

УДК 811; 392

DOI 10.25587/2310-5453-2025-2-6-31

Оригинальная научная статья

Культурологические и социокультурные аспекты гастродипломатии в Якутии и Африке

А. Н. Ангуа¹, И. З. Борисова²✉,¹Университет Дуалы, Дуала, Камерун²Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова,
Якутск, Российская Федерация

✉ isborissova@mail.ru

Аннотация

В статье рассматриваются культурологические и социокультурные аспекты гастродипломатии, а также ее истоки и современное состояние. Анализируются исторические корни гастродипломатии, уделяется особое внимание ключевым событиям и фигурам, способствовавшим популяризации гастрономии на мировой арене. Приводятся различные формы гастрономической дипломатии рассматриваемых территорий. Цель исследования заключается в изучении актуальных социокультурных и культурологических аспектов гастродипломатии, включая ее культурное значение в контексте участия стран в международных, государственных и региональных кулинарных фестивалях. Рассматриваются и выделяются особенности национальных кухонь Якутии и Африки, приводятся примеры успешных гастродипломатических кампаний, а также анализируются вызовы, с которыми сталкиваются государства в условиях глобализации и конкуренции со стороны других стран. Результаты исследования включают анализ продвижения алиментарного наследия различных стран, выделение общих и локальных культурологических и социокультурных особенностей гастродипломатии, которая выступает важным инструментом внешней политики и культурной дипломатии. Практическая значимость работы заключается в выявлении гастрономической дипломатии как средства укрепления культурных связей, содействия экономическому развитию и формирования положительного имиджа стран на международной арене. Перспективы исследования связаны с дальнейшим изучением различных аспектов алиментарной культуры, включая лингвокультурные особенности национальных кухонь рассматриваемых

мых стран, что обусловлено их важной ролью не только в развитии дипломатической деятельности, но и в усилении взаимопонимания и межкультурной связи на глобальном уровне. В заключении представлены рекомендации по дальнейшему развитию гастродипломатических стратегий с акцентом на необходимость интеграции традиций и инноваций в кулинарной сфере.

Ключевые слова: гастродипломатия, социокультурные особенности, культурологический аспект, истоки, Арктика, Африка, дипломатия, культура, национальность, философия, искусство, инновация, Якутия, Камерун, глобализация, экономика, политика, алиментарная культура

Благодарности. Автор выражает благодарность коллегам из Международной научно-образовательной лаборатории исследования современных идентификационных процессов, трансформации культуры и развития культурно-креативных индустрий СВФУ им. М.К. Аммосова, Университета Дуалы и Арктического государственного института культуры и искусств за помощь и поддержку

Для цитирования: Ангуа А.Н., Борисова И.З. Культурологические и социокультурные аспекты гастродипломатии. *Арктика XXI век.* 2025, № 2. С. 6-31. DOI 10.25587/2310-5453-2025-2-6-31

Original article

Cultural and sociocultural aspects of gastrodiplo-macy in Yakutia and Africa

Annette N. E. Angoua¹, Izabella Z. Borisova²✉

¹University of Douala, Douala, Cameroon

² Ammosov North-Eastern Federal University, Yakutsk, Russian Federation

✉ isborissova@mail.ru

Abstract

This article explores the cultural and sociocultural aspects of gastrodiplo-macy, as well as its origins and current state. It analyzes the historical roots of gastrodiplo-macy, with particular attention to key events and figures that contributed to the global popularization of gastronomy. Various forms of gastronomic diplomacy of the regions under consideration are presented. The aim of the study is to examine contemporary sociocultural and cultural studies perspectives on gastrodiplo-macy, including its cultural significance in the context of countries' participation in international, national, and regional culinary festivals. The article highlights the distinctive features of the national cuisines of Yakutia and Africa, provides examples of successful gastrodiplo-matic campaigns, and analyzes the challenges faced by states amid globalization and international competition. The findings include an

analysis of how culinary heritage is promoted across different nations, identifying both common and local cultural and sociocultural characteristics of gastrodiploamacy, which serves as an important tool for foreign policy and cultural diplomacy. The practical significance of this research lies in recognizing gastrodiploamacy as a means to strengthen cultural ties, promote economic development, and shape a positive international image for countries. The prospects for research are related to further exploration of various aspects of alimentary culture, including the linguocultural features of the national cuisines of the countries under consideration. This is due to their important role not only in the development of diplomatic activities but also in strengthening mutual understanding and intercultural communication on a global level. In conclusion, recommendations are offered for further development of gastrodiploamatic strategies, emphasizing the importance of integrating traditions with innovations in the culinary sphere.

Keywords: gastrodiploamacy, socio-cultural features, cultural aspect, origins, Arctic, Africa, diplomacy, culture, nationality, philosophy, art, innovation, Yakutia, Cameroon, globalization, economics, politics, alimentary culture

Acknowledgments. The author expresses gratitude to colleagues from the International Scientific and Educational Laboratory for the Study of Modern Identification Processes, Transformation of Culture and Development of Cultural and Creative Industries at Ammosov North-Eastern Federal University, the University of Douala, and the Arctic State Institute of Culture and Arts for their assistance and support

For citation: Angoua A.N., Borisova I.Z. Cultural and sociocultural aspects of gastrodiploamacy in Yakutia and Africa. *Arctic XXI Century*. 2025, No 2. P. 6-31 (in Russian). DOI: 10.25587/2310-5453-2025-2-6-31

Введение

Общей темой исследования является гастродипломатия – инструмент публичной дипломатии и элемент «мягкой силы» государства, предполагающий усилия страны на международной арене, направленные на продвижение национального имиджа и формирование бренда через наименования кухни, кулинарные традиции и продукты питания.

В широком смысле гастрономическая дипломатия ориентирована на создание благоприятного имиджа страны и способствует укреплению контактов между народами. В узком смысле – это инструмент сопровождения протокольных мероприятий, способствующий успешному сближению позиций сторон. Гастрономические «инструменты» издавна используются в переговорах: еще древние римляне заключали мир со своими противниками за хорошей едой.

Гастрономическая дипломатия используется в информационно-пропагандистских целях как инструмент продвижения национальной культуры, идей, самобытности и ценностей. В качестве примера можно

привести международный проект «Good France», в котором на протяжении нескольких лет участвовали некоторые рестораны города Якутска. По аналогии с этим фестивалем учрежден и активно популяризируется якутский гастрофестиваль «Вкус Якутии». При поддержке Президентского фонда культурных инициатив в нашей стране успешно развивается проект «Гастрономическая карта России», в котором принимают участие шеф-повара Якутии.

Благодаря тому, что в России проживают более 190 этнических групп, формируется уникальная мультикультурная гастрономическая среда, которая является конкурентным преимуществом страны на поле гастрономической дипломатии. Традиционные обычаи гостеприимства, связанные с едой, способствуют улучшению и дополнению любых переговоров и важных встреч; в каждой стране и регионе они имеют свою специфику, обеспечивая узнаваемый имидж и образ. Однако, говоря о гастрономической дипломатии, следует учитывать наличие определенных универсальных закономерностей.

Геополитические изменения во всем мире не могут вычеркнуть историческое прошлое и объективное видение истории дипломатических отношений и факты дипломатического этикета. Испокон веков Франция служила законодательницей дипломатического этикета и понятий гастрономической дипломатии, которая занимает важное место в дипломатии. У всех народов мира принято решать сложные вопросы за столом, вкушая местные гастрономические изыски и блюда традиционной кухни. Гастродипломатия сближает людей и позволяет добиться значительных успехов в любых сложных переговорах. «Радость от приема хорошей традиционной еды является коллективным переживанием и объясняется философским принципом совместного переживания удовольствия, описанным И. Кантом» [1, с. 80-87].

