

СЕМИОТИКА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

DOI 10.37386/2305-4077-2025-2-223-235

В. А. Ермолаев¹

*Кузбасский государственный аграрный университет
им. В. Н. Полецкова (Кемерово, Россия)*

ПИТАНИЕ И ГАСТРОНОМИЯ: ОБЩЕЕ И ОСОБЕННОЕ

В статье рассматриваются питание и гастрономия как феномены повседневности в их специфике.

Питание и гастрономия – социально-культурные феномены, определяющие уровень жизни определенного общества. Система питания, культура принятия пищи, свойственная отдельной единице населения, определяют направление гастрономической культуры, кулинарная культура – совокупность конкретных средств, имеющих место в этой культуре относительно продуктов питания. Можно выделить: во-первых, теоретический уровень кулинарной культуры, который состоит из системы общих конкретных принципов приготовления пищи, во-вторых, эмпирический уровень артефактов.

Питание – неотъемлемая часть гастрономии, включающая также рефлексия. Гастрономическая рефлексия дает возможность осознать значение пищи как в жизни людей в целом, так и каждой отдельной личности, в частности. Кроме того, она дает понимание национальной пищи, определяет границы, в рамках которых разрабатываются соответствующие гастрономические стратегии, а также основные принципы их создания.

Благодаря рефлексии могут устанавливаться признаки, которые определяют наличие/отсутствие культуры, уровень жизни как отдельного человека, так и страны, а также эпохи. Гастрономии можно использовать в качестве инструмента, позволяющего исследовать культурное состояние и потенциал не только стран, но и целой эпохи.

Ключевые слова: питание, гастрономия, культура, социология, общество

V. A. Ermolaev

Kuzbass State Agrarian University named after V. N. Poletskov (Kemerovo, Russia)

NUTRITION AND GASTRONOMY: GENERAL AND PARTICULAR

¹ Владимир Александрович Ермолаев – доктор технических наук, доцент, профессор кафедры биотехнологии и производства продуктов питания Кузбасской государственной сельскохозяйственной академии (Кемерово, Россия). E-mail: ermolaevvla@rambler.ru.

The article examines nutrition and gastronomy as phenomena of everyday life in their specifics. Nutrition and gastronomy are socio-cultural phenomena that determine the standard of living of a particular society. The nutrition system, the culture of eating peculiar to a particular population, determine the direction of gastronomic culture, and culinary culture is a set of specific means that take place in this culture with respect to food. One can distinguish: firstly, the theoretical level of culinary culture, which consists of a system of general specific principles of cooking, and secondly, the empirical level of artifacts. Nutrition is an integral part of gastronomy, which also includes reflection. Gastronomic reflection makes it possible to realize the importance of food both in the lives of people in general and of each individual in particular. In addition, it provides understanding of national food, defines the boundaries within which appropriate gastronomic strategies are developed, and as well as the basic principles of their creation. Through reflection, signs can be established that determine the presence/absence of culture, the standard of living of both an individual and a country, as well as an epoch. Gastronomy can be used as a tool to explore the cultural status and potential of not only countries, but also an entire epoch.

Keywords: nutrition, gastronomy, culture, sociology, society

Введение

В настоящее время ведущей чертой российской культуры является качественное отношение к повседневности. Это, полагаем, связано с тем, что повседневность сопряжена с формированием внешнего облика личности, а также норм и правил ее поведения. Кроме того, повседневность – это та реальность, с точки зрения которой оценивается все, вокруг происходящее.

Повседневность, по мнению ряда исследователей, это воспринимаемый членами гражданского общества социокультурный мир. Он оказывает непосредственное влияние на членов общества, и вместе с тем, он напрямую от них зависят (т.е., сами люди тоже оказывают влияние на данный социокультурный мир). Речь идет о мире различных объектов, которые имеют те или иные конкретные свойства. Он наполнен различными значениями [Коркюф, 2002, с. 80].

Самые ранние исследования повседневности имели в большей степени описательный характер, что подтверждается анализом трудов ученых. В этих работах активно изучался именно внешний аспект повседневной жизни людей.

Достаточно точно понятие повседневности определено в научных работах Н. Л. Пушкаревой. Автор рассматривает данное понятие с точки зрения системы традиционного взаимодействия между членами общества и укладов их жизни². Любое такое общественное отношение (социальное взаи-

² Н. Л. Пушкарева говорит о том, что повседневность представляет собой так называемую ткань общественных отношений [Пушкарева, 2004].

