в состав делегации ЮНЕСКО на конференции КС-16, прошедшей в Колумбии в октябре 2024 года. Какие выводы вы сделали из этого опыта?

Эта конференция стала для меня очень интересным и глубоко обогащающим опытом! Мы организовали «ужин осознанности», чтобы привлечь внимание к важности охраны биоразнообразия и местного кулинарного наследия. Я выступил на Всемирном дне продовольствия, чтобы еще раз подчеркнуть, что более ответственная гастрономия способна накормить растущее население планеты, не истощая ее ресурсы. Меняя способы производства продуктов, мы меняем свой рацион питания, общество, и, в конечном итоге, наши ценности.

Это мероприятие также позволило мне призвать к конкретным действиям по созданию глобальной образовательной программы «Семена будущего», о которой я уже упоминал ранее. Она разрабатывается в сотрудничестве с одним из французских биосферных заповедников ЮНЕСКО, и далее планируется ее расширение на другие страны. Мы надеемся, что с помощью серии образовательных инструментов, мастер-классов и практических мероприятий эта программа будет способствовать развитию агроразнообразия, поддержке локального и сезонного производства, регенеративного сельского хозяйства и устойчивого рыболовства, а также повышению осведомленности о пищевых отходах и использовании пластика в школах. Давая детям возможность делать более осознанный выбор в области питания каждый день, мы превращаем их в хранителей биоразнообразия.

Дэниел Хамм, вы являетесь идейным вдохновителем инициативы Rethink Food («Переосмыслить питание»), в рамках которой осуществляется раздача еды малоимущим людям в Нью-Йорке. Как можно бороться с отсутствием продовольственной безопасности в более широком масштабе?

Это очень сложный вопрос, и его решение включает в себя множество взаимосвязанных аспектов. Однако некоторые из направлений я считаю наиболее важными, такие как поощрение устойчивых моделей сельского хозяйства, поддержка местных сельскохозяйственных практик, сохранение биоразнообразия и вековых культурных традиций. Именно поэтому меня так вдохновляет сотрудничество с ЮНЕСКО и программой «Человек и биосфера». Чтобы накормить человечество, мы должны помогать людям выращивать продукты питания и создавать производства в гармонии с местной окружающей средой.

Как вы, будучи Послами доброй воли, видите свое дальнейшее участие в работе ЮНЕСКО?

Мауро Колагреко: Для меня большая честь быть Послом доброй воли ЮНЕСКО по вопросам биоразнообразия, и эта роль наполняет меня надеждой и энергией.

Вместе с международной ассоциацией отелей и ресторанов *Relais & Châteaux*, вице-президентом которой я являюсь,



© Matteo Carassale

мы взяли на себя обязательство достичь 12 целей устойчивого развития ООН в партнерстве с ЮНЕСКО. Мы также разрабатываем пилотную программу, цель которой — сделать шеф-поваров нашей сети хранителями местного биоразнообразия посредством популяризации ближайших биосферных заповедников.

Наконец, в нескольких километрах от моего ресторана *Mirazur*, в городе Соспель на юге Франции, мы работаем над амбициозным проектом, объединяющим кулинарное искусство, сельское хозяйство и образование.

Участие в этой инициативе дает мне основания верить в лучшее будущее для нашей планеты и наших детей.

Дэниел Хамм: Недавно в качестве Посла доброй воли ЮНЕСКО по вопросам просвещения в области питания я обязался содействовать распространению информации о докладе по вопросам питания, выпущенном группой ЮНЕСКО по Всемирному докладу по мониторингу образования в марте 2025 года.

Я с нетерпением жду возможности посетить и привлечь внимание к другим биосферным заповедникам и объектам всемирного наследия. Я также надеюсь больше узнать и делиться с другими знаниями о том, как наш ежедневный выбор в области питания может вносить вклад в защиту биоразнообразия, сдерживание климатических изменений и сохранение бесценных культурных традиций.

Я также рад участвовать в проекте ЮНЕСКО по подготовке Международного атласа кулинарного наследия, позволяющем подчеркнуть тесную связь между едой и нематериальным культурным наследием.

Вместе с Мауро мы помогаем ЮНЕСКО осведомлять людей о биоразнообразии и надеемся принять участие в следующем климатическом саммите, который пройдет в Белене, Бразилия, в ноябре 2025 года.

Наконец, я готовлю к публикации детскую книгу «Мечта Дэниела» (*Daniel's Dream*), потому что мне важно передать свою страсть и ценности будущим поколениям. ■

Чили: пионер в области маркировки пищевых продуктов

Чили, где доля людей с ожирением — одна из самых высоких в мире, стала первой страной, принявшей закон о маркировке продуктов питания с большим содержанием вредных для здоровья веществ.

«Высокое содержание насыщенных жиров», «высокое содержание натрия», «высокое содержание сахара», «высококалорийный продукт»... На упаковке продовольственных товаров в Чили можно увидеть шестиугольные знаки устрашающего черного цвета, которые предупреждают потребителей об их потенциальном вреде для здоровья.

Чили стала первой в мире страной, обязавшей производителей маркировать пищевые продукты подобным образом благодаря соответствующему закону, и ее примеру уже последовал ряд других стран, таких как Перу, Мексика, Аргентина и Израиль.

Более того, закон запрещает демонстрировать рекламу продуктов с такой маркировкой детям до 14 лет. Запрету подлежат и соответствующие маркетинговые акции — раздача подарков, конкурсы, скидки, использование образов популярных детских персонажей, вкладывание наклеек и любые другие мероприятия, направленные на привлечение детской аудитории, а также продажа и бесплатная раздача таких продуктов в школах.

Трудное начало

В Чили отмечается один из самых высоких в мире процентов людей, страдающих ожирением и избыточной массой

тела: по данным Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), в 2022 году превышение нормы веса было зарегистрировано у 78 % взрослых чилийцев, в то время как на американском континенте этот показатель составил 67 %, а в среднем по миру — 60 %.

«Шестиугольные знаки черного цвета предупреждают о потенциальном вреде для здоровья»

В стремлении изменить ситуацию в начале 2000-х годов власти страны приступили к разработке закона о маркировке и рекламе продуктов питания. В 2006 году была представлена первая версия законопроекта, которая вызвала бурный протест со стороны агропищевого сектора. В этой связи был начат длительный консультационный процесс с участием всех заинтересованных сторон, позволивший каждой из них высказать свою точку зрения. Обсуждения продолжались несколько лет, и в 2012 году был принят закон № 20.606.

Беспокойство со стороны агропищевого сектора

В рамках этого процесса, ставящего целью достижение консенсуса, состоялись дискуссии с международными экспертами и представителями академических кругов, круглые столы и фокус-группы. На каждом этапе представители агропищевого сектора, опасаясь последствий введения такого рода системы — а на тот момент ничего подобного не существовало нигде в мире, — настаивали на том, что маркировка должна носить добровольный характер, ограничения на содержание вредных веществ — быть более мягкими, а знаки на упаковке — менее заметными. При этом они делали упор на индивидуальную ответственность при выборе продуктов питания.

Однако законопроект опирался на прочную техническую базу и на результаты научных исследований, и единственное, чего удалось добиться индустрии пищевого сектора, — это увеличение сроков для маркировки продукции за счет трехэтапного введения закона.

На сегодняшний день закон № 20.606 обязывает производителей размещать на видном месте упаковки маркировочные знаки, уведомляющие о превышении установленных норм на содержание некоторых веществ. Кроме того, была запрещена реклама такой продукции, предназначенная для детей младше

14 лет, вследствие чего в Чили прекратилась продажа ряда товаров.

При разработке подобных мер крайне важно уделять особое внимание продуктам для детей, поскольку именно в детстве формируется вкусовая чувствительность. Употребление слишком жирной или слишком сладкой пищи «с раннего возраста закладывает пищевые привычки, изменить которые впоследствии очень сложно», — объясняет заместитель министра здравоохранения Чили Андреа Альбальи.

Образовательные учреждения стали объектом третьей части закона, в соответствии с которой в школах запрещена продажа и бесплатная раздача продуктов питания с маркировкой об их вредности. Это ограничение касается и государственной программы школьного питания.

Смена парадигмы

По словам Камилы Корвалан, научного сотрудника Института нутрициологии и пищевых технологий (INTA) Сантьяго, закон о маркировке пищевых продуктов привел к «смене парадигмы». «Впервые в истории было признано, что ответственность лежит не на людях, а на их среде, — добавляет она. — Такой сдвиг в дискурсе создает основы для столь необходимого нового подхода к государственной политике в области питания».

Между тем для части потребителей уже стало привычкой обращать внимание на маркировку во время походов в магазин. «Я стараюсь покупать продукты, на которых меньше всего предупреждающих знаков», — рассказывает Роберто, отец подростка, выходя из супермаркета в квартале Ньюноа в Сантьяго. «Эта информация очень полезна, — добавляет Сильвия, другая клиентка этого магазина. — Мне важно знать, что еда, особенно та, которую будет есть моя дочь, не содержит насыщенных жиров».



В школах запрещена продажа продуктов питания с маркировкой о вредности

Ряд исследований показал, что ассортимент пищевой продукции в Чили уже начал меняться. «Мы отмечаем снижение содержания в продуктах питания всех подлежащих маркировке веществ. При этом масштабы изменений намного превышают все, что было достигнуто ранее благодаря другим мерам», — уточняет Камила Корвалан. Товары,

представленные в продуктовых отделах супермаркетов, стали содержать меньше соли, сахара и жиров.

Сегодня закон соблюдается большинством производителей, и это несомненная победа в деле охраны здоровья потребителей. Однако на данный момент его действие не распространяется на новые добавки, которые появляются в составе продаваемых пищевых продуктов. Так, выросло использование низкокалорийных подсластителей и некоторых других химических добавок, улучшающих вкус, цвет и консистенцию и повышающих сроки хранения.

«Как правило, они разрешены к использованию, и сейчас нам предстоит выяснить, не могут ли они привести к изменениям в метаболизме в средней и долгосрочной перспективе», — подчеркивает Камила Корвалан. «Это действительно дает причины для беспокойства», — признает Андреа Альбальи. В этой связи в Чили ведется работа по совершенствованию нормативной базы.

В 2025 году исполнится девять лет с тех пор, как чилийский закон о маркировке пищевых продуктов вступил в силу. И хотя пока нет научных данных о том, привел ли он к снижению распространенности ожирения среди населения, он позволил открыть потребителям глаза на вред некоторых веществ, входящих в состав их любимого мороженого или супов быстрого приготовления. А это уже немало. ■



© Sylvie Serprix для «Курьера ЮНЕСКО»

Жить со вкусом: кухня как нематериальное наследие человечества

В списки нематериального культурного наследия ЮНЕСКО внесено около пятидесяти кулинарных традиций разных стран.

Нет, что бы ни писали в интернете и социальных сетях, ни французский багет, ни кускус, ни неаполитанская пицца не входят в списки нематериального культурного наследия человечества. В них вносятся не конкретные блюда, а традиции и культурные практики, передающиеся из поколения в поколение, и многие из них имеют отношение к пище и напиткам. Аналогично, к наследию относят не продукты питания, а способы их выращивания, приготовления или потребления.

«Кулинарные традиции, связаны они с повседневной жизнью людей или с особыми случаями, такими как ритуалы и праздники, являются важной частью нематериального наследия всего мира, — объясняет секретарь Конвенции ЮНЕСКО об охране нематериального культурного наследия Фумико Охината. — Списки, составляемые в рамках Конвенции, могут считаться настоящими сборниками рецептов, где вы найдете способы приготовления самых разных блюд от закусок до десертов, а также хлеба, напитков и многого другого. В общей сложности нематериальным культурным наследием на сегодняшний день признано не менее пятидесяти кулинарных практик, и восемь из них принадлежат сразу нескольким странам».

С течением времени кулинарных традиций в списках нематериального наследия становится все больше. Среди них — искусство приготовления неаполитанской пиццы, техника изготовления и культура потребления французского

багета и традиции производства и приготовления кускуса, внесенные в список по совместной инициативе Алжира, Мавритании, Марокко и Туниса. Частью нематериального наследия

являются также средиземноморская диета (Греция, Испания, Италия, Кипр, Марокко, Португалия и Хорватия), традиционная мексиканская кухня, практика приготовления и потребления →

Вклад ЮНЕСКО в поддержку устойчивых моделей питания

ЮНЕСКО вносит вклад в создание устойчивых продовольственных систем благодаря целому ряду сетей и программ, в частности, содействуя защите биоразнообразия и поощряя использование традиционных знаний в землепользовании.

В Список всемирного наследия входит несколько сельскохозяйственных ландшафтов, включая рисовые террасы, винодельческие районы, пастбища и другие угодья. Все они занимают важное место в жизнедеятельности местного населения и обеспечении его питьевой водой и пищей. Так, оросительная система субак — часть культурного ландшафта провинции Бали (Индонезия), внесенного в список в 2012 году, — представляет собой демократичный и равноправный метод земледелия, позволяющий собирать богатый урожай риса.

ЮНЕСКО также способствует охране биоразнообразия и устойчивому развитию в рамках глобальной сети из 213 геопарков и программы «Человек и биосфера» (МАБ), учрежденной в 1971 году. На сегодня Всемирная сеть биосферных заповедников насчитывает 759 резерватов, в которых на практике испытываются методы устойчивого развития. Кроме того, летом 2024 года стартовал пилотный проект по устойчивому управлению почвами и ландшафтами, призванный препятствовать быстрой деградации почв — а на них приходится 95–98 % мирового производства продовольствия.

