

УДК 008

DOI: 10.34670/AR.2024.12.81.010

Кулинарная дипломатия и ее роль в контексте политических взаимоотношений России и Африки

Марушкина Надежда Сергеевна

Кандидат культурологии, доцент,
Арзамасский филиал,
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского,
607220, Российская Федерация, Арзамас, ул. Карла Маркса, 36;
e-mail: nmarushkina@bk.ru

Щелокова Наталия Вячеславовна

Кандидат исторических наук, доцент,
Арзамасский филиал,
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского,
607220, Российская Федерация, Арзамас, ул. Карла Маркса, 36;
e-mail: schelokova@unn.ru

Аннотация

В настоящее время много говорят о повороте России на глобальный юг. В современной ситуации особое место в этом отношении начинает занимать Африка. Российская Федерация активно налаживает связи с африканскими государствами. В статье сделана попытка оценить возможности кулинарной дипломатии как средства налаживания дипломатических отношений между государствами. В СМИ регулярно освещаются визиты, переговоры, конференции, в которых принимают участие представители разных государств. Но такие мероприятия имеют еще и скрытую форму, которая представлена дипломатическим приемами, обедами и ужинами, и в последнее время завтраками. Целью таких встреч является не только продолжение переговоров в неофициальной обстановке, но и решение большого числа дипломатических задач, таких как представление культуры своей страны, высказывание надежды на сотрудничество, создание положительного имиджа государства. Кулинарная дипломатия является действенным инструментом налаживания международных связей. В современной ситуации с африканскими странами продукты питания также являются безусловно понятными репрезентантами культуры, традиций и обычаев страны. Взаимное знакомство с кулинарными традициями друг друга позволяет находить общие точки соприкосновения, но, вместе с тем и обозначить свою национальную принадлежность, что особенно актуально при современных тенденциях к «деглобализации». Еда, являясь общечеловеческим культурным концептом, позволяет выступать существенной единицей и в политической картине мира.

Для цитирования в научных исследованиях

Марушкина Н.С., Щелокова Н.В. Кулинарная дипломатия и ее роль в контексте политических взаимоотношений России и Африки // Культура и цивилизация. 2024. Том 14. № 1А. С. 81-86. DOI: 10.34670/AR.2024.12.81.010

Ключевые слова

Кулинарная дипломатия, гастродипломатия, дипломатические приемы, культура питания, национальная культура.

Введение

Французы говорят: «Невозможно добиться дипломатических побед без хорошего обеда». А министр иностранных дел Франции при Наполеоне говорил, что «лучший помощник дипломата – это его повар» [Кулинарная дипломатия...www]. Данные высказывания напрямую свидетельствуют о взаимосвязи еды, дипломатии и культуры.

На сегодняшний день в обиходе ученых имеется два термина, отражающие налаживание дипломатических отношений посредством еды – «кулинарная дипломатия» и «гастродипломатия». Очень часто эти термины используются как синонимы. Однако, часть ученых пытается все-таки разделить эти понятия. В 2011 году, в тайваньском журнале “Issues & Studies”, Пол Роковер написал, что «Гастродипломатия основана на представлении о том, что самый простой способ завоевать сердца и умы – через желудок» [Rockower 2011, 107-152]. Он считает ее дипломатическим протоколом [Rockower, 2012]. С. Чаппл-Сокол кулинарную дипломатию определил как «использование продуктов питания и кулинарии в качестве инструмента для создания межкультурного взаимопонимания в надежде улучшить взаимодействие и сотрудничество» [Chapple-Sokol, 2013, 161-183]. По его мнению, существует два вида кулинарной дипломатии: частная и общественная. Первая распространяется на ограниченный круг дипломатических сотрудников. Вторая же является публичным инструментом. Еще одно определение кулинарной дипломатии мы можем найти у исследовательницы из Швейцарии А. Роверси, которая определяет ее «...как искусство проводить переговоры во время официальных обедов» [Воронцова, 2020, 427]. По мнению И.В. Синовой и К.В. Проскуриной, основной движущей силой кулинарной дипломатии является «стремление страны-организатора показать лучшие образцы национальной кухни и, как следствие, культуры народа» [Синова, Проскурина, 2020]. Поэтому угощение и является неотъемлемой частью дипломатических приемов.