модействие), по мнению автора, запланировано людьми и носит исключительно рациональный характер [Пушкарева, 2004, с. 16].

Повседневность является еще и культурологической категорией. С точки зрения семиотики, повседневность – это совокупность различных знаков, которая включает быт и бытие [Социология питания, 2017, с. 70; Зарубина, 2011, с. 52].

Для нашего исследования важны научные труды французского историка Фернана Броделя. Исследователем было выделено несколько составляющих культуры повседневности: во-первых, это еда, во-вторых, это жилище, и, наконец, в-третьих, это одежда. Вместе с тем, в качестве второстепенных составляющих культуры повседневности Фернан Бродель назвал: изысканную еду, стильную, популярную одежду, а также шикарное жилище [Бродель, 1986, с. 548].

Результаты исследования

Многие авторы справедливо пишут о том, что, наряду с деятельностными факторами, в основе изучения культуры повседневности должны лежать еще и эмоциональные факторы. Такая точка зрения была высказана автором Б. В. Марковым [Марков, 2008, с. 14].

В. Д. Лелеко, придававший большое значение культурологическому подходу в изучении повседневности, предлагает принимать во внимание еще и такие аспекты, как время и пространство, и, кроме того, событийные и предметные составляющие повседневности. Он пишет о важности обращения к ритуальным действиям людей, которые они совершают повседневно [Лелеко, 2002, с. 227].

Самый больший интерес в этом подходе направлен на культуру питания.

Б. В. Марков культуру питания предлагает изучать в разрезе национальных, а также гендерных различий; в совокупности установленных канонов и ритуалов употребления еды: дружбы / предательства; допустимости / недопустимости тех или иных пищевых продуктов, и т. д. Вместе с тем, в качестве составляющих этой культуры Марков называет запахи, вкусы, атмосферу, пищевой этикет и т. п. элементы культуры питания [Марков, 2008, с. 43].

Безусловно, в научных исследованиях культуры питания людей конкретной территории либо конкретного государства нужно принимать во внимание все данные факторы и составляющие.

В 60–70 гг. предыдущего века научное изучение пищи как культурного явления актуализировано. Многие исследователи этого периода стали рассматривать пищу с позиций особого культурного кода, необходимого для понимания пищевой, гастрономической культуры.

В начале XX столетия еда и питание стали объектами многих научных дисциплин (например, экономики, медицины и т.д.), в том числе социальных наук и культурологии.

Такие социальные науки, как антропология и этнография питания³, история питания⁴, социология питания⁵, экономика питания⁶, внесли наибольший вклад в исследование питания.

Однако в нынешнем столетии стоит задача интеграции социальных наук. Уже недостаточно рассматривать процессы питания в обществе с позиции какой-либо одной науки, поэтому возникают междисциплинарные исследования, объединяющие методы разных наук.

Мультидисциплинарность в исследованиях феномена питания основывается на следующем. Акт питания подразумевает кулинарную обработку разных видов пищи и питья (технический аспект), а также последующее потребление пищи и питья (что может рассматриваться в качестве стандартных, базовых маркеров социальных ситуаций) и ритуальность в регулярно повторяющемся культурном контексте. Так, пища, являющаяся структурной составляющей повседневности, должна рассматриваться именно с позиции культурного фактора.

Учитывая тот факт, что культура представляет собой целостную систему норм и правил поведения членов общества, установленных в данном обществе, а также духовных ценностей, можно сказать, что повседневные действия личности – это составной элемент культуры. Между ними имеются очень тесные связи. Организация питания людей в рамках аксиологического, деятельностного, а также других научных подходов должна быть охарактеризована с точки

³ Изучает питание примитивных обществ и исследуют культурные обычаи и традиции питания народов мира [Добровольская, 2005].

⁴ Рассматривает исторические типы питания членов общества [Fernandez-Armesto, 2004, с. 83; Freedman, 2007, с. 312; Kaufman, 2006, с. 180; Kiple, 2000, с. 1057].

⁵ Исследует социальные практики и модели питания [Зиммель, 2010, с. 187; Кравченко, 2002, с. 127; Сорокин, 2003, с. 492].

⁶ Изучает создание (изготовление) пищевых продуктов, а также их обмен [Лысенко, 2013, с. 162].

