

*I МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ*  
**ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА В  
СОВРЕМЕННОМ МИРЕ**  
**История еды и традиции питания  
народов мира**

*30 октября – 1 ноября 2014 года*

*Москва, 2014*



## РАСПИСАНИЕ РАБОТЫ

Дата	Время	Мероприятие
<b>30 октября</b>	<b>14.00</b>	Экскурсия в Музей кулинарного искусства
	<b>15.30</b>	Скайп-конференция «Американская школа гастрономических исследований»
<b>31 октября</b>	<b>10.00</b>	Регистрация участников
	<b>11.00 - 13.00</b>	Пленарное заседание
	<b>13.00</b>	Кофе-брейк
	<b>14.00 – 17.00</b>	<b>Секционные заседания</b> Секция 1 <i>Еда сквозь призму языка и литературы</i> Секция 2 <i>История и традиции питания народов мира</i> Секция 3 <i>Русская и советская кухня: история, трансформации, национальные особенности</i> Секция 4 <i>История и традиции питания народов России</i>
	<b>14.00</b>	<b>Круглый стол</b> «Интернет как пространство «гастрономического высказывания»
	<b>17.00</b>	Фуршет

<b>1 ноября</b>	<b>10.00</b>	<b>Круглый стол «Современный взгляд на здоровое питание»</b>
	<b>11.00 – 14.00</b>	<p><b>Секционные заседания</b></p> <p>Секция 1 <i>Еда как объект художественных рефлексий и туристических репрезентаций</i></p> <p>Секция 2 <i>Исторические формы гастрономических практик</i></p> <p>Секция 3 <i>Еда в пространстве диалога культур</i></p> <p>Секция 4 <i>«Шаги в науку»: презентации работ молодых исследователей</i></p>
	<b>14.00</b>	Награждение победителей конкурса молодых исследователей
	<b>14.15</b>	Кофе-брейк
	<b>15.00</b>	<b>Круглый стол «Кулинарные программы на современном телевидении»</b>

***Регламент выступлений:***

*Доклад на пленарном заседании – 30 минут*

*Установочный доклад на круглом столе – 20 минут*

*Доклад на секционном заседании – 15 минут*

*Выступление в дискуссии – до 5 минут*

30 октября, четверг

**14.00** Приглашаем участников и гостей Симпозиума  
посетить  
**Музей кулинарного искусства**  
*Большой Рогожский переулок, д. 17, стр. 1*  
*Проезд метро до станции метро Таганская,  
Марксистская*

**15.30** **Скайп-конференция**  
**Американская школа гастрономических  
исследований**

**Bruce Kraig**  
*(Roosevelt University, Chicago, Illinois, USA)*  
The American Hot Dog: History and Culture

**Colleen Taylor Sen**  
*(Columbia University)*  
The Ni'Matnama: The First Illustrated Indian Recipe  
Collection  
*Ломоносовский проспект, д. 27, корп. 1*  
*Ломоносовский корпус, ауд. В-314*  
*Место проведения мероприятия уточняется,  
следите за дополнительной информацией*

**31 октября, пятница**

**10.00 – Регистрация участников конференции**

**11.00** *Ломоносовский проспект, д. 27, корп. 1  
Ломоносовский корпус*

**11.00 – Торжественное открытие симпозиума**

**13.00** *Аудитория: В-113*

**ТЕР-МИНАСОВА  
СВЕТЛАНА ГРИГОРЬЕВНА**

*Президент факультета иностранных языков и  
регионоведения МГУ имени М.В. Ломоносова,  
доктор филологических наук, заслуженный  
профессор МГУ*

**КОРТАВА ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВНА**  
*Проректор МГУ имени М.В. Ломоносова, доктор  
филологических наук, профессор*

**МЕДВЕДЕВ ОЛЕГ СТЕФАНОВИЧ**  
*Заведующий кафедрой фармакологии  
факультета фундаментальной медицины МГУ  
имени М.В. Ломоносова, доктор медицинских  
наук, профессор*

**ДОЛЕЦКАЯ АЛЕНА СТАНИСЛАВОВНА**  
*главный редактор журналов Interview Russia  
и Interview Germany*

**БУХАРОВ ИГОРЬ ОЛЕГОВИЧ**  
*Президент Федерации рестораторов и  
отельеров России*

## Пленарное заседание

**МОЛЧАНОВА ГАЛИНА ГЕОРГИЕВНА**

*Декан факультета иностранных языков и  
регионоведения МГУ имени М.В. Ломоносова, доктор  
филологических наук, профессор*

**«Гастика в межкультурной коммуникации»**

**ПАВЛОВСКАЯ АННА ВАЛЕНТИНОВНА**

*Заведующая кафедрой региональных исследований  
факультета иностранных языков и регионоведения  
МГУ имени М.В. Ломоносова, доктор исторических  
наук, профессор*

**«Нужна ли нам наука о еде?»**

**ЕЛИСТРАТОВ**

**ВЛАДИМИР СТАНИСЛАВОВИЧ**

*Факультет иностранных языков и регионоведения  
МГУ имени М.В. Ломоносова, доктор культурологии,  
профессор, член Союза российских писателей*

**«О региональной фагологии»**

- 13.00 Кофе-брейк**  
*Ломоносовский корпус Ауд. Г-720*
- 14.00 – Секционные заседания**  
**17.00 Секция 1 «Еда сквозь призму языка и литературы»** *Ауд. В-216*  
**Секция 2 «История и традиции питания народов мира»** *Ауд. В-137*  
**Секция 3 «Русская и советская кухня: история, трансформации, национальные особенности»** *Ауд. В-113*  
**Секция 4 «История и традиции питания народов России»** *Ауд. В-145*
- 14.00 – Круглый стол «Интернет как пространство**  
**17.00 «гастрономического высказывания»** *Ауд. В-204*
- Модератор – Голованивская Мария Константиновна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения, доктор филологических наук, профессор, член международного Пен-Клуба, член Союза писателей Москвы писатель)*
- Установочный доклад - Grimberg Фаина Ионтелевна** *(поэт, писатель, переводчик)*  
**"Моя виртуальная бесплатная столовая" как социально-утопический проект**  
**17.00 Фуршет**  
*Ломоносовский корпус, Фойе 2 этажа, сектор В*

*Секция 1*

**ЕДА СКВОЗЬ ПРИЗМУ ЯЗЫКА И ЛИТЕРАТУРЫ**

Руководитель секции: **Загрязкина Татьяна Юрьевна**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения, заведующий кафедрой франкоязычных культур, доктор филологических наук, профессор) **Ауд. В-216**

1. **Акульшин Петр Владимирович, Срослова Нина Викторовна**  
(Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина)  
Еда и питание российского общества XIX в. в восприятии русской классической литературы  
**Афинская Зоя Николаевна**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)  
Французская кухня как мотив в русской картине мира
2. **Воронец Светлана Михайловна**  
(МГИМО (У) МИД РФ)  
Формирование итальянских гастрономических традиций в эпоху Возрождения и их отражение в живописи и литературе
3. **Гудина Ольга Васильевна**  
(Российский новый университет)  
Номинации еды в социокультурном контексте (на материале австрийского национального варианта немецкого языка)
4. **Загрязкина Татьяна Юрьевна**  
(МГУ им. М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)  
«Журица в горшочке», или Французская кухня в культурном пространстве и в мире стереотипов
5. **Люсый Александр Павлович**  
Российский НИИ культурного и природного наследия им. Д.С. Лихачева  
Пицца в структуре «текста наслаждения»: Опыт гедонистической текстологии

6. **Манилова Наталья Яковлевна**  
*(МАОУ Лингвистическая гимназия №2, г. Владимир)*  
Изучение истории еды и традиций питания как фактор формирования лингвистической и социокультурной компетенции учащихся
7. **Омакаева Эллара Уляевна**  
*(Калмыцкий институт гуманитарных исследований РАН)*  
Традиционная пища монголоязычных народов в зеркале калмыцкого героического эпоса «Джангар», песенных и паремиологических текстов: этнолингвистический аспект (по архивным и полевым материалам)
8. **Соловьев Константин Анатольевич**  
*(МГУ имени М.В.Ломоносова, факультет государственного управления)*  
Семантика «деревенского» обеда в поэме А.С. Пушкина «Граф Нулин»
9. **Таганова Татьяна Александровна**  
*(Ивановский государственный университет)*  
Традиции питания в современном англоязычном мире: неологизмы и их лексикографическое описание
10. **Федосюк Ольга Аркадьевна**  
*(EnglishLinguaCentre)*  
Съесть женщину: еда как многозначная метафора в романе М.Этвуд «Лакомый кусочек»
11. **Фатющенко Андрей Валентинович**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Есть или не есть: Еда в экзотических путешествиях
12. **Штульберг Анна Моисеевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Традиция чаепития и ее значение в британской художественной литературе

Секция 2

**ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ  
МИРА**

Руководитель секции: **Хлебникова Варвара Борисовна**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных  
языков и регионоведения, кандидат исторических наук,  
доцент) *Ауд. В-137*