В рамках этого проекта также планируется разработать «Всемирный индекс здоровья почв» и провести оценку методов устойчивого землепользования на территории около десяти резерватов.



▼ Знания, умения и практики, связанные с производством и приготовлением кускуса, вошли в Репрезентативный список нематериального культурного наследия человечества в 2020 году.

▼ *Приготовление тайского супа с креветками том-ям-кунг в городе Аюттхая, расположенном к северу от Бангкока. Традиции, связанные с этим блюдом, пополнили Репрезентативный список нематериального культурного наследия в 2024 году.*



© Gingthong Mahapornpaisan / Отдел по развитию культуры, Таиланд, 2019 г.

перуанского севиче (блюда из маринованной сырой рыбы) и, например, рецепт гаитянского супа джуму.

Источник развития

Помимо их культурной составляющей все эти практики отличаются тем, что способствуют разнообразному питанию, заботливому отношению к окружающей среде и поддержанию генетического биоразнообразия. «В основе многих кулинарных традиций лежит учет сезонных особенностей, применение продуктов местного происхождения и повторное использование остатков пищи. Кроме того, они создают благоприятные условия для взаимобоо­бщения и диалога, содействуя социальной сплоченности», — объясняет заведующий кафедрой ЮНЕСКО по нематериальному культурному на­следию в университете «Унителма — Сапиенца» (Рим, Италия) Пьер Луиджи Петрилло.

Исследование, проведенное на этой кафедре с 2018 по 2023 год, показало, что после внесения в Репрезентативный список нематериального культурного наследия искусства приготовления неаполитанской пиццы предложение курсов, где можно научиться готовить это блюдо, выросло на 65,3 %, а число



В основе многих кулинарных традиций лежит учет сезонных особенностей и применение местных продуктов

аккредитованных школ увеличилось на 33,5 % (при этом 85 % из них находится за пределами Италии).

Профессор современной истории из университета Овьедо (Испания) Луис Бенито Гарсия полагает, что включение в этот список культуры потребления астурийского сидра может «способствовать росту интереса к подготовке специалистов по производству сидра на всех уровнях образования. Кроме того, поскольку этот напиток связан с сельскохозяйственной отраслью, его признание элементом наследия должно способствовать ее развитию за счет увеличения яблоневых плантаций, что в свою очередь может мотивировать молодых людей к жизни в сельской местности и поощрять экологически устойчивое производство, малый и семейный бизнес».

В настоящее время ЮНЕСКО работает над созданием Международного атласа кулинарного наследия и цифровой

платформы, призванных содействовать охране этого наследия, его популяризации и передаче следующим поколениям. Цель этого проекта, осуществляемого при финансовой поддержке Саудовской Аравии, — продемонстрировать богатство кулинарных практик, являющихся частью живого наследия человечества, показать их связь с устойчивым развитием и предоставить успешные примеры охраны этого наследия в разных сообществах и странах мира. Атлас планируется выпустить до конца 2026 года.

Как сказал антрополог Мигель Эрнандес, «кулинарные практики объединяют в себе историю, память, природопользование, культурный обмен, экономику, особые гендерные роли и вкусы, что позволяет нам рассматривать нематериальное культурное наследие как источник развития и ресурс для укрепления жизнестойкости общин перед лицом глобализации и изменения климата». ■

Канада: кухня коренных народов возрождается

Общины канадских индейцев, в том числе микмаки из Новой Шотландии, осуществляют целый ряд проектов по возрождению традиционных практик и рецептов, отражающих почтительное отношение коренных народов к пище и окружающей среде.

«Зимой я словно заново оживаю», — улыбается Джоэф, опуская голые руки в ледяную воду озера Бра-д'Ор. В этот февральский день 2025 года температура на острове Кейп-Бретон в Новой Шотландии на востоке Канады никак не меньше -15 °C, но Джоэфа — представителя индейского народа микмак, населяющего атлантическое побережье Канады, — это не беспокоит.

Сегодня он собирается поймать бобра для своей сестры. «Она организует большой праздник по случаю середины зимы», — объясняет Джоэф. Он охотится каждый день. Добыча пищи в дикой природе — охота на гусей, оленей и лосей, ловля угрей и лосося, сбор ягод и растений — не просто его хобби, а исконный образ жизни коренных народов, к которым он принадлежит.

«Еда для нас священна. Она занимает центральное место в нашей культуре и духовном мире», — рассказывает Джоэф. — Без нее не обходится ни одно торжество. Если вы поймали зверя, вы должны поблагодарить духа земли. Мы признаем, что живое существо было принесено в жертву, и стараемся использовать все его части: мясо идет в пищу, из меха шьется одежда и т. д.» Такая традиционная продовольственная система обеспечивает достаточным количеством пищи не только самого Джоэфа и его семью, но и других членов его общины. «Я не люблю хранить

запасы еды, поэтому оставляю себе столько мяса, сколько нужно для одного приема пищи, и раздаю остальное», — продолжает он.

“
**Еда для нас
священна.
Она занимает
центральное место
в нашей культуре**

Способам добычи пропитания в природе Джоэфа научил его отец, и сейчас его играющий рядом в снегу шестилетний сын в свою очередь впитывает знания и родной язык своего отца. Иногда он помогает ему устанавливать ловушки. Увы, по словам Джоэфа, его община постепенно утрачивает знания предков: «Доля бедных среди коренного населения выше, чем в среднем по стране, в основном из-за того, что мы разучились пользоваться ресурсами, которые дает нам земля». Однако в последнее время по всей Канаде начинают проводиться общинные проекты, призванные изменить эту тенденцию.

Назад к истокам

Термин «продовольственный суверенитет» был предложен в 1996 году в рамках международного крестьянского движения «Ла Виа Кампесина», выступающего в защиту крестьянских хозяйств и права народов на здоровое и приемлемое с точки зрения их культуры питание, полученное экологически чистыми и устойчивыми методами, а также их права самостоятельно формировать свои собственные продовольственные и сельскохозяйственные системы.

С начала колонизации Канады знания и языки коренных народов здесь были в значительной степени утрачены. Научный сотрудник Гуэлфского университета (Онтарио) Бамиделе Адекунле занимается изучением доступа коренного населения, проживающего в городах, к традиционному образу питания. По его мнению, утрата продовольственного суверенитета коренных народов обусловлена несколькими факторами: миграцией, капитализмом и недостаточным осознанием коренным населением ценности их умений.

«Продовольственный суверенитет тесно связан со здоровьем, обычаями, чувством принадлежности и общности. Если его пищевой компонент теряется, утрачиваются и другие элементы», — объясняет он, отмечая, что в отсутствие традиционных продуктов питания коренное население употребляет в



пищу промышленную еду. «Одним из способов обеспечения такого суверенитета в городах может быть предоставление коренным общинам возможности выращивать традиционные культуры на собственных участках или, например, обучение подрастающих поколений исконным практикам».

Хранитель семян могавков

Канадские индейцы издревле славятся умением комбинировать при посеве различные растения так, чтобы повышать их урожайность. Например, кукуруза хорошо сочетается с вьющейся фасолью и тыквой. Фасоль поднимается по стеблю кукурузы, а тыква стелется по земле, содействуя удержанию влаги в почве и препятствуя росту сорняков.

«Традиционное огородничество — часть культуры коренных народов», —

рассказывает Стивен «Серебристый медведь» Маккомбер, вождь и хранитель семян племени могавков, который начал постигать секреты производства семян еще в детстве, помогая в саду своим бабушке с дедушкой.

Сегодня он продолжает покупать и отбирать семена, обмениваться ими с другими племенами и снабжать семьи традиционными сортами фасоли, тыквы, кукурузы, подсолнуха и табака. «Серебристый медведь» верит, что земледелие также тесно переплетено с обрядами: «Семена живые, во Вселенной все взаимосвязано. Посев семян, совершенный согласно древним обычаям, приносит удачу, поэтому мы сажаем, собираем урожай и даже делаем консервы в соответствии с фазами Луны».

«Питаться правильно — значит выжить», — утверждает старейшина Анита Джозеф. Она выступила посредником между индейской общи-

ной Элсибуктук и авторами недавно вышедшей книги, в которой были собраны рецепты микмаков из общины Сикниктук (английское название: *Mitji-Let's Eat! Mi'kmaq Recipes from Sikniktuk*). Благодаря этому проекту Анита может быть уверена, что рецепт блюда из красной икры, которое она еще в детстве готовила со своей тетей, и связанная с ним терминология не будут преданы забвению. На языке коренного населения эта холодная закуска называется «Ниджинджик» (*Nijnjnk*). Обычно она подается с хрустящими хлебцами, но также может дополняться каперсами, веточкой укропа и долькой консервированного лимона. Это еще один пример того, что микмаки стремятся с пользой употребить все части животного, чтобы ничего не пропало зря.



Мы сажаем, собираем урожай и даже делаем консервы в соответствии с фазами Луны

Закуска из красной икры «Ниджинджик»

На 4 порции

Время приготовления: 2 часа 10 минут



© Lauren Beck

- 225 г свежей или замороженной красной икры
- 175 мл воды
- Соль и перец по вкусу
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 1 маленькая луковица, нарезанная кольцами

- 1 Разогрейте духовку до 120 °C.
- 2 Смажьте форму для запекания растительным маслом, выложите в нее икру. Аккуратно подлейте воды, чтобы скрыть дно формы. Посолите и поперчите.
- 3 Поверх икры равномерно распределите сливочное масло, затем лук.
- 4 Накройте форму фольгой или крышкой и запекайте в духовке в течение 2 часов.
- 5 Закуску можно подавать холодной со свежими помидорами и огурцами или горячей с запеченным лососем, картофелем и овощами.

В общей сложности в сборник вошло 30 рецептов, типичных для общин микмаков из провинции Нью-Брансуик. Среди них — картофельно-мясное рагу «Хонесуве» (*Qonesuwe*) и жареная хлебная лепешка *Four Cents*. Еще до того, как взяться за написание книги, ее авторы Маргарет Огустин и д-р Лорен Бек получили разрешение старейшин племени и приняли меры, чтобы авторские права и гонорар принадлежали общине. «Кухня — это символ жизнестойкости. В нашем сборнике вы найдете не адаптированные версии индейских блюд, а рецепты, которые действительно готовят микмаки», — объясняет Маргарет Огустин.

Общинные проекты

Диетолог из индейского народа васкопак Челси Перди сотрудничает с Союзом микмаков Новой Шотландии —



▼ Джоэф и его сын, принадлежащие к коренному канадскому народу микмак, устанавливают ловушку для бобров у берегов острова Кейп-Бретон в Новой Шотландии, Канада.

авторитетным племенным советом, который активно взаимодействует с другими структурами, например с Конфедерацией континентальных общин микмаков и с парком Кеджимкуджик. «В прошлом году мы провели на территории парка *мавиоми* (*tawioti*, Большой совет микмаков). В его рамках прошли различные мероприятия, связанные с питанием, в которых приняли участие сборщики урожая, рестораторы, производители пищевых продуктов и члены сообщества микмаков», — рассказывает Челси.

В этом году они надеются предложить на этом мероприятии свои собственные услуги общественного питания. «Сейчас мы решаем, какие растения хотим собрать весной и летом, чтобы включить их в меню осенью», — продолжает

она. Чтобы гарантировать учет ценностей микмаков при выборе и сборе растений, союз обратился за помощью к Хранителям Земли (*Nuji Kelo'toqatijik Earth Keepers*), чья деятельность является частью более обширного движения коренных народов за охрану земель Канады.

Зверолов Джоэф, живущий в 450 км к северо-востоку от парка, тоже является хранителем Земли и сотрудничает с Институтом природных ресурсов Унамаки, в котором уверены, что глубокие познания Джоэфа, такие, например, как наблюдения за популяциями животных, могут внести ценный вклад в научные исследования в интересах охраны природы. Так, в результате их совместной работы было решено запретить охоту на лосей прошлой зимой,

поскольку их популяция стала слишком малочисленной.

«Смотреть на продовольственный суверенитет через призму коренных народов — значит поставить в центр внимания природу и изменить взгляд на наши решения, рассматривая их с точки зрения временных масштабов не человека, а планеты. Это также значит отдавать приоритет нуждам общин, взаимобмену и местным продовольственным сетям, значение которых нельзя переоценить в нынешних условиях роста цен на продукты питания и экологических угроз», — подытоживает Челси Перди. Джоэф, живущий в полной гармонии с дикой природой, — живой пример такого подхода. «Мы должны непрерывно адаптироваться», — спокойно заявляет он. ■

Питер Сингер:

«Мы относимся к животным как к товару, и я считаю это глубоко аморальным»

Зачастую сельскохозяйственные животные содержатся в неприемлемых условиях, особенно в рамках интенсивного животноводства. Все это знают, но это не мешает людям есть мясо. Почему же нас так мало волнуют мучения животных? Австралийский философ и одна из самых влиятельных фигур современности Питер Сингер уже много лет пытается изменить отношение к братьям нашим меньшим. Среди его многочисленных трудов наиболее известна книга «Освобождение животных», вышедшая в 1975 году и продолжающая считаться библией движения за права животных.

Почетный профессор биоэтики Принстонского университета (США), приглашенный профессор Центра биомедицинской этики Национального университета Сингапура. Питер Сингер, широко известный во всем мире благодаря своим работам по биоэтике, является одним из идейных вдохновителей движения в защиту прав животных и автором множества книг, среди которых «Этика питания» (The Ethics of What We Eat) и «Жизнь, которую вы можете спасти. Как покончить с бедностью во всем мире».

