

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ «КУЛЬТУРА И ПИТАНИЕ: ИННОВАЦИОННЫЕ СТРАТЕГИИ ДЛЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ»

Инна Альфредовна Вершинина (urbansociology@yandex.ru),
Артеми́й Русти́ямович Курба́нов

Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова, Москва, Россия

Цитирование: Вершинина И.А., Курбанов А.Р. (2020) Международный форум «Культура и питание: инновационные стратегии для устойчивого развития». *Журнал социологии и социальной антропологии*, 23(1): 233–242. <https://doi.org/10.31119/jssa.2020.23.1.9>

В Парме, Италия, 12–13 сентября 2019 г. состоялся международный форум «Культура и питание: инновационные стратегии для устойчивого развития», организованный ЮНЕСКО при поддержке правительства Италии, региона Эмилия-Романья и муниципалитета Пармы. Парма неслучайно была выбрана местом проведения данного мероприятия: город с 2017 г. является одним из центров гастрономии сети творческих городов ЮНЕСКО.

Форум объединил свыше 200 политиков, ученых, блоггеров, кулинаров, представителей международных межправительственных и неправительственных организаций из разных стран мира. В центре внимания участников форума оказались цели устойчивого развития, сформулированные ООН, содействующие в первую очередь продовольственной безопасности:

Цель 2. Ликвидация голода.

Цель 4. Качественное образование.

Цель 11. Устойчивые города и населенные пункты.

Цель 15. Сохранение экосистем суши.

Организаторы поставили перед собой весьма амбициозные задачи — рассмотреть взаимосвязи между питанием, культурой и обществом, проанализировать меняющийся ландшафт продовольственной безопасности, а также выявить роль продовольственных систем в осуществлении повестки дня в области устойчивого развития на период до 2030 г.

Для организаторов мероприятия очевидно, что глобальные проблемы роста населения и изменения климата могут быть преодолены только в рамках устойчивого развития, требующего модификации моделей поведения в сфере ведения сельского хозяйства и рыболовства, а также формирования новых практик питания. Изменение пищевого поведения

чрезвычайно важно для обеспечения устойчивого потребления и рассматривается ЮНЕСКО как один из ключевых компонентов глобальной стратегии достижения целей устойчивого развития.

Практики питания рассматриваются организаторами форума как одна из традиционных детерминант отношений человечества с окружающей средой начиная с первобытных общин и заканчивая постиндустриальными обществами XXI в. Пищевые практики, с одной стороны, представляют собой универсальным человеческим опытом, но, с другой стороны, широкий спектр их составляет важную часть уникального культурного наследия. Процессы сбора и хранения, а также приготовления и потребления пищевых продуктов передаются из поколения в поколение и в ряде случаев уже стали неотъемлемой частью культуры, предметом гордости отдельных народов, чья кухня зачастую отражает их уникальную историю, образ жизни, ценности и убеждения. Тем не менее кулинарные практики не являются статичными. Более того, они стремительно распространяются по всему миру, что обусловлено в том числе и глобализационными процессами. Практики питания сегодня не только преодолевают границы между странами и континентами, но и становятся основой для межкультурного диалога.

Сегодня практики питания продолжают стимулировать межкультурную коммуникацию, особенно в городах. Средства массовой информации также уделяют им значительное внимание: вопросам приготовления и потребления разнообразных блюд уделяют внимание не только телевизионные программы, но и набирающие популярность блоги, что свидетельствует об огромном влиянии практик питания на творчество и социальные интеракции в широком смысле.

Открывая мероприятие, заместитель Генерального директора ЮНЕСКО по культуре Эрнесто Ренато Оттоне Рамирес подчеркнул, что инвестиции в культурное наследие и связанные с ним пищевые практики способствуют социальной интеграции, экономическому развитию и благосостоянию, решая тем самым задачи повестки дня ООН до 2030 г. Он также отметил, что питание — важная составляющая социально-экономической самобытности сообществ. Практики, основанные на местных традициях, связанных с производством, хранением, приготовлением и употреблением продуктов питания, не только являются важными маркерами коллективной идентичности, но и позволяют лучше понимать факторы, способствующие сохранению экологической устойчивости, культурного наследия и биоразнообразия. В частности, в итальянском городе Парма паста до сих пор создается на основе традиций, уходящих вглубь веков. Сегодня доступны более развитые с технологической точки зрения спо-

события производства этого итальянского продукта, но жители города привержены старым способам, тем самым сохраняя традиции.