1. **Давлатова Саодат Тиловбердиевна**  
(*Институт истории АН РУз*)  
Ритуальная пища узбеков: традиции и интерпретации
2. **Золотухина Мария Владимировна**  
(*Московский государственный университет дизайна  
и технологии*)  
Особенности семейной кухни в США: культурно-  
антропологический аспект
3. **Калмыкова Марина Владимировна**  
(*Университет «Синергия»*)  
Итальянская кухня как основа здоровья и долголетия
4. **Мамытова Сауле Насеновна**  
(*Павлодарский государственный педагогический  
институт*)  
О традиционных и новых элементах питания казахов
5. **Назаров Равшан Ринатович**  
(*Институт истории АН РУз, отдел «Современной  
истории и международных исследований»*)  
Историко-этнографические особенности гастрономии  
регионов Узбекистана
6. **Настинова Галина Эрднеевна**  
(*Калмыцкий государственный университет*)  
Отражение хозяйственно-культурного типа  
монгольских народов в системе питания
7. **Никитина Лидия Владимировна**  
(*Представительство ООО «Торэй Интернешнл  
ЮропГмбХ» г. Москва*)  
Морепродукты как важный компонент японской  
модели питания

8. **Новожеев Роман Владимирович, Иванчогло Иван Сергеевич**  
*(Брянская государственная сельскохозяйственная академия)*  
Элементы кочевой средневековой кухни в системе питания современных гагаузов
9. **Осмонова Самара Курбаналиевна**  
*(Ошский Государственный университет)*  
Традиционная пища кыргызов свадебного торжества
10. **Стрелкова Гюзель Владимировна**  
*(Институт стран Азии и Африки МГУ, кафедра индийской филологии, доцент)*  
Чаепитие и яства много значат для индийца
11. **Такижбаева Найля Закеновна**  
*(AlmatyManagementUniversity)*  
Гостеприимство и пища казахов
12. **Хлебникова Варвара Борисовна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Традиционная кухня черногорцев как способ выживания в условиях постоянной войны
13. **Циватый Вячеслав Григорьевич**  
*(Дипломатическая академия Украины при МИД Украины)*  
Застольный/столовый этикет, традиции питания и тренды украинской национальной кухни: институционально-региональное измерение
14. **Щербань Елена Васильевна**  
*(студии «Лялина Светлица»)*  
Глиняная посуда как элемент традиционной культуры питания украинцев: постановка проблемы

Секция 3

**РУССКАЯ И СОВЕТСКАЯ КУХНЯ: ИСТОРИЯ, ЭВОЛЮЦИЯ, НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ**

Руководитель секции: **Забровский Андрей Петрович**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения, кандидат филологических наук, доцент) **Ауд. В-113**

1. **Алексеев Дмитрий Михайлович**  
(Ассоциации ресторanno-гастрономических обозревателей)  
Эволюция гастрономического искусства и новая русская кухня
2. **Горожанина Марина Юрьевна, Анкина Ольга Владимировна**  
(Кубанский государственный университет)  
Влияние православных традиций и географического фактора на формирование национальной кухни кубанских казаков
3. **Гребенкин Алексей Николаевич**  
(Орловский филиал Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ)  
Питание воспитанников военно-учебных заведений Российской империи
4. **Губанова Виктория Николаевна**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)  
Празднование русской Масленицы как способ сохранения национальной идентичности русскоязычной общины в Лондоне
5. **Дмитриев Сергей Викторович, Дормидонтова Алла Валерьевна**  
(Музей древнерусской кухни "Еда Руси")  
Русская печь, как необходимая технологическая основа традиционных вкусов старинной русской кухни
6. **Жбанкова Елена Васильевна**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)  
Кулинария по-советски в СССР 1950-х годов

7. **Забровский Андрей Петрович**  
(МГУ им. М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)  
Хлеб всему голова
8. **Ившина Мария Владимировна**  
(ФГБОУ ВПО «Глазовский гос. педагогический институт имени В. Г. Короленко»)  
«Книга о вкусной и здоровой пище» как образ советского благополучия
9. **Лаврентьева Людмила Сергеевна**  
(Музей антропологии и этнографии им. Петра великого (Кунсткамера) РАН)  
Православие и традиционное питание русских
10. **Рабин Павел Бенъяминович**  
(ресторатор, писатель)  
Русская кухня – What is it?
11. **Сюткин Павел Павлович**  
(писатель, историк)  
Русская кухня: диалектика национального и заимствованного
12. **Хорошева Анна Владимировна**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, исторический факультет)  
Система советских общественных столовых в 1920-1930-е гг. как отражение духа времени
13. **Фролова Александра Викторовна**  
(Институт этнологии и антропологии РАН)  
Русская северная кухня: традиции и современные тенденции
- Щербич Софья Николаевна**  
(ФБГОУ ВПО «Тюменский государственный университет»)  
«Кашица из сухих карасей» или тайна монастырской пищи региона

Секция 4

**ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ  
РОССИИ**

Руководитель секции: **Воронкова Людмила Петровна**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, зам. декана факультета  
глобальных процессов МГУ им. Ломоносова, заведующий  
кафедрой, доктор философских наук, профессор)

**Аудитория: В-145**

1. **Воронкова Людмила Петровна**  
*(МГУ им. Ломоносова, факультет глобальных  
процессов)*  
Гастрономический туризм: история и современность
2. **Басангова Тамара Горяевна**  
*(Калмыцкий институт гуманитарных исследований  
РАН)*  
Мясная пища калмыков
3. **Бисилов Назим Урусланович, Боташева Халима  
Юсуфовна**  
*(Северо-Кавказская государственная гуманитарно-  
технологическая академия)*  
Разработка промышленной технологии производства  
карачаевских хычинов
4. **Боташева Халима Юсуфовна**  
*(Северо-Кавказская государственная гуманитарно-  
технологическая академия)*  
Духовно-нравственные традиции в питании  
карачаевцев и балкарцев
5. **Кабицкая Ольга Евгеньевна, Кабицкий Михаил  
Евгеньевич**  
*(Институт медико-биологических проблем РАН,  
МГУ имени М.В. Ломоносова, исторический ф-т )*  
Природные и культурные факторы пищевых  
предпочтений

6. **Калякина Александра Викторовна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Традиции званых обедов екатерининских времен
7. **Муханова Мария Александровна**  
*(Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж)*  
Разработка постной кулинарной продукции обогащенной микро-макронутриентов с учетом региональных особенностей
8. **Орлиноква Марианна Сергеевна**  
*(журнал "Гастрономъ")*  
Роль еды в жизни современного российского подростка и всей семьи
9. **Триль Юлия Николаевна**  
*(Майкопский государственный технологический университет)*  
Традиционное адыгское застолье
10. **Трунев Сергей Игоревич**  
*(Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А)*  
Анализ традиций питания: возможности и горизонты философской методологии
11. **Фролова Александра Викторовна**  
*(Институт этнологии и антропологии РАН)*  
Трескыеды. К вопросу о локальной идентичности
12. **Хаджиева Мадина Хамитовна**  
*(Карачаево-Черкесский государственный университет имени У.Д.Алиева)*  
Особенности культуры питания карачаево-балкарского народа

1 ноября, суббота

- 10.00**      **Круглый стол «Современный взгляд на здоровое питание»**  
*Ломоносовский проспект, д. 27, корп. 1*  
*Ломоносовский корпус, Ауд.В-204*
- Модератор - **Жбанкова Елена Васильевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения, доктор исторических наук, профессор)*
- Установочные доклады – **Маркус Нидерхаузер, Ильченко Станислав**  
*(The Carlson Rezidor Hotel Group)*  
**«Пища для ума» (Brain Food). Концепция питания компании The Carlson Rezidor Hotel Group**
- Грудцова Мария Васильевна**  
*(компания WorldClass)*  
**Фитнес и здоровое питание: от теории к практике**
- 11.00 - 14.00**      **Секционные заседания**
- Секция 1 **«Еда как объект художественных рефлексий и туристических репрезентаций»**  
*Ауд. В-216*
- Секция 2 **«Исторические формы гастрономических практик»** *Ауд.В-145*
- Секция 3 **«Еда в пространстве диалога культур»**  
*Ауд.В-137*
- Секция 4 **«Шаги в науку»: презентации работ молодых исследователей** *Ауд. В-113*
- 14.00**      **Награждение победителей конкурса молодых исследователей** *Ауд. В-113*

**14.15-** **Кофе-брейк**  
**15.00** Ломоносовский корпус, Ауд. Г-720

**15.00** **Круглый стол «Кулинарные программы на современном российском телевидении»**  
*Ломоносовский корпус*  
*Ауд. В-216*

*Установочный доклад - Кривенцева Полина, Прейс Альбина, Черняховская Кристина (программа «Два с половиной повара»)*  
**Как устроена работа кулинарной программы на современном ТВ**

**В работе круглого стола принимают участие:**

**Андрей Бильжо**  
*(писатель, карикатурист)*

**Алексей Зимин**  
*(повар, телеведущий)*

**Кристина Майданюк**  
*(гл. редактор телеканала "Кухня TV")*

**Алена Спирина**  
*(кулинарный блоггер)*

**Сталик Ханкишиев**  
*(писатель, телеведущий)*

**Дарья Хубова**  
*(телеканал "Телекафе")*

И другие

*Секция 1*

**Еда как объект художественных рефлексий и туристических репрезентаций**

Руководитель секции: **Руцинская Ирина Ильинична**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения, доктор культурологии)