Вы начали писать о правах животных и этике питания в 1970-е годы, еще учась в аспирантуре по философии. Что пробудило ваш интерес к этой теме?

Я очень точно могу назвать событие, положившее начало моему интересу к этике питания, — им стал совместный обед с канадским студентом Ричардом Кешеном. Мы вместе посещали предмет, не связанный ни с питанием, ни с животными, — он касался свободы и ответственности. В тот день в столовой Бейлиол-колледжа в Оксфордском университете был выбор между вегетарианским салатом и спагетти с соусом. Ричард спросил, есть ли в соусе мясо, и, получив утвердительный ответ, взял салат. Тогда, в 1970-е годы, вегетариан-

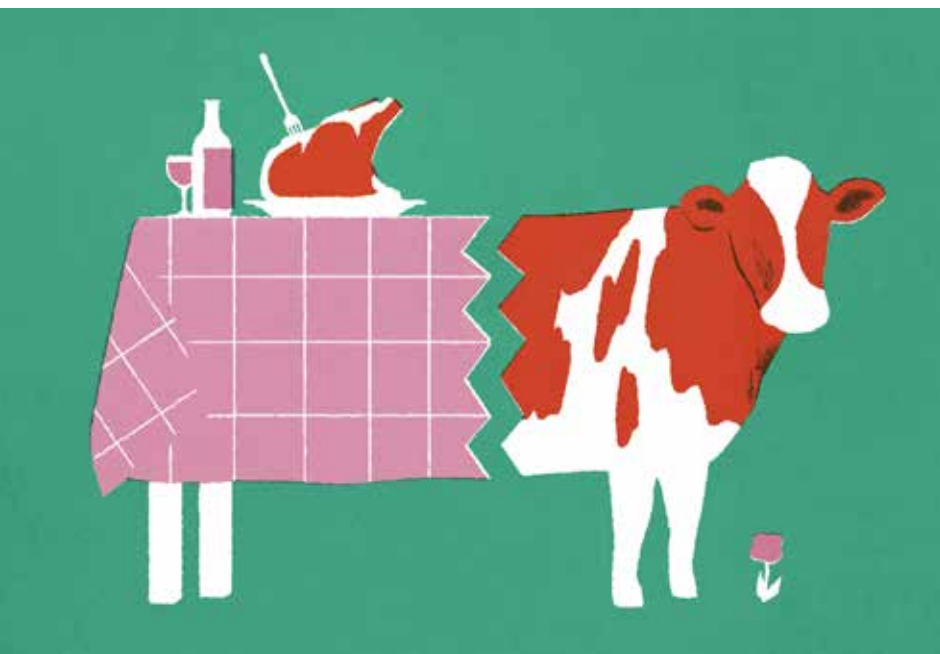
цев было довольно мало. Ричард стал первым человеком, заставившим меня задуматься о том, что я ем и как люди обращаются с животными.

До того я полагал, что сельскохозяйственные животные вели вполне сносную жизнь, проводя время на пастбищах. Однако Ричард рассказал мне, что большинство из них всю свою жизнь проводят взаперти, в переполненных помещениях, и никому нет дела до того, как они себя чувствуют. Единственной целью производителей было получить как можно больше мяса с минимальными затратами, в результате чего условия содержания животных были просто ужасными. Тогда я задумался над тем, чем объяснить такое обращение с животными, тем более что нам вовсе не обязательно есть мясо, чтобы выжить.

В книге «Освобождение животных», которая была впервые опубликована в 1975 году и с тех пор регулярно переиздается, — а в 2024 году вышла ее окончательная версия, — вы утверждаете, что у нас есть моральная обязанность учитывать потребности животных и уменьшать их страдания при разведении. Почему?

Я отнюдь не считаю, что проблема умерщвления животных требует меньше внимания, но, мне кажется, главный вопрос все же не в том, плохо ли их убивать, а в том, зачем обрекать их на такие муки только лишь потому, что нам нравится вкус их плоти больше, чем другой не менее питательной пищи, которую мы можем добывать, не причиняя никому страданий? Животные — такие же живые и чувствующие существа, что и мы, и мы делим с ними одну планету. Мы разводим их в огромных количествах, но какую участь мы им готовим?

Если бы коровы могли пастись на лугу, а куры — гулять на свежем воздухе, практика разведения животных была



© Jérémie Luciani для «Курьера ЮНЕСКО»

бы более приемлемой. Но они теснятся в громадных закрытых помещениях, а это — большой источник стресса. Куры — социальные животные, живущие небольшими группами, где они узнают друг друга, знают свое место в иерархии и редко проявляют агрессию. Но если вы запрете 20 000 кур в тесном ангаре, они становятся более агрессивными. Их кормят так, чтобы они быстро набирали вес, и они страдают от боли, потому что кости их молодого организма не готовы носить такую массу. Чем быстрее они растут, тем больше выгоды получает производитель. Это подтверждается многочисленными данными и говорит о том, что нас мало волнует благополучие животных. Мы относимся к ним как к товару, и я считаю это глубоко аморальным.

В вашей деятельности вами движут эмоции или рассудок?

Думаю, скорее рассудок. Когда я впервые узнал об условиях разведения животных, я уже специализировался на этике. Я стал читать, что по этой теме писали философы, но вся их аргументация была очень слабой. Мы знаем о моральной слепоте рабовладельцев в отношении других рас. И о моральной слепоте мужчин в патриархальном обществе, приводящей к сексизму. В нашем обращении с животными также проявляется особая форма моральной слепоты, хотя большинство людей этого и не признает. Я называю этот тип отношений видизмом. При видизме мы почему-то полагаем, что наш вид имеет право эксплуатировать

представителей других видов. Я уверен, что если через 50, 100 или 200 лет люди задумаются о том, как мы поступаем сегодня, они скажут: «Да, во многих отношениях они старались вести порядочный образ жизни, но с животными они обращались отвратительно».

Как вы считаете, сегодняшнее общество более открыто к идее гуманного обращения с животными?

Пожалуй, да. Движение в защиту прав животных сегодня достигло существенных масштабов, и условия их содержания улучшились во многих странах, особенно в Евросоюзе. Законодательство было усовершенствовано и в некоторых штатах США. В других странах ситуация пусть медленно, но тоже улучшается. Однако еще есть страны, где законы о гуманном обращении с животными на агропромышленных фермах до сих пор отсутствуют.

Вегетарианство и веганство набирают популярность, особенно в богатых странах, но на мировом уровне потребление мяса растет. Какое этическое решение можно предложить для этой проблемы?

Потребление мяса растет отчасти потому, что экономическое положение многих стран сегодня лучше, чем 50 лет назад, и больше людей могут позволить себе мясо. Безусловно, можно только радоваться, что люди выбирают из нищеты и у них появляется больше возможностей, но очень жаль, что они

тратят свои деньги на продукты, полученные в результате столь мучительных страданий животных.

Развитие рынка продуктов для веганов — хорошая новость и для планеты, потому что разведение животных в таких масштабах негативно влияет на изменение климата. И сокращение численности сельскохозяйственных животных представляет собой легкий способ уменьшить выбросы парниковых газов. Кроме того, это позволило бы снизить риски распространения вирусов, очагами которых часто становятся животноводческие фермы, — например, свиного или птичьего гриппа. У нас уже есть примеры перехода этих вирусов к животным других видов и, в ряде случаев, к человеку.

В одних частях света люди страдают от ожирения, в других — от голода. Не есть ли это полный моральный провал человечества?

Вне всякого сомнения. Тот факт, что некоторые люди на нашей планете по-прежнему голодают, уже сам по себе представляет собой бесспорный моральный провал, ведь у нас есть все ресурсы, чтобы произвести достаточно еды для всех. И одной из причин недоедания является, в том числе, то, что колоссальные количества зерна и богатой белками сои выращиваются для кормления сельскохозяйственных животных. Если бы люди сами потребляли в пищу это зерно и сою, мы могли бы засеивать гораздо меньше земель, чтобы прокормить себя. Стоимость зерна стала бы ниже, у нас появились бы излишки урожая, и мы могли бы делиться ими с теми странами, которые в них нуждаются, содействуя тем самым более справедливому распределению продовольствия на планете.

Может ли одним из решений стать искусственное мясо, выращиваемое в лабораторных условиях?

Учитывая, насколько сложно убедить людей отказаться от мяса животных, мясо из пробирки действительно могло бы быть перспективным решением. Однако эти технологии еще не получили широкого распространения и являются довольно дорогостоящими. Увы, но такого рода решения для наших продовольственных проблем пока нам в большой степени недоступны. ■

Китай: история передвижной трапезы

Этой весной в Гонконге проходит выставка «Передвижная трапеза: культура еды и напитков в Китае» (*A Movable Feast: The Culture of Food and Drink in China*), охватывающая 5000 лет китайской гастрономической культуры. Искусствовед и главный куратор выставки Николь Чян объясняет, как древняя посуда отражает социальные практики и ритуалы, многие из которых актуальны и сегодня.

Выставка «Передвижная трапеза», которая проходит в гонконгском Музее императорского дворца с 19 марта по 18 июня 2025 года, позволяет проследить эволюцию кулинарных традиций Китая со времен неолита до эпохи правления династии Цин (1644–1911 гг. н. э.). Как родилась идея этой выставки?

Моя специализация — искусство и материальная культура китайского императорского двора династии Цин, и меня всегда поражал тот факт, что император принимал пищу не в каком-то определенном месте Запретного города — еда из императорской кухни доставлялась правителю, где бы он ни находился. Это вдохновило меня на изучение понятий перемещения и мобильности в китайских кулинарных традициях.

Гонконг, мировая гастрономическая столица и бурлящий перекресток культур, где Восток встречается с Западом, — идеальное место для проведения данной выставки, на которой представлены ценнейшие экспонаты из гонконгского Музея императорского дворца, Дворцового музея в Пекине и других известных музеев Гонконга и всего мира.

Какие основополагающие принципы определяют китайские кулинарные традиции и как они проявляются сегодня?

В Китае мы можем подойти к этому вопросу через понятие «ли», которое

часто переводится как «ритуал», «обряд» или «церемония». *Ли* определяет, каким образом следует себя вести всем членам общества. Посредством ритуалов и церемоний внедрялись различные правила, которые определяли социальный статус человека, а также соответствующие ему обязанности и полномочия.

Многие ритуальные емкости и сосуды в Китае были предназначены для еды и напитков. В первой части нашей выставки представлена посуда, датируемая периодом с неолита до времен династии Хань (206 г. до н. э. – 220 г. н. э.). Здесь можно увидеть два основных типа ритуальной утвари: *дин*, использовавшийся для приготовления мяса еще в бронзовом веке, и *гуй*, в котором хранили зерно, такое как рис и просо. Правителю, Сыну Неба, было положено владеть девятью сосудами *дин* и восемью *гуй*. Другие члены общества могли иметь иное их количество. На этом примере мы видим, как посуда способствовала закреплению правил, лежащих в основе китайского общества, и как она отражала социальную иерархию. Она также являлась олицетворением власти и авторитета, что актуально и по сей день: огромный *дин* установлен в Доме народных собраний в Пекине как символ власти, принадлежащей народу.

Многие предметы ритуальной утвари предназначались для жертвоприношений предкам и общения с духами. На одном из представленных бронзовых сосудов эпохи Западной Чжоу (около 1100–771 гг. до н. э.) имеется надпись,

гласящая, что хоу Лу — титул «хоу» у китайской знати приблизительно соответствует европейскому маркизу — изготовил его для хранения особого вида спиртного в знак почитания своего отца. Подобные экспонаты многое рассказывают о том, как древние китайцы пытались поддерживать связь с духами усопших. Даже сегодня жители Китая делают подношения, чтобы их близкие не испытывали нужды в пище или питье в загробном мире.

“

Еда из императорской кухни доставлялась правителю, где бы он ни находился

Могли бы вы привести примеры того, как культурный обмен и миграция населения влияли на китайскую кухню на протяжении веков?

Со II века до н. э. до X века н. э. торговый обмен между Китаем, Центральной и Западной Азией становился все более интенсивным. Благодаря Великому шелковому пути в страну были завезены новые продукты и кулинарные практики. Китайский шелк, чай и керамика высоко ценились и экспортировались в



▼ Фрагмент картины «Ночная трапеза в персиково-вишневом саду» китайского художника Дин Гуаньпэна (годы активного творчества: 1726–1770), жившего во времена династии Цин (1644–1911). Картина хранится в Дворцовом музее в Пекине.

страны Центральной и Западной Азии и даже в Европу.

Продукты из Центральной Азии постепенно проникали в центральные районы Китая и получали названия с приставкой «ху», что означало «иностранный», например хуцзяо (черный перец) и хутао (грецкий орех). Эти названия используются до сих пор. Благодаря частым контактам и торговому обмену вдоль Шелкового пути кулинарные обычаи кочевников влияли на традиции питания в Китае. Например, в эпоху династии Тан (618–907 гг. н.э.) здесь появились большие подносы на ножках, предназначенные для подачи лепешек, которые были заимствованы у кочевых народов.

Нематериальное культурное наследие Китая включает в себя традиционную культуру чая и празднование китайского Нового года, или Праздника весны. Как объекты прошлого раскрывают эволюцию этих традиций?

