

СТРАНЫ  
БАЛТИЙСКОГО РЕГИОНА  
В ГЛОБАЛЬНОМ  
КУЛИНАРНОМ  
ПРОСТРАНСТВЕ

А. Б. Рахманов<sup>1</sup>



*Глобализация создает глобальное кулинарное пространство, в котором взаимодействуют и конкурируют кулинарные традиции различных стран мира. Автор ставит себе задачей исследование особенностей кулинарного пространства девяти стран Балтийского региона. Эмпирической основой выступает статистика количества ресторанов различных национальных кухонь в основных городах региона. В балтийском кулинарном пространстве присутствуют ведущие мировые кухни (итальянская, японская, китайская и т.д.) и национальные кухни стран региона. Ведущие мировые кухни оказываются более влиятельными, чем местные.*

*Ряд стран Балтийского региона (Россия, Польша, Швеция, Латвия, Дания) обладают кулинарным суверенитетом, поскольку их население предпочитает национальную кухню. Вместе с тем население некоторых стран региона (Финляндии, Эстонии, Литвы) ориентировано главным образом не на свою кухню, а на ведущие мировые — итальянскую, японскую и американскую. Нестолличные балтийские города Польши и Германии, а также Санкт-Петербург обнаруживают больший уровень кулинарного патриотизма, чем столицы соответствующих государств. Предпринимается попытка объяснить особенности кулинарного пространства стран Балтийского региона. Рассматриваются природные и социально-исторические факторы как ключевые детерминанты кулинарии этих стран.*

---

<sup>1</sup> Московский государственный университет им. М. В. Ломоносова 119991, Россия, Москва, ул. Ленинские горы, 1.

Поступила в редакцию 27.02.2017г.

doi: 10.5922/2074-9848-2017-2-7

© Рахманов А. Б., 2017

**Ключевые слова:** глобальное кулинарное пространство, кулинарные державы, кулинарный суверенитет, кулинарный национализм, кулинарный космополитизм, Балтийский регион, Россия, Германия

## Глобальное кулинарное пространство и иерархия кулинарных держав

Глобализация, то есть становление глобального общества, охватывает все сферы общественной жизни, в том числе и такую специфическую, как кулинария. Кулинария — это деятельность по приготовлению пищи, готовой к непосредственному потреблению человеком и вместе с тем специфическая отрасль производства. Она основана на взаимодействии, во-первых, средств кулинарного труда, во-вторых, предмета кулинарного труда — сырья (в той или иной степени преобразованные продукты сельского хозяйства, рыбной ловли и охоты, а также пищевой промышленности), в-третьих, человека как работника с его анатомо-физиологической организацией, как носителя кулинарных знаний и навыков, субъекта кулинарной компетентности и активности, в-четвертых, цели кулинарного труда. Взаимодействие этих четырех компонентов, коль скоро оно становится стандартизированным, выступает как кулинарная технология, а последняя в ее обращенности на производство конкретного вида продукции (определенного блюда) — как кулинарный рецепт.

В эпоху глобализации происходит взаимодействие кулинарных достижений и традиций разных народов мира, что приводит к возникновению глобальной кулинарии. Она основана на формирующемся глобальном разделении труда: в производстве каждого блюда участвуют средства труда, технологии, сырье и работники из разных стран мира. Становлению глобальной кулинарии способствуют и массовые миграции населения. Например, иммиграция итальянцев, китайцев, японцев и мексиканцев привели к импорту соответствующих кулинарных традиций в США.

Каждая национальная кухня продолжает развиваться в единстве противоречия старого и нового: с одной стороны, воспроизводятся традиционные блюда, с другой — возникают новые, благодаря, во-первых, развитию технологий и квалификации работников, во-вторых, заимствованиям из других кухонь. Страны, породившие национальные кухни, функционируют в эпоху глобализации как территории производства наиболее совершенных кулинарных образцов, как хранители эталонов вкуса, но они уже не являются монополистами данной продукции, которая с успехом производится вне страны. Скажем, пиццы или суши ныне производится и съедается за пределами Италии и Японии соответственно, вероятно, больше, чем на родине этих блюд.

Способом организации глобальной кулинарии служит глобальное кулинарное пространство — пространство, в котором в каждой его локальности сосуществуют, конкурируют, взаимодействуют, влияют друг на друга национальные кухни из различных стран мира. Для глобального кулинарного пространства, с нашей точки зрения, характерны такие атрибуты, как сжатие, детерриториализация и рефлексивность процессов, которые были отмечены Р. Робертсоном [28], М. Уотерсом [31]



в качестве отличительных черт становящегося глобального общества. Глобализация приводит к тому, что государства соперничают друг с другом не только в области экономики, военно-политической мощи, культуры, но и в сфере кулинарии. В той мере, в какой данная страна обладает своеобразной национальной кухней, мы можем квалифицировать ее как кулинарную державу. В связи с разной степенью популярности и влиятельности разных национальных кухонь в глобальном кулинарном пространстве мы можем говорить о кулинарных державах разного ранга.

Нами было предпринято исследование глобального кулинарного пространства, которое ставило себе целью выяснение степени влиятельности национальных кухонь различных стран мира [5]. О ней мы судили по количеству ресторанов этих кухонь в ведущих городах соответствующих стран. Чаще всего это столицы, но иногда ведущими городами выступают наиболее крупные и влиятельные, являющиеся экономическими и культурными центрами своих стран (Нью-Йорк, Стамбул и т. д.). Разумеется, суждение о влиятельности национальных кухонь только по количеству ресторанов соответствующей направленности, то есть предприятий общественного питания, — определенное упрощение, поскольку люди едят и дома, и на работе, и на улице. Но все же, как представляется, это упрощение является вполне оправданным и необходимым, поскольку существует соответствие между едой ресторанов, с одной стороны, и едой дома, на работе и на улице, с другой.

Ресторанная пища часто выступает как эталон (с соответствующими модификациями) для домашнего и уличного питания, а домашняя и уличная — профанным вариантом ресторанной пищи, и в этом смысле существует корреляция между меню ресторанов и тем, что находится на обеденных столах. К тому же мы не располагаем методами эмпирического исследования особенностей домашнего и уличного питания. Кроме этого, некоторым упрощением является и отождествление кулинарных и гастрономических ориентаций наиболее важного города страны и страны в целом. Но в этом случае речь идет об упрощении, вполне приемлемом в процессе познания, поскольку пищевые предпочтения наиболее важных городов довольно близки вкусам соответствующих стран в целом.