*Аудитория: В-216*

1. **Блищ Валентина Леонидовна**  
(*Европейский гуманитарный университет*)  
Репрезентация аутентичности традиций питания белорусов в индустрии гостеприимства
2. **Голованивская Мария Константиновна**  
(*МГУ им. М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения*)  
Как и почему борщи Гурмания корпорации Марс провалились на российском рынке
3. **Загидуллина Марина Викторовна**  
(*Челябинский государственный университет*)  
Пищевая футурология: философский и практический смысл пищевых утопий
4. **Кучерявых Владимир Сергеевич**  
(*МГУ им. М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения*)  
Испанская кухня как фактор туристической привлекательности
5. **Москаленко Ольга Николаевна**  
(*Брянский государственный университет имени академика И.Г. Петровского*)  
Шотландский паб: секрет успеха
6. **Михайлова Екатерина Михайловна**  
(*МГУ им. М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения*)  
Гастрономические фестивали как средство продвижения региона

7. **Павлова Анна Николаевна**  
(МГИМО (У) МИД РФ)  
Символическое изображение еды в итальянском искусстве
8. **Прищепова Валерия Александровна**  
(Музей антропологии и этнографии им. Петра великого (Кунсткамера) РАН)  
Традиционное питание в коллекциях по народам Средней Азии и Казахстана Музея Антропологии и Этнографии
9. **Рогожин Павел Юрьевич**  
(Школа кулинарного искусства «P.Ro.Stranstvo»)  
Реклама продуктов питания. История и роль в современном мире
10. **Руцинская Ирина Ильинична**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)  
Визуальные источники изучения гастрономической культуры
11. **Суковатая Виктория Анатольевна**  
(Харьковский Национальный университет имени В.Н. Каразина)  
Символика еды в модерном и постмодерном кино: анализ дискурсов
12. **Чижикова Ирина Дмитриевна**  
(МГУ им. М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)  
Саратовский калач как гастрономический бренд

Секция 2

**ИСТОРИЧЕСКИЕ ФОРМЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРАКТИК**

Руководитель секции: **Павловский Игорь Владимирович**  
(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения, доктор исторических наук)

*Аудитория: В-145*

1. **Балашова Александра Федоровна**  
*(ГБПОУ Колледж «Царицыно»)*  
Тема еды в устных рассказах о Великой Отечественной войне
2. **Баркова Ольга Николаевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, высшая школа государственного аудита)*  
Женщины российского зарубежья 1917-1939 годов и сохранение рецептов традиционной русской кухни в эмиграции
3. **Глущенко Ирина Викторовна**  
*(НИУ ВШЭ, философский факультет)*  
Облик посетителей вагонов-ресторанов 1930-х годов в зеркале жалобной книги
4. **Заболотская Екатерина Дмитриевна**  
*(НИУ ВШЭ)*  
К вопросу об истории немецкого кулинарного рецепта
5. **Золотарёва Елена Николаевна**  
*(Приазовский государственный технический университет)*  
Функции еды в греческой обрядовой традиции
6. **Ковалева Татьяна Анатольевна**  
*(Московский государственный областной социально-гуманитарный институт)*  
Чашка чая в истории Англии

7. **Козьякова Мария Ивановна**  
*(Высшее театральное училище (институт) имени М. С. Щепкина)*  
«Продовольственные революции» и европейский универсализм
8. **Кривчиков Владислав Михайлович**  
*(Гродненский государственный университет имени Янки Купалы)*  
Организация питания красноармейцев в 1920-е годы
9. **Наливайко Оксана Александровна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, ИСАА)*  
Вкусовые предпочтения и первые рестораны в Японии в Позднее Средневековье
10. **Павловский Игорь Владимирович**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Традиции питания в русской и нерусской культуре
11. **Петрова Ольга Сергеевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, исторический факультет)*  
Чем угощали депутатов Археологических съездов: архивные материалы о неформальных формах общения научно-исторического сообщества в России во второй половине XIX –XX вв.
12. **Топычканов Андрей Владимирович**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет политологии)*  
Царский пир XVII в.: источниковая база и перспективы изучения
13. **Широкалова Галина Сергеевна**  
*(ФГБОУ Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия)*  
Отношение адвентистов 7 дня к ГМ-продуктам и реальное потребление

Секция 3

**ЕДА В ПРОСТРАНСТВЕ ДИАЛОГА КУЛЬТУР**

**Смирнова Галина Евгеньевна**

(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения, кандидат культурологии, доцент)

*Аудитория: В-137*

1. **Katrina Kollegaeva**  
(*SOAS (University of London)*)  
Russians Dining in London: Going Underground, Becoming Cool
2. **Sonia Massari**  
(*The University of Florence, Engineering, Department of Telematics and Information Society*)  
Why are the Italian Food BottegheStoriche (historic shops) at risk of disappearing? The culture of “Alimentari” and the MercatiRionali (local markets) of Rome
3. **Charles McGregor**  
(*Visiting Professor, Lomonosov MGU, 2009-2011*)  
Food as a Marker of Identity
4. **Nercessian Anne**  
(*Institutd'études slaves*)  
Русский вклад в французскую гастрономию XIX-го в.
5. **Adrienne Jacobs**  
(*University of North Carolina Chapel Hill (USA)*)  
Caviar, Canapés, and the Cold War: The Politics of Russian Cuisine in the United States, 1945-1991
6. **Болдырева Ольга Викторовна**  
(*МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения*)  
Традиции питания на Британских островах как зеркало многокультурности

7. **Кубанев Николай Алексеевич, Набилкина Лариса Николаевна**  
Диалог культур через принятие пищи
8. **Миньяр-Белоручева Алла Петровна, Покровская Марина Евгеньевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, исторический факультет)*  
Дискурс национальной кухни
9. **Сквайрс Екатерина Ричардовна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, филологический факультет)*  
Вино и пиво в зеркале торгово-дипломатических отношений Ганзы: Новгород Великий и Лондон
- 10 **Смирнова Галина Евгеньевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Современная английская национальная кухня глазами россиян
- 11 **Куйа Санчес**  
*Торговое Представительство Республики Перу в Москве)*  
Себиче-гордость национальной кухни Перу

Секция 4

**«Шаги в науку»: презентации работ молодых исследователей**

Руководитель секции: **Чумакова Анастасия Андреевна** (МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения, кандидат культурологии, доцент)

*Аудитория: В-113*

1. **Балберина Юлия Борисовна**  
*(НИУ-ВШЭ г. Пермь)*  
Региональные особенности древнегреческой кухни
2. **Выродова Мария Вадимовна, Репнина Евгения Борисовна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Презентация проекта: «Концепт «антикафе» как форма продвижения русской культуры в Париже»
3. **Машнистова Наталья Федоровна, Кузнецова Зоя Дмитриевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Презентация проекта: «Продвижение русской кухни за рубежом»
4. **Овчар Яна Евгеньевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Fastfood по-американски и slowfood по-итальянски

- 5 **Пухова Наталья Сергеевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Проектная работа «Фестиваль русской кухни в г. Анси (Франция)»
- 6 **Сметанина Карина Юрьевна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Гастрономические аспекты немецкого карнавала: традиции и современность
- 7 **Сироженко Елена Ильинична**  
*(Северо-Кавказский федеральный университет)*  
Застольный этикет народов мира
- 8 **Тюменцев Виктор Александрович**  
*(МАОУ СОШ №11 МО)*  
Что имеем - не храним, потерявши – плачем
- 9 **Ульянкина Евгения Вадимовна**  
*(МГУ имени М.В. Ломоносова, факультет иностранных языков и регионоведения)*  
Миф о французском сыре в России

**ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ**  
*(ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ ПЕЧАТАЮТСЯ В АВТОРСКОЙ  
РЕДАКЦИИ)*

*1. Акульшин Петр Владимирович,  
Срослова Нина Викторовна*

**Еда и питание российского общества XIX в. в восприятии русской классической литературы.  
Food and nutrition of the Russian society of the XIX century in the perception of Russian classical literature.**

В отечественной историографии традиционно русская классическая литература рассматривается исключительно как памятник художественной культуры. Ее значение как специфического исторического источника сих пор не оценено в полной мере. Это касается и такого аспекта исследования социальной истории российского общества как история еды и питания. Классическая художественная литература широко отобразила изменения в этой сфере жизни, где новшества индустриального общества тесно переплетались с вековыми традициями. В этом отношении особый интерес представляют произведения Н.В. Гоголя, И.А. Гончарова и И.С. Шмелева.

*2. Алексеев Дмитрий Михайлович*

**Эволюция гастрономического искусства и новая русская кухня.  
The evolution of gastronomy and New Russian cuisine.**

Развитие гастрономического искусства в XX веке обошло жителей России стороной. Последние годы благодаря кулинарным изданиям, передачам, примеру успешных

шефов возник феноменальный интерес к теме. Профессия повара стала одной из самых востребованных, люди получили опыт приготовления блюд разных кухонь, работы с премиальными продуктами. В связи с последними печальными событиями – санкциями, сокращением покупательской способности – это может обернуться стремительным развитием новой русской кухни.

### *3. Афинская Зоя Николаевна*

#### **Французская кухня как мотив в русской картине мира. French cuisine as a motive in the Russian view of the world.**

Гастрономический дискурс не менее актуален и интересен обществу, чем само потребление пищи, поскольку в языковом сознании гастрономические термины, описание рецептов и самого процесса приготовления блюд, равно как и способы их потребления – весь этот лексикон служит для представления о социальном и культурном своеобразии народа и различных его представителей, выступает основой для мифотворчества. Столь многогранная функция «пищевого речеповедения» обеспечивает ему интерес и актуальность в ракурсе этнолингвистики, лингвокультурологии и лингвоперсонологии, психанализа. Мотив «французская кухня» в картине русского мира, созданного русскими писателями, семантизирует разную тематику: приобщение к европейской культуре, степень владения французским языком разными слоями общества, гостеприимство, культура питания и др.