Развитие традиций, связанных с приготовлением и употреблением чая, можно проследить по древней посуде — от

черпаков эпохи бронзового века до кувшинов более поздних периодов. Лу Юй, автор трактата «Ча цзин» о канонах чаепития, рекомендовал заваривать молотые чайные листья в емкости с кипящей водой. Для зачерпывания воды и разливания чая использовался половник. Однако в более позднем труде «Шестнадцать способов пить чай», написанном предположительно в X веке, говорится, что измельченные чайные листья следует заливать кипятком, а затем взбивать полученную смесь. В то время благодаря обмену вдоль Великого шелкового пути в Китае появился новый тип сосуда — кувшин.

В наши дни во время Праздника весны, или китайского Нового года, который отмечается в первый день китайского календаря и связан с целым рядом традиций, китайские семьи готовят сладости, которые выкладывают на подносы или в коробочки со множеством отделений. Проведение пикников в живописных местах — одна из важных традиций в китайской культуре, и раньше эти переносные коробочки использовались не только для сладостей, но и для несладких блюд, которые часто ели на пикниках. Были и более

крупные версии таких коробок, имеющие несколько этажей и снабженные ручками, которые представляли собой полноценные наборы для пикника. Большой популярностью пользовались и трапезы на прогулочных лодках. Во времена династии Цин за такими судами часто следовала лодка с едой и напитками, которую называли «плавучей кухней» или «столовой на воде». Коробки с блюдами также могли переноситься слугами или хозяевами харчевен к причалу, куда прибывали лодки.

С XVI по начало XX века при императорском дворе использовались коробочки с отделениями для подачи различных видов блюд, от традиционных пельменей *цзяоцзы* до лунных пряников. Во время Праздника весны в них раскладывали сухофрукты и различные ингредиенты для приготовления весенних рулетиков (спринг-роллов). Различные сладости и продукты, разложенные по отделениям, придают всему набору визуально гармоничный, привлекательный и обильный вид. Возможно, именно поэтому такие коробочки с отделениями и подносы до сих пор ассоциируются с Праздником весны. ■

Пищевые отходы под контролем искусственного интеллекта

С недавнего времени некоторые заведения общественного питания, желающие сократить объем своих пищевых отходов, прибегают к помощи искусственного интеллекта, который анализирует выбрасываемые остатки еды и помогает внести коррективы в меню и заказы поставщикам.

«Если вы шеф-повар, как и я, вам важно знать, что в конечном итоге отправляется в мусорный бак. Но за всем проследить невозможно, особенно что касается веса выбрасываемых продуктов», — рассказывает заместитель директора столовой Гуэлфского университета (Онтарио, Канада) Виджей Наир, которого серьезно беспокоит проблема пищевых отходов.

Его беспокойство более чем оправдано: в Канаде каждый год выбрасыва-

ется 50 млн тонн продуктов питания. По данным Доклада об индексе пищевых отходов за 2024 год, вышедшего в рамках Программы ООН по окружающей среде, во всем мире утрачивается или выбрасывается в общей сложности 20 % продовольствия, производимого для потребления человеком, — а это около миллиарда порций ежедневно.

Проблема пищевых отходов не ограничивается остатками еды со стола. Она также охватывает так называемые продовольственные потери — все те

продукты, которые портятся или утрачиваются на различных этапах цепочки поставок, так и не дойдя до конечного потребителя, например во время транспортировки или в результате неправильного хранения. Объем потерь продовольствия и пищевых отходов непосредственно отражается не только на цене продуктов питания, но и на потреблении электроэнергии, необходимой для выращивания, переработки, перевозки и приготовления пищи.

Кроме того, значительная часть пищевых отходов попадает на свалки, где могут отсутствовать условия для их нормального разложения. В анаэробной, лишенной кислорода среде органические вещества гниют с выделением метана, который, попадая в атмосферу, оказывает парниковый эффект в 80 раз сильнее, чем углекислый газ.

Технологии в помощь

До недавнего времени Виджей Наир и его команда вели учет пищевых отходов с помощью таких простых подручных средств, как ручка, бумага и электронные таблицы. Однако с прошлого ноя-



© Winnow

Британская интеллектуальная система Winnow рассчитывает объем пищевых отходов на основании изображений, поступающих от установленной над мусорным ведром камеры.

брю в одной из кухонь университетской столовой используется система *Winnow*, работающая на базе искусственного интеллекта (ИИ) и предназначенная для анализа данных в целях сокращения пищевых отходов в заведениях общественного питания.

Толчком к созданию системы, которая была разработана в 2013 году одноименной британской компанией и сегодня используется в более чем 40 университетах по всему миру, стало убеждение, что еда — слишком ценная вещь для того, чтобы просто выбрасываться. Помимо компьютерной программы *Winnow* включает в себя небольшой терминал со встроенной камерой, закрепляемой над обычным мусорным ведром, и весами, устанавливаемыми под ведром.

“

По оценкам, во всем мире утрачивается или выбрасывается 20 % продовольствия

ИИ обрабатывает поступающие от камеры и весов данные и передает их заведующим кухней, которые могут на их основе корректировать заказы поставщикам и меню столовой. «Это очень важная информация, особенно с учетом того, что около 70 % стоимости выбрасываемой пищи расходуется впустую еще до того, как еда попадет в тарелку», — объясняет Дэвид Джексон, директор *Winnow* по маркетингу и связям с общественностью. Решение, разработанное его компанией, призвано сократить количество пищевых отходов наполовину за 1–2 года.

Определить источник трат

«Благодаря технологии компьютерной обработки изображений, аналогичной той, что применяется в самоуправляемых автомобилях, — продолжает Дэвид Джексон, — ИИ может идентифицировать и проанализировать более 1000 различных продуктов питания».

© Silo



▼ Лондонскому ресторану *Silo* удалось свести пищевые отходы к минимуму благодаря системе ферментации пищевых остатков, разработанной при помощи ИИ.

Для обучения алгоритма использовались фотографии пищевых отходов в мусорных ведрах, и поскольку в интернете их мало, сотрудникам компании пришлось делать снимки самим.

Как только еда попадает в оснащенный системой мусорный бак, она фотографируется и взвешивается. ИИ переводит полученный результат в денежный эквивалент, что позволяет поварам выявить основные источники расходов.

Благодаря собранному данным Виджей Наир обнаружил, что на его кухнях массово выбрасывались определенные части некоторых овощей: например, каждые два дня на помойку отправлялось до 14 кг стеблей брокколи. Тогда его команда задумалась над тем, как извлечь из них пользу, и с тех пор стебли брокколи натираются на терке и из них готовятся овощные оладьи.

Контроль за ферментацией

Сократить объем выбрасываемой пищи с помощью искусственного интеллекта стремятся не только крупные столовые. Например, в ресторане *Silo*, расположенном на востоке Лондона и с самого начала позиционирующем себя как ресторан с безотходным производством, его используют для лучшего контроля за ферментацией пищевых отходов. «ИИ помогает нам эффективнее анализировать и планировать длительные процессы брожения. Благодаря этому мы можем сократить отходы и оптимизиро-

вать повторное использование ингредиентов», — рассказывает заведующий отделом по брожению *Silo* Райан Уокер.

Система ферментации ресторана, разработанная с использованием языковой модели *ChatGPT*, показала себя настолько эффективной — с ее помощью доля пищевого сырья, идущего на компост, снизилась с 10–15 % в прошлом до менее чем 1 %, — что Райан Уокер и владелец *Silo* Дуглас Макмастер решили открыть в небольшом здании рядом с рестораном «бродильный цех». «Пищевые отходы превращаются там в ценные продукты питания», — объясняет Райан Уокер. Например, остатки мяса и яичные белки используются для производства традиционных японских дрожжей *кодзи*, которые в свою очередь служат для изготовления ферментированного рыбного соуса *гарум* и *мисо*, густой пасты, получаемой путем брожения соевых бобов.

Вдохновленные успехом этого проекта, они планируют расширить свою деятельность и аналогичным способом перерабатывать отходы соседних заведений, например кофейную гущу из кофеен, пивную дробину из пивоварен и старый хлеб из булочных.

Если бы это новаторское решение использовалось в гостиничном и ресторанном бизнесе повсеместно, объем пищевых отходов сократился бы кардинальным образом. Райан Уокер убежден, что у этой технологии большое будущее. «Пока, — уверяет он, — мы увидели лишь малую толику того, на что она способна». ■

Сенегал: бум уличной еды в Дакаре

Еще задолго до всеобщего повального увлечения стритфудом излюбленным местом жителей сенегальской столицы стали так называемые «тангана» — импровизированные столовые, в течение всего дня предлагающие вкусные и недорогие закуски и блюда.



© Sophie Douse

Омар Диоп хлопчет у дымящейся плиты в самодельной палатке из листов металла и пыльного брезента. Он разрезает пополам багет, готовит омлет, разогревает картофель и добавляет перец чили — и все это лишь за одну минуту. Скоро время обеда, и очередь из посетителей становится все длиннее. В центре исторического района Дакара все знают короля сэндвичей «Омзо», как его прозвали. Сегодня на выбор хлеб с омлетом и фасолью, зеленым горошком или печенью: Омар Диоп придумывает рецепты, следуя своему вдохновению.

«Это лучшее место в квартале! Чисто, сытно и дешево», — подтверждает 24-летний студент Бассиру Тиун, никогда не пропускающий ни свой утренний «кофе Туба», сенегальский традиционный напиток с добавлением гвинейского перца, ни сэндвич во время перерыва в 11 часов утра, после которого он снова возвращается на учебу.

Перед закусочной Омара собираются и студенты, и преподаватели, и рабочие, и служащие. «Здесь едят люди всех социальных слоев, мы тут как в кругу семьи», — подытоживает сотрудник страховой компании Поль Гомис. Он работает в том же квартале и не успевает ездить на обед к себе домой в пригород, за 25 км от работы.



Традиционно сенегальцы едят всей семьей и из одной посуды, но этот обычай постепенно исчезает

▼ Многочисленные палатки на улицах Дакара предлагают быстро и недорого поесть.

Культура «джей таабал»

В то время как в последние годы стрит-фуд вошел в моду во всем мире, культура «джей таабал», или «торговля со стола» на языке волоф, уже давно прочно укоренилась в Сенегале, многие жители которого зарабатывают на жизнь благодаря этому неформальному сектору экономики. В сенегальской столице уличная еда уже много лет является неотъемлемой частью повседневной жизни четырех миллионов дакарцев, то есть четверти населения страны.

В Сенегале, где средняя месячная зарплата составляет примерно 120 000 франков КФА (180 евро), такие закусочные позволяют быстро, сытно и недорого поесть. Согласно исследованию, опубликованному в 2021 году Научной лабораторией по изучению экономических и социальных преобразований, действующей на базе Университета им. Шейха Анты Диопа в Дакаре, жители сенегальской столицы в половине случаев едят вне дома.

В последнее время эта тенденция усилилась в связи с изменением образа жизни и введением в офисах непрерывного рабочего дня. «Традиционно сенегальцы всегда едят всей семьей и из одной посуды, но этот обычай постепенно исчезает, поскольку люди переезжают в города, живут в небольших квартирах и питаются по отдельности», — поясняет Мустафа Сейе, социоантрополог и научный сотрудник Института фундаментальных исследований стран Черной Африки в Дакаре.

Пончики и шашлыки на гриле

Сладкие пончики, рыбные фрикадельки, мясные пирожки-фатайя, жареный арахис: в любое время дня в этих ларьках каждый найдет что-то для себя. Когда приходит час полдника, кастрюли уличных торговцев дымятся на каждом углу или прямо перед школами. Вечером наступает время традиционного нигерийского блюда *диби* — жареных на гриле шашлыков, обсыпанных арахисовым порошком и перцем чили. Вы найдете здесь и шаурму, приготовленную выходцами из Ливана, и пастелес из Кабо-Верде, и вьетнамские роллы нэм:

уличная кухня Дакара разнообразна и обогащается под влиянием других культур.

В последние десятилетия в сенегальской столице также появились сетевые рестораны быстрого питания, которые пользуются популярностью у молодежи в ущерб традиционной кухне на основе риса и сорго. Но, несмотря на это, уличные закусочные «тангана» не сдают своих позиций. В нескольких шагах от столичного рынка Кермель, крытого павильона колониальной эпохи из кованого железа, десятки посетителей едят прямо на скамейках, усевшись плотными рядами.



Уличная кухня Дакара обогащается под влиянием других культур

С 1986 года женщины семьи Ндиайе передают свои фирменные рецепты из поколения в поколение. В меню, как и каждый четверг, тушеное мясо с окрой «супу канджа» и тиебудьен, блюдо из риса, рыбы и овощей, которое с 2021 года входит в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. «Мама научила меня его готовить, когда мне было 10 лет», — поясняет одна из работниц заведения. Ее сыновья принесли две миски риса, а 65-летняя бабушка отвечает за приготовление атайи — сенегальского чая с мятой.

«Мы выросли на этих блюдах, они намного вкуснее, чем гамбургеры. Здесь есть свежие овощи и рыба, а главное, все приготовлено с любовью», — уверяет бухгалтер Сами Диуф, с аппетитом поглощая свою порцию за 1200 франков КФА (1,70 евро). Вот уже около 30 лет повар Тамсир Ндир борется за охрану и популяризацию кулинарного наследия Сенегала. В 2019 году этот яркий приверженец местной продукции основал фестиваль *Senegal Street Food*. Его цель — «отдать дань уважения уличной еде и всем тем остающимся в тени работникам, которые ежедневно кормят миллионы сенегальцев». ■

Профессор кафедры арабистики Даремского университета (Соединенное Королевство), специалист по истории средневековой арабской кухни, автор книг, среди которых сборник египетских рецептов XV века (*The Sultan's Feast*, 2020) и книга о гастрономических сокровищах Средневековья от Аль-Андалуса до Северной Африки (*Exile's Cookbook*, 2023).

