



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Гастродипломатия – мирное оружие современной экономики | Gastrodiplomatie, le soft-power moderne

Auteur: Лейла Бабаева, [Женева](#) , 14.01.2014.



Гельмут Шмидт учится есть палочками, слушая дружеские советы Дэна Сяопина. 29 октября 1975 год, Пекин ([letemps.ch](#))

«Гастродипломатия» – так называется научная работа женеvской исследовательницы, посвященная искусству вести переговоры во время официальных обедов. Алессандра Роверси рассказывает о новом направлении в международной экономике.

|
La chercheuse genevoise Alessandra Roversi parle de la gastrodiplomatie et de la diplomatie culinaire, leurs histoires et nuances.

Gastrodiplomatie, le soft-power moderne

Говорят, путь к сердцу мужчины лежит через его желудок. В мире политики можно было бы сказать: путь к консенсусу и достижению цели лежит через изысканное угощение.

«Гастродипломатия определяет использование блюд в контексте межправительственных отношений с целью передачи невербальных сообщений, – витиеvато отметила Алессандра Роверси в интервью газете Le Temps. – Важно, что такое определение не ограничивается хорошими блюдами и изысканными винами для облегчения переговоров. Еда способствует также возникновению подходящих моментов для произнесения тех или иных слов, помогает «переварить» заключаемое

соглашение». Заметим, что в истории не раз сознательно подбирались ингредиенты, расстановка и форма столов, когда преследовались упомянутые цели. Например Рональд Рейган на приеме в Вашингтоне в 1987 году специально выбрал калифорнийское вино из винодельческого региона Russian River Valley, как бы намекая на историю русской иммиграции в эту область США.

Сама по себе гастродипломатия – сравнительно недавняя форма политических отношений. В мире есть страны, которые принимают мудрое решение продвигать свою нацию, как «торговую марку». Для этого разрабатываются специальные стратегии, создаются учреждения и выделяются средства. Благодаря такой политике граждане других государств узнают страну посредством ее кухни, а параллельно стимулируются торговля и туризм, и, в конечном счете, страной начинают интересоваться инвесторы.

«Первые программы гастродипломатии были запущены в 2000-х годах, – сообщила исследовательница. – Термин «гастродипломатия» (англ. gastrodiplomacy) первым употребил в 2002-м журнал The Economist в материале о Таиланде». А вот внимание исследователей это явление привлекает только два-три последних года. По простой причине: тему питания долгое время не воспринимали всерьез, отождествляя ее с домашней, примитивной деятельностью.

Кулинарная дипломатия (искусство приготовления блюд для государственных сановников) – такая же почтенная леди, как и сама дипломатия, и соответствующие примеры можно найти еще в древнем Китае или Греции. Любопытно, что самому Талейрану приписывают фразу: «Лучший помощник дипломата – его повар».

«Сегодня в Англии доступны курсы обучения в области гастродипломатии, что стимулирует историков, антропологов, философов и экономистов вести на эту тему оживленные дискуссии», – добавила Алессандра.

В качестве примера инициатив гастродипломатии исследовательница упомянула большие города США, а также Лондон и Токио, по которым разъезжают специальные вагончики, или, как их называют – «кухни на колесах», продающие национальные блюда Малайзии и Южной Кореи. Такое явление – не просто маневры предприимчивых бизнесменов, думающих об увеличении собственных капиталов, а часть правительственных программ. В Южной Корее даже записан альбом песен местных звезд, которые распевают вариации на тему «корейская еда – самая лучшая» под ритмы хип-хопа.

Не остаются в стороне и западные страны, продвигая оригинальные инициативы – такие как эксклюзивная вечеринка в Каннах, или мероприятие в Вашингтоне, на котором скандинавские шеф-повара готовили для 30 000 детей, давая им возможность открыть для себя чистую, простую и здоровую пищу севера.

Со своей стороны, ЮНЕСКО уже внесла в Список нематериального культурного наследия человечества восемь национальных кухонь и кулинарных традиций (в том числе и французскую), подчеркнула исследовательница. Особого упоминания заслуживают также средиземноморская диета, традиционная мексиканская кухня, вашоку – японская кухня, кофейная церемония в Турции, производство вина в амфорах в Грузии и многие другие. Можно, не колеблясь, сказать, что перед нами – новая форма соперничества (вкусная форма соперничества, хочется добавить!)

между народами мира, каждый из которых стремится как можно выше поднять именно свой кулинарный стяг. Преследуя при этом геополитические и экономические интересы.

Что касается Швейцарии, то у нее «нет полноценной программы гастродипломатии. Тем не менее, существует кампания «Swiss Delicatessen» (англ.: швейцарские деликатесы), в рамках которой представлено местное гастрономическое разнообразие и техника приготовления», - считает Алессандра Роверси.

Швейцарское правительственное агентство *Présence Suisse* разработало подарок в компактной упаковке, куда входит терка для [рёшти](#), нож для чистки овощей и подборка рецептов от известных поваров. Идея такого подарка – продвигать образ Швейцарии, которая сочетает в себе традиционность, богатое воображение и эклектичность.

[национальные блюда швейцарии](#)

Статьи по теме

[Вагоны-рестораны – от Старбакс до высокой кухни](#)

[Швейцарская армейская кухня – лучшая в мире!](#)

[Экзотика в швейцарских границах](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/node/16968>