#### *4. Балашова Александра Федоровна*

**Тема еды в устных рассказах о Великой Отечественной войне.**

**The theme of food in oral stories about the Great Patriotic war.**

В устных рассказах о Великой Отечественной войне тема еды занимает особое место. В докладе рассмотрены неизвестные широкому кругу «блюда» военных лет («сталинская уха», «татунчики» и др.), съедобные травы. В качестве примеров приводятся и топонимы, появившиеся в военные годы. Так, в блокадном Ленинграде бытовала поговорка: «Живу, как трамвай четвёртый номер: поголодаю – поголодаю, а затем на Волково кладбище!» Это связано с маршрутом трамвая, у которого были два кольца: на острове Голодай (о. Декабристов) и около Волкова кладбища. Кроме того, рассказы о еде оказались связанными с моральными проблемами, о которых также идёт речь в докладе.

#### *5. Балберина Юлия Борисовна*

**Региональные особенности древнегреческой кухни.**

**Regional characteristics of Ancient Greek cuisine.**

Исследования древнегреческой кухни могут дать нам более полное представление о культуре Древней Греции. Данная же работа демонстрирует региональные особенности их культуры питания. И это касается не только существования каких-либо местных продуктов или блюд, но и того как люди их воспринимали, какой смысл они им придавали. Кроме того, особенность данной работы, что она фокусируется на визуальных источниках, таких как изображения на краснофигурных и чернофигурных вазах.

## *6. Баркова Ольга Николаевна*

**Женщины российского зарубежья 1917-1939 годов и сохранение рецептов традиционной русской кухни в эмиграции.**

**Women of the Russian diaspora 1917-1939 and preservation recipes of traditional Russian cuisine in exile.**

Стремление женщин российской эмиграции 1917-1939 гг. к сохранению преемственности национальных традиций России в инокультурном окружении, явное нежелание перестать быть русскими даже в изгнании нашло свое яркое отражение в их бережном отношении к традиционным рецептам русской кухни и навыкам приготовления пищи, которые были вывезены в эмиграцию. Сотни рецептов, передававшихся эмигрантками из поколения в поколение являются сегодня визитной карточкой русского классического кулинарного искусства в изгнании. Среди тех, кто сохранил для нас фамильные рецепты русской кухни в эмиграции 1917-1939 гг., были: В.М. Вайнберг-Мартин (Хавкина), Т.Б. Вайншенкер (Соголова), М.Л. Виссон и ее дочь Е.В. Виссон, автор книги «200 блюд русского зарубежья. Рецепты классической кухни» (М., 2008), Ж.Ю. Джеффри, Е. Грей (Цвибак-Седых), О.А. Ланг, А.В. Сосинская (Чернова), С.Н. Тумаркина (Рудковская) и др.

## *7. Басангова Тамара Горяевна*

**Мясная пища калмыков.**

**Meat food of the Kalmyks.**

На протяжении многих веков мясо было и остается одним из источников питания калмыков, чему способствовали традиционное скотоводческое хозяйство и охота. Мясо у калмыков – это праздничная и повседневная пища,

является почетным угощением в семейной обрядности. В календарной обрядности выступает как жертвоприношение. При совершении жертвоприношений, как общественных, семейных, так и личных, в качестве жертвы приносили барана с желтой отметиной на лбу. Сохранились образцы благопожеланий, посвященные мясу и внутренностям овцы (дотур). Голова овцы с особыми надрезами предназначалась богам как подношение во время празднования календарных праздников Зул и Цаган Сар. Голова овцы (толго) подвергалась специальной обработке: ее аккуратно палили, затем тщательно мыли, делали ножом надрезы. Голову без нижней челюсти укладывали на блюдо и ставили как подношение бурханам, наряду с борцоками, в качестве почетной пищи. Мясо после разделки туши распределяли соответственно возрасту и положению внутри рода или семьи. Согласно полевым материалам традиционная мясная пища не претерпела изменений в приготовлении.

*8. Бисилов Назим Урусланович,  
Боташева Халима Юсуфовна*

**Разработка промышленной технологии производства карачаевских хычынов.**

**Development of industrial technology karachai pasties.**

Статья посвящена перспективам разработки линии по производству мясных хычынов с применением современных технологий. Подробно описаны преимущества данной технологии, ее новизна, а также экономическая целесообразность разработки в современных условиях импортозамещения.

## *9. Блиц Валентина Леонидовна*

**Репрезентация аутентичности традиций питания белорусов в индустрии гостеприимства.**

**Representation of authenticity food traditions of Belarusians in the hospitality industry.**

В статье на основе контент-анализа интернет сайтов и отзывов посетителей ресторанов белорусской этнической кухни г. Минска рассматривается репрезентация аутентичности традиций питания. Делается вывод , что нетнография предоставляет новые возможности для исследования того, каким образом, для кого и с какой целью производится и потребляется аутентичность.

## *10. Болдырева Ольга Викторовна*

**Традиции питания на Британских островах как зеркало многокультурности.**

**Food tradition in Great Britain: the mirror of multiculturalism.**

Вкусовые предпочтения и традиции часто позволяют сделать массу наблюдений о культурной общности, которой они присущи. Наша гипотеза заключается в том, что мультикультурность Британии - это осознанное ощущение собственной плюральности, которое находит видимое отражение в положительном соседстве различных гастрономических пристрастий.

### *11. Боташева Халима Юсуфовна*

**Духовно-нравственные традиции в питании карачаевцев и балкарцев.**

**Spiritual and moral traditions of nutritional karachay and balkar.**

Статья посвящена духовно-нравственным традициям в питании карачаевцев и балкарцев на примере традиций приготовления и употребления некоторых видов мясной и молочной продукции.

### *12. Воронец Светлана Михайловна*

**Формирование итальянских гастрономических традиций в эпоху Возрождения и их отражение в живописи и литературе.**

В статье приводится обзор гастрономических традиций Средних веков и эпохи Возрождения на основе литературных источников и изобразительного искусства. Проанализирован процесс изменения рациона, а также самого отношения к приему пищи, что вылилось в полноценную систему трапезной этики: сервировка стола, порядок подачи блюд, правила поведения за столом, манеры, застольные развлечения, общение.

### *13. Воронкова Людмила Петровна*

**Гастрономический туризм: история и современность.  
Gastronomic Tourism: Past and Present.**

На рубеже веков процессы глобализации затронули практически все сферы жизни современного общества и коснулись всех и каждого. Гастрономический туризм, имеющий относительно давнюю историю, превращается в

развитую индустрию, привлекающую современных туристов. В докладе, основываясь на теоретических разработках антропологии туризма, будут рассмотрены основные разновидности гастрономического туризма, его специфика и современные тренды.

#### *14. Глущенко Ирина Викторовна*

**Облик посетителей вагонов-ресторанов 1930-х годов в зеркале жалобной книги.**

**Habits and perceptions of dining-car customers in the 1930s as reflected in complainys and suggestions journals.**

Доклад посвящен советским вагонам-ресторанам начала 1930-х годов, как специфической точке общепита. Отношения между посетителями и обслуживающим персоналом, а также характерные для этой формы общественного питания практики и конфликты рассматриваются на материале жалобных книг треста вагонов-ресторанов советских железных дорог начала 1930-х гг.

#### *15. Горожанина Марина Юрьевна, Аникина Ольга Владимировна*

**Влияние православных традиций и географического фактора на формирование национальной кухни кубанских казаков.**

**Influence of Orthodox traditions and geographical factors the formation of the national cuisine of the Kuban Cossacks.**

В докладе основное внимание уделяется освещению специфики формирования кухни кубанских казаков. На основе анализа архивных документов прослеживается влияние религиозного и географического фактора на

складывание гастрономических предпочтений кубанцев. В работе представлен краткий обзор основного меню кубанских казаков как в будни, праздники, так и в период военных походов. Особое место отводится освещению взаимопроникновения гастрономических традиций соседних народов и воздействия религиозных ценностей на становление кубанской кухни.

### *16. Гребенкин Алексей Николаевич*

**Питание воспитанников военно-учебных заведений Российской империи.**

**The nutrition of pupils of military schools in Russian Empire.**

Статья посвящена анализу питания воспитанников кадетских корпусов и военных училищ в Российской империи. Автор рассматривает как повседневный, так и праздничный стол кадет и юнкеров, их отношение к еде. Делается вывод о том, что к началу XX в. питание будущих русских офицеров было исключительно сытным, здоровым и разнообразным.

### *17. Гримберг Фаина Ионтелевна*

**"Моя виртуальная бесплатная столовая" как социально-утопический проект.**

- 1)Идея возникновения проекта.
- 2)Специфика «пищевых натюрмортов». Почему реализм предпочтительнее Сезанна и Мане (для «Моей виртуальной бесплатной столовой»).
- 3)Частотность сюжетов (фрукты, молоко, яичница, кофе и чай).
- 4)Структура проекта «Моя виртуальная бесплатная столовая» (сотрудники, кофе в компании, огороды и

молочные фермы, завтраки, обеды, ужины).

5) Лучшие сотрудники – Елена Шумакова, Виктория Кирьянова, Елена Сеница, Сергей Охапка.