Гастродипломатия – это концепция, которая использует кулинарию как инструмент для укрепления международных отношений и продвижения культурных ценностей страны. Ее исторические корни можно проследить до эпохи Просвещения, когда французская кухня начала занимать центральное место в европейской гастрономической культуре и стала важным элементом национального имиджа Франции. В XVIII веке во Франции произошло значительное развитие кулинарного искусства. Появление кулинарных книг и трактатов, таких как «La Physiologie du Goût» (1825) Жана Антельма Бриаж-Саварена, способствовало формированию теоретической базы гастрономии, а также подняло статус повара до уровня творца. Это создало предпосылки для признания французской кухни как высшего искусства. В период Просвещения кулинарные

салоны стали популярными местами для обсуждения идей и философии. Знатные личности собирались вместе, чтобы обмениваться мыслями за изысканными блюдами, что способствовало распространению французской кулинарной традиции. После Французской революции (1789) кухня стала символом национальной идентичности. Кулинарные традиции начали ассоциироваться с патриотизмом и культурным наследием, что способствовало их популяризации за пределами страны. В XIX веке, с расширением французской империи, французская кухня начала распространяться по всему миру. Французские рестораны и кафе открывались в колониях и других странах, что способствовало формированию имиджа Франции как культурного и гастрономического центра. С конца XIX века участие Франции в международных выставках, таких как Всемирная выставка 1900 года в Париже, помогло продвигать французскую кухню на международной арене. Конкурсы и гастрономические фестивали также способствовали обмену кулинарными традициями.

В научной литературе африканских исследователей за последние годы появилось множество публикаций на тему алиментарной культуры, выполненных на французском и английском языках. Не вдаваясь в подробности истории исследований, проведенных в Африке по вопросам культуры питания [2], можно отметить, что в течение XX века тема 'питания' стала широко признанной [3; 4].

После многочисленных колониальных, независимых и постколониальных исследований, в которых представители социальных наук – французы, сенегальцы и британцы [5; 6] опубликовали рассуждения по поводу борьбы с голодом [7] и осуждали колониальное господство в области питания [8], а также полный отказ от чужих влияний [9] и др., с конца 80-х годов опыт ежедневных практик питания стал рассматриваться как самостоятельный научный объект [10; 11].

Однако из-за гегемонистских теоретических парадигм того времени, включая структурализм, по мнению британского антрополога Джека Гуди [12], в основном учитывались символические и ритуальные функции пищи, зачастую игнорировались исторические и контекстуальные измерения: цепочка производства, распределения, приготовления и потребления. Гуди больше интересовался тем, как проявляются дифференцированные кулинарные культуры в Гане в условиях разнообразия социально-экономических структур, чем анализом индивидуального опыта потребителей. Вслед за Сидни Минцем Джек Гуди связывает индустрию питания в Гане (и в Западной Африке в целом) с экономическим господством Севера [8], как с точки зрения эксплуатации природных ресурсов, так и рынка продажи промышленных продуктов. Эта работа появилась

задолго до широко разрекламированной работы Анны Цинг [13]. Исследователи отмечают насколько стимулирующими и предсказательными были размышления Джека Гуди относительно текущей экологической ситуации в контексте культуры питания в целом. Однако продовольственная проблема не анализируется с точки зрения отдельного человека. Много лет спустя исследования, часто все еще оформленные в рамках марксистской парадигмы, сместились с темы продовольственной безопасности в африканских мегаполисах [14] на тему избавления от вредных последствий «западной» диеты, способствующей росту хронических заболеваний. Некоторые связывают появление диабета и гипертонии с изменениями образа жизни и рациона питания [15; 16]. Однако мало известно о том, как эти изменения происходят ежедневно: они оказывают прямое воздействие на организм и воображение. Шарль Эдуард де Сюрмен [17] подтверждает эти наблюдения.

В последние годы африканская алиментарная культура становится объектом пристального научного внимания, хотя проблема междисциплинарного подхода в ее изучении остается актуальной. Следует отметить значительный прогресс в этой области за последнее десятилетие, озаглавленный рядом важных публикаций. Среди наиболее значимых исследований следует выделить работы следующих авторов: Nukunya, 2003 [18]; De Suremain и Razy, 2008 [19]; Ndao, 2009 [20]; Tuomainen, 2009 [21] и др.; Delavigne, 2011 [22]; Gobatto и Tijou-Traoré, 2011 [23]; Louveau, 2011 [24]; Crenn и Hassoun, 2014 [25]; Manoli и Ancey, 2013 [26]; Ka, 2016 [27]; Leport, 2017 [28]; Bricas, 2016 [29] и др.; Leport и Tibère, 2018 [30]; Bonnecase, 2016 [31]; Soula, 2020 и др., [32]; Fall, 2021 и др. [33]. Эти работы демонстрируют разнообразие гастрономических ситуаций и практик внутри традиционных культурных рамок и современных трансформаций. Исследования показывают не только богатство объектов изучения, но также освобождение исследователей от узких теоретических парадигм. В центре внимания оказываются потребители, пациенты и субъекты.

Как отмечает Жан-Пьер Хассун в предисловии к книге «Питаться в городе/Manger en ville» (2020) [34], современные исследователи «озабочены описанием истории блюда или изучением эволюции городского общественного питания в африканских столичных городах». Само понятие еды как социального явления подчеркивает Селин Лесурд (2019) [35]: она стала объектом наблюдения за «социальной жизнью», связанной с *ката* – амфетаминоподобными растениями из Африки.

Понимание изменений окружающей среды населением Африки и ее диаспор освещается публикациями Пьера Жанена (2010) [36], Греты

Гаард с Лори Грюн (2003) [37]. Работы по африканской алиментарной культуре показывают изменения рациона, являющиеся частью более широких социальных трансформаций. Авторы поднимают темы здорового питания с использованием местных органических продуктов: мяса дичи; растительных продуктов; а также вопросы производства на основе эндогенных знаний; потребления традиционных продуктов; сопротивления глобализации в сфере питания. Однако существует очень мало публикаций, освещающих лингвокультурные, социокультурные и культурологические аспекты. Публикации на русском языке отсутствуют, а в имеющихся исследованиях недостаточно раскрыта тема места африканской кухни в мире и ее роли в дипломатии.

Гастрономическая дипломатия, уходящая корнями в культурные традиции этнических сообществ и вобравшая принципы европейской дипломатии, играет важную роль в международных отношениях и культурном обмене – от Арктики до Африки. Однако, несмотря на ее значимость, гастродипломатия народов Якутии и Африки до сих пор не становилась предметом отдельного научного анализа. Цель данного исследования – изучить современные практики гастрономической дипломатии, включая участие стран в международных, государственных и региональных кулинарных фестивалях. В работе рассматриваются культурологические и социокультурные аспекты африканских пищевых традиций, их роль в мировом контексте, а также применение в сфере гостеприимства и дипломатии. Теоретическая значимость исследования заключается в систематизации и анализе существующих теоретических подходов к гастродипломатии, а практическая ценность – в предоставлении актуальных данных, которые могут быть использованы в культурной политике, международных отношениях и индустрии гостеприимства.

Алиментарная культура народов Якутии, обладающая уникальными традициями, получила известность преимущественно в пределах России. Однако ее международное признание ограничено ввиду недостаточного количества публикаций на иностранных языках. Для решения этой проблемы Международная научно-образовательная лаборатория (совместный проект СВФУ, Университета Дуалы и АГИКИ) проводит систематические исследования современных идентификационных процессов, трансформации культуры и развития культурно-креативных индустрий. Ключевыми направлениями деятельности лаборатории являются освещение результатов научных исследований в международных изданиях и организация совместных мероприятий, направленных на интеграцию якутской гастрономической традиции в мировое культурное пространство.