Министр культурного наследия, культурной деятельности и туризма Италии *Дарио Франческини* подчеркнул необходимость более глубокого понимания роли практик питания в современном мире, их важности как основы для межкультурного диалога, результатом которого может стать сохранение экологических, культурных и социальных систем. С его точки зрения, важная роль в этом принадлежит местным сообществам, которые на основе взаимодействия между собой способны обеспечить гармоничное развитие территорий и сбалансированные отношения между городскими и сельскими районами, в том числе через сферу питания, где все чаще можно найти возможности для творчества.

Тереза Белланова, министр продовольствия, сельского и лесного хозяйства Италии в своем видеообращении указала на то, что переход к универсальным моделям питания может угрожать традициям, передаваемым из поколения в поколение. Как подчеркнула госпожа Белланова, «если сегодня средиземноморская диета, виноградная лоза острова Пантеллерия, традиция неаполитанских производителей пиццы, холмы Просекко, винодельческие пейзажи Ланге и Роэро являются наследием человечества, то только потому, что существуют местные общины, которые могут культивировать эти уникальные ценности. Но сегодня эти усилия нуждаются в защите и поддержке». Для этого необходимо обеспечить устойчивое развитие, в том числе путем укрепления связей между практиками питания и культурой. Вместе с тем необходимо отметить динамичный характер пищевых практик, которые развивались, смешивались и пересекали границы, порождая новые культурные формы и способствуя инновациям.

Организаторы выделили пять основных тематических блоков, в соответствии с которыми прошли секционные заседания:

1. Культурное наследие и питание: основы культурной идентичности.
2. Культура для социально-экономического развития городских и сельских территорий: новая культурная политика.
3. Образование и устойчивость: профессиональное обучение и новые рабочие места.
4. Наука и исследования: биоразнообразие, продовольственная безопасность и инновации для планеты.
5. Города — лидеры в области креативной гастрономии ЮНЕСКО.

Среди участников первой секции «Культурное наследие и питание: основы культурной идентичности» были докладчики из Мексики, Ливана, Италии, Франции, Ганы и Гаити. В центре их внимания оказались вопро-

сы о том, как пищевые практики становятся составной частью культуры, регламентируются социальными нормами и отражают структуру социальных отношений. Выступающие отметили и то, что пищевые практики изменчивы, и эти изменения происходят особенно быстро в условиях интенсивной миграции, когда носители разных культур активно взаимодействуют и на основе межкультурного диалога и обмена создают новые социальные практики. Как следствие, в сфере питания все большее распространение получает направление *фьюжн*, предполагающее творческое переосмысление кулинарных традиций. На секции была обозначена дилемма между желанием сохранить самобытные пищевые практики, являющиеся составной частью культурной идентичности, и стремлением внедрения инноваций в эту сферу.

Мабель Шедид из Ливана, президент фонда «Продовольственное наследие», рассказала о его деятельности, направленной на сохранение ливанской кулинарной идентичности, а также на создание связей между старым и новым поколениями посредством обмена рецептами и традициями. В своем выступлении она отметила, что в условиях глобализации питание становится все более одномерным, что сопровождается уменьшением культурного разнообразия. Тем не менее возникают своего рода «очаги сопротивления», например движение «Слоу Фуд» и некоторые религиозные общины, которые стараются сохранять своеобразие культуры питания в разных регионах мира и поддерживают местную идентичность.

На второй секции «*Культура для социально-экономического развития городских и сельских территорий: новая культурная политика*» докладчиками из Франции, Италии, ЮАР, Коста-Рики и Египта рассматривалось взаимовлияние практик питания и социально-экономического развития городов и прилегающих к ним территорий. Пищевая индустрия дает новый импульс для сельскохозяйственного производства, а также создает новые рабочие места, в том числе в секторе, связанном с туризмом. Экономические инвестиции в продовольственные системы укрепляют сельское хозяйство, промышленность и улучшают территориальную интеграцию за счет усиления связей между городскими и сельскими районами и населением, знаний о территориях и сотрудничества. Однако популяризация гастрономического туризма, с одной стороны, создает проблемы, связанные не только с потреблением, но и с утилизацией пищевых отходов. С другой стороны, она дает возможности для новых социальных контактов и инклюзии, социальной интеграции посредством межкультурного обмена. Современные мегаполисы — это пространства, где соседствуют и переплетаются разные традиции и модели поведения, в том числе связанные с культурой питания. Они зачастую не только предлага-