Данная форма дипломатического общения не является новой. Так, Чрезвычайный и Полномочный посол СССР в Великобритании Майский И.М., по мнению Козленковой И.С., был сторонником проведения т.н. «встреч без галстуков» [Козленкова, 2015]. В своих воспоминаниях он писал, что «...связь должна быть живой и активной. Полезная связь – это частные встречи по делу и без дела, это дружеское внимание, приглашение в театр или на обед...» [Майский, 1971, 158].

Таким образом, мы видим, что гастродипломатия является сегодня распространенной практикой публичной дипломатии. Официальные программы кулинарной дипломатии имеются в Таиланде, Южной Корее, Малайзии, Перу и США [Циватый, 2016]. В данной статье авторы попытались охарактеризовать специфику дипломатических приемов на примере взаимоотношений РФ и стран Африки.

Взаимоотношения РФ и стран Африки

Рассматривая налаживание взаимоотношений с африканскими государствами, обратимся к крупным дипломатическим событиям недавнего времени. Во второй половине лета 2023 г в

России и ЮАР прошли два крупных международных форума: 29–28 июля 2023 г в Санкт-Петербурге состоялись Второй саммит и Экономический и гуманитарный форум Россия – Африка, а менее чем через месяц, 22–26 августа, в Йоханнесбурге (ЮАР) прошел Саммит БРИКС. Данные саммиты довольно широко освещались в СМИ. Помимо собственно повестки саммита и основных его итогов, участники форума, а также журналисты, отметили меню встречи. Мы остановимся на меню, представленном на саммите в г. Санкт-Петербург.

Мурманская треска и кенийская фасоль

Итак, рассмотрим меню саммита в г. Санкт-Петербург. В ассортименте представлены только блюда русской кухни. В меню есть несколько первых блюд на выбор: борщ с разварной говядиной или суп из лесных грибов. Также гости могут попробовать салаты с адыгейским сыром и хрустящими овощами. На гарнир тоже есть несколько вариантов – пенне с овощами и запеченный картофель. На горячее предлагают мурманскую треску или куриную грудку. Угощают гостей из Африки и вкусным десертом – они могут попробовать творожный торт с миндальной мукой [Мурманская... www]. Участникам переговоров президента РФ Владимира Путина с делегацией представителей стран Африки в Константиновском дворце предложили на обед камчатского краба, борщ с тушеной уткой и сливками, клубничный суп с ягодным мороженым и меренгами, блюда перечислены в меню для гостей. Среди блюд также салат из кальмаров, ягненок с картофелем и артишоками, оладья с тремя видами икры, жульен из овощей с мурманским палтусом, лимонный сорбет.

Если анализировать данное меню с точки зрения кулинарной дипломатии, можно обратить внимание на следующие важные факты. Во-первых, уже то, что блюда здесь в основном русской кухни может свидетельствовать о желании принимающей стороны буквально познакомить представителей Африканских государств со страной. Об этом же свидетельствует наличие продуктов, которые отсутствуют в культуре питания африканцев, например, лесные грибы. Кроме того, бросается в глаза тот факт, что продукты, представленные в меню, представляют разные регионы нашей страны (Адыгея, Дальний Восток, центральная часть России). Это, несомненно, подразумевает под собой образ единой большой и сильной страны с большими ресурсами. Все это, на наш взгляд, формирует положительный имидж государства.

Отдельно следует отметить, что на обед участникам саммита предложили мурманскую треску или филе судака с кенийской фасолью, фрикасе из курочки и салат из помидоров с красным луком. Как видно из примера, здесь явно сделан акцент на плодотворное сотрудничество, поскольку гарниром к рыбе выступает африканское блюдо.