Тысяча и один ингредиент: богатое наследие средневековой арабской кухни

Средневековая арабо-мусульманская цивилизация, расположенная на перекрестке культур, подарила миру множество рецептов и способов приготовления пищи, отголоски которых и сегодня слышны в кулинарных традициях разных стран.

На протяжении более шести столетий, с IX по XV век, арабская кухня отличалась самым большим в мире разнообразием. Средневековые поваренные книги содержат в общем около 4500 рецептов из различных уголков исламского мира, от мусульманской Испании, или Аль-Андалуса, до Северной Африки, Египта, Сирии и Ирака.

Обилие арабских кулинарных книг тем более поразительно, что из более ранних эпох до нас дошли лишь одна древнеримская поваренная книга IV века и несколько рецептов из Месопотамии. И хотя у историков есть свидетельства существования гастрономической культуры в других цивилизациях, в частности в Древней Греции, собраний рецептов оттуда не сохранилось.

Быстрое распространение разнообразных продуктов питания по всему арабскому миру средних веков стало результатом исламской экспансии и развития сети торговых путей, связывающих между собой страны Средиземноморья, Индийского океана и Шелкового пути. Выступающие посредниками арабские купцы привозили из Восточной Азии экзотические пряности и фрукты и продавали их выходцам с Ближнего Востока, из Северной Африки и Европы. В пределах самого Арабского халифата Персия поставляла гранаты, рис и розы, Северная

Африка — шафран и оливковое масло, Самарканд — дыни, Сирия — фисташки, айву и лук-порей. Из Индии привозились корица, кассия, мускатный орех и гвоздика, из Вьетнама — сандаловое дерево и камфора, из Китая — мускус и шелк.

От сикбаджа к севиче

После падения империи Сасанидов (последней персидской императорской династии) в VII веке арабо-мусульманские завоеватели переняли некоторые придворные застольные обычаи персов и их изысканную кухню, как отдельные продукты, так и целые блюда, в частности кисло-сладкие рагу. Начиная с VIII века одним из самых популярных блюд долгое время оставался *сикбадж*, что с персидского переводится как «уксусное рагу». Сегодня это кушанье уже не входит в кулинарный репертуар арабских народов, но продолжает жить в испанском *эскабече*. Кроме того, с расширением Испанской колониальной империи (с XVI века) оно попало в Латинскую Америку, где получило распространение в форме *севиче*. Из кухни раннего Аббасидского халифата (IX век) пришло еще одно персидское блюдо, *лахша*, которое может претендовать на звание самого древнего вида лапши, поскольку изделия из теста по этому рецепту отваривались в бульоне.

В период с XI по XIV век в результате миграции тюрков и монголов в арабскую кухню проникли блюда из теста и йогурта. Примерами ассимиляции и адаптации чужих кулинарных традиций могут послужить толстая хлебная лепешка *комадж* и закуска на основе йогурта и зелени *джаджак* — предшественница современного греческого соуса *дзадзики* и турецкого *джаджика*. Кускус, традиционное блюдо берберов, уже к XIII веку с западной части мусульманского региона распространился по всему Ближнему Востоку. Со временем его популярность только росла, и один османский путешественник XVII века отзывался о нем как об одном из основных блюд Египта.

Кладезь рецептов

Корни некоторых блюд уходят еще глубже, как в случае соуса *мурри*, широко применявшегося в средневековой арабской кухне. Он готовился из злаков и, реже, из рыбы методом брожения и был производным от распространенного в Древнем Риме и Древней Греции ферментированного рыбного соуса *гарум*. Вкус этой приправы и методы ее использования во многом схожи с современным соевым соусом.

Литература свидетельствует об удивительной живучести в арабо-мусуль-

▼ Фрагмент иллюстрации, изображающей трапезу времен династии Аббасидов (750–1258), из рукописной копии «Макам» аль-Харири (XI век), выполненной и иллюстрированной багдадским живописцем и каллиграфом аль-Васити в 1236–1237 годы.



Кускус, традиционное блюдо берберов, уже к XIII веку распространился по Ближнему Востоку

манском мире огромного числа блюд, часть которых и по сей день популярна во многих арабских странах. Это, например, *шиш-барак* (пельмени с мясной начинкой в йогуртовом соусе), *млухия* (рагу из листьев джута), *самса* и *катаеф* (фаршированные сладкие блинчики).

Тексты указывают и на то, что влияние кулинарных традиций было взаимным, в результате чего у разных народов можно встретить варианты одних и тех же блюд, адаптированные к местным предпочтениям и доступным ингредиентам. Этим объясняется, например, тот факт, что рецепты с мясом кролика — обычного животного для Пиренейского полуострова — встречаются только в андалусских источниках, где вы найдете мало блюд на основе риса, выращиваемого лишь в районе Валенсии. Развитие региональных кухонь привело к появлению новых блюд, таких как андалусская *муджаббана* — жареные пирожки с сырной начинкой.

Кисло-сладкие блюда

Продукты, рецепты и методы приготовления пищи, типичные для арабской кухни, довольно быстро получили распространение в Европе, придя туда по трем основным путям: из мусульманской Испании, из Сицилии (находившейся под властью мусульман с начала IX века по середину XI века) и в ходе крестовых походов. Сахар, рис, миндаль, корица, шафран, имбирь, гвоздика, лимон и померанец стали известны европейцам именно благодаря арабам.

Кисло-сладкие сочетания и пряности, свойственные арабским блюдам,

так прочно укоренились в европейской кухне, что стали одной из главных характеристик того, что сегодня мы называем «средневековым вкусом». В XVI веке эти тенденции были завезены в империю Великих Моголов. Почитаемое в средневековой Европе *бланманже*, желеобразное блюдо из риса, молока и мяса, — по сути не что иное, как арабское *мухаллеби*. В наши дни и мухаллеби, и бланманже (особенно популярное в Великобритании) готовятся уже без мяса, однако оно по-прежнему присутствует в рецепте турецкого молочного пудинга *таву́к-гёксу* — ближайшего «родственника» средневекового блюда.

Кулинарные традиции Андалусии ожидаемо оказали значительное влияние на испанскую кухню и связанную с ней терминологию. Испанское название фрикаделек — *albóndigas* — происходит от арабского слова «аль-бундука» («орех») и отсылает к их изначальному размеру. По мере экспансии Испанской империи многие арабские блюда перекочевали в Новый Свет, где также были адаптированы на местный лад. Так, если вы закажете «альбондигас» в Мексике, вам подадут суп с фрикадельками.

Метаморфоза мурри

Даже такое типично британское блюдо, как «фиш-энд-чипс», восходит корнями к очень похожему андалусскому рецепту XIII века — рыбе в кляре, которую перед жаркой обваливали в муке, панировочных сухарях и специях. Подавалось это блюдо с укусным соусом, в который добавляли оливковое масло и мурри. Около трех веков спустя этот способ приготовления рыбы был привезен в Англию сефардскими евреями-мигрантами, переселившимися туда с Пиренейского полуострова.

Это лишь некоторые из множества примеров той важной роли, которую средневековый арабский мир сыграл в формировании гастрономического разнообразия мира. В результате торговли, завоеваний и культурного обмена арабские кулинарные традиции оставили свой след в средиземноморской, европейской и южноазиатской кухне, а характерные для арабских блюд пряности, сахар, миндальный орех и многое другое сегодня являются достоянием мировой кулинарии. ■



Сол Лейтер: навстречу улицам

Сол Лейтер (1923–2013) никогда не стремился к славе. Он был домо-седом и большую часть своей жизни прожил в одной и той же квартире в нью-йоркском квартале Ист-Виллидж, проводя время за кофе и написанием картин. И этот человек, который с презрением относился к честолюбцам, оставил после себя наследие, поставившее его в ряд наиболее выдающихся фигур американской фотографии.

Волк-одиночка Сол Лейтер не любил ходить проторенными тропами и не ограничивал себя определенными рамками. Придя в мир искусства через живопись, которой он продолжал заниматься на протяжении всей жизни, он построил карьеру в качестве фэшн-фотографа, в частности благодаря сотрудничеству с такими известными американскими журналами, как *Esquire* и *Harper's Bazaar*. Однако делом его души стала уличная фотография. При этом в эпоху, когда в прессе и на фотовыставках господствовали черно-белые изображения — цветные снимки тогда считались вульгарными и подходящими разве что для рекламы, — Сол Лейтер одним из первых стал обращаться к цвету.

Кадры, пойманные им в своем квартале и в ходе нечастых поездок, в том числе в Париж, не подчиняются правилам классической уличной фотографии. В них есть нечто неуловимое, недосказанное. Благодаря необычной, сбивающей с толку компоновке заурядные вроде бы сцены приковывают к себе взгляд, заставляя всматриваться в них снова и снова. Композиции, на которых видны отражения в витринах или водной глади пруда в Сентрал-парке, словно приоткрывают завесу в интригующий мир зазеркалья. Лица, скрытые тенью или размытые от запотевшего объектива, и снятые издали фигуры никогда не позволяют забыть, что главным героем этих фотографий является город, который никогда не спит.

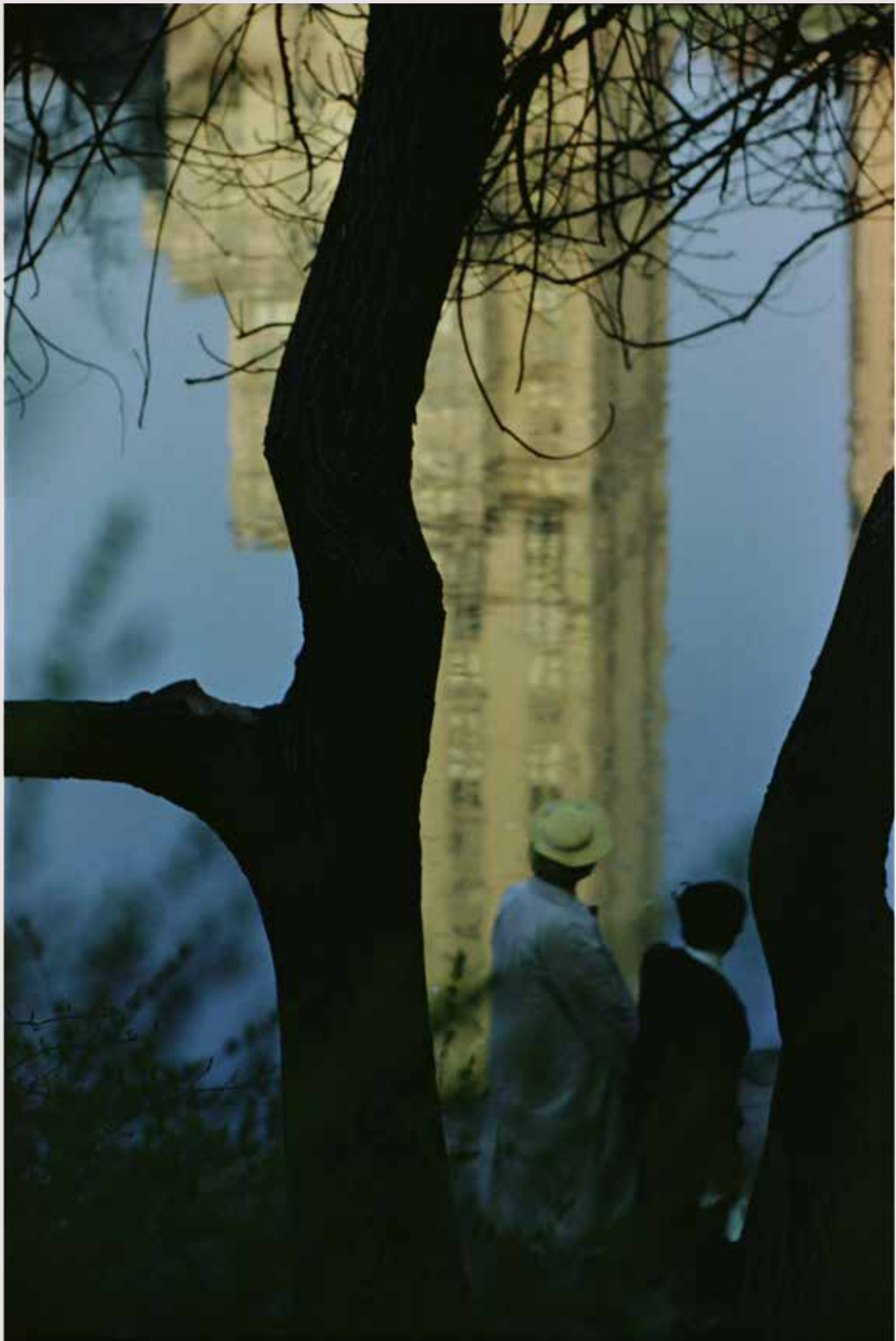
Сол Лейтер не стремился к славе. Тем не менее, сегодня он признан виртуозом цвета, а его работы выставляются в самых знаменитых выставочных залах мира и служат вдохновением для многих фотографов и кинематографистов. Но узнай он об этом, он наверняка только отмахнулся бы и отправился бы домой писать красками и пить кофе. ■



Завеса, 1958 г.