зрения самостоятельной составляющей культуры повседневности. Например, в рамках первого из указанных выше подходов пища людей рассматривается как важный элемент их жизнедеятельности.

Говоря о значимости культурологического подхода к исследованию питания, необходимо обратить внимание на то, что культура, по мнению некоторых исследователей, – это воплощение различных социальных ценностей в различных общественных отношениях, в жизнедеятельности людей [Выжлецов, 2016, с. 17]. Пища является важным вещественным носителем социальных ценностей, в которых воплощается духовность культуры [Большаков, 2015, с. 9]. Иначе говоря, питание можно представить как подсистему, которая является социальным индикатором качества жизни общества.

С. Кириленко отводит важную роль символическому значению пищи [Кириленко, 2022].

Традиционно (повседневное) потребление пищи – это удовлетворение основных потребностей каждого отдельного человека исключительно на основе расходования им различных пищевых продуктов. Так возникает сознание принадлежности человека к какому-то конкретному социальному слою, социальной группе на основе употребления в пищу конкретных видов пищевых продуктов.

Включенная в конкретную систему пища начинает постепенно приобретать определенные знаковые функции. Как отмечают многие авторы, появление информативных кодов еды непосредственным образом происходит в ходе коммуникации. Они органично сопряжены с культурно-историческим, а также с социальным аспектом [Веблен, 2021, с. 345].

Социальное действие, по мнению известного зарубежного исследователя К. Вульфа [Вульф, 2010, с. 23], представляет собой, прежде всего, чувственно-физическое следование членов гражданского общества тем или иным культурным практикам. Для телесных (физических) практик основополагающим их проявлением является питание. Тем самым питание как феномен связывается с культурой и социальным действием.

Социологический подход, который определяет питание как повседневность, основной акцент делает на значении пищи в организации общественной жизни граждан. П. Бурдье пишет о смысловозначительной функции пищи в гражданском обществе. О принадлежности личности к той или иной группе, а также о ее позиции, которую эта личность занимает в данном обществе, следует судить по характеру употребления ею пищи, а также по сформировавшимся у этой личности привычкам в питании [Бурдье, 2019, с. 357].

Такую же функцию выполняет и гастрономия в культурном контексте. Гастрономию можно рассматривать как феномен пересечения большого количества разных стратегий, которых придерживаются ее субъекты [Элиас, 2011, с. 46].

В любых культурах желание относиться к «высшей» ячейке общества не в меньшей мере моделирует поведение человека, как и желание изыскивать средства к существованию [Веблен, 2021, с. 45].

Из изложенного можно сделать вывод, что понятие гастрономической культуры (как и понятие питания, системы питания) – определенный показатель общего уровня развития гражданского общества в целом, а также отдельного человека. Например, есть понимание о существовании государств, в которых уровень рассматриваемой нами гастрономической культуры является «низким» и «высоким». Кроме того, есть понимание целесообразности повышения ее уровня у определенных людей. Можно сказать, что гастрономическая культура является показателем нормативности в повседневном бытии и уровня приобщенности людей к культуре.

Об этом свидетельствуют и другие исследования. Известный зарубежный исследователь Ричардс предлагает обратиться к древней истории. Так, рацион человека, живущего в древнем обществе, по большому счету, не отличается от современного (первобытный человек употреблял в пищу эти же самые продукты питания, которые употребляет человек в настоящий период времени: овощи, мясо зверей и т.д.) [Richards, 2022]. Но у современного человека, приобретающего пищевые продукты, как правило, в магазине, есть право их выбора. Выбор продуктов питания, характерный для современного человека, повлек за собой следующее: на повседневный процесс питания современных людей социокультурная традиция стала оказывать гораздо меньшее влияние. Существенно ослабевает такая важная функция социокультурной традиции, как защита людей от вредной, пагубной пищи. Тем самым, алгоритм регуляции процесса питания в значительной степени поменялся, что обусловлено переменами, произошедшими в гражданском обществе. Важную роль постепенно стала играть наука о здоровом питании.

С иной точки зрения рассмотрел систему питания С. А. Арутюнов, который ввел в обиход такой термин, как «система питания этноса» [Арутюнов, 2002, с. 28]. Автор использует понятие «система питания этноса» для характеристики объективно существующей реальности. Эта работа предлагает историко-этнографический подход к исследованию феномена питания.