Представители африканских государств также активно используют продукты питания в качестве репрезентантов культуры и в целом своих стран. Так, в рамках саммита в «Экспофоруме», на стенде Алжира было представлено местное вино, Сенегал выставил орехи, а объединённый стенд Намибии и Мали предлагает гостям отведать блюда национальной кухни.

Также следует отметить тот факт, что в рамках Саммита в ресторанах Санкт-Петербурга прошел гастрономический фестиваль «Звезды Африки». Для горожан и гостей Северной столицы подготовили более 150 знаковых рецептов континента, которые внесли в меню петербургских заведений.

Заключение

Рассмотрев данный материал, можно прийти к однозначным выводам, что, как и многими годами и веками ранее, кулинарная дипломатия является действенным инструментом

налаживанию международных связей. В современной ситуации с африканскими странами продукты питания также являются безусловно понятными репрезентантами культуры, традиций и обычаев страны. Взаимное знакомство с кулинарными традициями друг друга позволяет находить общие точки соприкосновения, но, вместе с тем и обозначить свою национальную принадлежность, что особенно актуально при современных тенденциях к «деглобализации». Еда, являясь общечеловеческим культурным концептом, позволяет выступать существенной единицей и в политической картине мира.

Библиография

1. Воронцова И.И. Лингвокреатемы гастродипломатии в дискурсе креативной экономики // Вестник РГГУ. Серия «Психология. Педагогика. Образование». 2020. № 3. С. 78-86.
2. Козленкова А.С. Из истории дипломатических приемов советского посольства в Великобритании в 1932-1943 гг. // История еды и традиции питания народов мира. 2015. № 1. С. 320-331.
3. Кулинарная дипломатия: как еда может облегчить проведение политических переговоров (NoonPost, Египет). URL: <https://inosmi.ru/20211205/251045287.html>
4. Майский И.М. Воспоминания советского дипломата, 1925-1945 гг. М., 1971. 716 с.
5. Мурманская треска, суп из пастернака и LADA: Чем будет удивлять гостей саммит «Россия-Африка». URL: <https://www.spb.kp.ru/daily/27534/4799462>
6. Синова И.В., Проскурина К.В. Мемуары как исторический источник о национальных особенностях и роли кухни в дипломатии // История повседневности. 2020. № 1 (13). С. 114-123.
7. Циватый В.Г. Гастрономическая дипломатия и дипломатическая гурманистика: еда в политико-дипломатическом диалоге культур (институциональный аспект) // История еды и традиции питания народов мира. 2016. № 1. С. 424-435.
8. Chapple-Sokol S. Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds // The Hague Journal of Diplomacy. 2013. 8 (2). P. 161-183.
9. Rockower P.S. Projecting Taiwan: Taiwan's Public Diplomacy Outreach // Issues & Studies. 2011. 47. No. 1. P. 107-152.
10. Rockower P.S. Recipes for gastrodiploamacy // Place branding and Public Diplomacy. 2012. URL: <https://link.springer.com/article/10.1057/pb.2012.17>

Culinary Diplomacy and its role in political relationships between Russia and Africa

Nadezhda S. Marushkina

PhD in Culture Studies, Associate Professor,
Arzamas Branch of Nizhny Novgorod State University,
607220, 36, Karla Marksa str., Arzamas, Russian Federation;
e-mail: nmarushkina@bk.ru

Nataliya V. Shchelokova

PhD in History, Associate Professor,
Arzamas Branch of Nizhny Novgorod State University,
607220, 36, Karla Marksa str., Arzamas, Russian Federation;
e-mail: schelokova@unn.ru

Abstract

Nowadays a lot is spoken about the turn of Russian foreign policy to the global south. Under modern circumstances Africa plays an important role here. The Russian Federation is actively establishing ties with African states. The article tries to assess the possibilities of culinary diplomacy as a means of establishing diplomatic relations between states. Media regularly covers visits, negotiations and conferences in which representatives of different countries take part. But such events also have a hidden form, which is represented by diplomatic receptions, lunches and dinners, and, more recently, breakfasts. The purpose of such meetings is not only to continue negotiations in an informal setting, but also to solve a large number of diplomatic tasks, such as presenting the culture of one's country, expressing hopes for cooperation, and creating a positive image of the state. Culinary diplomacy is an effective tool for establishing international relations. In the current situation with African countries, food products are also clearly understandable representatives of the culture, traditions and customs of the country. Mutual acquaintance with each other's culinary traditions makes it possible to find common points of contact, but at the same time to indicate one's national identity, which is especially important with modern trends towards "de-globalization". Food, being a universal cultural concept, allows it to act as an essential unit in the political picture of the world.

