Павловская А.В.,

доктор исторических наук, профессор, зав. кафедрой региональных исследований факультета иностранных языков и регионоведения

Человек есть то, что он ест. Пищевые системы мира.

История человеческой цивилизации это, по большей части, история еды. Она является основой истории человечества и ее главной движущей силой. Изначально именно способы приема пищи, овладение огнем для ее приготовления, усовершенствование орудий труда для ее добычи и обработки, создание культов для ее изобилия и удачи в ее достижении, выделили человека из животного мира. С едой, точнее ее избытком, связано возникновение и развитие первых цивилизаций, появление социального и гендерного неравенства, разделение труда, рост населения, торговля, войны. Поиски еды дали стимул к территориальной экспансии человечества, к открытию новых миров. Пищевые различия стали важнейшей основой для мировых религий, а отказ от пищи лег в основу духовного подвига. Развитие техники, революции, научные открытия часто в основе своей имели именно древнейший инстинкт насыщения. Голод и изобилие меняли историю государств, разрушали их и создавали новые.

Еда – это важнейший фактор социальной, политический, экономической и культурной жизни человека. Она пронизывает все сферы нашей жизни.

Культура питания – это не просто собрание рецептов, это мировоззрение. Ею сформирована огромная часть традиций тех или иных народов, их социальных привычек, ментальных установок, взглядов на мир, не говоря уже о ритуалах, суевериях и обрядах. В свою очередь эта гастрономическая традиция наглядно отражает национальный характер народов.

В русской системе ценностей еда занимает незначительное место (и это тоже отражение нашего менталитета!). Хотя интересуются этой темой все, говорить о ней серьезно считается неприличным. Однако сегодня, в эпоху повсеместной культурной глобализации, еда стала одним из важнейших факторов национальной идентичности. Так что серьезное изучение этой темы – вопрос насущный.

Темы лекций:

1. История формирования пищевых систем. Первобытное общество: что ели.

2. История формирования пищевых систем. Первобытное общество: как готовили. Древнейшие принципы питания в современном мире.

3. История формирования пищевых систем. Неолитическая революция или чудо. Первое глобальное деление человечества по принципам питания

4. История формирования пищевых систем. Каин против Авеля: второе глобальное деление человечества по принципам питания

5. Понятие «пищевая система региона». Основные пищевые системы в современном мире.

6. Факторы, определяющие формирование пищевых систем.

Обзор современных пищевых систем на конкретных примерах:

7-8. Италия

9-10. Великобритания

11. Китай и Япония

12-14. Россия

15. США

16. Разработка стандартов питания и пищевые пирамиды XX- XXI веков. Парадоксы и мифы диетологии

Примерные вопросы по курсу.

1. Еда как оружие политической борьбы (на материале современной ситуации с запретом на ввоз продуктов)

2. Фаст-фуд: зло или благо для человечества

3. Национальное против глобального: как некоторые страны борются с глобализацией в вопросах питания

4. Еда и межкультурная коммуникация: конфликты культур по вопросам питания и их причины, с которыми сталкиваются русские заграницей

5. Иностранные продукты и рестораны: нужны ли они современной России и почему

6. Традиционная русская пища сегодня: сохранилась ли она

7. Российская кухня: вклад народов, проживающих в России в единую гастрономическую культуру

8. Есть ли будущее у этнических кухонь народов России

9. Ваша собственная тема (согласовать с преподавателем до 15 октября!)