Материалы и методы

Статья опирается на результаты исследований, проведенных в рамках двух значимых научных проектов. Во-первых, использованы данные работы международной научно-образовательной лаборатории по изучению современных идентификационных процессов, трансформации культуры и развития культурно-креативных индустрий (СВФУ, Университет Дуалы, АГИКИ). Во-вторых, привлечены материалы научного проекта «Проблема валоризации и популяризации культуры питания народов Севера в современных условиях (на примере Якутии)», поддержанного Российским фондом фундаментальных исследований (проект № 17-21-08001) и Фондом гуманитарных исследований «Дом Наук о Человеке»/ Maison des Sciences de l'Homme (Франция) в 2017-2019 гг. под руководством И.З. Борисовой по теме «Динамика региональной идентичности в условиях поликультурного государства: на примере якутов (Россия) и бретонцев (Франция)» [38].

Результаты и обсуждение

Современные гастрономические мероприятия, проводимые или инициируемые в разных странах мира от Арктики до Африки, можно разделить по тем целям, ради которых они проводятся. Выделяются две смежные группы, цели которых иногда сливаются. Первая ставит экономические цели: увеличить поток туристов в страны за счет популяризации местной традиционной кухни, увеличить инвестиционный поток и предпринимательский интерес со стороны зарубежных стран и соседних регионов. Вторая группа ставит просветительские цели, чтобы обеспечить основу для осуществления экономических целей: укрепление национального имиджа страны на мировом уровне, распространение преимуществ и притягательности национальной кухни для увеличения интереса частных потребителей, которые будут не только посещать кулинарные курсы местной кухни, но и покупать требуемые для этого продукты.

Опыт Якутии в этой области является продвинутым, достаточно изученным и популяризированным. Национальная кухня народов Якутии – якутов, юкагиров, эвенков, эвенов, чукчей представляет собой уникальный образец кулинарной традиции народов Севера, которые испокон веков полноценно и рационально использовали ресурсы местной природы. «Якутский народ, один из древнейших тюркских народов, пронес сквозь века уникальную культуру питания. Жизнь в суровых северных условиях, резко континентальный климат диктовали особенность питания Саха. Тюркские блюда кочевого народа в северных условиях были адаптированы под влиянием богатого опыта местных северных

народностей. Использование в питании северных рыб и ягод обогатило пищевой рацион, который в основном состоял из жеребятины и молочных продуктов. Как и многие тюрко-монгольские народы, Саха разделяют пищу на *уруҥ ас* (букв. белую (молочную) еду) и *хара* (букв. черную (мясную)). В традиционной якутской культуре питания *хара* начинали есть только в зимнее время после *идэһэ*, т.е. зимнего забоя скота. В летнее время после всенародного праздника *Ыллыах*, и в период сенокосных работ, довольствовались *уруҥ ас* и рыбой. Овощи и мука появились позже, с приходом первых русских» [1, с. 13].

Кухня северных народов, в особенности якутов, стала предметом научного изучения ещё в трудах первых исследователей Якутского края. Особого внимания заслуживают работы А.А. Саввина – первого якутского учёного, осуществившего системное исследование традиционного питания. Значительный вклад в изучение пищевых традиций якутов и других северных народов внесли также выдающиеся этнографы: Р.К. Маак, В.Л. Серошевский и И.А. Худяков, которые в своих фундаментальных трудах по этнографии и культуре региона подробно осветили вопросы традиционного питания. Важнейшие сведения о традиционной кухне якутов содержатся в трудах исследователей XIX века. Р.К. Маак, изучавший быт якутов Вилуйского округа, подчеркивал исключительное значение местной пищи для здоровья: «Не подлежит сомнению, что пища, нравы и образ жизни народа обуславливают состояние здоровья и болезненности в гораздо большей степени, чем физические свойства страны. Из указанных факторов пища имеет наиболее решающее значение» [39, с. 61]. Ученый особо отмечал центральную роль кислого молока (*таp*) в рационе местного населения. Академик А.Ф. Миддендорф, характеризуя якутскую кухню, с восхищением писал: «Апогеем всех наслаждений языка и утробы является божественная пища саламат» [40, с. 109]. В своих работах он подробно описал технологии приготовления традиционных блюд, включая изготовление *үөрэ* из сосновой заболони. Наиболее полное описание якутской кулинарной традиции представлено в классическом труде В.Л. Серошевского «Якуты. Опыт этнографического исследования» (1993) [45], где автор отмечал: «Из масла и муки готовят “божественный саламат”, свадебное угощение, пищу мощных духов, богатых людей, больных и рожениц» [41, с. 315]. Дореволюционные исследователи оставили подробные описания многочисленных способов приготовления традиционных блюд. Особое внимание уделялось молочной кухне – так, И.А. Худяков детально описал технологию приготовления 33 различных молочных блюд и напитков [42, с. 78].

Многие исследователи пишут о взаимовлиянии и взаимопроникновении кулинарной практики народов Якутии. В частности, М.А. Тырылгин указывал: «До якутов в этом обширном регионе планеты, населенном около 30 народами Севера, в рационе жителей не было молока, сливок, сметаны, масла, творога, кисломолочных продуктов, кумыса, тара, говядины, жеребятины и заболоневой муки. Усовершенствовав орудия улова, якуты значительно расширили ассортимент своего рыбного питания» [41, с. 171]. Исследователь С.И. Николаев (Сомоготто) отметил многослойный характер северной кухни, поскольку она объединяет пласты кулинарного опыта различных народов Якутии [41]. «Действительно, с приходом русских на якутскую землю рацион местного населения заметно изменился и расширился: жители стали выращивать пшеницу и картофель; к тому же оладьи из пшеничной муки прочно вошли в традиционную пищу якутов. Сегодня редко употребляют сосновую заболонь и сыму» [41, с. 171].

Кухня народов Севера обладает рядом характерных особенностей, среди которых прежде всего следует отметить активное использование местных продуктов – молочных изделий, оленины, жеребятины, говядины, северной рыбы (включая эндемичную породу *чир*), дичи, местных ягод и дикоросов, применение которых варьируется в зависимости от сезонной доступности. Важной отличительной чертой является приверженность натуральному природному вкусу без использования специй – насыщенный вкус местных продуктов позволяет ограничиваться минимальным количеством приправ, таких как *ходуһа лууга* (луговой лук). Существенное значение имеет экологичность северной кухни: местные продукты отличаются природной чистотой, полезны для здоровья и идеально адаптированы к климатическим условиям региона, что составляет одну из ключевых привлекательных особенностей якутской гастрономии. Не менее важной характеристикой является высокая калорийность традиционных блюд, исторически обусловленная суровыми арктическими условиями, хотя в современных условиях многие рестораторы, следуя тенденциям здорового питания, стремятся к ее уменьшению.

Традиционная еда якутов – жеребятина, конские ребндора, брюшной жир – *хаса*; внутренности – *харта*; печень; молочная и сливочная пенка; взбитые сливки; *кумыс*; *быырпах*; соленая рыба; строганина – сегодня узнаваемы и считаются деликатесами.

С 20-х годов и почти до 70-х годов XX века культура питания северных народов долгое время считалась недостаточно изученной и не получала должного научного освещения. Именно в эти годы происходит значительная трансформация культуры питания. В 60-х годах в системе

общественного питания начинают появляться отдельные практики подачи традиционных блюд в столовых Сунтарского и Намского районов. В этот период начинается постепенная реабилитация традиционного питания. «В целом исследования в области питания можно разделить на следующие направления: 1. Историко-этнографический и социальный аспекты питания народов Якутии; 2. Рецептурно-содержательное описание кухни народов Якутии; 3. Проблемы традиционного питания как аспекта здорового образа жизни; 4. Образ питания в языковой картине мира» [1, с. 14].