ют широкий выбор гастрономических проектов, но и способствуют появлению новых социальных практик, связанных с едой. Некоторые из них могут предложить решения проблемы продовольственного кризиса, связанного в том числе с продолжающимся ростом численности населения, который сопровождается увеличением количества потребляемых ресурсов, особенно в странах «золотого миллиарда».

Мауро Агнолетти, профессор Университета Флоренции (Италия), широко известный своими выступлениями в защиту европейских лесов, подчеркнул важность гармоничной интеграции социальных, экономических и экологических факторов в пространстве и времени. Он также обратил внимание на то, что социально-экономические тенденции, связанные с глобализацией, трудно изменить, однако стратегиям сохранения традиций следует уделять больше внимания, рассматривая сельское хозяйство и сельские пейзажи в том числе как объекты культурного наследия. По его словам, необходимо поощрять биокультурное разнообразие, находя примеры позитивной интеграции между обществом и окружающей средой, особенно в сельском ландшафте.

Одной из тем секции «*Образование и устойчивость: профессиональное обучение и новые рабочие места*» стало влияние практик питания на образ жизни. Причем спикеры из Бразилии, Италии, Белиза и Китая акцентировали свое внимание не только на здоровье людей, но и на моделях поведения, способствующих устойчивому развитию, которое требует формирования соответствующей экологической культуры. Сегодня примерно треть всех продуктов питания, производимых в мире, тратится впустую, поэтому необходимо использовать возможности образования для модификации пищевых практик в целях устойчивого развития. Одним из субъектов изменений также следует рассматривать СМИ, которые способствуют широкому распространению новых идей о еде, здоровом образе жизни в том числе посредством множества передач о еде, кулинарных фестивалей и телевизионных шоу знаменитых поваров. На секции также было отмечено, что пищевая индустрия растет во всем мире, предлагая больше возможностей для трудоустройства, а также для технического и профессионального образования и обучения. Однако даже в условиях глобализации необходимо учитывать местные системы знаний, которые могут привести к более устойчивому производству и потреблению продуктов питания.

Мария Джованна Онорати, профессор социологии Университета гастрономических наук Полленцо (Италия), обратила внимание собравшихся на значимость развития межкультурных компетенций в контексте обучения в течение всей жизни. С 2017 г. она является научным руково-

директором пилотного проекта «Пища для инклюзии», который реализуется Университетом гастрономических наук Полленцо при поддержке Управления Верховного комиссара ООН по делам беженцев. Проект предполагает разработку стратегий интеграции в вопросах питания и гастрономии для беженцев, чтобы содействовать процессам их социальной и трудовой интеграции. Участники проекта получают возможность обучения, стажировки и последующего трудоустройства в сети ресторанов-партнеров, где могут специализироваться на блюдах своей национальной кухни. Проект также ориентирован на развитие навыков общения и межкультурной коммуникации, чтобы повысить шансы трудоустройства беженцев на рынке труда принимающего общества. Таким образом, Италия в работе с беженцами использует гастрономию как часть образовательных мероприятий.

Секция «Наука и исследования: биоразнообразие, продовольственная безопасность и инновации для планеты» объединила представителей Италии, Кубы и Китая и актуализировала проблемы, связанные с ростом численности населения и изменением климата. Расширение сельскохозяйственных угодий для удовлетворения растущей потребности в продовольствии — один из главных факторов обезлесения и угроза биоразнообразию. Инвестиции в исследования и инновации создают условия для формирования устойчивых экосистем, позволяющих сохранять не только биоразнообразие, но и культурную самобытность. Инновационные технологии дают возможность надеяться на обеспечение продовольственной безопасности на основе устойчивого сельского хозяйства и здорового сбалансированного питания.