For citation

Marushkina N.S., Shchelokova N.V. (2024) Kulinar'naya diplomatiya i ee rol' v kontekste politicheskikh vzaimootnoshenii Rossii i Afriki [Culinary Diplomacy and its role in political relationships between Russia and Africa]. *Kul'tura i tsivilizatsiya* [Culture and Civilization], 14 (1A), pp. 81-86. DOI: 10.34670/AR.2024.12.81.010

Keywords

Culinary diplomacy, gastro diplomacy, diplomatic receptions, eating culture, national culture.

References

1. Chapple-Sokol S. (2013) Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8 (2), pp. 161-183.
2. Kozlenkova A.S. (2015) Iz istorii diplomaticheskikh priemov sovetskogo posol'stva v Velikobritanii v 1932-1943 gg. [From the history of diplomatic receptions of the Soviet embassy in Great Britain in 1932-1943]. *Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira* [History of food and food traditions of the peoples of the world], 1, pp. 320-331.
3. *Kulinar'naya diplomatiya: kak eda mozhet oblegchit' provedenie politicheskikh peregovorov* (NoonPost, Egipet) [Culinary diplomacy: how food can facilitate political negotiations (NoonPost, Egypt)]. Available at: <https://inosmi.ru/20211205/251045287.html> [Accessed 11/11/2023]
4. Maiskii I.M. (1971) *Vospominaniya sovetskogo diplomata, 1925-1945 gg.* [Memoirs of a Soviet diplomat, 1925-1945]. Moscow.
5. *Murmanskaya treska, sup iz pasternaka i LADA: Chem budet udivlyat' gostei sammit «Rossiya-Afrika»* [Murmansk cod, parsnip soup and LADA: What will surprise guests at the Russia-Africa summit]. Available at: <https://www.spb.kp.ru/daily/27534/4799462> [Accessed 11/11/2023]
6. Rockower P.S. (2011) Projecting Taiwan: Taiwan's Public Diplomacy Outreach. *Issues & Studies*, 47, 1, pp. 107-152.
7. Rockower P.S. (2012) Recipes for gastrodiploamacy. *Place branding and Public Diplomacy*. Available at: <https://link.springer.com/article/10.1057/pb.2012.17> [Accessed 11/11/2023]
8. Sinova I.V., Proskurina K.V. (2020) Memuary kak istoricheskii istochnik o natsional'nykh osobennostyakh i roli kukhni v diplomatii [Memoirs as a historical source about national characteristics and the role of cuisine in diplomacy]. *Istoriya povsednevnosti* [History of everyday life], 1 (13), pp. 114-123.
9. Tsivatyi V.G. (2016) Gastronomicheskaya diplomatiya i diplomaticheskaya gurmanistika: eda v politiko-diplomaticheskome dialoge kul'tur (institutSIONal'nyi aspekt) [Gastronomic diplomacy and diplomatic gourmetism: food in the political-diplomatic dialogue of cultures (institutional aspect)]. *Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira*

[History of food and food traditions of the peoples of the world], 1, pp. 424-435.

10. Vorontsova I.I. (2020) Lingvokreatemy gastrodiplo­matii v diskurse kreativnoi ekonomiki [Linguistic themes of gastrodiplo­macy in the discourse of creative economy]. *Vestnik RGGU. Seriya «Psikhologiya. Pedagogika. Obrazovanie»* [Bulletin of the Russian State University for the Humanities. Series “Psychology. Pedagogy. Education”], 3, pp. 78-86.