Среди работ, посвященных рецептам и описаниям кулинарных практик, значительное место занимают труды В.Л. Алексеева «Забытые рецепты», О.В. Ионова «Растительная пища якутов», С.И. Николаева «Национальная кухня народов Якутии» и др. Важное значение имеют публикации по традиционному питанию известных поваров-мастеров, таких как И.И. Тарбахов и М.Н. Габышева, например, коллективная монография «Культура питания якутов» (2012 г.).

С 1957 года начинается подлинный ренессанс якутских блюд в системе общественного питания. Инициатива сотрудников сунтарских общепитовцев ввести *саламаат*, *күөрчэх* (взбитые сливки), *суорат* (кислое молоко), *кумыс*, *хаан* (кровяная колбаса), *ойоѳос* (блюда из ребер жеребенка), суп по-якутски и другие блюда в рацион столовых получила поддержку от поваров из Нюрбы и Ытык-Кюеля [43]. В 1975 году вышла брошюра «Якутские национальные блюда», подготовленная якутским республиканским потребительским союзом «Холбос» и Министерством торговли Якутской АССР (Коровина, Подрясова, 1975) [41].

Деятельность заслуженного работника народного хозяйства Якутской АССР, заслуженного работника торговли Российской Федерации И.И. Тарбахова, автора книги «Эн остуолун сахалыы астара» (1993) [44], имеет большое значение для профессионального описания и систематизации забытых якутских рецептов.

В постсоветский период, в конце 1980-х – начале 1990-х годов, работа по возрождению, развитию и пропаганде традиционной культуры выходит на новый уровень. Популяризация культурного наследия приобретает новые масштабы, а к претворению в жизнь лучших традиций народа активно привлекаются высококвалифицированные молодые специалисты. В этот период начинается научное осмысление питания как части культурного наследия народа Саха. В 1989 году состоялся научно-практический семинар «Проблемы сохранения, развития и популяризации фольклора народов Якутии» (Потапов, Зверева, 2000). В работе семинара приняли участие такие видные деятели культуры и науки, как

К.Д. Уткин, Е.Н. Бокова, Б.Ф. Неустроев, В.Д. Пинигина, М.Н. Габышева и И.И. Тарбахов. С 1992 года по якутскому телевидению началась серия передач «Тарбахов талба астарын таабырыннара» («Секреты волшебной кухни Тарбахова», редактор А.Н. Зверева)» [1, с. 16]. В 2005 году организована научно-практическая конференция «Общественное питание в Республике Саха (Якутия): состояние, направление развития, проблемы», посвященная 10-летию ресторана «Тыгын Дархан», открытой по инициативе первого президента РС(Я) М.Е. Николаева.

Теория изучения главного праздника *ысыаха*, в которых рассматривается также традиционное питание, представлена в трудах А.А. Саввина, А.И. Гоголева, К.Д. Уткина, М.С. Иванова, В.В. Илларионова, В.Ф. Афанасьева, Н.А. Алексеева, Е.Н. Романовой, др. Значительный пласт научных исследований в области медицинских проблем культуры питания сделан У.М. Лебедевой, М.Н. Петровой, С.И. Прокопьевой, Н.Б. Борисовой, А.М. Дохунаевой, А.М. Лебедевой, Н.Н. Грязнухиной, Н.А. Слепцовой, Л.С. Захаровой, Я.Н. Ивановой, Н.А. Слепцовой, С.А. Кириллиной и др. Образ пищи рассматривается в рамках общих исследований языковой картины мира и фольклора. Наиболее изучены являются паремии, изложенные в трудах А.Е. Кулаковского, Н.В. Емельянова, Г.У. Эргиса, Л.Л. Габышевой, И.З. Борисовой и других. В работах Г.У. Эргиса, выполненных в 1930-х годах XX века, также рассмотрены ранее не изученные случаи табуированных названий еды по преданиям народа саха и результаты опросов старожил.

В 2020 году международным коллективом исследователей (Борисова И.З., Борисова А.А., Винокурова А.А., Дохунаева А.М., Лебедева У.М., Петрова М.Н., Бианки И., Пестейль Ф., Беанасси Д.) по итогам проекта «Проблема валоризации и популяризации культуры питания народов Севера в современных условиях (на примере Якутии)» была выпущена монография [38], которая представляет значительный вклад в научное изучение современной культуры питания народов Якутии, заключающейся в комплексной валоризации гастрономической культуры народов Севера и разработке стратегий популяризации бренда северного питания на основе междисциплинарного исследования. В работе представлен всесторонний анализ традиций питания коренных народов Якутии, включая исследование пищевых практик эвенов, эвенков и якутов (саха) в семи улусах региона (Оймяконском, Томпонском, Сунтарском, Намском, Нюрбинском, Вилуйском, Мирнинском и Усть-Алданском) в историко-этнографическом контексте. Особое внимание уделено изучению трансформации культуры питания в условиях межкультурного взаимодействия, анализу «кухни выживания» военного периода и

лингвокультурологическим аспектам пищевых традиций через пословицы и табуированные названия. Важное место занимает исследование медицинских аспектов традиционного питания и статистический анализ данных анкетирования. Завершающим компонентом работы стали практические рекомендации по развитию гастрономического туризма и созданию узнаваемого бренда северной кухни [38, с. 16].

Якутия успешно популяризирует свою кухню на различных выставках, конкурсах, протокольных мероприятиях, приемах и переговорах. Самым известным гастрофестивалем региона является «Вкус Якутии», учрежденный в 2013 году в рамках праздника «Зима начинается в Якутии». Кроме того, Якутия регулярно участвует в российских гастрономических фестивалях, что способствует повышению узнаваемости якутских продуктов. В 2016 году Якутия впервые приняла участие в международном фестивале «Goût de France/Good France/Вкус Франции». На фестивале регион представили Николай Габышев, шеф-повар ресторана «Муус Хайа», и Егор Макаров, директор и владелец ресторана, известный предприниматель, путешественник и фотограф. Участие Якутии в этом молодом международном фестивале стало одним из первых проектов по популяризации деятельности якутских специалистов питания. Методическое и научное координирование осуществили участники проекта «Культура питания и этничность» и научного проекта «Проблема валоризации и популяризации культуры питания народов Севера в современных условиях (на примере Якутии)».

Независимо от географического положения страны, особенностей традиционной кухни и целей, которых достигают народы при угощении гостей, эти действия остаются универсальными. Эти универсальные принципы гостеприимства – угощение как акт доверия, проявление уважения и способ установления взаимопонимания – в полной мере характерны и для африканского континента. Африка, представляющая собой уникальное культурное пространство 54 стран с богатейшей историей и разнообразными кулинарными традициями, демонстрирует особую гастрономическую самобытность. Богатейшее кулинарное наследие континента, его вклад в мировую гастрономическую культуру (включая такие всемирно любимые продукты, как кешью и какао) часто остаются в тени этих проблем».

Африканская кухня характеризуется несколькими ключевыми особенностями. Во-первых, это активное использование местных сезонных продуктов – фруктов, овощей, зерновых, мяса и рыбы. Во-вторых, узнаваемый острый вкус, достигаемый благодаря обильному применению специй. В-третьих, невероятное разнообразие блюд –

от простых жареных мясных и рыбных блюд до сложных рагу и овощных супов.