Для получения информации о количестве ресторанов различных национальных кухонь мы использовали эмпирические данные самого крупного в мире сайта о путешествиях — американского сайта [TripAdvisor.com](http://TripAdvisor.com) (русскоязычная версия — [TripAdvisor.ru](http://TripAdvisor.ru)) [7]. Он содержит информацию примерно о 5 млн гостиниц, ресторанов и достопримечательностей практически всех стран мира.

Наше исследование касалось статистики ресторанов различных национальных кухонь 50 наиболее глобальных городов мира в соответствии с самым авторитетным индексом глобальных городов — рейтингом Кёни, разрабатываемым американской консалтинговой фирмой А. Т. Kearney. Были выделены 23 наиболее популярные (влиятельные) в глобальном кулинарном пространстве национальные кухни. К ним от-



носятся (в порядке убывания влияния): итальянская, японская, китайская, французская, американская, индийская, испанская, тайская, мексиканская, корейская, вьетнамская, греческая, турецкая, британская, немецкая, ливанская, аргентинская, русская, бразильская, ирландская, марокканская, индонезийская, малазийская кухни.

В соответствии со степенью влияния национальных кухонь в мире мы выделили кулинарные сверхдержавы (Италия, Япония, Китай), великие (США и Франция), средние (Индия, Испания, Таиланд, Мексика, Корея), малые (Вьетнам, Греция, Турция, Великобритания, Германия, Ливан, Аргентина) и сверхмалые (Россия, Бразилия, Ирландия, Марокко, Индонезия, Малайзия и др.) кулинарные державы. К группе сверхмалых кулинарных держав следует отнести, помимо названных, большинство стран мира. Наши лонгитюдные исследования глобального кулинарного пространства говорят об устойчивости выделенной иерархии кулинарных держав. Однако со временем возможны ее трансформация в соответствии с изменением влияния. Например, с ростом влияния Китая и интереса к нему во всем мире эта страна может стать первой кулинарной сверхдержавой планеты, оттеснив Италию и Японию на вторую и третью позиции соответственно. Но едва ли это случится в скором будущем. В ближайшей перспективе, на наш взгляд, не стоит ожидать серьезных изменений в существующей иерархии.

### Кулинарное пространство Балтийского региона

Задачей настоящей статьи является эмпирическое исследование кулинарного пространства Балтийского региона как составной части глобального кулинарного пространства. Необходимо выяснить, как конкурируют в регионе ведущие мировые и местные национальные кухни, как в пространстве Балтийского моря сплетаются импульсы различных кулинарий. При этом мы будем следовать нашему методу, предполагающему оценку влияния национальных кухонь на основе данных сайта TripAdvisor.ru о количестве ресторанов различных национальных кухонь в ведущих городах Балтийского региона.

К Балтийскому региону относятся Россия, Финляндия, Эстония, Латвия, Литва, Польша, Германия, Дания и Швеция. О популярности различных национальных кухонь в этих странах мы будем судить по ситуации в наиболее важных городах. В случае Балтийского региона таковыми являются столицы: Москва, Хельсинки, Таллин, Рига, Вильнюс, Варшава, Берлин, Копенгаген и Стокгольм. Кроме того, для более точного анализа рассмотрим популярность различных национальных кухонь в крупных нестоличных городах региона (с населением свыше 200 тыс. жителей), непосредственно расположенных на морском побережье: Санкт-Петербурге, Калининграде, Гданьске, Щецине, Ростоке, Любеке и Киле.

Все названные города обладают разным рангом глобальности, то есть разным весом в глобальном обществе. Самый авторитетный ин-



декс глобальных городов — рейтинг Кёни, который разрабатывается американской консалтинговой фирмой A. T. Kearney. Согласно этому рейтингу за 2016, выделившему 125 самых глобальных городов мира, наибольшим рангом глобальности из всех столиц и крупных городов стран Балтийского региона обладал Берлин, находившийся на 16-м месте. Москва удостоилась 18-го места, Стокгольм — 32-го, Копенгаген — 42-го, Варшава — 55-го, Санкт-Петербург — 68-го. Другие названные нами выше города Балтийского региона в данный список не вошли. Чем более глобален город, тем большую роль он играет в условиях глобализации, тем больше он включен в глобальные коммуникации самого разного рода, и их вес более значителен в глобальном кулинарном пространстве, и тем большее количество кухонь со всего мира присутствуют в данном городе.

Для исследования кулинарного пространства стран Балтийского региона возьмем 20 наиболее влиятельных в глобальном кулинарном пространстве национальных кухонь: итальянскую, японскую, китайскую, французскую, американскую, индийскую, испанскую, тайскую, мексиканскую, корейскую, вьетнамскую, греческую, турецкую, британскую, немецкую, ливанскую, аргентинскую, русскую, бразильскую и ирландскую. К данному списку мы добавим перечень национальных кухонь тех стран Балтийского региона, что не вошли в него — польскую, шведскую, датскую, латышскую. Сайт TripAdvisor.ru не выделяет рестораны финской, литовской, эстонской кухонь, поэтому они останутся вне пределов нашего внимания. Таким образом, мы получим список из 24 национальных кухонь. Опираясь на данные сайта TripAdvisor.ru, подсчитаем количество ресторанов каждой из 24 национальных кухонь в каждой из 9 столиц Балтийского региона (прил. 1) и совокупное количество ресторанов всех этих кухонь в них же (табл. 1).

Таблица 1

**Совокупное количество ресторанов 24 национальных кухонь  
в 9 столицах стран Балтийского региона по состоянию на 24.01.2017\***

Национальная кухня	Количество ресторанов данной кухни в 9 столицах стран Балтийского региона, шт.
Итальянская	3014
Русская	1850
Японская	1600
Американская	1088
Немецкая	977
Китайская	642
Французская	702
Шведская	489
Тайская	471

Окончание табл. 1

Национальная кухня	Количество ресторанов данной кухни в 9 столицах стран Балтийского региона, шт.
Датская	465
Польская	439
Индийская	426
Испанская	395
Вьетнамская	382
Мексиканская	306
Турецкая	263
Греческая	211
Латышская	144
Корейская	134
Ливанская	126
Британская	104
Ирландская	60
Аргентинская	56
Бразильская	23

\* Посчитано автором по: [7].