Подвешивание бабочек, 1960-е гг.



Пруд в Сентрал-парке.



Такси, 1957 г.



Отражение, 1958 г.



Красная занавеска, 1956 г.



Париж, 1959 г.

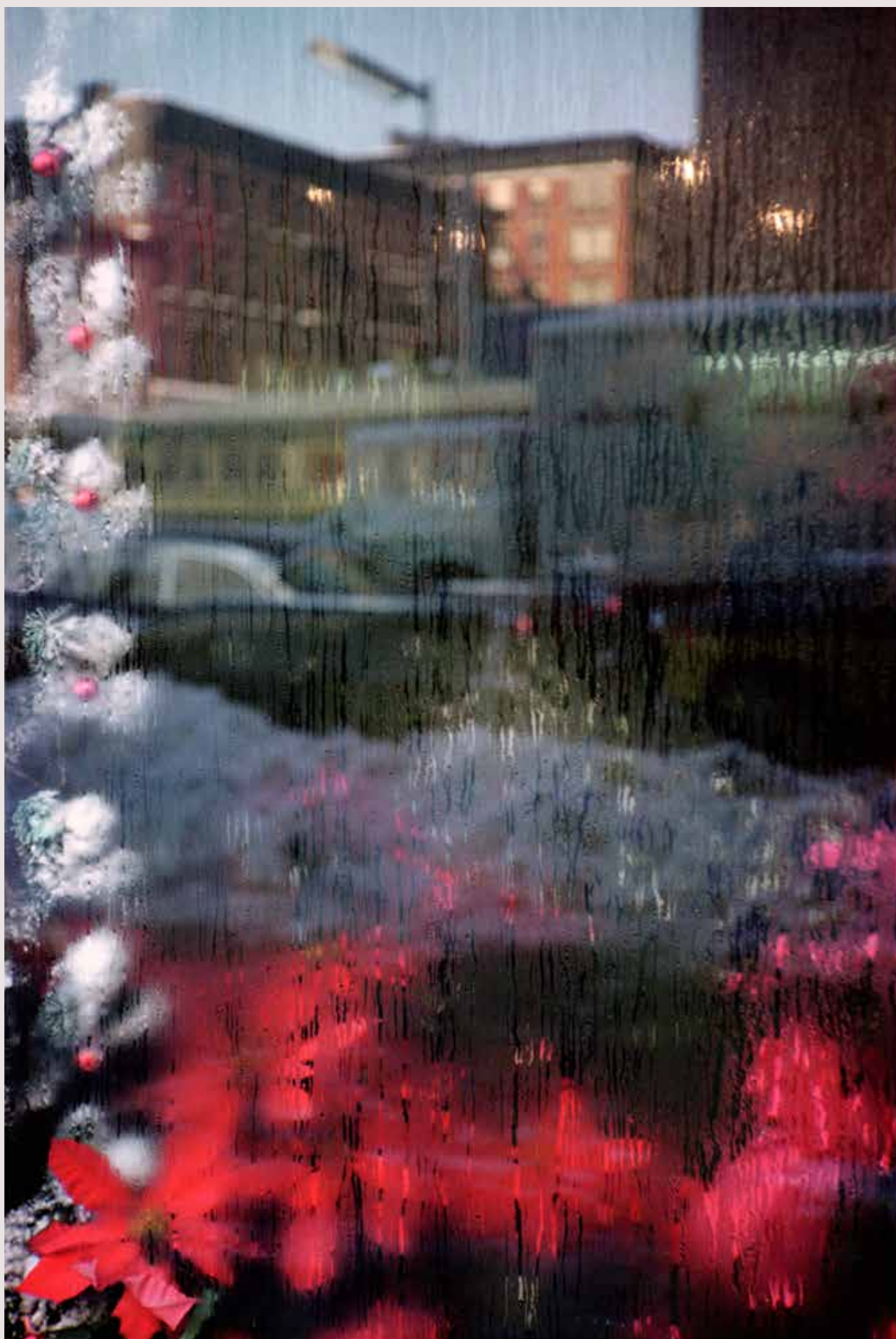




Телефонный разговор, 1957 г.



Голубая юбка, 1950-е гг.



Рождество, 1950-е гг.



Что, если животные умеют говорить?

Многочисленные исследования не оставляют сомнений: животные общаются между собой при помощи звуков. Но может ли это общение считаться языком? И если да, научимся ли мы когда-нибудь понимать животных? Искусственный интеллект дает нам надежду однажды расшифровать их язык. Так, благодаря изучению звуков, издаваемых ими в природе, в сочетании с методами машинного обучения уже было установлено, что слоны обращаются друг к другу по «имени», а киты могут вести между собой сложные диалоги.

В 2023–2024 годах я на протяжении более 14 месяцев колесил по ухабам кенийской саванны в «Тойоте Ленд Крузер», крепко держа в руках большой микрофон с меховой ветрозащитой. Целью этих поездок был сбор данных для проверки моей гипотезы, согласно которой слоны давали друг другу имена. По счастью, эти животные уже привыкли видеть рядом с собой ученых, и я смог приблизиться к ним на достаточное расстояние, чтобы сделать качественные записи их трубного, раскатистого голоса.

Нет ничего более захватывающего, чем вблизи наблюдать за этими гигантами в их естественной среде обитания. Однако меня охватило еще большее волнение, когда я проанализировал свои аудиозаписи и обнаружил, что крики, обращенные слонами к разным своим сородичам, акустически отличались. Более того, когда я включал эти записи в присутствии слонов, они активнее реагировали на те крики, которые были изначально обращены к ним. Это лишь

“
**Восточная синица
складывает из
отдельных звуков
фразы, сочетая
их в определенном
порядке**

подтвердило мою догадку, что в издаваемых слонами звуках есть элементы, аналогичные нашим именам.

Исследование, опубликованное мной вместе с моими коллегами, получило широкий резонанс в СМИ. Отчасти это, несомненно, объясняется природным очарованием слонов. Кроме того, в те годы повсеместно наблюдался рост интереса к тому, как животные общаются между собой. В последние десятилетия ученые с переменным успехом пытались обучить обезьян и попугаев чело-

веческой речи. Однако недавно стали выдвигаться предположения, что искусственный интеллект (ИИ) может помочь нам говорить с животными на их языке — при условии, что у них есть свой язык.

Коммуникация и язык

Животные коммуницируют между собой самыми различными способами, однако коммуникация и язык — не одно и то же. Коммуникация включает в себя любые действия, направленные на передачу информации. Она может быть и непровольной: яркая, предупреждающая об опасности окраска ядовитых лягушек-древолазов также представляет собой форму коммуникации, хотя они и не выбирают свой цвет осознанно. Язык, в свою очередь, — это особая знаковая система, позволяющая целенаправленно выражать практически любые, даже абстрактные понятия.

Язык характеризуется следующими признаками: он предполагает наличие слов с определенным значением; ему



можно обучиться; он используется для намеренной передачи информации; он позволяет передавать сообщения о вещах, удаленных в пространстве и времени; в рамках языка звуки соединяются в слова, а слова — в предложения в соответствии с четкими правилами. Долгое время считалось, что на такое способен лишь человек. Однако все из перечисленных особенностей были хотя бы в некоторой степени замечены и у животных.

Многие млекопитающие и птицы издают сигналы тревоги, которые реципиенты сигнала связывают с определенными видами хищников. И если такого рода звуки по большей части инстинктивны, то у ряда животных, а именно дельфинов, попугаев, игрунгов и слонов, были обнаружены аналоги имен, которые усваиваются уже посредством обучения.

Танец пчел

Некоторые приматы адаптируют свое сообщение в соответствии с известной реципиенту информацией, что подтверждает сознательность коммуникации. Медоносные пчелы исполняют так называемый сигнальный танец, чтобы сообщить другим обитателям улья, в каком направлении и на каком расстоянии находятся ресурсы, а также их количество. Это один из редчайших примеров из мира животных, когда сообщение касается чего-то, что не находится в непосредственной близости

в момент коммуникации. В криках некоторых птиц и обезьян были выявлены простейшие грамматические правила. Например, восточная синица складывает из отдельных звуков фразы, сочетая их в определенном порядке, а мартышки Кемпбелла добавляют к своим звуковым сигналам тревоги суффиксы, снижающие степень их срочности и точности.



**ИИ может помочь
нам совершить
прорыв в
расшифровке языка
животных**

До настоящего времени ученые еще ни разу не наблюдали у животных все признаки языка одновременно, на основании чего в большей части научного сообщества язык признается прерогативой человека. Но что, если нам не удалось обнаружить язык животных вовсе не потому, что его не существует, а лишь потому, что мы использовали не подходящие для этого инструменты?

Обычно ученые пытаются расшифровать издаваемые животными сигналы в привязке к непосредственному

контексту «говорящего», однако, как мы сказали выше, язык зачастую используется для общения о чем-то, не имеющем прямого отношения к текущей ситуации. Если бы инопланетные исследователи сделали попытку охарактеризовать репертуар человеческих звуков, используя те же методы, что земные ученые применяют к животным, они пришли бы к логичному заключению, что все слова нашей речи относятся к одному и тому же типу сигнала, ведь большинство слов может употребляться в совершенно любом контексте!

Алфавит летучих мышей

В этом отношении большой интерес представляет искусственный интеллект. При изучении слонов я задействовал простой алгоритм машинного обучения, но современный ИИ еще больше расширяет возможности ученых в понимании животных. И хотя он не может заменить собой наблюдения и эксперименты на местах, он способен анализировать гораздо более значительные объемы данных, чем человек.

ИИ уже помог нам понять структуру издаваемых животными сигналов. Например, в криках крыланов был выявлен возможный аналог «алфавита». Следующая задача ученых — расшифровать эти сигналы и попытаться найти подтверждение тому, что у них могут быть абстрактные, не привязанные к конкретному контексту значения.

© Doris Mitsch



▼ Пчелы в изоляции (Поля в Сономе), 2022 г. Цифровая фотомонтажная работа американской художницы Дорис Митч, реализованная в долине Сонома к северо-востоку от Сан-Франциско. Для фотомонтажа было использовано несколько сотен снимков, снятых за несколько минут и наложенных друг на друга с целью показать траекторию пчелиного полета.



▼ Самки слонов общаются при помощи хобота.

Модели ИИ, предназначенные для обработки человеческого языка, могут автоматически выводить грамматические правила и даже выполнять перевод с одного языка на другой без «словаря». Аналогичные модели, при наличии достаточного объема данных для их обучения, могут помочь нам совершить настоящий прорыв в расшифровке языка животных. Благодаря новым технологиям звукозаписи и алгоритмам ИИ, позволяющим автоматически обрабатывать длительные аудиопотоки, в нашем распоряжении появляется все больше такого рода наборов данных.

Если у какого-то животного и есть язык, то я готов поспорить, что это киты или дельфины. Мозг некоторых видов по сложности не уступает нашему, однако нам все еще очень мало известно о том, как они общаются между собой. Кашалоты, которые стоят на первом месте по размеру головного мозга среди всей земной фауны, издают щелчки, объединяя их в разделенные паузами серии, подобно азбуке Морзе, и обмениваются такими последовательностями щелчков, словно беседуя между собой.

С целью изучения языка китообразных был основан проект CETI, в рамках которого ученые из разных стран с помощью

ИИ, подводных роботов, беспилотников и подводных микрофонов работают над расшифровкой этих серий щелчков. Так, уже было открыто, что кашалоты производят гораздо больше звуковых последовательностей, чем считалось ранее, — а это позволяет предположить, что в них может быть закодировано намного больше информации.

Способность чувствовать

Если будет доказано, что у животных есть свой язык, это открытие может иметь колоссальные последствия. Возможность услышать точку зрения другого вида, несомненно, должна кардинально изменить наше отношение к нему в лучшую сторону. Уже сейчас все больше популярности набирает движение, зародившееся по инициативе ряда групп коренных народов, в поддержку предоставления юридических прав китам, в том числе на основании признака сложности их коммуникации.

Однако наличие языка не должно быть обязательным требованием для получения прав. Ведь мы справедливо полагаем, что дети с нарушениями речи наделены тем же человеческим достоинством и имеют те же права, что и другие

люди. Многие философы, изучающие вопросы нравственности, утверждают, что основным критерием для восприятия кого-то как равного себе должен быть не язык и даже не интеллект, а способность чувствовать и осознавать свои чувства.

На самом деле нам вовсе не обязательно говорить с другими животными, чтобы убедиться в их способности чувствовать: у нас уже имеются для этого веские доказательства. Рыбь-чистильщики могут узнавать себя в зеркале, то есть демонстрируют признаки самосознания, которое у человеческих детей развивается в течение нескольких лет. Крысы отказываются нажимать на рычаг, чтобы получить лакомство, если видят, что при этом другую крысу бьет током. Куры помнят, какая курица сообщала им достоверную либо ложную информацию в прошлом. И этот список можно продолжать еще долго.

Если за основу нашего обращения с животными мы возьмем научные факты об их способностях, мы должны будем радикально изменить свое отношение ко всем видам, а не только к самым обязательным, таким как киты и слоны. Более того, нам придется перестроить многие аспекты нашего общества, и особенно наши продовольственные системы. ■

НАШ ГОСТЬ

Актан Арым Кубат: «Я живу среди моих героев»



Ведущая фигура кыргызского кинематографа с начала 1990-х годов, Актан Арым Кубат стал известен на международной арене благодаря фильму «Бешкемпир» («Приемный сын») в 1998 году. Режиссер, а также художник-постановщик, сценарист, продюсер и актер, он получил множество международных наград. Фильм за фильмом отличающееся реализмом кино художника дает личностное и одновременно универсальное видение его страны и ее народа.