### *18. Губанова Виктория Николаевна*

**Празднование русской Масленицы как способ сохранения национальной идентичности русскоязычной общины в Лондоне.**

**Russian Maslenitsa festival as a way to maintain national identity of Russians in London.**

Известно, что народные праздники способствуют укреплению коллективных связей национальных меньшинств, проживающих на территории иностранного государства. В Великобритании подобную собирательную функцию выполняет ежегодный фестиваль, посвященный празднованию Масленицы. Праздник длится неделю и проводится в самом центре британской столицы – на Трафальгарской площади. Во время праздничной недели всем желающим предлагается отведать традиционные блюда русской кухни, послушать песни отечественных исполнителей, посмотреть выступления народных ансамблей. Для представителей русскоязычной диаспоры Масленица не просто развлекательное и диковинное «культурное шоу», а редкая возможность вновь погрузиться в привычную домашнюю обстановку, не выезжая при этом за пределы Великобритании.

На основе русскоязычных и англоязычных статей в данной работе будет предпринята попытка выяснить, в чем заключается популярность русской Масленицы в Лондоне, и как данный фестиваль влияет на сохранение национальной идентичности русскоязычной общины.

### *19. Гудина Ольга Васильевна*

#### **Номинации еды в социокультурном контексте (на материале австрийского национального варианта немецкого языка).**

В номинациях еды в австрийском национальном варианте немецкого языка ярко проявляется национально-культурный компонент. Приверженность австрийцев своим кулинарным традициям создаёт основу для широкой интерпретации таких номинаций и их употребления как для обозначения людей по их характерным особенностям, так и предметов на основе внешнего сходства.

### *20. Давлатова Саодат Тиловбердиевна*

#### **Ритуальная пища узбеков: традиции и интерпретации. Rituals Food of Uzbeks: Traditions and Interpretations.**

Ритуальная пища узбеков традиционно была связана с т.н. «обрядами перехода», т.е. это свадебная, похоронно-поминальная обрядность, а также комплекс обрядов детского цикла. Кроме того, существуют ритуалы Нового Года (Наврӯза, прихода весны), праздники Руза-хайит (переход от поста к разговению), Курбан-хайит (праздник жертвоприношения). В XX веке многие традиционные пищевые ритуалы серьезно трансформировались, сменились и упростились их интерпретации. Произошло упрощение и слияние многих обрядов.

## *21. Жбанкова Елена Васильевна*

### **Кулинария по-советски в СССР 1950-х годов. Soviet Style Cuisine in the 1950s USSR.**

В докладе речь идет о декларируемых в советских изданиях 1950-х годов представлениях об основах рационального питания людей в зависимости от вида трудовой деятельности и климата, о кулинарном искусстве и новых вкусах, воспитываемых в послевоенный период у советских граждан, об организации предприятий общественного питания и рецептах, предлагаемых для использования как в ресторанных меню, так и в домашней кухне. Осуществляется попытка извлечения из данных представлений положительного культурного опыта, который вполне мог бы быть использован в настоящее время.

## *22. Заболотская Екатерина Дмитриевна*

### **К вопросу об истории немецкого кулинарного рецепта. On the history of German cookery recipes.**

Тексты для специальных целей представляют интерес с точки зрения лингвистики. Некоторые аспекты имеют тенденцию к постепенному исчезновению или, напротив, сохраняются на протяжении долгого времени.

В центре внимания находится история немецкого кулинарного рецепта как культурного феномена.

### *23. Загидуллина Марина Викторовна*

**Пищевая футурология: философский и практический смысл пищевых утопий.**

**Futurology of food: philosophical and practical implications of food utopias.**

На примере текстов Замятина, Пелевина, научных статей Вернадского, Т. де Шардена, фильмов Тима Бертона и других произведений рассматриваются представления о конечных целях развития пищевых цепочек и возможных социальных последствиях реализации таких сценариев.

### *24. Загрякина Татьяна Юрьевна*

**«Курица в горшочке», или Французская кухня в культурном пространстве и в мире стереотипов.**

**“Chicken in a pot”, or French cuisine in the cultural space and in the world of stereotypes.**

Рассматривается понятие «французской кухни» как сложного феномена, являющегося 1) культурным достоянием человечества, 2) фактом культуры, отражающим важнейшие национальные и региональные ценности французского общества; 3) торговым брендом, позволяющим извлечь экономическую выгоду и укрепить положительный образ страны и региона, 4) фактором, способствующим тиражированию стереотипов и упрощению представлений о Франции.

Предлагаются классификации французской кухни, показывается специфика высокой, региональной и повседневной кухни, приводятся свидетельства великих кулинаров Франции; авторов поваренных книг; французских писателей-гурманов; обычных французов.

Такой подход позволяет показать феномен французской кухни с учетом разных аспектов, важных для уточнения

национально-специфических и региональных черт культуры Франции в развитии и взаимодействии.

### *25. Золотарёва Елена Николаевна*

**Функции еды в греческой обрядовой традиции.**

**Functions of food in Greek ritual traditions.**

Доклад посвящен выяснению ритуальных функций еды в верованиях и религиозных традициях греков, связанных с погранично-переходными периодами. Традиционная пища – один из важнейших элементов обрядов и ритуалов и является своеобразным маркером, подчеркивающим национальный характер какого-либо народа. Ритуальная пища, общая трапеза, обмен различными видами еды служат выражением определённых взаимоотношений между людьми, их общностями - родственными, социальными, религиозными, этническими и т.д.

### *26. Золотухина Мария Владимировна*

**Особенности семейной кухни в США: культурно-антропологический аспект.**

**Family Food in the US: A Cultural Perspective.**

Современное восприятие особенностей национальной кухни и системы питания в США подразумевает стереотипы, связанные с чрезмерным увлечением фаст-фуд, проблемой избыточного веса и достаточно низкой гастрономической культурой. Не умаляя значимость перечисленных реалий, я хотела бы обратить внимание на другие модели и практики потребления пищи (некоторые их аспекты), в которых воспитываются дети США, учитывая региональную, этнокультурную и социальную специфику и основываясь на многолетнем включенном наблюдении и работе с источниками разного порядка.

## *27. Ившина Мария Владимировна*

**«Книга о вкусной и здоровой пище» как образ советского благополучия.**

**Cookery book – the soviet well-being image.**

В политическом смысле появление Книги и её использование советскими гражданами должно было стать символом заботы партии о народе. Книгу издавали как наглядную демонстрацию прогрессивного развития советского АПК и пищевого прома. Это была профанизация «высоких» идей коммунизма, публичное признание права советского человека на улучшение материального благополучия. Книга легализовала тело и его потребности, быт как важную составляющую жизни. Она также отражала основные тенденции гастрономии, медицины, направляла изменение семейного и общественного пищевого этикета.

## *28. Кабицкая Ольга Евгеньевна, Кабицкий Михаил Евгеньевич*

**Природные и культурные факторы пищевых предпочтений.**

**Natural and cultural factors of nutritional preferences.**

Системы питания народов мира во многом определяются пищевыми предпочтениями: как положительными, так и отрицательными (пищевые запреты). В свете двойственной (биосоциальной) сущности человека они объясняются в науке как природными, так и социокультурными факторами. Междисциплинарное кросс-культурное рассмотрение систем питания может позволить установить более убедительное объяснение и механизм действия данных факторов.

## ***29. Калмыкова Марина Владимировна***

### **Итальянская кухня как основа здоровья и долголетия. Italian cuisine as a base of health and longevity.**

О пользе средиземноморской кухни наслышаны ныне многие. Ее итальянскую составляющую жители городов знают по большей части в результате широкого распространения в мире пиццерий с разнообразным ассортиментом пиццы, сытного и вкусного ризотто и пасты. Бытует мнение, что итальянская кухня калорийна из-за обилия изделий из теста, что итальянцы, любящие мучное, не отличаются стройностью и имеют лишний вес. Однако так ли это? Попытаемся разобраться.

## ***30. Калякина Александра Викторовна***

### **Традиция званых обедов екатерининских времен.**

Званые обеды времен Екатерины Великой отличались пышностью и бесконечным количеством блюд. Хлебосольство было присуще русскому дворянству и в провинции и в столицах. Отличие аристократических званых обедов от тех, что давались где-нибудь в глубине России заключалось лишь в пышности обстановки и большей или меньшей степени непринужденности. В конце 18 столетия устройство званых обедов и входивших в их программу праздников, превратилось в широко распространенное увлечение дворян всех уровней и рангов, часто приводившее к разорению. Подобные обеды устраивались по определенному сценарию, не всегда совпадающему, но имеющему много сходства.

**Чашка чая в истории Англии.  
The cup of tea in English history.**

Среди огромного количества вопросов, которыми задаются люди, особое место занимают вопросы о происхождении названий окружающих нас предметов. Почему они называются так, а не иначе? Иногда ответить на этот вопрос очень просто, но чаще – сделать это трудно и даже невозможно.

Англия сыграла огромную роль в становлении, распространении и развитии данного явления. Отношения между чаем и англичанином настолько интенсивно, и прочно, что почти невозможно представить одно без другого. В «*Asterix in Britain*» (1966) (Астерикс в Британии), британцы просят галлов помочь в борьбе с римлянами. За полторы тысячи лет до официального представления чайных листьев в Великобритании, пили горячую воду с капелькой молока. Когда друид Getafix добавил особые травы (чай) в горячую воду, это оказало такое же влияние на британцев, как его волшебное зелье имело на галлов. Чашка чая становится традицией, но на самом деле чай является наиболее потребляемым горячим напитком в мире. Хотя, как показывает история, чаепитие не всегда безобидное и приятное времяпрепровождение, стоит только вспомнить Бостонское чаепитие, одно из самых кровавых страниц английской и американской истории.