Мы видим, что в кулинарном пространстве Балтики в целом доминируют ведущие кухни мира (итальянская, японская, американская, китайская, французская), заметные позиции занимают наиболее влиятельные кухни стран региона (русская, немецкая, шведская). Самой популярной кухней в Балтийском регионе, как и в мире в целом, является итальянская. Италия и на берегах Балтийского моря подтверждает свой статус первой кулинарной сверхдержавы планеты. В отличие от глобального кулинарного пространства в целом в Балтийском регионе американская кухня оказывается более популярной, чем китайская и французская. Очень распространенная во всем мире китайская кухня занимает в странах Балтийского моря относительно скромное положение (это, кстати, характерно и для России в целом). Подчеркнем, что заметные позиции местных национальных кухонь в Балтийском регионе достигнуты только за счет влиятельности этих кухонь в «своих» странах, они популярны в первую очередь на родине.

Рассмотрим позиции национальных кухонь в каждой из девяти стран Балтийского региона более детально, выявив пятерки самых популярных кухонь в каждой из этих стран (табл. 2). Позиции различных кухонь мы устанавливаем по доле ресторанов соответствующей кулинарной направленности от общего количества ресторанов отобранных нами 24 национальных кухонь.

Таблица 2

**Пять самых популярных кухонь в 9 странах Балтийского региона  
по состоянию на 24.01.2017\***

Страна	1-е место (доля, %)	2-е место (доля, %)	3-е место (доля, %)	4-е место (доля, %)	5-е место (доля, %)
Россия (Москва)	Русская (30,94)	Итальянская (22,39)	Японская (17,72)	Американская (9,33)	Французская (3,69)
Германия (Берлин)	Немецкая (24,05)	Итальянская (923,74)	Вьетнамская (7,04)	Французская (4,74)	Американская (4,71)
Польша (Варшава)	Польская (35,83)	Итальянская (21,19)	Японская (8,77)	Американская (5,53)	Французская (4,17)
Финляндия (Хельсинки)	Итальянская (19,82)	Японская (12,53)	Китайская (11,39)	Американская (9,79)	Тайская (7,52)
Латвия (Рига)	Латышская (36,76)	Итальянская (18,65)	Американская (7,57)	Японская (6,49)	Французская (5,95)
Эстония (Таллин)	Итальянская (19,57)	Японская (12,81)	Французская (10,32)	Американская (9,96)	Русская (9,61)
Литва (Вильнюс)	Итальянская (22,86)	Американская (14,29)	Французская (13,06)	Японская (10,2)	Китайская (9,39)
Дания (Копенгаген)	Датская (35,45)	Итальянская (16,41)	Американская (8,05)	Французская (7,82)	Японская (6,32)
Швеция (Стокгольм)	Шведская (34,17)	Итальянская (13,32)	Японская (7,59)	Американская (6,45)	Китайская (5,87)

\* Посчитано автором по: [7].

Таблица 2 уточняет наше представление о конкуренции различных национальных кухонь в кулинарном пространстве Балтийского региона. Итальянская кухня располагает тремя первыми и шестью вторыми позициями, японская — двумя вторыми, тремя третьими, двумя четвертыми и одной пятой, американская кухня — одной второй, двумя третьими, пятью четвертыми и одной пятой, французская — двумя третьими, двумя четвертыми и тремя пятыми. Русская кухня обладает всего лишь одной первой и одной пятой позициями, немецкая — только одной первой. Итальянская, японская и американская кухни по числу завоеванных лидирующих позиций в странах Балтийского региона превосходят прочие кулинарные системы.

Русская и немецкая кухни влиятельны в своих странах, русская — еще и в Эстонии, стране, где проживает крупная русская община. Серьезным влиянием в странах Балтийского региона, помимо материнских для этих кухонь стран, они практически не обладают и не могут конкурировать с ведущими мировыми кухнями — итальянской, японской, американской, французской и т. д. В Финляндии, Эстонии и Литве позиции кухонь данных стран настолько слабы, что они уступают иностранным кухням, о чем говорит то, что рестораны этих кухонь даже не были выделены сайтом TripAdvisor.ru в отдельную категорию учета.

Структура кулинарных пристрастий каждой из стран обладает своими нюансами. Например, в Германии на третью позицию прорывается

экзотическая для Европы вьетнамская кухня, опережая французскую и американскую, а в Хельсинки на пятое место поднимается не менее экзотическая тайская кухня. Логично предположить, что заметные позиции вьетнамской кухни в Берлине коренятся еще в сотрудничестве ГДР и Вьетнама в эпоху социалистического содружества. В дополнение к сказанному выясним влияние национальных кухонь стран Балтийского региона и внутри региона в целом, и в регионе за пределами материнских стран этих кухонь (табл. 3).

Таблица 3

**Национальные кухни балтийских стран в кулинарном пространстве Балтийского региона по состоянию на 24.01.2017\***

Национальная кухня	Количество ресторанов кухни в 9 городах, шт.	Количество ресторанов кухни в столицах 8 стран, помимо материнской для данной кухни страны, шт.	Доля ресторанов кухни в столицах 8 стран, помимо материнской для данной кухни страны, %
Русская	1850	90	4,86
Немецкая	977	140	14,33
Шведская	489	12	2,45
Датская	465	7	1,51
Польская	439	18	4,1
Латышская	144	8	5,56

\* Посчитано автором по: [7].

Как видим, из всех национальных кухонь стран Балтийского моря некоторое общерегиональное значение имеет только немецкая, поскольку она пользуется определенным умеренным влиянием за границами Германии. Русская, шведская, датская, польская и латышская кухни, не говоря уже о финской, эстонской и литовской, за пределами своих стран сколько-нибудь заметным влиянием почти не пользуются. Это вполне согласуется с тем, что в глобальном кулинарном пространстве Германия выступает как малая кулинарная держава, а Россия, Польша и другие балтийские страны — как сверхмалые.

Государства при сотрудничестве и в рамках конкуренции в эпоху глобализации опираются не только на свою экономическую и военно-политическую мощь, но и на то, что американский политолог Дж. Най назвал «мягкой силой» (soft power), относя к ней культуру, образ жизни, язык и т. д. С нашей точки зрения, концепцию «мягкой силы» следует считать парафразом концепции легитимного господства М. Вебера и концепции гегемонии А. Грамши, спроецированной на формирующееся глобальное общество. Кулинарная мощь — важный компонент «мягкой силы». Она существенно увеличивает «мягкую силу» Италии, Японии, Китая, США, Франции и ряда других стран. Ни Россия, ни Германия, не говоря уже о других странах Балтийского региона, не



располагают сколько-нибудь значительной кулинарной «мягкой силой». К сожалению, на примере Балтийского региона мы должны еще раз признать, что блюда русской кухни, какими бы замечательными они ни были по своим гастрономическим качествам, не способствуют в серьезной мере приращению «мягкой силы» России.