Исторически африканская кулинария формировалась под влиянием межконтинентальных связей. Многие сегодняшние базовые продукты были завезены из Азии и Америки – часть из них попала на континент еще в доколониальную эпоху. Особенно значительным стало влияние португальцев с XV века, привезших из Нового Света такие важные ингредиенты, как бразильский арахис (ныне неотъемлемая часть западноафриканской кухни) и кукурузу. Отдельного упоминания заслуживает рис, который, несмотря на азиатское происхождение, занял центральное место в пищевой культуре многих африканских народов.

Особое место в африканской гастрономической традиции занимает кофе – континент является родиной сортов арабика (Эфиопия) и робуста (Уганда), а такие страны как Кения, Танзания, Эфиопия и Уганда занимают ведущие позиции в его производстве. Значимость африканских продуктов на мировом рынке подчеркивается и масштабами их импорта в Россию, где они занимают третье место по объему поставок с общим оборотом свыше 140 миллионов долларов.

На сегодняшний день использование кускуса набирает популярность. Благодаря высокому содержанию клетчатки включение этого зерна в рацион помогает контролировать аппетит и поддерживать чувство сытости. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) объявила 2023 год Международным годом проса, учитывая его питательные свойства и способность адаптироваться к изменяющемуся климату.

Во всем мире начинают открываться рестораны африканской кухни. Например, владельцы ресторана «Maquis Yasolo» – Соланж Пати и Ален Тано – в районе Сен-Анри в Монреале чествуют кулинарное наследие и многообразие идентичности чернокожих. «В Западной Африке просо в основном употребляют в качестве десерта, в кускусе или каше, немного похожей на овсянку», – объясняет Соланж Пати. В рамках Месяца афроамериканской истории ресторан «Maquis Yasolo» и ферма «Jardins Lakou» проводят мастер-классы по кулинарным традициям и африканскому наследию, а также организуют гастрономические открытия.

Многие традиционные блюда и напитки из Африки стали популярными и узнаваемыми во всем мире и являются культурным наследием африканских стран:

Королевский кускус (Тунис, Северная Африка). Королевский кускус – популярное блюдо в Алжире, Ливии, Марокко и Тунисе. Это традиционное блюдо, созданное берберами (амазигами) Алжира и

Марокко. Кускус представляет собой твердую крупу из пшеницы, которая готовится на пару и подается с различными компонентами: рыбой, морепродуктами, мясом и фруктами.

Рис джоллоф (Западная Африка). Рис джоллоф – традиционное западноафриканское блюдо, имеющее разные варианты приготовления в зависимости от страны: Гана, Нигерия и Сенегал. Обычно рис запекается в виде запеканки с пикантным вкусом благодаря томатам, перцам и специям. Его подают с мясом, рыбой или фруктами, в основном с бананами. Рис может подаваться как самостоятельное блюдо.

Alloko/Аллоко (Берег Слоновой Кости, Западная Африка). Отличительная особенность *alloko* – его сочетание с различными компонентами основного блюда. Обычно оно дополняет более крупные блюда, такие как сваренные вкрутую яйца, жареная курица или разнообразная жареная и копченая рыба. Это блюдо из обжаренного в пальмовом масле спелого плантана с острым соусом из чили и лука. Аллоко также может подаваться как отдельное блюдо.

Mshikaki/Мушикаки (Танзания, Восточная Африка). *Mshikaki* – популярное блюдо Восточной Африки, насчитывающее тысячи лет истории и обычно готовящееся в Танзании. Это кубики мяса из курицы, говядины или козлятины, маринованные в соке зеленой папайи или киви с ароматными специями и нанизанные на шампуры. Обычно их жарят на углях и подают с традиционным хлебом и овощами.

Doro Wat/Доро Ват (Эфиопия, Восточная Африка). *Doro Wat* – эфиопское куриное рагу, вдохновленное смесью арабских и африканских традиций. Это блюдо широко распространено по всей стране и обладает особым вкусом благодаря бербере – популярной североафриканской смеси специй.

Piri-Piri Chicken/Пири-пири Чикен (Мозамбик, Южная Африка). Название на суахили означает «жгучий перец из Африки». Это блюдо из курицы в остром соусе пири-пири из чили, лимона, чеснока, оливкового масла и местных специй. Считается, что оно родом из Португалии: Мозамбик был португальской колонией до 1975 года. Несмотря на влияние арабской, азиатской и португальской культур на кулинарное наследие Мозамбика, это блюдо считается традиционно африканским.

Potjiekos/Потижекос (Южная Африка). *Potjiekos* – традиционное африканское рагу, которое имеет особое культурное значение для южноафриканских народов. Готовится оно в чугунном горшке потджи на трех ножках на медленном огне с овощами.

Seswaa/Сесва (Ботсвана, Южная Африка). Популярное блюдо из бескостной говядины с водой и солью. Мясо обычно подают с кашей

и шпинатом. Его готовят преимущественно мужчины. Это блюдо часто подается по особым случаям – свадьбам или Дню независимости Ботсваны.

Cape Bobotie/Kane Boboti (Южная Африка). Название этого блюда вдохновлено традиционной яванской кухней. Блюдо представляет собой запеканку из мясного фарша со специями, залитого запеченным молоком и покрытого яичной заливкой.

Ndolé/Ндоле (Камерун, Литтораль). *Ндоле* – блюдо из горьких листьев вероники или ндолеха с тушеным арахисом и креветками. В 2024 году оно было сертифицировано WIPO за свою культурную ценность.

Eru/Эру (Камерун, Юго-Запад). *Эру* – соус или овощной суп из листьев эру или оок, типичный для англоязычных регионов Камеруна. Листья тушат с копченой рыбой, пальмовым маслом, говяжьей кожей и шпинатом. Обычно его подают с шариками ферментированного фуфу – теста из бананов плантанов, батата, маниоки или пшеницы.

Kwem/Квем (Камерун). Название зависит от региона – в Северо-Западном регионе это листья *Achu* (Achu), приготовленные из толченого таро с соусом из пальмового масла; в Центральном регионе – толченые листья маниоки с соком пальмовых орехов.

Влияние африканской кухни на мировую гастрономию признается во многих странах. Несмотря на существующие факты и стереотипы о том, что в Африке в основном люди недоедают, африканское кулинарное наследие является уникальным и богатым. Африканская кухня оказывает значительное влияние на мировую кухню благодаря своим уникальным ингредиентам, специям и способам приготовления. Некоторые из основных специй, такие как карри, кунжутное масло, горчица и гвоздика, впервые использовались в африканской кухне, а затем распространились по всему миру.

Гастрономическая дипломатия, или «гастродипломатия», становится все более распространенной практикой в Африке. Она предполагает использование кухни и гастрономии в качестве дипломатических инструментов для укрепления связей с другими странами и содействия экономическому и социальному развитию. Гастрономическая дипломатия в Африке может принимать различные формы:

– *Продвижение африканской кухни*. Африканские страны могут организовывать кулинарные мероприятия, фестивали еды и программы обмена, чтобы продемонстрировать свою традиционную кухню и местные продукты.

– *Налаживание партнерских отношений с зарубежными странами*. Африканскую кухню можно включать в меню ресторанов и отелей

за рубежом, а африканских шеф-поваров – приглашать для сотрудничества с иностранными коллегами с целью создания инновационных блюд.

– *Использование гастрономии как инструмента мягкой силы.* Гастрономическую дипломатию можно применять для укрепления дипломатических отношений, улучшения имиджа Африки и продвижения туризма.

– *Развитие сельского хозяйства и агропродовольственной промышленности.* Поощряя производство качественных местных продуктов, гастрономическая дипломатия способствует экономическому развитию и борьбе с бедностью.