Исследуя этимологию лингвокультуры «чай» мы видим, что первоначальное наименование слов сохранилось до наших дней без изменений и имеет большое культурно-историческое значение в нашей истории.

### *32. Козьякова Мария Ивановна*

**«Продовольственные революции» и европейский универсализм.**

**«Food revolutions» and European universalism.**

В сфере питания, являющейся существенной частью культурной онтологии, Европа оказывает доминирующее влияние. Основу европейской модели образует триада, сложившаяся со времен античности: хлеб, мясо, вино. Тем не менее, в современную модель входит колоссальный пласт культурных заимствований, связанных с «продовольственными революциями» (Ф. Бродель). Распространение новых продуктов, продовольственная миграция, изменения в пищевом рационе сформировали иной, отличный от средневекового тип питания Нового времени.

### *33. Кривчиков Владислав Михайлович*

**Организация питания красноармейцев в 1920-е годы.**

**Catering Red Army in the 1920s.**

В статье показано нормирование выдачи продовольствия бойцам Красной Армии в 1920-е годы. Показаны проблемы в организации питания военнослужащих, что влияло на их политико-моральное состояние.

### *34. Куйа Санчес*

**Себиче-гордость национальной кухни Перу. Seviche-pride of national cuisine of Peru.**

Севиче считается национальным блюдом Перу, и его популярность также растет во всем мире. Морской компонент - очень свежая сырая рыба, которая маринована

в соке лайма, соли и перце чили.

### *35. Кучерявых Владимир Сергеевич*

**Испанская кухня как фактор туристической привлекательности региона.**

**Spanish cuisine as a tourist attraction factor.**

Когда заходит речь об Испании, многие люди, не задумываясь, вспоминают гаспачо, оливки, вино, хамон, паэлью и другие блюда. Получается, что ассоциации, связанные со страной и культурой, сводятся к национальной кухне и продуктам, распространенным в этом регионе. Таким образом, очевидно, что кухня играет важную роль в формировании стереотипного восприятия чужой культуры. За прошлый год Испания заняла третье место в мире по количеству туристов (свыше 60 млн человек, по статистике министерства индустрии, энергетики и туризма Испании). Являясь страной со средиземноморским климатом, Испания обладает богатыми гастрономическими традициями, что оказывает большое влияние на ее популярность среди туристов. В докладе будут представлены особенности гастрономии разных частей Испании, распорядок приемов пищи, секреты испанского вкуса, и в качестве итога будут выявлены причины популярности среди туристов.

### *36. Лаврентьева Людмила Сергеевна*

**Православие и традиционное питание русских.**

**Orthodoxy and the traditional nourishment of the Russians.**

Этнографы концентрировали свое внимание на дохристианских особенностях культуры русских. Между тем, православие выполняло самую существенную роль в

сохранении традиции.

### *37. Люсий Александр Павлович*

**Пища в структуре «текста наслаждения»: Опыт гедонистической текстологии.**

**Food in structure of «Text of enjoyment»: Experience of hedonistic textual criticism.**

Исходя из дихотомии текста-удовольствия и текста-наслаждения «московский текст» определяется как текст-наслаждение. На примере романа П. Боборыкина «Китай-город» показана роль пищи в становлении гедонистической структуры этого текста. Современная премиальная структуризация литжизни превращает само производство текста в фуршет, образцы которого – салатный силос Д. Быкова, неполиткорректная острота Е. Чудиновой, самогон А. Проханова, густой борщ Ю. Волкова, наваристая лапша О. Славниковой и др. смести.

### *38. Мамытова Сауле Насеновна*

**О традиционных и новых элементах питания казахов. About the traditional and new elements of feed of Kazakhs.**

Пища, являясь важным элементом бытовой культуры, ярко отражает традиции этноса. Система питания казахов длительное время находилась под влиянием специфических социально-экономических отношений, выражавшихся, прежде всего, в доминировании кочевого и полукочевого хозяйства. Эти типы хозяйства определили набор основных продуктов, способы приготовления блюд, правила поведения людей во время трапезы.

Особенности системы питания казахов рассматривались как дореволюционными, так и советскими исследователями. В их работах присутствует

тенденциозность в отборе фактов и определении выводов. Исходя из этого, нами было проведено новое историко-этнографическое исследование в отдельных регионах Казахстана и получены результаты об элементах питания казахов в сравнительном срезе.

### ***39. Манилова Наталья Яковлевна***

**Изучение истории еды и традиций питания как фактор формирования лингвистической и социокультурной компетенции учащихся.**

**Teaching Food History and Eating Habits as a Factor of Forming Students' Linguistic and Sociocultural Competence.**

Являясь координатором авторского переводческого проекта "Ученики-учителям", в течение нескольких лет я предлагаю учащимся переводить с английского языка на русский материалы из методического журнала "Forum". Наряду со статьями по методике, там встречаются и страноведческие подборки, в т. ч. тексты, посвящённые истории возникновения и культуре потребления национальных блюд и напитков. Кроме того, разрабатываются планы уроков для разных классов на базе данной информации. Почему это имеет такое важное значение? Попробуем разобраться...

### ***40. Миньяр-Белоручева Алла Петровна, Покровская Марина Евгеньевна***

**Дискурс национальной кухни.  
The Discourse of National Cuisine.**

Языковая картина мира каждого народа нашла свое наиболее полное отражение в дискурсе национальной кухни, который не только отражает кулинарные

предпочтения народа и его повседневную деятельность, позволяющую добывать «хлеб насущный», но и выявляет связь с другими народами, проявившуюся в заимствовании продуктов питания и их кухни, и нашедших свое отражение в языке каждой из сторон этой сложной культурно-исторической коммуникации.

Изучение лексики огромного тематического поля продуктов питания показывает, что человечество с самого начала его существования стремилось к контактам и взаимному обогащению знаниями об окружающем мире, на превращение нашей планеты в общий дом. При этом важная роль в этом принадлежит продуктам, которые перемещались с людьми из одной части земного шара в другую, пуская глубокие корни в новых местах, заставляя изменять не только вкусовые привычки людей, но и образ жизни.

Зафиксированные в письменных источниках лексические единицы, обозначающие продукты питания, позволяют узнать о вкусовых предпочтениях каждого народа в определенную эпоху его развития, о его месте проживания, уровне развития общества, верованиях и традициях, средствах производства, позволяющих добывать или готовить пищу, об иерархической организации социальной пирамиды. Кухня каждого народа и слова, обозначающие все, что с ней связано, способствовали формированию культуры этого общества, при взаимодействии культур обогащали соседние. Изучение истории развития дискурса еды помогает по-новому взглянуть на историю развития коммуникации.

#### ***41. Михайлова Екатерина Михайловна***

**Гастрономические фестивали как средство продвижения региона.**

**Gastronomic festivals as a region promotion means.**

В настоящее время целый ряд стран, регионов и городов активно использует национальные традиции питания для своего продвижения в качестве объекта туризма: для туристов проводятся многочисленные гастрономические фестивали и ярмарки, организуются гастрономические туры. Благодаря серьезной финансовой поддержке и целенаправленной рекламной кампании многие из фестивалей и ярмарок превращаются в сильные национальные и региональные бренды.

#### **42. Москаленко Ольга Николаевна**

**Шотландский паб: секрет успеха.**

**The Scottish Pub: Key to Success.**

Шотландский паб – это не просто место, где можно выпить пинту местного пива или эля. Это целый мир со своими законами и правилами. Именно здесь Вы поймете, что суровые и упрямые шотландцы, на самом деле, дружелюбны и общительны. А интерьер каждого паба может приоткрыть страничку его многолетней или даже многовековой истории.

Шотландский паб – это особая культура общения, познав которую, Вы почувствуете дух Шотландии и самобытность ее жителей.

### *43. Муханова Мария Александровна*

**Разработка постной кулинарной продукции обогащенной микро-макронутриентов с учетом региональных особенностей.**

**Developing lean culinary products enriched micro macronutrients from a regional perspective.**

Научно-технический прогресс в технологии продуктов питания сейчас не рассматривается, только как прогрессивное явление. Изобилие рафинированных продуктов быстрого приготовления, использование пищевых добавок в продуктах питания, чрезмерное употребление ,подкрепленное рекламой СМИ, продуктов богатых холестерином и канцерогенными веществами приводит к появлению новых и значительному увеличению числа старых известных заболеваний, связанных с питанием.

Идея улучшения здоровья населения, путем создания условий для рационального здорового питания, получила официальное признание в РФ с появлением концепции государственной политики в этой области. Концепция государственной политики в области здорового питания населения России на период до 2020 года была разработана в соответствии с поручением Правительства РФ и поддержана Международной академией натуральных продуктов и биотехнологии .

Решению указанных проблем способствует участие христианского духовенства, так как с давних времен постное питание имело, в том числе, и функциональное назначение.

Цель исследования: разработка и научное обоснование рационов постного функционального питания с использованием биотехнологических приемов, направленных на повышение содержания эссенциальных веществ, а также систематизации современных сведений о

постной пище с учетом региональных особенностей.

#### ***44. Назаров Равшан Ринатович***

**Историко-этнографические особенности гастрономии регионов Узбекистана.**

**Historical and ethnographic features of a gastronomy of regions of Uzbekistan.**

Современная узбекская кухня есть результат многовекового смешения различных историко-культурно-гастрономических традиций – тюркской, иранской, индийской, китайской и т.д., гастрономии оседлых, кочевых, полuosедлых этнических групп. В республике можно выделить ряд регионов (Ферганская долина, Хорезм, Ташкент, Каракалпакстан, южные области), имеющие ярко выраженную региональную гастрономическую специфику, изучение которой интересно в научном и практическом (здравоохранение, общепит, туризм) плане.