### Кулинарный суверенитет стран Балтийского региона

Важной характеристикой позиционирования любой страны в глобальном кулинарном пространстве является кулинарный суверенитет. Под кулинарным суверенитетом страны мы подразумеваем степень ориентации ее населения на блюда ее национальной кухни. Эту величину можно определить довольно строго и конкретно, а именно как отношение ресторанов национальной кухни к общему количеству ресторанов отобранных нами национальных кухонь в ведущих городах данной страны. В ходе наших исследований были выделены четыре группы стран с различной степенью кулинарного суверенитета: 1) страны с полным кулинарным суверенитетом; 2) страны с ограниченным кулинарным суверенитетом; 3) кулинарные полукolonии; 4) кулинарные колонии [5].

Страна обладает полным кулинарным суверенитетом в том случае, если национальная кухня в ее кулинарном пространстве абсолютно доминирует, превосходя по популярности кухни всех других стран, вместе взятые. В этом случае более 50% ресторанов в ведущих городах страны представляют ее национальную кухню. Жителей данной страны следует квалифицировать как радикальных кулинарных патриотов (националистов). Как показало наше исследование, это случай Турции, Китая, Италии, Греции, Южной Кореи, Испании, Японии, Венгрии, Франции.

Страна обладает ограниченным кулинарным суверенитетом в том случае, если национальная кухня в ее кулинарном пространстве относительно доминирует над кухнями любых других стран, но при этом кухни всех других стран совокупно по популярности превосходят данную национальную кухню. В этом случае рестораны национальной кухни составляют менее 50% и более 30% от общего количества ресторанов в ведущих городах страны. Ограниченным кулинарным суверенитетом обладают, например, Австрия, Индонезия, Таиланд, Ливан, Польша. Жителей этих стран следует охарактеризовать как умеренных кулинарных националистов.

Страна является кулинарной полукolonией, если национальная кухня на ее территории более популярна, чем кухня любой другой страны, но при этом преобладание незначительно. В данном случае количество ресторанов национальной кухни данной страны меньше, чем 30%, но больше количества ресторанов любой из иностранных кухонь. Кулинарные полукolonии, согласно нашему исследованию, — например, Великобритания, Нидерланды и Австралия. Жителей кулинарных полукolonий следует охарактеризовать как умеренных кулинарных космополитов.

Страна является кулинарной колонией, то есть не обладает даже малой степенью кулинарного суверенитета, если ее национальная кухня в ее же кулинарном пространстве по популярности уступает кухне другой страны или даже сразу нескольких стран. Яркий пример кулинарной колонии — Канада, в которой итальянская, японская и китайская кухни по отдельности более популярны, чем канадская. Жителей кулинарных колоний следует квалифицировать как радикальных кулинарных космополитов.

После введения понятия кулинарных колоний и полуколоний мы должны говорить и о кулинарных метрополиях. Кулинарная метрополия — это страна, чья национальная кухня доминирует на территории другой страны. Например, кулинарными метрополиями по отношению к Великобритании являются Италия и Индия.

Вычислим степень кулинарного суверенитета девяти стран Балтийского региона на основании полученных выше данных о количестве ресторанов различных национальных кухонь в столицах этих стран (табл. 4). Страны ранжированы по степени убывания кулинарного суверенитета.

Таблица 4

**Кулинарный суверенитет стран Балтийского региона  
по состоянию на 24.01.2017\***

Страна	Всего ресторанов 24 кухонь, шт.	Ресторанов кухни данной страны, шт.	Ресторанов кухни данной страны, %
Латвия (Рига)	370	136	36,76
Польша (Варшава)	1175	421	35,83
Дания (Копенгаген)	1292	458	35,45
Швеция (Стокгольм)	1396	477	34,17
Россия (Москва)	5689	1760	30,94
Германия (Берлин)	3480	837	24,05
Финляндия (Хельсинки)	439	0	0
Эстония (Таллинн)	281	0	0
Литва (Вильнюс)	245	0	0

\* Посчитано автором по: [7].

Как видим, из всех стран Балтийского региона наибольшим кулинарным суверенитетом обладают Латвия, Польша, Дания и Швеция, им немного уступает Россия. Все эти пять стран обладают ограниченным кулинарным суверенитетом, и их жители, согласно нашей классификации, — умеренные кулинарные националисты.

Германия, несмотря на определенную влияние ее кухни за пределами страны, является кулинарной полуколонией, причем в качестве кулинарной метрополии по отношению к ней выступает Италия. Немцев мы должны охарактеризовать как умеренных кулинарных космополитов. Финляндия, Литва, Эстония оказываются ярко выраженными



ми кулинарными колониями, национальные кухни которых теряются на фоне кухонь других стран мира, а их жителей следует рассматривать как радикальных кулинарных космополитов. Кулинарными метрополиями для Финляндии и Эстонии выступают Италия и Япония, для Литвы — Италия и США.

Примечательно, что нестоличные балтийские города Германии и Польши отличаются от столиц большей ориентацией на свои национальные кухни и, следовательно, большим кулинарным национализмом (см.: прил. 2). В Ростке 46,15% от совокупной численности ресторанов 24 национальных кухонь являются немецкими, в Любеке — 38,32%, в Киле — 32,22%. Жители Ростка оказываются почти в два раза большими кулинарными националистами, чем жители Берлина. В Гданьске доля польских ресторанов среди ресторанов 24 кухонь составляет 51,65%, а в Щецине — 40%. Как видим, если брать нестоличные города, то самыми большими кулинарными патриотами являются жители двух польских городов. В Гданьске приверженность местных жителей польской кухне превосходит не только аналогичный показатель варшавян, но и доходит до степени радикального кулинарного национализма.

Ситуация с соотношением кулинарных пристрастий столиц и других городов в Германии, России и Польше разная. Крупные немецкие города (Гамбург, Мюнхен, Кёльн и т. д.) по своим кулинарным ориентациям тяготеют, как показывают наши исследования, к Берлину. В этом случае Берлин — индикатор кулинарного пространства Германии.

То же самое можно сказать и про Россию: кулинарные пристрастия Москвы соответствуют кулинарным ориентациям российских городов-миллионеров и городов с населением от 0,5 до 1 млн человек, взятых в целом [6]. В этом случае столица служит индикатором. Санкт-Петербург выступает как кулинарная девиация: по сравнению с московскими и общероссийскими условиями здесь значительно выше ориентация на русскую кухню. В Санкт-Петербурге доля ресторанов русской кухни среди общего количества ресторанов 24 национальных кухонь равна 45,46%, в Калининграде — 28,77%. Таким образом, для петербуржцев характерен заметно больший кулинарный национализм, чем для москвичей.