Таким образом, говоря о гастрономии как культуре, можно сделать два вывода: во-первых, это обобщенная характеристика определенного порядка в приготовлении и потреблении тех или иных блюд; во-вторых, это характеристика уровня соответствия определенному эталону питания.

Согласно выводам М. В. Капкан, гастрономическая культура – это феномен, который должен быть рассмотрен с точки зрения определенной совокупности норм и образцов [Капкан, 2010, с. 6].

Питание людей, безусловно, является определенным культурным явлением. Вместе с тем, питание людей – это неотъемлемое явление их обыденной жизни. Отметим, что повседневность как раз в данном случае очень тесно связана с ценностными смыслами, с жизненными установками личности.

Такое понятие, как культура питания, имеет, как известно, достаточно длинную историю. Но ее исследование на сегодняшний день носит по большей части фрагментарный характер. В современных исследованиях культуры питания доминирующее положение занимает описательный подход. Так, в научных работах исследователей (А. Терещенко, П. Гиро и мн. других ученых) содержится некоторая информация о привычках питания определенного народа [Коноплева, 2019, с. 145].

Таким образом, система питания, определенная культура принятия пищи, свойственная отдельной единице населения (отдельному человеку, семье, группе, национальности, стране и т.д.), определяет направление гастрономической культуры.

Понятие гастрономической культуры включает, как это было уже указано, не только правила, порядок и принципы потребления пищи, но и рефлексию.

Гастрономическая культура, по большому счету, имеет следующие элементы. В качестве первого ее структурного элемента выступает кулинарная культура членов общества, второго – культура питания членов общества. И, наконец, третий структурный элемент – гастрономическая рефлексия [Социология питания, 2017, с. 116; Зарубина, 2011, с. 52].

Необходимо назвать основные, крупные концепции социальных взаимоотношений, которые непосредственно входят в культуру питания. Первая из них: «личность – пища». Она регламентируется установленными нормами сочетания тех или иных готовых блюд. Другая глобальная концепция: «личность – личность». Она сосредоточена на престиже и уместности употребления еды,

исходя из гастрономического содержания этой глобальной концепции, а также с позиции поведения конкретных людей.

Гастрономическая рефлексия дает возможность осознать значение пищи в жизни людей в целом и каждой отдельной личности, в частности. Она дает понимание национальной пищи и т.д. Она определяет границы, в рамках которых разрабатываются соответствующие гастрономические стратегии, а также основные принципы их создания [Коноплева, 2019, с. 143].

Подводя итог исследования, необходимо обратить внимание на то, что, как и гастрономия, питание является социально-культурным феноменом, определяющим уровень жизни определенного общества. Между тем, питание – это элемент гастрономии, которая, включает, помимо прочего, культуру питания, а также рефлексия, являющуюся отличительным признаком гастрономии. Именно благодаря рефлексии человек, группа людей, население устанавливают признаки, присущие той или иной ячейке общества, городу, либо культурному пласту.

Кроме того, благодаря гастрономии, понимаемой с позиции культурологического подхода к ее исследованию, можно изучать культурное состояние и потенциал не только стран, но и целой эпохи.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. **Арутюнов, С. А.** Традиционная пища как выражение этнического самосознания / С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – Москва: Наука, 2001. – 293 с.
2. **Бодрийяр, Ж.** Система вещей: [Пер. с фр.] / Ж. Бодрийяр. – Москва: Рудомино, 1995. – 168 с.
3. **Большаков, В. П.** Понимание культуры как проблема современной теории / В. П. Большаков // Труды Санкт-Петербургского государственного института культуры. – 2015. – Т. 210. – С. 9–19.
4. **Бродель, Ф.** Структуры повседневности: возможное и невозможное / Ф. Бродель. – Москва: Прогресс, 1986. – 623 с.
5. **Бурдые П.** Экономическая антропология: курс лекций в Коллеж де Франс (1992–1993) / под ред. П. Шампаня, Ж. Дюваля при участии Ф. Пупо, М. К. Ривьер; послесл. Р. Буайе; пер. с фр. Д. Кралечкина. – Москва: Дело РАНХ и ГС, 2019. – 416 с.
6. **Веблен, Т.** Теория праздного класса / Т. Веблен. – Москва: Едиториал УРСС, 2021. – 368 с.