Правительство Камеруна организует дипломатические ужины для продвижения своей кухни среди послов, как, например, ужин в Яунде (2023), на котором были представлены переосмысленные блюда (*суп Пене, турбийон де филе де нуассон*) и местные напитки (*арабика из Джума, медзим ме зон из Сангмелимы*). Фестиваль вкусов Камеруна и мира, способствуя диалогу с зарубежными кухнями, привел к концепции гастродипломатии, сочетающей продвижение Камеруна как направления, международное влияние и сохранение местных кулинарных ноу-хау.

Гастрономические фестивали играют важную роль в африканской культурной дипломатии, ежегодно демонстрируя миру кулинарное богатство континента. Эти мероприятия, посвященные традиционным блюдам, местным ингредиентам и талантам африканских поваров, не только подчеркивают гастрономическое разнообразие 54 стран региона, но и способствуют развитию туризма и поддержке локальных производителей.

Заключение

Следуя поставленной главной идее и цели исследования, можно констатировать, что гастрономическая дипломатия является мощным инструментом содействия экономическому, социальному и культурному развитию во всем мире – от Арктики до Африки. Ее можно использовать для укрепления связей с другими странами, привлечения туристов и демонстрации богатства и разнообразия традиционной кухни.

Преимущества гастрономической дипломатии:

– Продвижение традиционной культуры этнических сообществ от Арктики до Африки. Традиционная гастрономия различных народов богата и разнообразна. Она может служить средством укрепления культурной идентичности регионов, стран и континентов.

– Экономическое развитие. Гастрономическая дипломатия способствует созданию рабочих мест и открытию новых возможностей для местных фермеров, поваров и предпринимателей.

– Улучшение имиджа регионов, стран и континентов. Демонстрируя свою гастрономию, каждый регион, каждая страна – от Арктики до Африки – может привлечь туристов и укрепить свой международный имидж.

– Укрепление международных отношений. Гастрономия выступает как инструмент мягкой силы для развития дипломатических связей и содействия межкультурному диалогу.

В заключении можно отметить, что гастродипломатия представляет собой уникальное сочетание культурных, экономических и политических аспектов. Ее истоки уходят в историю, когда кухня того или другого народа или региона начинала завоевывать популярность за пределами страны, становясь символом национальной идентичности и культуры. Каждая кухня способствует не только развитию дипломатической деятельности, но и обогащает взаимопонимание и межкультурную коммуникацию во всем мире. Сегодня гастродипломатия продолжает развиваться, адаптируясь к современным вызовам и требованиям глобализованного мира.

Сокращения

СВФУ – Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова

РС(Я) – Республика Саха (Якутия)

АГИКИ – Арктический государственный институт культуры и искусств
букв. – буквально

см. – смотри

др. – другие

Литература

1. Борисова И.З., Борисова А.А., Бианки И., Винокурова А.А. и др. *Проблема валоризации и популяризации культуры питания народов Севера в современных условиях (на примере Якутии)*. Ростов на Дону: Приоритет. 2020.

2. Richards A.I. *Land, labour and diet in northern Rhodesia. An economic study of the Bemba tribe*. London: Oxford University Press. 1939 (на англ.).

3. Pales L., Tassin de Saint Peureuse M. *L'alimentation en AOF. Milieux – Enquêtes – Techniques – Rations*. Dakar: ORANA. 1955 (на франц.).

4. Moore H., Vaughan M. *Cutting Down Trees: Gender, Nutrition, and Agricultural Change in the Northern Province of Zambia, 1890-1990*. Portsmouth: Heinemann. 1994 (на англ.).

5. Shipton P. African famines and food security: anthropological perspectives». *Annual Review of Anthropology*. 1990;19:353-94. DOI:10.1146/annurev.an.19.100190.002033 (на англ.).
6. Gladwin Ch. *Structural Adjustment and African Women Farmers*. Gainesville: Univ. Fla. Press. 1991 (на франц.).
7. Froment A., de Garine I., Binam Bikoï C., Loung J.-F. *Bien Manger et Bien Vivre, Anthropologie Alimentaire et Développement en Afrique Intertropicale: du Biologique au Social*. Paris: L'Harmattan Orstom. 1996 (на англ.).
8. Toure A. *La civilisation quotidienne en Côte d'Ivoire: procès d'Occidentalisation*. Paris: Karthala. 1982 (на франц.).
9. Bessis S. *L'arme alimentaire*. Paris: François Maspéro. 1979 (на франц.).
10. Anigbo O.A.C. *Commensality and human relationship among the Igbo: An ethnographic study of Ibagwa Aka, Igboeze L.G.A. Anambra State, Nigeria*. Nsukka: University of Nigeria Press. 1987 (на англ.).
11. De Waal A. *Famine that Kills: Darfur, Sudan, 1984–1985*. Oxford: Clarendon. 1989 (на англ.).
12. Goody J. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge Univ. Press. 1982 (на англ.).
13. Tsing A. *Le champignon de la fin du monde; Sur les possibilités de vivre dans les ruines, du capitalisme*. Paris: La Découverte. 2017 (на франц.).
14. Guyer J. *Feeding African Cities: Studies in Regional Social History*. Bloomington: Ind. Univ. Press. 1987. DOI :10.4324/9780429444838 (на англ.).
15. Zimmet P. Globalisation, coca-colonization and the chronic diseases epidemic: Can the Domsday scenario be averted? *Journal of Internal medicine*. 2000:301-310 (на англ.).
16. Maire F., Delpeuch F. Les effets de la mondialisation du mode d'alimentation occidental. *Cosmopolitiques*. 2006:137-152 (на франц.).
17. De Suremain C.-E. Anthropologie de l'alimentation et de la nutrition » in Anthropologie du développement et de l'aide humanitaire. Des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques, in L. Atlani-Duault, L. Vidal (dir.). *Anthropologie de l'aide humanitaire et du développement: des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques*. Paris: Armand Colin. 2009:175-202 (на франц.).
18. Nukunya G.K. *Traditions and Change in Ghana: an introduction to sociology*. Oxford: Ghana Universities Press, African Books collective. 2003 (на англ.).
19. De Suremain C.-E., Razy E. «Qui ne dîne pas ne dort pas!. De l'insécurité à l'incertitude alimentaire à Bamako (Mali)». *La lutte contre l'insécurité alimentaire au Mali. Dispositifs, discours, représentations et mises en scène: Rapport de fin d'Action Concertée Incitative collective*. 2008:153-168 (на франц.).
20. Ndao M. *Le ravitaillement de Dakar de 1914 à 1945*. Paris: L'Harmattan. 2009 (на франц.).

21. Tuomainen H.M. Ethnic identity, (post)colonialism and foodways: Ghanaians in London. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*. 2009:525-554. DOI:10.2752/175174409X456773 (на англ.).

22. Delavigne A.-E. La 'bonne' viande aujourd'hui à Bamako: le marché de la viande entre deux conceptions de la qualité. *Journal des africanistes*. 2011:97-117. DOI :10.4000/africanistes.3726 (на франц.).

23. Gobatto I., Tijou-Traore A. D'un savoir à l'autre, la lutte contre le diabète au Mali. *Le Mook Autrement, série «Questions sociétales», Apprendre et transmettre*. 2011:77-85 (на франц.).

24. Louveau F. L'écologisme d'un mouvement religieux japonais au Sénégal. De la guérison à la gestion de l'environnement par Sukyo Mahikari. *Cahiers d'études africaines*. 2011; 204(4):739-768 (на франц.).

25. Crenn C., Hassoun J.-P. Extraversion et/ou «localisation» du paysage alimentaire dakarois. Une analyse anthropologique par les marges. *Santé et Société en Afrique de l'Ouest*. Paris: CNRS Éditions. 2015:103-137 (на франц.).