Калининградцы демонстрируют умеренный кулинарный космополитизм, о чем говорит то, что доля ресторанов русской кухни в этом городе не только меньше 30%, но и их количество заметно уступает совокупному количеству итальянских и японских ресторанов. Степень нацеленности на русскую кухню жителей Калининграда близка московским и российским показателям, но немного уступает им. Примечательно, что жители Москвы, Санкт-Петербурга и Калининграда демонстрируют схожую структуру кулинарных ориентаций: наиболее influentialными во всех трех городах (в порядке убывания) являются русская, итальянская, японская и американская кухни.

В Польше ситуация иная: существует осязаемое противоречие между кулинарными ориентациями Варшавы и других городов этой стра-

ны. Жители Гданьска, Щецина, Кракова, Лодзи и других крупных и средних польских городов — более выраженные кулинарные националисты, чем варшавяне. Таким образом, вкусы Варшавы не являются индикатором кулинарного пространства Польши.

### К объяснению особенностей кулинарного пространства стран Балтийского региона

Как объяснить выявленные нами особенности кулинарного пространства стран Балтийского региона? Почему национальные кухни из других регионов планеты более популярны в Балтийском пространстве, чем местные кухни? Почему одни балтийские кухни в странах этого региона популярнее других? Перед тем, как попытаться ответить на эти вопросы, изложим некоторые теоретические соображения, касающиеся оснований существующей иерархии национальных кухонь в глобальном кулинарном пространстве.

Система блюд любой кухни выступает как масса пищевых продуктов, обладающих широким спектром благоприятных вкусовых воздействий, которые сигнализируют организму человека о полезности этих продуктов. Любая национальная кухня нацелена на удовлетворение потребности в веществах, необходимых для поддержания жизнедеятельности организма человека в данных ему географических и социально-экономических условиях. На основе анализа иерархии кулинарных держав следует сделать вывод о том, что для достижения национальной кухней заметных позиций в глобальном кулинарном пространстве необходимо наличие четырех предпосылок. *Во-первых*, достаточно обширная территория (более 100 тыс. км<sup>2</sup>). *Во-вторых*, достаточно многочисленное население (не менее 10 млн человек в начале XXI века). *В-третьих*, богатство природных даров, обусловленное разнообразием географической среды. Это предполагает в первую очередь теплый, мягкий, достаточно влажный климат, плодородие почв, изобилие растительного и животного мира, соприкосновение территории страны с теплыми морями. Выход к теплым морям не только часто обуславливает мягкий и теплый климат, но и означает изобилие рыбы и морепродуктов, а, кроме того, наличие круглогодично действующих водных коммуникаций, позволяющих обмениваться, среди прочего, и кулинарными достижениями. *В-четвертых*, существование на территории страны сословно-классовых и классовых обществ с достаточно высоким уровнем социального неравенства в течение длительного времени (многих веков или даже одного-трех тысячелетий). Названные предпосылки обусловили генезис великих кухонь Италии, Японии, Китая и Франции, а также весьма влиятельных кухонь Индии, Турции, Таиланда, Кореи, Вьетнама.

Страны с относительно суровым климатом, относительно небогатым и однообразным растительным и животным миром, страны, не имеющие выхода к теплым морям, не смогли создать кухни, которые смогли бы занять заметные позиции в глобальной кулинарии. Это случалось, например, в Великобритании, Германии, России, Польши.



Но одного лишь благоприятного климата и богатства природы для возникновения великой кулинарной традиции, создания разнообразной, изощренной, изысканной и богатой национальной кухни мало. Индонезия, Малайзия, Филиппины, народы Центральной и Южной Африки с их весьма богатой природой не смогли создать национальных кухонь, которые завоевали бы заметные позиции в глобальном кулинарном пространстве.

Богатая и изощренная кухня не может возникнуть, если она не опирается на довольно развитый способ производства, обусловленный длительным существованием классово-сословного общества на данной территории, что предполагает внушительные традиции использования значительных масс прибавочного продукта в натуральной и денежной форме для создания высококачественных и разнообразных элитарных предметов потребления, в том числе и пищевых благ для привилегированных слоев — монархов с их дворами, феодальной аристократии, позже — и для буржуазии. В странах, являющихся кулинарными сверхдержавами и великими кулинарными державами (за исключением США) с древности или с первого тысячелетия нашей эры существовали общества с классовыми и сословными преимуществами. В этих обществах развитое классово-сословное неравенство издавна обуславливало и кулинарное неравенство — изысканную кухню для верхов и примитивную — для низов. Выдающиеся национальные кухни, добившиеся большой влияния в глобальном кулинарном пространстве, возникают главным образом на основе кухни привилегированных классов и сословий. В последующие эпохи с ростом производительных сил и совокупного богатства общества способы питания и пища высших слоев становятся доступными для более широких слоев населения. Таким образом, то, что мы называем национальными кухнями, возникло преимущественно на основе пищи привилегированных классов и сословий.

Особый случай представляют собой США, чьи кулинарные традиции сформировались относительно недавно — во второй половине XIX и XX веков. На наш взгляд, то обстоятельство, что при этом США удалось стать великой кулинарной державой, объясняется тем, что с рубежа XIX—XX веков это самая развитая, могущественная и богатая капиталистическая страна мира. Все аспекты капиталистического социального бытия принимают в США классическую, эталонную форму. Американское общество — это классическое капиталистическое общество, с капиталистическим отношением ко всему, в том числе к пище и питанию. Это обусловило возникновение американской кухни, американской индустрии быстрого питания, ставших воплощением капиталистического духа в кулинарии, своего рода кулинарным протестантизмом, если вспомнить о концепции протестантской этики М. Вебера. В американской кулинарии приготовление и прием пищи отвечают императивам быстрого и эффективного насыщения, однородности, стандартности, рациональности (калькулируемости), контролируемости, то



есть того, что американский социолог Дж. Ритцер назвал «макдональдизацией». Американская кулинария конгениальна американской архитектуре — все те же грандиозность, утилитаризм и функциональность. Поскольку современный мир движется в основном по рельсам капиталистического развития, то вполне закономерно, что американская кухня оказывается востребованной на всех континентах.