7. **Вульф К.** Производство социального: ритуал, эмоции, воспоминания / К. Вульф // Журнал социологии и социальной антропологии. – 2010. – № 3. – С. 23–50.
8. **Выжлецов, Г. П.** Аксиология культуры на рубежах веков / Г. П. Выжлецов // Международный журнал исследований культуры. – 2016. – № 2 (23). – С. 15–26.
9. **Добровольская, М. В.** Человек и его пища / М. В. Добровольская. – Москва: Научный Мир, 2005. – 367 с.
10. **Ермолаев, В. А.** Культурологические стратегии в сфере питания / В. А. Ермолаев // Вестник культуры и искусств. – 2023. – № 2. – С. 65–73.
11. **Ермолаев, В. А.** Гастрономический код как фактор межкультурной коммуникации / В. А. Ермолаев // Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств. – 2022. – № 60. – С. 98–105.
12. **Ермолаев, В. А.** Кулинарные и гастрономические особенности русской пищи, изложенные в трудах В. В. Похлебкина с позиций культурологии / В. А. Ермолаев // Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств. – 2024. – № 68. – С. 32–40.
13. **Зарубина, Н. Н.** Повседневность в контексте социокультурных трансформаций российского общества / Н. Н. Зарубина // Общественные науки и современность. – 2011. – № 4. – С. 52–62.
14. **Зиммель, Г.** Социология трапезы / Г. Зиммель // Социология: теория, методы, маркетинг. – 2010. – № 4. – С. 187–192.
15. **Кабицкий, М. Е.** Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня / М. Е. Кабицкий // Этнографическое обозрение. – 2011. – № 1. – С. 3–7.
16. **Капкан, М. В.** Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации: на примере России XIXXX веков: автореферат диссертации ... кандидата культурологии. 24.00.01 – Теория и история культуры / Капкан Мария Владимировна. – Екатеринбург, 2010. – 26 с.
17. **Кириленко, С.** Особенности символизации пищи в современном обществе. – URL: http://www.redyar.samara.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=422&Itemid=382 (17.03.2025).
18. **Коноплева, Н. А.** К вопросу определения сущностных характеристик и факторов формирования повседневной культуры питания и гастрономической культуры / Н. А. Коноплева, М. А. Винокурова // Гуманитарный вектор. – 2019. – Т. 14. – № 4. – С. 143–152.

19. **Коркюф, Ф.** Феноменологический конструктивизм: вклад А. Щюца // Новые социологии / пер. с фр. Е. Д. Вознесенской, М. В. Федотовой; науч. ред. Н. А. Шматко. – Санкт-Петербург: Алелейя, 2002. – С. 80–84.
20. **Кравченко, С. А.** Социокультурная динамика еды / С. А. Кравченко. – Москва: Изд-во МГИМО, 2014. – 198 с.
21. **Лелеко, В. Д.** Пространство повседневности в Европейской культуре / В. Д. Лелеко. – Санкт-Петербург: СПбГУКИ, 2002. – 320 с.
22. **Лысенко, Ю. В.** Экономика предприятия торговли и общественного питания / Ю. В. Лысенко. – Санкт-Петербург: Питер, 2013. – 192 с.
23. **Марков, Б. В.** Культура повседневности / Б. В. Марков. – Санкт-Петербург: Питер, 2008. – 352 с.
24. **Пушкарева, Н. Л.** Предмет и методы изучения «истории повседневности» / Н. Л. Пушкарева // Этнографическое обозрение. – 2004. – № 5. – С. 3–19.
25. **Ситников, А. В.** Методы изучения религии в социальной теории П. Бурдьё / А. В. Ситников // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Социология. – 2017. – Т. 17. – № 1. – С. 38–50.
26. **Сорокин, П.** Голод как фактор: Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь / П. Сорокин. – Москва: Academia, 2003. – 684 с.
27. **Социология питания: традиции и трансформации:** коллективная монография / Н. Н. Зарубина и др.; под общ. ред. Н. Н. Зарубиной, С. А. Кравченко. – Москва: МГИМО-Университет, 2017. – 302 с.
28. **Элиас, Н. О.** Процессы цивилизации: социогенетические и психогенетические исследования. Т.1: изменения поведения в высших светских кругах запада / Н. Элиас // Культурология. – 2001. – № 1 (17). – С. 25–77.
29. **Fernandez-Armesto, F.** Near a Thousand Tables: A History of Food / F. Fernandez-Armesto. – NY: Free Press, 2004. – 258 p.
30. **Freedman, P.H.** (ed.) Food: The History of Taste. / P. H. Freedman. – Berkeley and LA: University of California Press, 2007. – 368 p.
31. **Kaufman, C. K.** Cooking in Ancient Civilizations. Westport / C. K. Kaufman. – Greenwood Press, 2006. – 224 p.
32. **Kiple, K.F.** (eds.) The Cambridge World History of Food / K. F. Kiple, K. Conee Ornelas. – Cambridge University Press, 2000. – Pp.1057–1062.
33. **Richards E.** First Lessons in Food and Diet / E. Richards. – Boston: Whitcomb & Barrows, 1904. – URL: <http://archive.org/stream/firstlessonsinf00richgoog#page/n5/mode/2up> (17.03.2022).