#### ***45. Наливайко Оксана Александровна***

**Вкусовые предпочтения и первые рестораны в Японии в Позднее Средневековье.**

**Taste preferences and first restaurants in Early Modern Japan.**

В Японии в период Позднего Средневековья (1603-1868 гг.) кулинария стала неотъемлемой частью повседневной жизни: происходило формирование системы общественного питания, кулинарные книги становились доступными широкой аудитории, а интенсивные внешние связи приводили к появлению новых блюд. Какими же были вкусовые предпочтения у жителей средневекового Токио и что могли им предложить первые рестораны?

#### ***46. Настинова Галина Эрднеевна***

**Отражение хозяйственно-культурного типа монгольских народов в системе питания.**

**The reflection of the economic-cultural type of the Mongolian peoples in the power system.**

Направление хозяйства и географическая среда в очень значительной степени определяют особенности материальной культуры народов, в том числе и пищи. В I тысячелетии до н.э., уже на грани классового общества, возникает новый хозяйственно-культурный монгольский тип кочевого скотоводства, основанный на использовании продукции животноводства. Описываются разнообразные способы изготовления молочных продуктов, всевозможные способы заготовки мяса, другие виды пищи, способы их приготовления и значение.

#### ***47. Nercessian Anne***

**Русский вклад во французскую гастрономию XIX-го в.**

In Russia, the great gastronomic revolution of the XIXth century results from historical circumstances and harmonious adaptation of the French cooking art to the Russian ways.

The evolution of the French cuisine in the period considered is well documented, but its interaction with Russian cuisine and table ways is less known. (in Russian).

#### *48. Никитина Лидия Владимировна*

**Морепродукты как важный компонент японской модели питания.**

**Seafood as important part of Japanese food mode.**

Кухню Японии, страны, окруженной морями, невозможно представить себе без морепродуктов. Именно они являются источником животного белка на японском столе. При этом, разнообразие морских животных, идущих в пищу, довольно велико, а способы употребления морепродуктов и блюда, которые из них готовятся, весьма специфичны.

Японская кухня своей главной целью считает наслаждение пищей, которая сохранила вкус натуральных продуктов в том виде, в каком они существуют в природе, и требует применения наименьшего количества искусственных добавок. Японцы гордятся таким подходом к приготовлению пищи. А многие японские повара до сих пор считают, что самым важным в кулинарии является выбор свежих ингредиентов и сохранение их первозданного вкуса, а вовсе не техника приготовления. Мастерство кулинара в создании шедевра заключается в том, чтобы потратить как можно меньше времени на его изготовление. Можно сказать, что японская философия приготовления блюд основывается на принципе: лучший способ – это не готовить вообще.

**49. Новожеев Роман Владимирович,  
Иванчогло Иван Сергеевич**

**Элементы кочевой средневековой кухни в системе питания современных гагаузов.**

**Elements of the Nomadic Medieval Cuisine in the Power System of Modern Gagauz.**

В докладе представлено исследование кочевых элементов в системе питания современных гагаузов. Проводится сравнительный анализ рациона питания кочевников Евразии в древности и средневековье и культуры питания гагаузов. Исследуется терминология блюд и особенности их приготовления.

**50. Омакаева Элара Уляевна**

**Традиционная пища монголоязычных народов в зеркале калмыцкого героического эпоса «Джангар», песенных и паремиологических текстов: этнолингвистический аспект (по архивным и полевым материалам).**

**Traditional Food of Mongolian-speaking peoples in the mirror of Kalmyk heroic epics “Jangar”, song and paremiological texts: ethno-linguistic aspect (based on archive and field materials).**

Еда – важнейшая физиологически обязательная составляющая жизни человека. Тем не менее ее роль и функция не просто биологическая, заключающаяся в поддержании жизни. Национальная еда является одним из основных маркеров этнической культуры, этнических предпочтений. Пищевые номинации часто встречаются в калмыцких паремиях. Так, калмыцким эквивалентом известного выражения «лучше синица в руке, чем журавль в небе» является паремия манһдурк оокняс эндрк оошг

«Лучше сегодняшние легкие, чем завтрашний жир».

Традиционная система питания кочевников Центральной Азии сохраняется и сегодня. Особый интерес представляют цветовая символика, пищевые приметы и запреты, застольный этикет.

Основу традиционного питания монгольских народов составляла белая пища – молочные продукты.

У калмыков, как и у монголов, трапеза начинается с чая: это первое, что подают на стол. Но если монголы свой повседневный напиток называют описательно «молочным чаем» (суутэйцай), то у калмыков есть отдельный термин «джомба». Калмыцкий чай хорошо известен и популярен не только среди калмыков, но и многих народов Северного Кавказа.

К белой пище относится и кумыс (чигян), обладающий уникальными лечебными свойствами.

### *51. Орликова Марианна Сергеевна*

**Роль еды в жизни современного российского подростка и всей семьи.**

**Food in life of modern teenagers and whole families.**

Современная жизнь очень быстрая, интересы поколений расходятся быстрее и существеннее, чем раньше. Один из немногих факторов, который по-настоящему объединяет детей и их родителей – это семейный обед. Согласно статистическим данным последних 10 лет, у подростка на 80% меньше шансов стать наркоманом, если его семья ужинает вместе. Главное – уметь все правильно организовать.

## *52. Осмонова Самара Курбаналиевна*

**Традиционная пища кыргызов свадебного торжества.  
(По материалам юга Кыргызстана конец XIX - начало XXвв.)**

**The traditional food of the Kyrgyz wedding celebration.  
(Based on materials from the south of Kyrgyzstan in the late 19th - and early 20th centuries).**

В жизни кыргызов проживающих на юге Кыргызстана земледелие и скотоводство играло важную роль, поэтому обычный рацион состоял из мясных и мучных угощений. Пища была универсальной и широко употреблялась в будни, праздники, и, кроме того, ее использовали при совершении тех или других обрядов. Изложена традиционная пища кыргызов приготовленные для свадебного торжества. Особенным своеобразием, являются состав и распределения угощений.

## *53. Павлова Анна Николаевна*

**Символическое изображение еды в итальянском искусстве.**

Еда практически никогда не изображалась в итальянском искусстве сама по себе, все изображения пищи глубоко символичны.

Трактовка символов изображенных на фресках «Пир души» из гробниц этрусков (яйца, вино, вода, птицы)

Работы Карло Кривелли. Раскрытие символов фруктов и овощей. Рассказ о том, что обозначали огурец, яблоко, груша, слива, абрикос, орех, черешня, вишня.

Разбор картин Виченцо Кампи, Якобо да Эмпольи, Якобо Бассано, Караваджо, Пьера Франческо Читтадини, в которых появляется новое назначение натюрморта – аллегории, изображение чувств, стихий, алхимические

СИМВОЛЫ.

Работы XX в. де Кирико - символизм психологический, основанный на учениях Фрейда и Юнга.

#### *54. Петрова Ольга Сергеевна*

**Чем угощали депутатов Археологических съездов: архивные материалы о неформальных формах общения научно-исторического сообщества в России во второй половине XIX –XX вв.**

**Banquets for vdeputies of the aarchaeologicalcogresses: archival materials on informal forms of communication of scientific and history community in Russia in the second part of the XIX-XX centuries.**

Археологические съезды в России во второй половине XIX – начале XX вв. стали новой формой научного сотрудничества, отражающей как возрастающий размах научных исследований памятников древности, так и развитие научно-исторического сообщества. Однако не только выступления и доклады депутатов, экскурсионная, выставочная и издательская деятельность представляют интерес для исследователей. Общение представителей различных научных школ и направлений продолжалось и вне научных заседаний. Контакты устанавливались и закреплялись в рамках ужинов, которые являлись неотъемлемым атрибутом этих собраний. О том, как Распорядительный комитет Археологических съездов готовил банкеты для участников, чем угощали гостей организаторы - об этом могут рассказать архивные документы, сохранившиеся в Центральном историческом архиве г. Москвы.

### *55. Прищепова Валерия Александровна*

**Традиционное питание в коллекциях по народам Средней Азии и Казахстана Музея Антропологии и Этнографии.**

**The traditional nourishment in the collection on the peoples of Middle Asia and Kazakhstan of the second half of XIX-early XX century in Museum of Anthropology and Ethnography.**

Образцы продуктов, способы и условия приготовления традиционных блюд, в том числе, связанные с религиозными воззрениями, культура еды нашли отражение в музейных коллекциях по народам Средней Азии и Казахстана.

### *56. Рабин Павел Бенъяминович*

**Русская кухня – What is it?**

**Russian cuisine – What is it?**

Уместно ли сегодня говорить об истинной русской кухне, если ещё полтора столетия назад князь В.Ф. Одоевский довольно резко заметил по поводу национальных кулинарных традиций: «...русская кухня была и сплыла! Осталось лишь воспоминание, да еще и не наше, а наших дедушек и бабушек».

Так в чем же проблема?

Существует ли возможность реконструкции русской традиционной кухни в современной России? Какую именно кухню можно реконструировать и есть ли в этом необходимость?