Попытаемся, исходя из сказанного, набросать контуры объяснения особенностей кулинарного пространства девяти стран Балтийского региона. В кулинарном пространстве Балтийского моря местные национальные кухни в значительной мере уступают ведущим мировым кухням — итальянской, японской, китайской, французской, американской и т. д. Часть стран Балтийского региона являются небольшими по площади (Эстония, Латвия, Литва, Дания), многие из балтийских государств располагают немногочисленным населением (Эстония, Латвия, Литва, Дания, Финляндия), и это, безусловно, послужило серьезным препятствием для развития их национальных кухонь. Для всех стран Балтийского региона характерны относительно суровый климат, выход к холодному морю (морям в случае России и Германии), относительно однообразная природа, отнюдь не блещущая изобилием своих даров, что не может соперничать с богатством и разнообразием природной среды Италии, Японии, Китая, Франции, США, Индии, Вьетнама, Таиланда и ряда других стран. Уже это обрекло кухни всех балтийских стран на неудачу в конкуренции с кухнями стран с более благоприятным климатом. Неудивительно, что самая успешная по влиятельности в мире из кухонь региона, немецкая, занимает, согласно нашему исследованию, всего лишь 14-е место.

Мы увидели, что немецкая, русская, польская и шведская кухни более влиятельны в кулинарном пространстве Балтийского региона (по крайней мере в своих странах), чем финская, эстонская и литовская. Три последние располагают настолько скромным влиянием даже внутри страны, что сайт TripAdvisor.ru не выделяет их как отдельную категорию учета. Латышская кухня сайтом выделяется, но ее популярность за пределами Латвии ничтожна, правда, чуть выше, чем датской. Датская кухня заметно более влиятельна в Дании, чем латышская в Латвии (458 ресторанов датской кухни в Копенгагене против 136 ресторанов латышской кухни в Риге при сопоставимом количестве жителей обеих столиц).

Весьма скромные позиции финской, литовской, эстонской кухонь даже у себя на родине обусловлены не только первыми тремя из выделенных нами предпосылок, но и особенностями социально-исторического развития соответствующих стран, то есть тем, что мы отметили как четвертую предпосылку формирования национальных кухонь. Сословно-классовое общество в Восточной Прибалтике возникло относительно поздно — лишь во втором тысячелетии нашей эры. Еще большее значение имеет то, что все финны, эстонцы, латыши на протяжении большей части своей истории существовали, будучи включенными



в государства, созданные другими народами. При этом у них не было или почти не было своих королевских дворов и знати — той среды, которая порождает высокую кухню. Финляндия длительное время находилась в составе Швеции, и привилегированный класс в Финляндии состоял из шведских дворян, а после включения в 1809 году в состав Российской империи к ним добавились русские аристократы. На территориях будущих Эстонии и Латвии привилегированные классы состояли в основном из немцев, позже к ним также добавились русские дворяне и буржуазия. Шведские, немецкие и русские аристократы были ориентированы на свои национальные кухни, а также на кухни Западной Европы. Это привело к тому, что финская, эстонская и латышская кухни были кухнями крестьян и рыбаков, то есть довольно простыми, однообразными и небогатыми с точки зрения содержания полезных веществ и вкусовых ощущений. На этой социально-кулинарной основе не могли возникнуть сложные, богатые и изощренные кухни вроде итальянской, французской или китайской.

Несколько особый случай представляют собой литовцы и литовская кухня. У Литвы в прошлом было свое государство и своя знать, но Великое княжество Литовское с 1569 года существовало в унии с Польшей, образовав Речь Посполитую. В этом государстве литовская знать оказалась младшим партнером более многочисленной и богатой польской знати, и в нем происходила полонизация литовских магнатов и шляхты, в том числе и кулинарная. Полонизированная литовская знать была ориентирована на польскую и западноевропейскую кухни. Это также привело к тому, что литовская кухня развивалась главным образом как крестьянская.

Монархические дворы и аристократии, а потом и буржуазные классы существовали в России, Германии, Швеции, Дании и Польше, что и обусловило возникновение довольно влиятельных (на своих территориях) русской, немецкой, шведской, датской и польской кухонь. Более слабые позиции датской кухни (см. табл. 3), вероятно, связаны в первую очередь со скромными территорией и численностью населения этой страны.

Предпринятая нами попытка объяснения иерархии национальных кухонь в кулинарном пространстве Балтийского региона сугубо предварительна, выступает скорее как приглашение к размышлениям над поставленной проблемой, а не ее окончательное решение. В этой сфере существует много явлений, нуждающихся в объяснении. Например, в рамках предлагаемой схемы неясными остаются причины того, что латышская кухня оказалась более влиятельной на своей территории и даже за ее пределами, чем финская, эстонская и литовская. Проблема особенностей балтийского кулинарного пространства, вопрос о месте стран Балтийского региона в глобальном кулинарном пространстве, о факторах, обусловивших эволюцию национальных кухонь стран региона, требуют дальнейших исследований.

**Приложение 1****Количество ресторанов 24 национальных кухонь  
в столицах 9 стран Балтийского региона по состоянию на 24.01.2017\***

Кухня	Москва	Хельсинки	Таллин	Рига	Вильнюс	Варшава	Берлин	Стокгольм	Копенгаген
Русская	1760	9	27	18	7	4	24	0	1
Итальянская	1274	87	55	69	56	249	826	186	212
Японская	1008	55	36	24	25	103	161	106	82
Китайская	206	50	24	15	23	39	149	82	54
Американская	531	43	28	28	35	65	164	90	104
Французская	210	23	29	22	32	49	165	71	101
Немецкая	103	4	7	2	4	6	837	10	4
Мексиканская	98	26	9	10	10	24	86	20	23
Испанская	80	31	9	5	16	36	117	58	43
Тайская	59	33	15	7	8	41	163	77	68
Индийская	57	20	20	8	7	42	147	76	49
Вьетнамская	51	14	4	0	3	23	245	17	25
Корейская	47	5	1	3	3	11	42	15	7
Греческая	47	7	0	4	2	9	99	31	12
Британская	44	3	4	5	2	6	15	17	8
Ирландская	31	1	2	4	0	2	10	6	4
Турецкая	29	17	6	8	1	23	140	20	19
Ливанская	26	7	1	0	2	16	40	23	11
Аргентинская	11	0	2	1	1	4	29	5	3
Бразильская	7	3	1	0	1	1	7	1	2
Шведская	4	1	0	1	1	1	2	477	2
Датская	3	0	0	0	0	0	0	4	458
Латышская	2	0	1	136	4	0	1	0	0
Польская	1	0	0	0	2	421	11	4	0
<i>Всего</i>	5689	439	281	370	245	1175	3480	1396	1292

\* Посчитано автором по: [7].