REFERENCES

1. **Arutyunov, S. A.** Tradicionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya / S. A. Arutyunov, T. A. Voronina. – Moskva: Nauka, 2001. – 293 s.
2. **Bodriyyar, Zh.** Sistema veshchey: [Per. s fr.] / Zh. Bodriyyar. – Moskva: Rudomino, 1995. – 168 s.
3. **Bol'shakov, V. P.** Ponimanie kul'tury kak problema sovremennoj teorii / V. P. Bol'shakov // Trudy Sankt-Peterburgskogo gosudarstvennogo instituta kul'tury. – 2015. – T. 210. – S. 9–19.
4. **Bourdieu, P.** Economic anthropology: a course of lectures at the Collège de France (1992–1993) / edited by P. Champagne, J. Duval with the participation of F. Poupaud, M. K. Rivière; afterword by R. Boyer; trans. from French by D. Kralechkin. – Moskva: Delo RANEPa, 2019. – 416 p.
5. **Burd'e P.** Ekonomicheskaya antropologiya: kurs lekcij v Kollezhe de Frans (1992–1993) / pod red. P. Shampanya, Zh. Dyuvalya pri uchastii F. Pupo, M. K. Riv'er; poslesl. R. Buaje; per. s fr. D. Kralechkina. – Moskva: Delo RANH i GS, 2019. – 416 s.
6. **Brodel', F.** Struktury povsednevnosti: vozmozhnoe i nevozmozhnoe / F. Brodel'. – Moskva: Progress, 1986. – 623 s.
7. **Dobrovol'skaya, M. V.** Chelovek i ego pishcha / M. V. Dobrovol'skaya. – Moskva: Nauchnyj Mir, 2005. – 367 s.
8. **Elias, N. O.** Processe civilizacii: sociogeneticheskie i psihogeneticheskie issledovaniya. T.1: izmeneniya povedeniya v vysshih svetskikh krugah zapada / N. Elias // Kul'turologiya. – 2001. – № 1 (17). – S. 25–77.
9. **Ermolaev, V. A.** Gastronomicheskij kod kak faktor mezhkul'turnoj komunikacii / V. A. Ermolaev // Vestnik Kemerovskogo gosudarstvennogo universiteta kul'tury i iskusstv. – 2022. – № 60. – S. 98–105.
10. **Ermolaev, V. A.** Kulinarne i gastronomicheskie osobennosti rus-skoy pishchi, izlozhennye v trudah V. V. Pohlebkina s pozicij kul'turologii / V. A. Ermolaev // Vestnik Kemerovskogo gosudarstvennogo universiteta kul'tury i iskusstv. – 2024. – № 68. – S. 3240.
11. **Ermolaev, V. A.** Kul'turologicheskie strategii v sfere pitaniya / V. A. Ermolaev // Vestnik kul'tury i iskusstv. – 2023. – № 2. – S. 6573.
12. **Kabickij, M. E.** Vvedenie v temu: antropologiya pishchi i pitaniya segodnya / M. E. Kabickij // Etnograficheskoe obozrenie. – 2011. – № 1. – S. 3–7.
13. **Kapkan, M. V.** Fenomen gastronomicheskoy kul'tury: specifika form reprezentacii: na primere Rossii XIXXX vekov: avtoreferat dissertacii ... kandidata kul'turologi. 24.00.01 – Teoriya i istoriya kul'tury / Kapkan Mariya Vladimirovna. – Ekaterinburg, 2010. – 26 s.