Роберто Ридольфи (Италия), выступая от имени Продовольственной организации ООН (ФАО), остановился на проблемах окружающей среды и изменения климата, продовольственной безопасности и миграции. С его точки зрения, сегодня одной из главных задач для политиков и исследовательского сообщества является обеспечение полноценного питания для поддержания здоровья всех поколений в пределах планетарных границ. Серьезным вызовом на пути решения этой задачи становятся ограничения, с которыми сталкивается глобальная продовольственная система в отношении быстро растущего населения мира, быстрой урбанизации, изменения рациона питания, изменения климата и затяжных кризисов во многих частях мира. Соответственно существует настоятельная необходимость в эффективном управлении продовольственными системами, охватывающем все уровни — от глобального до местного — и включающем в себя как неформальные, так и формальные организации. Продовольствие и сельское хозяйство, как указано в докладе ФАО 2018 г., должны идти

по пути устойчивости — достигать большего с меньшими затратами и производить безопасные и питательные продукты питания для всех, одновременно ограничивая использование природных ресурсов.

В центре внимания секции «Города — лидеры в области креативной гастрономии ЮНЕСКО» была сеть творческих городов ЮНЕСКО, созданная в 2004 г. и объединяющая 180 городов. Сеть является платформой для развития сотрудничества между городами, для которых креативные отрасли становятся важными составляющими их развития. Гастрономия — одна из семи креативных сфер, объединившая 26 городов из 180. Эти города рассматривают гастрономию, а также нематериальное культурное наследие, связанное с продуктами питания, в качестве движущей силы для развития и повышения качества жизни местного населения. Они стремятся продвигать гастрономические и продовольственные практики, стимулирующие вовлечение молодежи в поддержку ценностей глобального гражданства, уважение прав человека, культурного разнообразия, межкультурного диалога и диалога между поколениями в целях мирного сосуществования в условиях продовольственной безопасности. Каждый из этих городов принял инновационные и при этом адаптированные к местным условиям стратегии и проекты, благодаря которым элементы нематериального наследия ЮНЕСКО демонстрируют взаимосвязи между культурой, местными сообществами и окружающей средой.

Парма — хозяйка форума — один из городов-участников сети, гастрономический центр «Итальянской продовольственной долины». Более 30 % населения города заняты в сферах сельского хозяйства и гастрономии, которые сформировали историю города и остаются движущей силой местной экономики. Питание в Парме неразрывно связано с экологической устойчивостью, основанной на местном производстве и взаимозависимости между городом и деревней.

Мария Хелена де Сенна Фернандес, директор Государственного управления по туризму Макао, поделилась опытом Макао в качестве творческого города гастрономии, которым он стал в 2017 г. Попав под управление Португалии в XVI в., город стал не только важным торговым центром, но и уникальным культурным пространством, где сформировалась «фьюжн-кухня», которая сейчас рассматривается местным правительством как нематериальное наследие Макао. В городе были реализованы инициативы в области сохранения культурного наследия в сфере питания, созданы условия для гастрономического творчества, предполагающего устойчивое развитие. Мария Хелена де Сенна Фернандес отметила, что эти инициативы уже дают положительные результаты, способствуя распространению устойчивых практик в сфере питания и улучшая бренд

города, а также рассказала о дальнейших планах Макао по продвижению целей устойчивого развития ООН.

Кроме секционных заседаний, в рамках форума состоялось специальное мероприятие, на котором итальянский шеф-повар Массимо Боттура подчеркнул социальную ответственность шеф-поваров в повышении осведомленности о том, как сделать выбор в пользу устойчивого и осознанного потребления, здорового питания и минимизации пищевых отходов.

По итогам работы форума была принята Пармская декларация, согласно которой необходимо укрепление связей между культурой и пищевыми практиками для сохранения биоразнообразия, повышения продовольственной безопасности и популяризации здорового питания, что в конечном итоге должно способствовать достижению целей устойчивого развития.

В Пармской декларации:

- признается коллективная ответственность международного сообщества за сохранение культуры и культурного наследия как источника творчества, коренящегося в культурной самобытности народов и общин, с целью обеспечения всеобщего социально-экономического развития, качественного образования, экологической устойчивости и благосостояния для всех;
- принимается во внимание, что культура питания играет важную роль в определении личности каждого человека и является ключевым фактором межкультурного диалога, социальной интеграции, образования и защиты окружающей среды для устойчивого развития;
- признается роль городов и регионов в качестве ключевых участников перемен и питательной среды для развития научных исследований и технологий, а также научно-технического образования на службе устойчивого развития для всех;
- подчеркивается важность внимания к различным системам знаний и навыков, формирующих традиции питания, с тем чтобы обеспечить эффективные и устойчивые ответы на вызовы современности, которые могут стать основанием для решения глобальных проблем (Parma Declaration 2019).