**Приложение 2****Количество ресторанов 24 национальных кухонь в нестоличных городах  
Балтийского региона по состоянию на 24.01.2017\***

Кухня	Санкт-Петербург	Калининград	Любек	Киль	Росток	Гданьск	Щецин
Итальянская	568	57	22	16	14	42	37
Японская	560	47	1	3	1	11	5
Китайская	187	3	12	12	6	8	4
Французская	103	4	3	4	1	9	6
Американская	247	13	4	3	6	20	9
Индийская	31	2	2	3	3	3	4
Испанская	36	1	3	2	3	6	3
Тайская	35	1	2	4	3	9	1
Мексиканская	45	3	3	5	2	6	2



Окончание табл.

Кухни	Санкт-Петербург	Калининград	Любек	Киль	Росток	Гданьск	Щецин
Корейская	16	0	0	1	0	1	0
Вьетнамская	16	1	2	2	0	2	0
Греческая	26	1	7	3	3	3	2
Турецкая	38	2	2	0	0	6	5
Британская	21	5	0	0	0	0	0
Немецкая	60	10	41	29	36	1	1
Ливанская	2	0	0	0	0	1	0
Аргентинская	1	0	1	1	0	1	0
Русская	1684	61	0	0	0	3	1
Бразильская	0	0	0	1	0	0	0
Ирландская	26	1	1	0	0	0	1
Польская	0	0	1	0	0	141	54
Шведская	0	0	0	1	0	0	0
Датская	1	0	0	0	0	0	0
Латвийская	1	0	0	0	0	0	0
<i>Всего</i>	3704	212	107	90	78	273	135

\* Подсчитано автором по: [7].

### Список литературы

1. *Веселов Ю. В.* Повседневные практики питания // Социологические исследования. 2015. № 1. С. 95—104.
2. *Веселов Ю. В.* Современная социальная система питания // Журнал социологии и социальной антропологии. 2015. № 1. С. 68—82.
3. *Гладкий Ю. Н., Корнекова С. Ю.* Географические особенности эволюции гастрономических культур России // Ученые записки Забайкальского государственного университета. Сер.: Естественные науки. 2015. № 1 (60). С. 80—85.
4. *Носкова А. В.* Питание как объект социологии и маркер социального неравенства // Вестник Института социологии. 2015. № 14. С. 49—64.
5. *Рахманов А. Б.* Глобальное кулинарное пространство и его эмпирическое исследование // Вестник Санкт-Петербургского университета. Сер. 12: Социология. 2016. № 4. С. 115—127.
6. *Рахманов А. Б.* Глобальное кулинарное пространство и гастрономические стратегии городов России // ЭКО. 2017. № 3. С. 91—103.
7. *Трипадвизор.* Россия. URL: <http://www.tripadvisor.ru> (дата обращения: 24.01.2017).
8. *Aguilar-Rodriguez S.* Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City // The Americas. 2007. Vol. 64, № 2. P. 177—205.
9. *Beardsworth A., Keil T.* Sociology on the Menu. An invitation to the study of food and society. L.; N. Y., 1997.
10. *Ceccarini R.* Pizza and Pizza Chefs in Japan: A Case of Culinary Globalization. Leiden; Boston, 2012.
11. *Coe A.* Chop Suey. A Cultural History of Chinese Food in the United States. Oxford; N. Y., 2009.
12. *D'Arms J. H.* The Culinary Reality of Roman Upper-Class Convivia: Integrating Texts and Images // Comparative Studies in Society and History. 2004. Vol. 46, № 3. P. 428—450.

13. *Finstad T.* Familiarizing Food: Frozen Food Chains, Technology, and Consumer Trust, Norway 1940—1970 // *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*. 2013. Vol. 21, №1. P. 22—45.
14. *Fukutomi S.* Bottom-up Food: Making Rāmen a Gourmet Food in Tokyo // *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*. 2014. Vol. 22, №1—2. P. 65—89.
15. *Harper D., Faccioli P.* The Italian way. Food and Social Life. Chicago ; L., 2009.
16. *Hollows J.* The Bachelor Dinner: Masculinity, class and cooking in Playboy, 1953—1961 // *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*. 2010. Vol. 16, №2. P. 143—155.
17. *Kaplan D.* The Philosophy of Food. Berkeley ; Los Angeles ; L., 2012.
18. *Kearney A. T.* Global Cities Index, 2014. URL: <https://www.atkearney.com/research-studies/global-cities-index/2014> (дата обращения: 15.09.2015).
19. *Korthals M.* Before Dinner. Philosophy and Ethics of Food. Dordrecht, 2004.
20. *Lee S.-P.* Eating Solo: Food Practices of Older Hong Kong Chinese Migrants in England // *Food and Foodways*. 2015. Vol. 23, №3. P. 210—230.
21. *Luley B. P.* Cooking, Class, and Colonial Transformations in Roman Mediterranean France // *American Journal of Archaeology*. 2014. Vol. 118, №1. P. 33—60.
22. *Mahoney C.* Health, Food and Social Inequality: Critical Perspectives on the Supply and Marketing of Food. L., 2015.
23. *Mendez C. D.* The Sociology of Food in Spain: European Influences in Social Analyses on Eating Habits // *Comparative Sociology*. 2006. Vol. 5, №4. P. 353—380.
24. *Nye J.* Soft Power: The Means To Success In World Politics. N. Y., 2005.
25. *Rath E. C.* Food and Fantasy in Early Modern Japan. Berkely, 2010.
26. *Ritzer G.* Explorations in the Sociology of Consumption: Fast Food, Credit Cards and Casinos. L., 2001.
27. *Roberts J. A. G.* China to Chinatown. Chinese Food in the West. L., 2002.
28. *Robertson R.* Globalization. Social Theory and Global Culture. L., 1992.
29. *Turner K. L.* Buying, Not Cooking // *Food, Culture and Society*. 2006. Vol. 9, №1. P. 13—39.
30. *Vásquez C., Chik A.* “I Am Not a Foodie...”: Culinary Capital in Online Reviews of Michelin Restaurants // *Food and Foodways*. 2015. Vol. 23, №4. P. 231—250.
31. *Waters M.* The Globalization. L. ; N. Y., 1996.

### Об авторе

*Азам Борисович Рахманов*, доктор философских наук, доцент, доцент кафедры истории и теории социологии социологического факультета, МГУ им. М. В. Ломоносова, Россия.

E-mail: [azrakhmanov@mail.ru](mailto:azrakhmanov@mail.ru)

### Для цитирования:

*Рахманов А. Б.* Страны Балтийского региона в глобальном кулинарном пространстве // *Балтийский регион*. 2017. Т. 9, №2. С. 122—141. doi: 10.5922/2074-9848-2017-2-7.