26. Manoli C., Ancey V. Effets ambigus de la mobilité des jeunes pasteurs : entre la sécurisation des conditions de vie pastorales et l'émancipation individuelle au Ferlo, Sénégal. *Mobilités et migrations: Figures et enjeux contemporains. Pluralité des regards et des disciplines*. Paris: L'Harmattan, Presses universitaires de Sceaux. 2013:185-201 (на франц.).

27. Ka A. *Manger à Widou Thiengoly (Nord-Sénégal): De l'abondance remémorée à la dépendance au marché. Thèse de Sociologie*. Université Cheikh Anta Diop. 2016 (на франц.).

28. Leport J. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires: Le cas du poisson à Dakar*. Thèse de sociologie. Sous la direction de Poulain J.-P. et Bricas N. Université Toulouse le Mirail. Toulouse II. 2017. NNT: 2017TOU20017 (на франц.).

29. Bricas N., Tchamda C., Mouton F. *L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur: Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad*. Paris: AFD, collection «Études de l'AFD». 2016 (на франц.).

30. Tibere L., Leport J. Ceebujën. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: Puf. 2018:278-282 (на франц.).

31. Bonnecase V. Le goût du riz. Une valeur sensorielle et politique au Burkina Faso. *Genèses*. 2016;104:7-29 (на франц.).

32. Soula A., Yount-Andre C., Lepiller O., Bricas N. *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles: Editions Quae. 2020 (на франц.).

33. Fall A.S., Cisse R., Moussa S., Timera M. Situation de l'alimentation et perspectives 2035 au Sénégal. *Forum sur les perspectives alimentaires à l'horizon 2035*. 2021 (на франц.).

34. Hassoun J.P. Préface. *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles: Editions Quae. 2020 (на франц.).
35. Lesourd C. *Puissance khat. Vie politique d'une plante stimulante*. Paris: Presses Universitaires de France. 2019. DOI:10.3917/puf.lesou.2019.01 (на франц.).
36. Janin P. Surveiller et nourrir. La politique de la faim. *Politique Africaine*. Paris: Karthala. 2010;119:5-22 (на франц.).
37. Gaard G., Gruen L. Ecofeminism: toward global justice and planetary health. *Environmental Ethics. An Anthology*. Oxford: Blackwell. 1996:281-284 (на франц.).
38. Борисова И.З. Истоки и развитие якутской национальной кухни, культурного наследия народа саха. *Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира*. М.: МГУ, Центр по изучению взаимодействия культур. 2016:256-270.
39. Маак Р.К. *Вилюйский округ Якутской области*. СПб: Типография и хромофотография А. Траншеля. 1887.
40. Миддендорф А.Ф. *Энциклопедия Якутии – энциклопедический справочник о Якутии*. Т. 1. М. [б.и.]. 2000:109-1027.
41. Николаев С.И. *Молочная пища якутов и других тюркских народов*. Режим доступа: <https://www.calameo.com/read/0022640379180e18f7845> (дата обращения 09.05.2025).
42. Худяков И.А. *Краткое описание Верхоянского округа*. Ленинград: Наука. 1969.
43. Лебедева У.М., Степанов К.М., Лебедева А.М., Платонова Р.И. и др. *Актуальные вопросы культуры питания населения Якутии: современное состояние, проблемы и перспективы развития*. Вестник Северо-Восточного федерального университета им. М.К. Аммосова. Серия «Медицинские науки». 2017;4:55-58.
44. Тарбахов И.И. *Эн остуолуң сахалыы астара*. Якутск: Бичик. 1993.
45. Серошевский В.Л. *Якуты: опыт этнографического исследования*. СПб. 1993.

References

1. Borisova IZ, Borisova AA, Bianki I, Vinokurova AA, et al. *The problem of valorization and popularization of the food culture of the peoples of the North in modern conditions (using the example of Yakutia)*. Rostov on Don: Nauka. 2020 (in Russian).
2. Richards AI. *Land, labour and diet in northern Rhodesia. An economic study of the Bemba tribe*. London: Oxford University Press. 1939.

3. Pales L, Tassin de Saint Peureuse M. *L'alimentation en AOF. Milieux – Enquêtes – Techniques – Rations*. Dakar: ORANA. 1955 (in French).
4. Moore H, Vaughan M. *Cutting Down Trees: Gender, Nutrition, and Agricultural Change in the Northern Province of Zambia, 1890-1990*. Portsmouth: Heinemann. 1994.
5. Shipton P. African famines and food security: anthropological perspectives». *Annual Review of Anthropology*. 1990;19:353-94. DOI:10.1146/annurev.an.19.100190.002033.
6. Gladwin Ch. *Structural Adjustment and African Women Farmers*. Gainesville: Univ. Fla. Press. 1991.
7. Froment A, de Garine I, Binam Bikoi C, Loung J-F. *Bien Manger et Bien Vivre, Anthropologie Alimentaire et Développement en Afrique Intertropicale: du Biologique au Social*. Paris: L'Harmattan Orstom. 1996 (in French).
8. Toure A. *La civilisation quotidienne en Côte d'Ivoire : procès d'Occidentalisation*. Paris: Karthala. 1982 (in French).
9. Bessis S. *L'arme alimentaire*. Paris: François Maspéro. 1979 (in French).
10. Anigbo OAC. *Commensality and human relationship among the Igbo: An ethnographic study of Ibagwa Aka, Igboeze L.G.A. Anambra State, Nigeria*. Nsukka: University of Nigeria Press. 1987.
11. De Waal A. *Famine that Kills: Darfur, Sudan, 1984–1985*. Oxford: Clarendon. 1989.
12. Goody J. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge Univ. Press. 1982.
13. Tsing A. *Le champignon de la fin du monde; Sur les possibilités de vivre dans les ruines, du capitalisme*. Paris: La Découverte. 2017 (in French).
14. Guyer J. *Feeding African Cities: Studies in Regional Social History*. Bloomington: Ind. Univ. Press. 1987. DOI:10.4324/9780429444838
15. Zimmet P. Globalisation, coca-colonization and the chronic diseases epidemic: Can the Domsday scenario be averted? *Journal of Internal medicine*. 2000:301-310.
16. Maire F, Delpeuch F. Les effets de la mondialisation du mode d'alimentation occidental. *Cosmopolitiques*. 2006:137-152 (in French).
17. De Suremain C-E. Anthropologie de l'alimentation et de la nutrition » in Anthropologie du développement et de l'aide humanitaire. Des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques, in L. Atlani-Duault, L. Vidal (dir.). *Anthropologie de l'aide humanitaire et du développement: des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques*. Paris: Armand Colin. 2009:175-202 (in French).
18. Nukunya GK. *Traditions and Change in Ghana: an introduction to sociology*. Oxford: Ghana Universities Press, African Books collective. 2003.

19. De Suremain C-E, Razy E. «Qui ne dîne pas ne dort pas!». De l'insécurité à l'incertitude alimentaire à Bamako (Mali)». *La lutte contre l'insécurité alimentaire au Mali. Dispositifs, discours, représentations et mises en scène: Rapport de fin d'Action Concertée Incitative collective*. 2008:153-168 (in French).

20. Ndao M. *Le ravitaillement de Dakar de 1914 à 1945*. Paris: L'Harmattan. 2009 (in French).

21. Tuomainen HM. Ethnic identity, (post)colonialism and foodways: Ghanaians in London. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*. 2009:525-554. DOI:10.2752/175174409X456773

22. Delavigne A-E. La 'bonne' viande aujourd'hui à Bamako: le marché de la viande entre deux conceptions de la qualité. *Journal des africanistes*. 2011:97-117. DOI:10.4000/africanistes.3726 (in French).