14. **Kirilenko, S.** Osobennosti simbolizatsii pishchi v sovremennom obshchestve. – URL: http://www.redyar.samara.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=422&Itemid=382 (17.03.2025).
15. **Konopleva, N. A.** K voprosu opredeleniya sushchnostnykh harakteristik i faktorov formirovaniya povsednevnoj kul'tury pitaniya i gastronomicheskoy kul'tury / N. A. Konopleva, M. A. Vinokurova // Gumanitarnyj vektor. – 2019. – T. 14. – № 4. – S. 143–152.
16. **Korkyuf, F.** Fenomenologicheskij konstruktivizm: vklad A. Shchyuca // Novye sociologii / per. s fr. E. D. Voznesenskoj, M. V. Fedotovoj; nauch. red. N. A. Shmatko. – Sankt-Peterburg: Aleleja, 2002. – S. 80–84.
17. **Kravchenko, S. A.** Sociokul'turnaya dinamika edy / S. A. Kravchenko. – Moskva: Izd-vo MGIMO, 2014. – 198 s.
18. **Leleko, V. D.** Prostranstvo povsednevnosti v Evropejskoj kul'ture / V. D. Leleko. – Sankt-Peterburg: SPbGUKI, 2002. – 320 s.
19. **Lysenko, Yu. V.** Ekonomika predpriyatiya trgovli i obshchestvennogo pitaniya / Yu. V. Lysenko. – Sankt-Peterburg: Piter, 2013. – 192 s.
20. **Markov, B. V.** Kul'tura povsednevnosti / B. V. Markov. – Sankt-Peterburg: Piter, 2008. – 352 s.
21. **Pushkareva, N. L.** Predmet i metody izucheniya «istorii povsednevnosti» / N. L. Pushkareva // Etnograficheskoe obozrenie. – 2004. – № 5. – S. 3–19.
22. **Sitnikov, A. V.** Metody izucheniya religii v social'noj teorii P. Burd'e / A. V. Sitnikov // Vestnik Rossijskogo universiteta družby narodov. Seriya: Sociologiya. – 2017. – T. 17. – № 1. – S. 38–50.
23. **Sorokin, P.** Golod kak faktor: Vliyanie goloda na povedenie lyudej, social'nuyu organizaciyu i obshchestvennuyu zhizn' / P. Sorokin. – Moskva: Academia, 2003. – 684 s.
24. **Sociologiya pitaniya:** tradicii i transformacii: kollektivnaya monografiya / N. N. Zarubina i dr.; pod obshch. red. N. N. Zarubinoj, S. A. Kravchenko. – Moskva: MGIMO-Universitet, 2017. – 302 s.
25. **Veblen, T.** Teoriya prazdnogo klassa / T. Veblen. – Moskva: Editorial URSS, 2021. – 368 s.
26. **Vyzhlecov, G. P.** Aksiologiya kul'tury na rubezhah vekov / G. P. Vyzhlecov // Mezhdunarodnyj zhurnal issledovanij kul'tury. – 2016. – № 2 (23). – S. 15–26.
27. **Vul'f, K.** Proizvodstvo social'nogo: ritual, emocii, vospominaniya / K. Vul'f // Zhurnal sociologii i social'noj antropologii. – 2010. – № 3. – S. 23–50.

28. **Zarubina, N. N.** Povsednevnost' v kontekste sociokul'turnyh transformacij rossijskogo obshchestva / N. N. Zarubina // Obshchestvennye nauki i sovremennost'. – 2011. – № 4. – S. 52–62.
29. **Zimmel', G.** Sociologiya trapezy / G. Zimmel' // Sociologiya: teoriya, metody, marketing. – 2010. – № 4. – S. 187–192.
30. **Fernandez-Armesto, F.** Near a Thousand Tables: A History of Food / F. Fernandez-Armesto. – NY: Free Press, 2004. – 258 p.
31. **Freedman, P. H.** (ed.) Food: The History of Taste. / P. H. Freedman. – Berkeley and LA: University of California Press, 2007. – 368 p.
32. **Kaufman, C.K.** Cooking in Ancient Civilizations. Westport / C. K. Kaufman. – Greenwood Press, 2006. – 224 p.
33. **Kiple, K.F.** (eds.) The Cambridge World History of Food / K. F. Kiple, K. Conee Ornelas. – Cambridge University Press, 2000. – Pp.1057–1062.
34. **Richards E.** First Lessons in Food and Diet / E. Richards. – Boston: Whitcomb & Barrows, 1904. – URL: <http://archive.org/stream/firstlessonsinf00richgoog#page/n5/mode/2up> (17.03.2025).