

# Рецензия на книгу Food, Senses and the City

Юлия Еременко

Еременко Юлия Андреевна, постдок  
исследователь, Исследовательская ака-  
демия Тримберга, Университет Бамбер-  
га; An der Weberei 5, 96045 Bamberg,  
Германия.  
E-mail: eremenko.iuliia@gmail.com

---

**Цитирование:** Еременко Ю. А. (2022)  
Рецензия на книгу Food, Senses and  
the City под ред. Ф. Эдвардс, Р. Гер-  
ритсен, Г. Вессер // Городские иссле-  
дования и практики. Т. 7. № 1.  
С. 127–128. DOI: [https://doi.  
org/10.17323/usp712022127-128](https://doi.org/10.17323/usp712022127-128)

Города наполнены своими вкусами, запахами и звуками. Каждый день, взаимодействуя в городской среде, мы сталкиваемся с ними, и они становятся для нас неотъемлемой частью городского пространства, а также могут служить маркерами эпохи. Например, сегодня мы можем говорить и о том, что с 2019 года запах антисептического средства стал одной из характерных черт многих городов Европы в период пандемии COVID-19.

Книга Food, Senses and the City вышла в 2021 году и является сборником научных публикаций, которые находятся «между культурным и феноменологическим подходами к изучению чувств». Используя различные методы, авторы пытаются анализировать город посредством локальных блюд, запахов, звуков, используя чувства как средство для исследования. В рамках этого сборника поднимаются разные вопросы, основными из которых можно назвать: что такое город и какими будут его характеристики с точки зрения разных органов чувств и могут ли в конечном счете города вместить все разнообразие ощущений.

Каждая из глав связана с акустическим, ольфакторным, тактильным или визуальным опытом и использует совершенно различные методы для анализа. Кроме того, книга не фокусируется на одной территории, а позволяет составить первоначальное представление об исследовании ощущений по всему миру (например, в Нидерландах, Австралии, Индии и т. д.).

Несмотря на это, главы оказываются связаны между собой анализируемыми практиками. Например, вторая [Walstra] и третья [Counihan] главы связаны переосмыслением горожанами представлений о производстве пищи через опыт городского садоводства и взаимодействия с фермерскими хозяйствами. Здесь также анализируется вопрос обучения посредством практики, что оказывается связующим звеном для следующей главы [Edwards], в которой наставничество в сфере городского пчеловодства приводится в качестве примера объединения людей и способа возвращения ощущения причастности к миру природы через органы чувств.

В пятой главе читателю предлагается увидеть город через призму фото-эссе, чтобы показать ограничения, которые есть у обычного научного текста при описании городской жизни. Росс Герритсен [Gerritsen] фокусируется на своих ощущениях от передвижения по Ченнаи (Индия), которые складываются через запахи, звуки, вкусы и виды города. Описание города оказывается наполнено чувствами автора и попытками их интерпретации.

Запахи и шумы играют особую роль в период ранней социализации, когда ребенок еще не воспринимает информацию в виде слов, поэтому при мысленном возвращении в детство память возрождает множество ольфакторных и звуковых впечатлений [Лапин, 2007, с. 15]. Именно возвращению в прошлое через запахи, звуки и вкусы посвящена вторая часть книги, включающая пять текстов о ностальгии и кулинарном «воссоздании городов». На примере потребления пищи мы обнаруживаем, что возможно на уровне чувств перенестись на другие географические и культурные территории, чтобы воспроизвести эмоции от одного города, находясь в другом, или чтобы вновь испытать чувство «дома». Авторы в этой части рассуждают о распространении блюд на определенных территориях как отражении истории, памяти и наследия.

Так в шестой главе [Hart, Monterescu] рассматривается изменение восприятия и распространения соуса амба, который используется в иракской, палестинской и индийской кухнях. Этот соус на основе манго как объект ностальгии прошел длинный путь вместе с иракскими евреями и оказался востребованным в Лондоне и Израиле. Особо выделить здесь можно седьмую главу, где Грит Вессер [Wesser] рассказывает о важности пирога в Тюрингии как символа эмоционального и чувственного процесса принадлежности к семье и родине.