Участники форума призвали международное сообщество:

- лучше интегрировать культуру в политику и стратегии устойчивого развития на всех уровнях на основе международных документов, устанавливающих стандарты, в которых признаются основополагающие принципы прав человека, уважения культурного разнообразия и экологической устойчивости;

- содействовать межсекторальному сотрудничеству в области культуры, образования и науки с целью разработки устойчивой стратегии для более эффективного решения продовольственных проблем с привлечением всех социальных и институциональных субъектов;
- укреплять связи между культурой, продовольствием и образованием, а также меняющимися структурами продовольственной безопасности и продовольственных систем, включая производство, распределение и потребление продуктов питания, обеспечивая их превращение в установленные приоритеты, имеющие решающее значение для реализации целей устойчивого развития;
- поддерживать культурно приемлемые методы производства и потребления продуктов питания, которые уважают общины, их культурное наследие и окружающую среду;
- развивать системы образования, включая техническое и профессиональное образование, для устойчивого развития, чтобы информировать о новых стратегиях и политике, которые обеспечивают продовольственную безопасность, безопасность и благосостояние для всех;
- продвигать через систему образования знания о положительной ценности традиционных практик и культуры, совершенствовать с этой целью как учебные планы, так и педагогическое образование;
- разработать новые бизнес-модели и формы творчества, которые укрепляют местные процессы обучения, инноваций и развития в сфере питания;
- адаптировать инклюзивные инструменты городского развития к местным условиям, в том числе с помощью соответствующих инструментов городского планирования и проектирования, чтобы обеспечить устойчивое управление производственными моделями, использованием земли и природных ресурсов;
- обеспечить устойчивые модели потребления и производства, которые полностью интегрируют культуру в природосообразные решения, ставя общины в центр устойчивого развития, чтобы реагировать на проблемы нехватки природных ресурсов (Parma Declaration 2019).

В соответствии с вышеупомянутыми принципами и приоритетами Пармская декларация призывает международное сообщество принять меры для продвижения творческих и инновационных подходов и процессов, в частности путем:

- 1) укрепления человеческого и институционального потенциала для достижения целей в области устойчивого развития посредством исследований и инноваций, в частности, ориентированных на молодежь;

2) расширения правовой и политической среды, которая способствует устойчивой культуре питания на основе местных систем и поддерживает появление динамичных творческих секторов;

3) поддержки городов как лабораторий творчества и инноваций;

4) инвестирования в информационно-пропагандистские программы и программы по повышению осведомленности посредством неформального образования и технического и профессионального образования, а также путем эффективной реализации конвенций ЮНЕСКО в области культуры и связанных с ними программ;

5) сохранения традиционных здоровых рационов питания, таких как средиземноморская диета, включенных в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, а также содействия разнообразию продуктов питания и здоровому питанию и образу жизни в качестве ключевых компонентов глобальной стратегии достижения целей устойчивого развития (Parma Declaration 2019).

Источники

Parma Declaration (2019) UNESCO World Forum “Culture and Food: Innovative Strategies for Sustainable Development” [https://en.unesco.org/system/files/20190913_fra_parma-declaration_0.pdf] (дата обращения: 11.11.2019).

INTERNATIONAL FORUM “CULTURE AND FOOD: INNOVATIVE STRATEGIES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT”

Inna Vershinina (urbansociology@yandex.ru),
Artemiy Kurbanov

Lomonosov Moscow State University, Moscow, Russia

Citation: Vershinina I., Kurbanov A. (2020) Mezhdunarodnyy forum «Kul'tura i pitaniye: innovatsionnyye strategii dlya ustoychivogo razvitiya» [International Forum “Culture and food: innovative strategies for sustainable development”]. *Zhurnal sotsiologii i sotsialnoy antropologii* [The Journal of Sociology and Social Anthropology], 23(1): 233–242 (in Russian). <https://doi.org/10.31119/jssa.2020.23.1.9>