23. Gobatto I, Tijou-Traore A. D'un savoir à l'autre, la lutte contre le diabète au Mali. *Le Mook Autrement, série «Questions sociétales», Apprendre et transmettre*. 2011:77-85 (in French).

24. Louveau F. L'écologisme d'un mouvement religieux japonais au Sénégal. De la guérison à la gestion de l'environnement par Sukyo Mahikari. *Cahiers d'études africaines*. 2011;204(4):739-768 (in French).

25. Crenn C, Hassoun J-P. Extraversion et/ou «localisation» du paysage alimentaire dakarois. Une analyse anthropologique par les marges. *Santé et Société en Afrique de l'Ouest*. Paris: CNRS Éditions. 2015:103-137 (in French).

26. Manoli C, Ancey V. Effets ambigus de la mobilité des jeunes pasteurs : entre la sécurisation des conditions de vie pastorales et l'émancipation individuelle au Ferlo, Sénégal. *Mobilités et migrations: Figures et enjeux contemporains. Pluralité des regards et des disciplines*. Paris: L'Harmattan, Presses universitaires de Sceaux. 2013:185-201 (in French).

27. Ka A. *Manger à Widou Thiengoly (Nord-Sénégal): De l'abondance remémorée à la dépendance au marché. Thèse de Sociologie*. Université Cheikh Anta Diop. 2016 (in French).

28. Leport J. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires: Le cas du poisson à Dakar*. Thèse de sociologie. Sous la direction de Poulain J-P. et Bricas N. Université Toulouse le Mirail. Toulouse II. 2017 (in French).

29. Bricas N, Tchamda C, Mouton F. *L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur: Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad*. Paris: AFD, collection «Études de l'AFD». 2016 (in French).

30. Tibere L, Leport J. Ceebujën. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: Puf. 2018:278-282 (in French).

31. Bonnecase V. Le goût du riz. Une valeur sensorielle et politique au Burkina Faso. *Genèses*. 2016;104:7-29 (in French).

32. Soula A, Yount-Andre C, Lepiller O, Bricas N. *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles: Editions Quae. 2020 (in French).

33. Fall AS, Cisse R, Moussa S, Timera M. Situation de l'alimentation et prospectives 2035 au Sénégal. *Forum sur les prospectives alimentaires à l'horizon 2035*. 2021 (in French).

34. Hassoun JP. Préface. *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles: Editions Quae. 2020 (in French).

35. Lesourd C. *Puissance khat. Vie politique d'une plante stimulante*. Paris: Presses Universitaires de France. 2019. DOI:10.3917/puf.lesou.2019.01 (in French).

36. Janin P. Surveiller et nourrir. La politique de la faim. *Politique Africaine*. Paris: Karthala. 2010;119:5-22 (in French).

37. Gaard G, Gruen L. Ecofeminism: toward global justice and planetary health. *Environmental Ethics. An Anthology*. Oxford: Blackwell. 1996:281-284.

38. Borisova IZ. Origins and development of Yakut national cuisine, cultural heritage of the Sakha people. *Proceedings of the II International Symposium. History of food and nutritional traditions of the peoples of the world*. Moscow: Moscow State University, Center for the Study of Interaction of Cultures. 2016:256-270 (in Russian).

39. Maak RK. *Vilyuisky district of the Yakut region*. St. Petersburg: Typography and chromolithography by A. Transchel. 1887 (in Russian).

40. Middendorf AF. *Encyclopedia of Yakutia – encyclopedic reference book about Yakutia*. V. 1. M. 2000:109-1027 (in Russian).

41. Nikolaev SI. *Dairy food of the Yakuts and other Turkic peoples*. Available at: <https://www.calameo.com/read/0022640379180e18f7845> (accessed: 09.05.2025) (in Russian).

42. Khudyakov I. *Brief description of the Verkhoyansk district*. Leningrad: Nauka. 1969 (in Russian).

43. Lebedeva UM, Stepanov KM, Lebedeva AM, Platonova RI, et al. Current issues of nutritional culture of the population of Yakutia: current state, problems and development prospects. *Bulletin of the Ammosov North-Eastern Federal University. Series «Medical Sciences»*. 2017;4:55-58 (in Russian).

44. Tarbakhov II. *En ostuolu sakhalyy astara*. Yakutsk: Bichik. 1993 (in Sakha).

45. Seroshevsky VL. *The Yakuts: experience of ethnographic research*. St. Petersburg. 1993 (in Russian).

Об авторах

АНГУА Аннет Нгуеа Ence – Ph.D. (история и экономика кино), руководитель аспирантуры по культурному наследию, заведующий кафедрой кино и аудиовизуального искусства, Институт культур и изящных искусств в Нконгсамба, Университет Дуалы, Дуала, Камерун; научный сотрудник, Институт кино и аудиовизуальных исследований, Университет Парижа, Париж, Франция, e-mail: anangoua@yahoo.fr

БОРИСОВА Изабелла Захаровна – доктор культурологии, кандидат педагогических наук, доцент, профессор, кафедра французской филологии, Институт зарубежной филологии и регионоведения; директор, Региональный Центр российско-африканского сотрудничества в области науки, образования и культуры, Департамент международных связей; директор, Международная научно-образовательная лаборатория исследования современных идентификационных процессов, трансформации культуры и развития культурно-креативных индустрий, ФГАОУ ВО «Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова», Якутск, Российская Федерация, ORCID: 0000-0003-3620-7452, Researcher ID: AAO-3844-2020, Scopus Author ID: 5720465, e-mail: isborissova@mail.ru

About the authors

Annette N.E. ANGOUA – Ph.D. (History and Economics of Cinema); Head of the Postgraduate Program in Cultural Heritage, Head of the Department of Cinema and Audiovisual Arts, Institute of Cultures and Fine Arts in Nkongsamba, University of Douala, Douala, Cameroon; Research Fellow, Institute of Cinema and Audiovisual Studies, University of Paris, Paris, France, email: anangoua@yahoo.fr

Izabella Z. BORISOVA – Dr. Sci. (Cultural Studies), Cand. Sci. (Philology), Associate Professor; Professor, Department of French Philology, Institute of Modern Languages and International Studies; Director, Regional Center for Russian-African Cooperation in Science, Education and Culture; Director, International Scientific and Educational Laboratory for the Study of Modern Identification Processes, Transformation of Culture and Development of Cultural and Creative Industries, Ammosov North-Eastern Federal University, Yakutsk, Russian Federation, ORCID: 0000-0003-3620-7452, Researcher ID: AAO-3844-2020, Scopus Author ID: 5720465, e-mail: isborissova@mail.ru

Вклад авторов

Ангуа А.Н. – разработка концепции, методология, программное обеспечение, верификация данных, проведение исследования, проведение статистического анализа, администрирование данных, редактирование рукописи, визуализация, руководство исследованием, администрирование проекта

Борисова И.З. – разработка концепции, методология, программное обеспечение, верификация данных, проведение исследования, администрирование данных, создание черновика рукописи, редактирование рукописи, визуализация

Authors' contribution

Angoua A.N. – conceptualization, methodology, software, validation, investigation, formal analysis, data curation, writing – review & editing, visualization, supervision, project administration

Borisova I.Z. – conceptualization, methodology, software, validation, investigation, data curation, writing – original draft, writing – review & editing, visualization

Конфликт интересов

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов

Conflict of interests

The authors declare no conflict of interest

Поступила в редакцию / Submitted: 21.05.2025

Принята к публикации / Accepted: 04.06.2025