Третья часть связана с переосмыслением городов как целого или отдельных его частей, выраженных в характерных блюдах, запахах и т. д. Авторы пытаются развеять представление о том, что кухня и запахи являются универсальными из-за процессов

глобализации. В этой части авторы ставят вопрос о возможности джентрификации блюд и стирания классовых различий на основе еды.

Милица С. Биггс [Biggs] предлагает в своей главе 11 проанализировать «типичную тарелку», которая бы позволила определять специфический для конкретного места вкус. Она рассказывает о своем опыте выявления подобного вкуса для Гвадалахары (Мексика) на основе общения с местными жителями.

В главе 12 рассматривается кейс изменения потребления традиционной закуски рабочего класса – румынских фрикаделек «мичи» (mici). Исторически сложилось так, что в Румынии они считаются уличной едой и являются одним из символов празднования Дня труда. Однако сегодня эта закуска стала объектом внимания со стороны гурманов, представляющих постсоциалистический средний класс, находящийся в поиске аутентичных блюд. По мнению автора, гурманы, которые классифицируют эту закуску как блюдо для ценителей, «разрушают логику классового разделения вкуса».

Следующая глава выступает с предостережениями относительно такой трансформации национальных блюд посредством гастрономического туризма. Автор [Leizaola] на примере пинчос (небольшой традиционной закуски) в Стране Басков показывает отторжение местными жителями локальной барной культуры. Данный процесс связан с джентрификацией этих мест и их видоизменением для «новых потребителей», в первую очередь туристов.

Четырнадцатая глава посвящена анализу взаимосвязи между сельскими и городскими жителями. Городские практики питания оказываются под влиянием рецептов и продуктов, которые поступают из сельской местности, а также являются результатом родственных связей. На примере Хошимина (Вьетнам) мы видим, что в некоторых городах можно наблюдать, что благодаря практикам совместного принятия пищи (совместно с представителями семьи как проживающими постоянно в городе, так и в сельской местности) сглаживается расслоение на городскую и сельскую кухню. Городские традиции по принятию пищи не заключены в рамки физических границ города, а широко распространяются за его пределы.

Данная книга не ставит своей целью показать все аспекты влияния вкусов, звуков и запахов на восприятие города. Авторы скорее хотят отметить, что локальные

блюда, запахи и ощущения находят малое отражение в исследовательских работах о городской среде по причине гегемонии визуального восприятия мира, а также по причине необходимости использования нового инструментария для их описания, которое видится затруднительным.

Предлагаемая работа – это попытка показать взаимовлияние города и ощущений, которые появляются при взаимодействии с ним. Авторы отходят от рассмотрения эфемерной национальной кухни, а показывают связь отдельных блюд и ощущений на опыт горожан, туристов и исследователей. Данная книга пытается избежать того, чтобы рассматривать процессы потребления пищи в городской среде как изолированное событие, а стремится, наоборот, показать с разных сторон процесс развития и обмена между культурами.

## Источники

Лалин В.В. (2007) Петербург. Запахи и звуки. СПб: Европейский Дом.

Edwards F., Gerritsen R., Wesser G. (Eds.) (2021) *Food, Senses and the City* (1st ed.). Routledge. DOI: <https://doi.org/10.4324/9781003025580>

**Review on Food, Senses and the City, F. Edwards, R. Gerritsen, G. Wesser (eds.)**

Iuliia Eremenko, Postdoctoral Researcher, Trimberg Research Academy Starter Project, University of Bamberg; An der Weberei 5, 96045 Bamberg, Germany.  
E-mail: [eremenko.iuliia@gmail.com](mailto:eremenko.iuliia@gmail.com)

**Citation:** Eremenko Iu. (2022) Review on Food, Senses and the City, Edwards F., Gerritsen R., Wesser G. (Eds.). *Urban Studies and Practices*, vol. 7, no 1, pp. 127–128. DOI: <https://doi.org/10.17323/usp712022127-128>. (in Russian)

## References

Edwards F., Gerritsen R., Wesser G. (Eds.) (2021) *Food, Senses and the City* (1st ed.). Routledge. DOI: <https://doi.org/10.4324/9781003025580>  
Lalin V.V. (2007) *Peterburg. Zapahi I zvuki* [St. Petersburg. Smells and Sounds]. St. Petersburg: European House. (in Russian)