В свои 68 лет вы являетесь автором девяти фильмов, которые каждый по-своему показывают повседневную жизнь в Кыргызстане, мозаику сельской местности. Почему вас так привлекают именно эти мотивы?

Думаю, что прежде всего сказывается моя первая профессия. Я художник по образованию. Режиссером стал случайно. Люблю пронизанную художественной правдой фактуру. Глубинка — это некая метафора моей страны, которая, можно сказать, осталась на обочине. У меня даже есть такая картина, «Остановка» (2000), я ее снял после распада Советского Союза. Помню, даже по большим трассам тогда только изредка проезжали машины. И вот люди стояли, ждали. Мы были в долгом ожидании, не зная, что будет дальше. И так каждая картина отражает то время, где я проживаю.

У меня шесть осознанных больших картин, которые разделены на две части. Первая трилогия о детстве, отрочестве и юности. Вторая почти полностью связана с моей нынешней жизнью. Это достаточно жесткие картины, хотя меня и называют поэтом обыденности.

Если мои картины со временем потеряют свою художественность, с точки зрения антропологии они будут иметь ценность, хотя бы потому, что я снимал правдивые истории с реальными людьми вместо актеров. По моим фильмам можно понять, как люди живут, как они одеваются, характер их взаимоотношений и особенности быта. Я снимаю на грани документального и игрового кино.

Герои вашей трилогии «Свет-аке» («Похититель света», 2010), «Кентавр» (2017) и «Эсимде» («Это то, что я помню», 2022) — невинные, простодушные, но честные и стремящиеся к справедливости люди. Что вы хотите показать через них?

Мы, кыргызы, — добродушные, можно сказать, отчасти неиспорченные влиянием глобализации люди. Про монтера Свет-аке я говорю, что это некий современный Прометей. Иногда мне кажется, что таких людей, как Свет-аке, уже нет, остались такие, как Кентавр, бывший киномеханик, подрабатывающий строителем. Этот человек пытается изменить страну к лучшему через возврат к традициям и преданиям предков. Я назвал его Кентавром, чтобы показать, что мы говорим, как люди, но поступаем, как животные. Он потерял возможность заниматься любимым делом. Так получилось, что многие кинотеатры закрылись.

И Зарлык в «Эсимде» — человек, который потерял память, — это тоже метафора. Складывается ощущение, что будто бы все мы потеряли память, не в буквальном смысле. Кажется, все мы умные, но не хватает нам человеческого разума.

По большому счету, в моих фильмах я все время пытаюсь разобраться в самом себе. Через мою призму я пытаюсь понять, что происходит с моей страной. Изобразительная трактовка того, что происходит вокруг меня, плюс мое эмоциональное переживание и осмысление этих вещей приводят к тому, что я делаю простые, добрые, но в то же время пронзительные истории о моей стране.

Вы обладатель множества международных наград, среди которых Серебряный леопард за «Бешкемпир» в Локарно в Швейцарии в 1998 году и гран-при жюри Азиатско-Тихоокеанской киноакадемии (APSA) за «Эсимде» в 2022 году. Что значат для вас эти награды?

Это признание. Но в большей степени это дает возможность для новых инвестиций в мое творчество. Я не стремился к наградам. Так получается, что ты делаешь фильмы, а награды сами приходят. Представлять фильм на фестивале — это настоящая работа. А в моем случае я представляю не только картину, но еще и свою страну. Такое маленькое государство, как Кыргызстан, нуждается в этом.

“
Каждая картина отражает то время, где я проживаю

Меня иногда упрекают в том, что я показываю страну не в лучшем свете. Я снимаю фильмы про непростую провинциальную жизнь. А разве я должен снимать про лучшую жизнь? Я думаю, не для этого создан художник. Он показывает то, что его беспокоит.



Творчество Чингиза Айтматова во многом способствовало появлению «Кыргызского чуда» в 1960-е годы, поскольку большинство фильмов золотого фонда кыргызского кино были сняты по его книгам. Считаете ли вы себя последователем этого феномена?

Нередко литература выступает основой кинематографа. В этом смысле Айтматов, как значимое явление в нашей литературе, повлиял на многих

кинематографистов. Кыргызское чудо прежде всего связано с его именем. По его произведениям снимали как наши мэтры Толомуш Океев, Болот Шамшиев, Геннадий Базаров, так и целая плеяда советских и российских режиссеров: Лариса Шепитько, Андрон Михалков-Кончаловский, Ирина Поплавская.

Возможно, я себя ассоциирую с Айтматовым в большей степени, чем все, кто его экранизировал. Не именно с тем, что он написал, а с его чувственными осмыслениями того, что происхо-

дит вокруг него. Он же в основном писал про свое село Шекер, все его герои были люди, которых он знал. И у меня все мои герои — это люди, среди которых я живу.

Вы играете в нескольких своих фильмах. Ваш сын Мирлан Абдыкалыков, также режиссер, тоже снимался у вас. Чем объясняется этот выбор?

Все, что происходит в моем кинематографе, очень личностное. Когда я намеревался снять первую картину, конечно же, я обратился к детству. Это неосознанное осмысление себя. Это есть у Федерико Феллини: если ты не можешь рассказать о себе, как ты можешь рассказать о ком-то? В этом смысле, если я про себя, то единственный похожий на меня человек — это Мирлан.

Он снялся в первой трилогии «Вспоминаю, переживаю». Меня усыновили и нарекли Бешкемпиром. Главный герой фильма «Бешкемпир» узнает, что его усыновили, но потом остается в той семье, где он вырос. У нас говорят: «Ребенок не тому принадлежит, кто родил, а тому, кто вырастил». Тоже самое «Маймыл» («Обезьяна», 2001). Считается, что образ кыргыза должен быть похож на образ известного кыргызского актера Суймонкула Чокморова. Но у нас большая часть населения не чокморовы по типологии лица. Так что же, если я не чокморов, значит, я не кыргыз? «Маймыл» — это своего рода сопротивление диктатам красоты. Все художники чувствуют себя ущербными. И эту ущербность они все время пытаются преодолеть.

“

Художник показывает то, что его беспокоит

В «Свет-аке» я снялся случайно. Из моего детства мне хорошо запомнились электромонтеры, которых любили все дети. Казалось, что это такой необычный человек, который может легко залезть на столб и зажечь свет. А если ты приносишь свет в дом, значит, ты должен быть добрым, не таким, как все. Мне нужны были в актере внутреннее обаяние, способность передать эту искорку. И я не

▼ Снимок, сделанный в ходе съемок фильма «Свет-аке» (2010).



© Erkin Bolzhurov

▼ Снимок, сделанный в ходе съемок фильма «Кентавр» (2017).



© EpicentreFilms



▼ Снимок, сделанный в ходе съемок фильма «Бешкемпир» (1998).

нашел такого актера. В итоге снялся сам. Этот фильм принес призы, в том числе за лучшую мужскую роль.

За последние годы количество производимых в Кыргызстане фильмов значительно возросло. Что это говорит о современной индустрии кино в республике?

«Кыргызфильм» был одной из самых плохо оснащенных студий в советское время. По сравнению с «Казахфильмом», например, где была мощная база, в том числе потому, что во время войны туда эвакуировали «Мосфильм». Когда распался Советский Союз, мы оказались в плачевном состоянии. Выходом из ситуации стало появление цифровых технологий. Они способствовали демократизации кинопроцесса. Допустим, на мою картину в среднем уходило 30 000 метров пленки, т. е. где-то 90 000 долларов. А сейчас за эти деньги, по-моему, три картины снимают.

В среднем сейчас в год в Кыргызстане производится около 50, иногда больше, фильмов. Ребята всякими способами —

кто-то берет кредит, кто-то находит спонсоров — снимают кино. Это кино направлено на извлечение прибыли. Я не говорю, что это плохо. Мейнстрим и артхаус должны сосуществовать, чтобы могла развиваться полноценная киноиндустрия. Благодаря этим ребятам приходят зрители, создаются кинотеатры. А это возможность для нас иметь там какой-то прокат и доносить свои фильмы до зрителей. А со временем количество перерастет в качество.

Наша самая большая проблема — у нас отсутствует киноведение. Мне кажется, и зрители, и порой даже мы запутались, каким должно быть кино. В этом смысле должен быть анализ процессов, об этом нужно писать, говорить. А у нас на всю страну сейчас два профессиональных кинокритика.

Многие ваши фильмы созданы при поддержке европейских фондов кино. Как это влияет на ваши фильмы?

Все деньги, которые инвестируются в производство моих фильмов, выде-

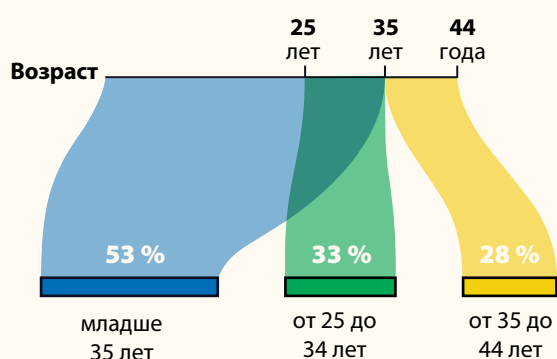
лены фондами, ориентированными не на прибыль, а на создание кино как предмета искусства. Если бы не они, я бы не смог снимать кино. Одна из моих первых картин, «Селкинчек» («Качели»), снятая в 1993 году, получила много призов. И я стал узнаваемым в мире авторского кино. Французский продюсер Чедомир Колар посмотрел эту картину и в 1994 году приехал в Бишкек ради знакомства со мной. А у нас в те времена даже приличной гостиницы не было. И три долгих года я с ними переписывался, в каждой строке пытаюсь доказывать свою состоятельность снимать кино. А они тем временем собирали бюджет. И в 1997 году мы приступили к съемкам «Бешкемпир». После «Маймыла» я около восьми лет ждал следующего финансирования. Снимать авторское кино становится все тяжелее. Хотя вкладывать в искусство и культуру кажется необходимым как никогда. ■

Инфлюенсеры сегодня: кто они?

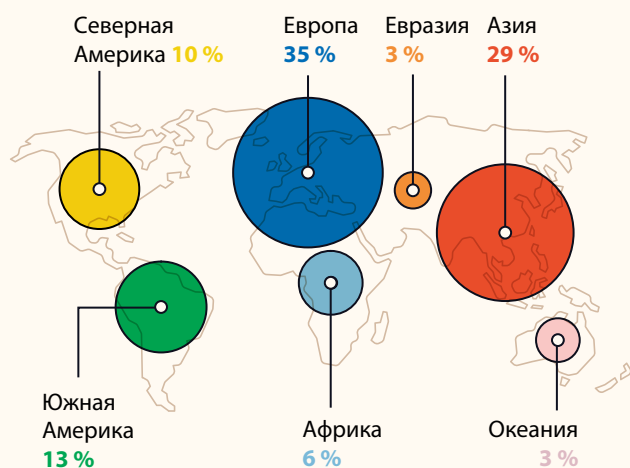
Создатели цифрового контента, или «инфлюенсеры», стали одним из основных источников информации для широкой публики. Независимо от того, охватывают они миллионы подписчиков или обращаются к более узкой, нишевой аудитории, эти новые голоса особенно популярны среди молодежи, которая по всему миру отказывается от традиционных СМИ в пользу социальных сетей.

Недавний опрос ЮНЕСКО, проведенный среди 500 инфлюенсеров из 45 стран и опубликованный в ноябре 2024 года под заголовком «По ту сторону экрана», представляет читателям обзор новых способов получения информации.

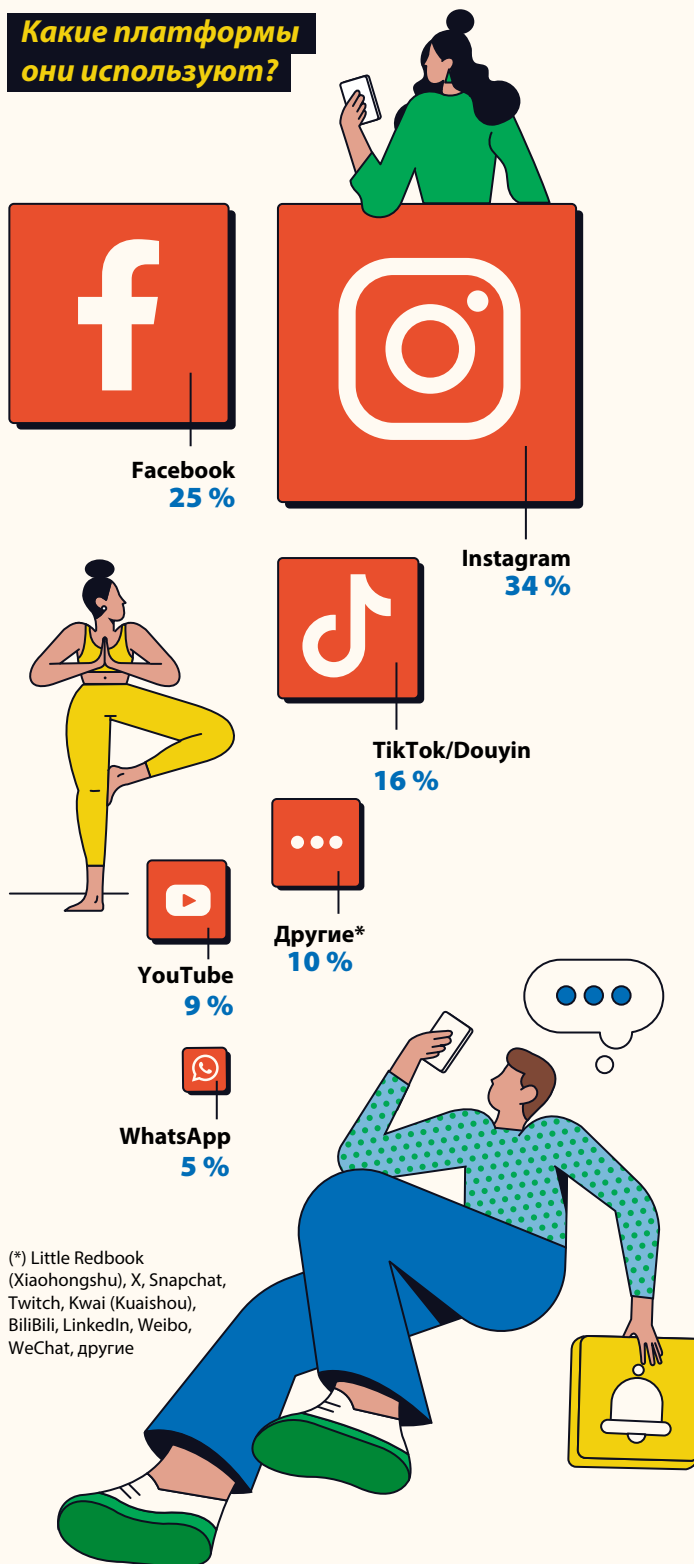
Каков возраст создателей цифрового контента?