## COUNTRIES OF THE BALTIC REGION IN THE GLOBAL CULINARY SPACE

A. B. Rakhmanov<sup>1</sup><sup>1</sup> Lomonosov Moscow State University  
<sup>1</sup> Leninskie Gory, Moscow, 119991 Russia

Submitted on February 27, 2017

*Globalisation is creating a global culinary space where culinary traditions of different countries interact and compete. The author sets out to explore characteristic features of the culinary space of nine Baltic States as part of the global culinary space. The author uses empirical data on the number of restaurants serving different national cuisines in the main cities of the region. The Baltic culinary space incorporates the world's leading cuisines (Italian, Japanese, Chinese, etc.) as well as the local cuisines of the BSR countries. The world's leading cuisines prove to be more influential in the region than the local ones. Some countries of the Baltic Sea region (Russia, Poland, Sweden, Latvia, and Denmark) have culinary sovereignty, since their residents prefer national cuisines. In some other countries of the region (Finland, Estonia, and Lithuania), the public favours the world's leading cuisines — Italian, Japanese and American — over the local ones. The non-capital Baltic cities of Poland and Germany, as well as St. Petersburg, display a greater sense of culinary patriotism than Warsaw, Berlin, and Moscow respectively. This article attempts to explore the features of the Baltic culinary space. The author considers the environmental and socio-historical factors key determinants of the countries' cuisines.*

**Key words:** global culinary space, culinary powers, culinary sovereignty, culinary nationalism, culinary cosmopolitanism, Baltic region, Russia, Germany

## References

1. Veselov, Yu. V. 2015, Everyday practices of eating, *Sotsiologicheskie issledovaniya*, no. 1, p. 95—104. (In Russ.)
2. Veselov, Yu. V. 2015, Modern social system of eating, *Zhurnal sociologii i social'noj antropologii*, no. 1, p. 68—82. (In Russ.)
3. Gladkij, Yu. N., Kornekova, S. Yu. 2015, Geographical properties of evolution of gastronomical cultures of Russia, *Uchenye zapiski Zabajkal'skogo gosudarstvennogo universiteta. Ser. Estestvennyye nauki*, no. 1 (60), p. 80—85. (In Russ.)
4. Noskova, A. V. 2015, Eating as a subject and a marker of social inequality, *Vestnik Instituta sotsiologii*, no. 14, p. 49—64. (In Russ.)
5. Rakhmanov, A. B. 2016, Global culinary space and its empirical research, *Vestnik Sankt-Peterburgskogo universiteta. Seriya 12. Sociologija*, no. 4. (In Russ.)
6. Rakhmanov, A. B. 2017, Global culinary space and gastronomical strategies of cities of Russia, *EKO*, no. 3, p. 91—103. (In Russ.)
7. Tripadvisor. Russia, 2017, available at: <http://www.tripadvisor.ru/> (accessed 24.01.2017).
8. Aguilar-Rodríguez, S. 2007, Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City, *The Americas*, Vol. 64, no. 2, p. 177—205.
9. Beardsworth, A., Keil, T. 1997, *Sociology on the Menu. An invitation to the study of food and society*, London and New York.
10. Ceccarini, R. 2012, *Pizza and Pizza Chefs in Japan: A Case of Culinary Globalization*, Leiden, Boston.

11. Coe, A. 2009, *Chop Suey. A Cultural History of Chinese Food in the United States*, Oxford, New York.
12. D'Arms, J. H. 2004, The Culinary Reality of Roman Upper-Class Convivia: Integrating Texts and Images, *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 46, no. 3, p. 428—450.
13. Finstad, T. 2013, Familiarizing Food: Frozen Food Chains, Technology, and Consumer Trust, Norway 1940—1970, *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, Vol. 21, no. 1, p. 22—45.
14. Fukutomi, S. 2014, Bottom-up Food: Making Rāmen a Gourmet Food in Tokyo, *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, Vol. 22, no. 1—2, p. 65—89.
15. Harper, D., Faccioli, P. 2009, *The Italian way. Food and Social Life*, Chicago, London.
16. Hollows, J. 2010, The Bachelor Dinner: Masculinity, class and cooking in Playboy, 1953—1961, *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, Vol. 16, no. 2, p. 143—155.
17. Kaplan, D. 2012, *The Philosophy of Food*, Berkeley, Los Angeles, London.
18. Kearney, A. T. 2014, *Global Cities Index*, available at: <http://www.atkearney.com/research-studies/global-cities-index/2014> (accessed 15. 09. 2015).
19. Korthals, M. 2004, *Before Dinner. Philosophy and Ethics of Food*, Dordrecht.
20. Lee, S.-P. 2015, Eating Solo: Food Practices of Older Hong Kong Chinese Migrants in England, *Food and Foodways*, Vol. 23, no. 3, p. 210—230.
21. Luley, B. P. 2014, Cooking, Class, and Colonial Transformations in Roman Mediterranean France, *American Journal of Archaeology*, Vol. 118, no. 1, p. 33—60.
22. Mahoney, C. 2015, *Health, Food and Social Inequality: Critical Perspectives on the Supply and Marketing of Food*, London.
23. Mendez, C. D. 2006, The Sociology of Food in Spain: European Influences in Social Analyses on Eating Habits, *Comparative Sociology*, Vol. 5, no. 4, p. 353—380.
24. Nye, J. 2005, *Soft Power: The Means To Success In World Politics*, New York.
25. Rath, E. C. 2010, *Food and Fantasy in Early Modern Japan*, Berkeley.
26. Ritzer, G. 2001, *Explorations in the Sociology of Consumption: Fast Food, Credit Cards and Casinos*, London.
27. Roberts, J. A. G. 2002, *China to Chinatown. Chinese Food in the West*, London.
28. Robertson, R. 1992, *Globalization. Social Theory and Global Culture*, London.
29. Turner, K. L. 2006, Buying, Not Cooking, *Food, Culture & Society. An International Journal of Multidisciplinary Research*, Vol. 9, no. 1, p. 13—39.
30. Vásquez, C., Chik, A. 2015, “I Am Not a Foodie...”: Culinary Capital in Online Reviews of Michelin Restaurants, *Food and Foodways*, Vol. 23, no. 4, p. 231—250.
31. Waters, M. 1996, *The Globalization*, London, New York.

#### The author

*Dr. Azat B. Rakhmanov*, Associate Professor, Department of History and Theory of Sociology, Faculty of Sociology, Lomonosov Moscow State University, Russia.

E-mail: [azrakhmanov@mail.ru](mailto:azrakhmanov@mail.ru)

#### To cite this article:

*Rakhmanov, A. B. 2017, Countries of the Baltic Region in the Global Culinary Space I, Balt. reg.*, Vol. 9, no. 2, p. 122—141. doi: 10.5922/2074-9848-2017-2-7.