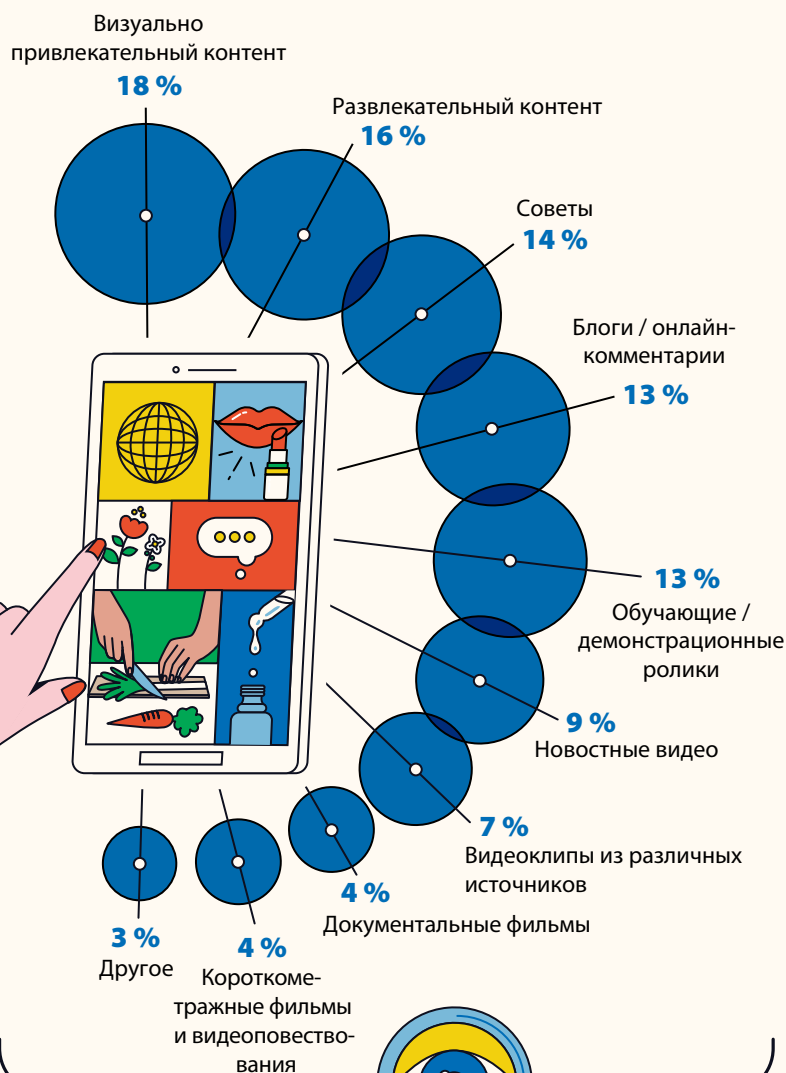
Откуда они?



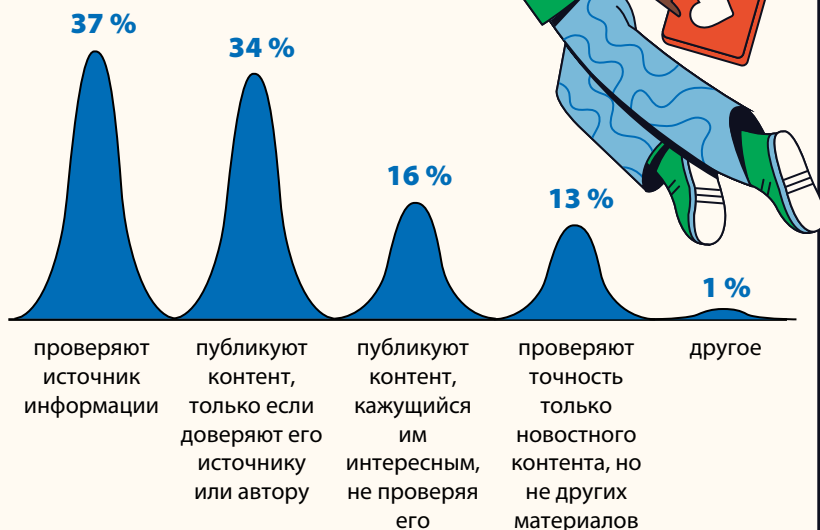
Какие платформы они используют?



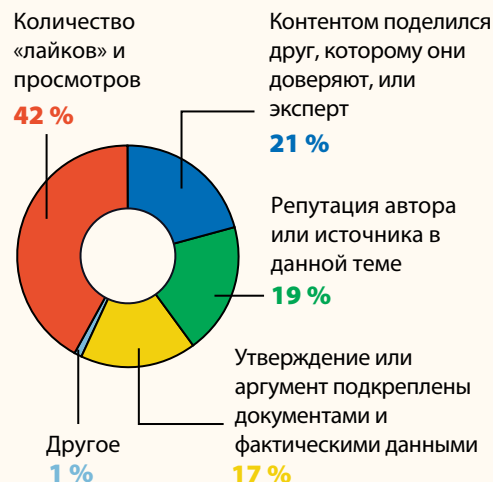
Какой тип контента они публикуют?



Как они проверяют достоверность своего контента?



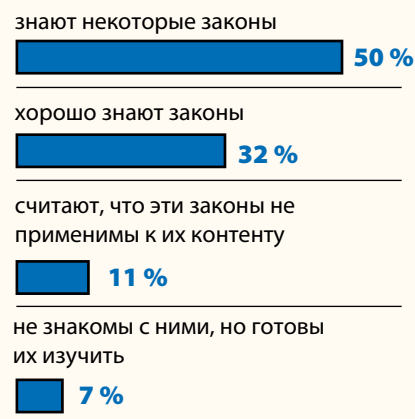
Как они оценивают надежность информации в интернете?



На какие источники они опираются?

Личный опыт или встречи	58 %
Собственные исследования и интервью с авторитетными экспертами	39 %
Только онлайн-источники, вне традиционных СМИ	37 %
Ведущие новостные СМИ	37 %
Информация от подписчиков и друзей	30 %
Официальные источники (правительство и т. д.)	13 %
Другое	1 %

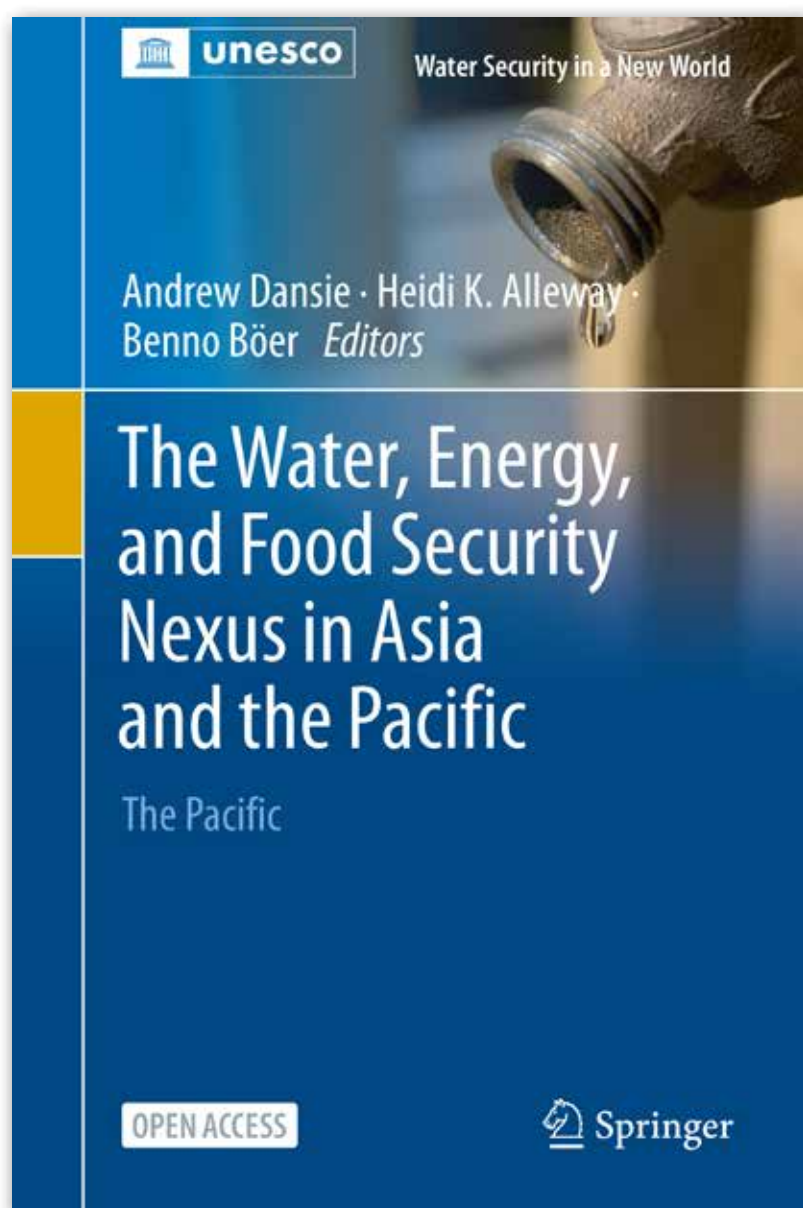
Что им известно о законах о свободе слова, клевете и авторских правах в своей стране?



**unesco**

Взаимосвязь водной, энергетической и продовольственной безопасности в Азиатско-Тихоокеанском регионе

Тихоокеанский регион



В данной книге, вошедшей в трехтомное издание «Взаимосвязь водной, энергетической и продовольственной безопасности в Азиатско-Тихоокеанском регионе», представлены мнения экспертов о потенциальных сценариях развития в Тихоокеанском регионе и стоящих перед ним задачах. Этот регион включает в себя семнадцать суверенных государств и семь территорий, расположенных в Тихом океане, обширное водное пространство которого покрывает пятую часть земной поверхности, но является домом всего для 0,5 % мирового населения, или 44,5 млн человек.

В книге рассматриваются проблемы, обусловленные последствиями антропогенного изменения климата и демографическим давлением. Несмотря на все разнообразие культур, традиционных знаний и укладов жизни в Тихоокеанском регионе, сходные географические условия позволяют применить координированный подход к управлению водными, энергетическими и продовольственными ресурсами, основанный на активном принятии решений в этих трех секторах и направленный на повышение безопасности в каждом из них.

Совместное издание ЮНЕСКО и *Springer*
978-92-3-100599-2 (издание на англ. языке)
471 с., 160 x 240 мм, твердый переплет



Подпишитесь на «Курьер ЮНЕСКО»

Этот номер «Курьера ЮНЕСКО» представлен на шести официальных языках Организации, а также на каталонском и эсперанто.



Подпишитесь на бесплатную электронную версию журнала.



<https://courier.unesco.org/ru/subscribe>

<https://courier.unesco.org/en> • <https://courier.unesco.org/fr> • <https://courier.unesco.org/es>
<https://courier.unesco.org/ar> • <https://courier.unesco.org/ru> • <https://courier.unesco.org/zh>



© UNICEF / UNI703264 / Arun Roisri

Образование и питание

Учимся правильно питаться

В новом докладе «Учимся правильно питаться», опубликованном в марте 2025 года группой по Всемирному докладу по мониторингу образования и Лондонской школой гигиены и тропической медицины, подчеркивается тесная взаимосвязь обучения и питания. Учитывая, что доля людей с ожирением во всем мире стремительно растет, но среди детей младше пяти лет 22 % страдают от задержки роста и 7 % имеют недостаточный вес по причине недоедания, авторы доклада призывают принять срочные меры. В публикации также отмечается необходимость включить просвещение по вопросам питания и обеспечение полноценного питания детей в школах в политическую повестку дня всех стран.



www.unesco.org/gem-report/ru