### *57. Рассадина Софья Александровна*

**К вопросу о генеалогии категории «традиционная кухня» в отечественной культуре.**

**On Genealogy of the Category of “Traditional Cuisine” in the Russian Culture.**

Доклад посвящён историческому становлению идеи «традиционной кухни» в отечественной культуре. Конструирование анализируемых представлений рассматривается как семантический процесс, в ходе которого отдельные элементы реальности были наделены статусом «традиционности». При этом парадигма исторической реконструкции возоблала над парадигмой этнографического исследования, что привело к формированию устойчивого дискурса «гастрономической утопии», лишённой социокультурного контекста.

### *58. Рогожин Павел Юрьевич*

**Реклама продуктов питания. История и роль в современном мире.**

**Advertising of food. History and role in the modern world.**

Как зарождалась и развивалась реклама еды. Как с течением времени она влияла на вкусы людей в широком смысле. Что представляет реклама еды сегодня и как будет выглядеть в будущем.

### *59. Руцинская Ирина Ильинична*

**Визуальные источники изучения гастрономической культуры.**

**Visual sources of food studies.**

В докладе сделана попытка классифицировать визуальные

материалы, имеющие отношение к гастрономической тематике, наметить пути и возможности их исследования. В частности, поднимаются вопросы отбора данного вида источников, оценки их репрезентативности, корректности синхронного и диахронного сопоставительного анализа.

Визуальные источники «гастрономического исследования» рассматриваются в качестве одного из видов социокультурной рефлексии. И хотя селекция данных материалов осуществляется по тематическому принципу (все, что в той или иной форме связано с едой), для социокультурного исследования, в отличие от искусствоведческого, одинаково важны оба параметра: «что изображено» и «как изображено». Современными исследователями данное положение не оспаривается, однако на практике большинство работ демонстрируют тотальный перекосяк в сторону описания содержания и почти полное забвение вопросов формы. Приведенные в докладе примеры призваны продемонстрировать важность анализа того, «как изображено» для выхода на характеристики ментального, мировоззренческого, социокультурного планов.

### *60. Сироженко Елена Ильинична*

#### **Застольный этикет народов мира.**

#### **Table manners of the world.**

В статье ставится задача рассмотрения основной темы: застольного этикета народов мира.

Автор раскрывает глубину значение слова «этикет» в разных странах. Особое внимание уделяется вопросу соблюдения правил этики застолья, её особенности, и влияния на общество в целом.

В результате анализа, автор впервые доказывает насколько разнообразна эта наука и какую роль она играет для каждого человека. Также, автор указывает на

необходимость более глубокого изучения и понимания основных аспектов данной темы. Их важность, которая вполне может отражаться на дальнейшем построении взаимоотношений между разными представителями той или иной нации.

### *61. Сквайрс Екатерина Ричардовна*

**Вино и пиво в зеркале торгово-дипломатических отношений Ганзы: Новгород Великий и Лондон.  
Wine and Beer in the Hanseatic international trade and diplomacy: Novgorod the Great vs. London.**

В XIII-XVI в. города севера Германии (Ганза), создали сеть торговых и политических связей от Англии до Новгорода. Эта эпоха оставила письменное наследие в виде тысяч документов на нижненемецком языке. На их материале сравнивается восприятие двух стран глазами немцев в фокусе контекстов, отражающих культуру вина и пива. Эта обязательная часть рациона немецких купцов приобретала в дипломатических контактах с Русью и Англией дополнительные функции, при этом их восприятие двух стран различалось.

### *62. Смирнова Галина Евгеньевна*

**Современная английская национальная кухня глазами россиян.  
Modern English Cuisine in the Vision of Russian Travellers.**

Чувство голода – одно из первых чувств, которое испытывает человек, попадая на новую территорию. Стремясь удовлетворить его, путешественники идут двумя путями: сохраняют приверженность раз и навсегда определенным для себя любимым продуктам питания или

начинают пробовать. И пробуют, как правило, традиционные для данной местности блюда. А испробовав – делятся впечатлениями, причем последние не всегда соответствуют сформировавшимся стереотипам.

Что едят? Вкусно ли? Необычно? Похоже на привычное нам? Доступно по стоимости? Соответствует ли стоимость изысканности вкуса и качеству продуктов? Таким представляется обычный список обсуждаемых аспектов.

Уже первые россияне, прибывавшие в Англию вместе с русским посольством в XVI веке, задавались этими вопросами. Прошли века, но тема остается по-прежнему актуальной.

На основе анализа записок россиян об Англии (вторая половина XX-начало XXI века) и данных английской справочной литературы в докладе будет предпринята попытка: во-первых, выяснить, что сегодня подразумевается под понятием «национальная английская кухня»; во-вторых, проанализировать отношение наших соотечественников к ней; в-третьих, сопоставить эти мнения с данными регионоведческого характера, предоставленными англичанами, подтверждающими или опровергающими тезисы россиян.

### *63. Соловьев Константин Анатольевич*

**Семантика «деревенского» обеда в поэме А.С. Пушкина «Граф Нулин».**

**The semantics of "rustic" lunch in Alexander Pushkin's "The Count Nulin".**

В повседневной усадебной жизни русского дворянства первой половины XIX века обед – одно из знаковых действий, в семантическом поле которого сталкивались несколько культурных традиций: архаики, классицизма и романизма. В поэме А.С. Пушкина «Граф Нулин» семантика противоборствующих традиций выявляется как

напрямую – в поведении персонажей и их отношении к разным обеденным «церемониям», так и опосредованно, через обозначение места, времени, длительности обеда и его роли в развитии сюжета поэмы.

#### ***64. Стрелкова Гюзель Владимировна***

##### **Чаепитие и яства много значат для индийца. Tea-drinking and viands are important for an Indian.**

В докладе на материале индийской литературы XX-XXI веков: романов Р.Тагора «Крушение» и «Песчинка» и произведений «женской прозы» на хинди (писательниц К. Собти, М. Гарг, Уши Приямвады, А. Саравги) будут рассмотрены различные аспекты важности чаепития и приготовления/вкушения еды. В чаепитии проявляется исторически окрашенная социальная, религиозная и политическая стратификация. Еда для индийцев становится выражением кастовых различий, проявлением эмоций, средством влияния, сохранения традиций и т.д., а писателю даёт возможность строить сюжет и характер героя.

#### ***65. Суковатая Виктория Анатольевна***

##### **Символика еды в модерном и постмодерном кино: анализ дискурсов. Symbolism of food in the modernist and the post-modernist cinema: analyses of discourses.**

Еда имеет чрезвычайно большое значение в культурном сознании каждого общества: начать можно с того, что как показывают современные социологические и этнографические исследования, еда является одним из важных факторов формирования и осознания своей национально-культурной или религиозной идентичности. Сакральным значениям еды в архаических ритуалах,

инициациях, в мифах и сказках посвящены исследования таких выдающихся русских антропологов как В. Пропп («Исторические корни волшебной сказки») и О. Фрейденберг («Поэтика сюжета и жанра»); позже появляются знаменитые работы М. Бахтина («Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса») и К. Леви-Стросса («Сырое и вареное»). В своем докладе я хотела остановиться на символическом значении еды, которое репрезентировано в кино. Показательными примерами такой трансформации символики еды в разных культурных и художественных парадигмах могут служить два известных фильма: «Скромное обаяние буржуазии» (1972) Л. Бунюэля, снятый в эстетике сюрреализма, и «Повар, вор, его жена и ее любовник» (1989) П. Гринуэя, созданный в контексте постмодернизма.

#### *66. Сюткин Павел Павлович*

**Русская кухня: диалектика национального и заимствованного.**

**Russian cuisine: authentic way with foreign influence.**

Русская кухня, как часть культуры, издавна развивалась при мощном иностранном влиянии. Но вопрос о степени заимствования ею тех или иных продуктов, блюд, кулинарных приемов до сих пор остается малоисследованным. Между тем, изучение того, насколько наша гастрономия была и остается самостоятельной, весьма актуален сегодня. В докладе рассматриваются этапы этого явления, его направления и итоги. Делаются выводы относительно степени внешнего воздействия на становление русской и советской кухни.

*67. Таганова Татьяна Александровна*

**Традиции питания в современном англоязычном мире: неологизмы и их лексикографическое описание.**

**Meals and Traditions in the Contemporary World: new words and their lexicographic treatment.**

В настоящее время английский язык переживает бум неологизации. Неологизмы отражают все самые важные сферы человеческой деятельности, в том числе и традиции принятия пищи. Интересно проследить семантические особенности неологизмов, отражающих название блюд, процесса приема пищи в эпоху глобализации, а также способы регистрации их в словарях современного английского языка.

*68. Такижбаева Найля Закеновна*

**Гостеприимство и пища казахов.**

**Hospitality and food of kazakhs.**

Закон гостеприимства, которое является священным долгом у казахов, идейным основанием имеет «неделенную долю». Независимо от вида гостей – божий гость (случайный), специальный, учтивый (вежливый), праздный (гость-гуляка), деловой (гость по долгу), – угощение является обязательным. У казахов выше хлеба ничего нет. Основным торжественным блюдом является «мясо по-казахски» или «бешбармак», особенно вкусен из конины с добавлением казы. Приготовление бешбармака имеет свои региональные особенности.

### **69. Топычканов Андрей Владимирович**

**Царский пир XVII в.: источниковая база и перспективы изучения.**

**Tsarsky Pir of the 17th Century: Overview of Sources and Research Trends.**

Доклад познакомит участников симпозиума с результатами подготовки выставки «Царский пир» во Дворце царя Алексея Михайловича в Коломенском (Московский государственный объединенный музей-заповедник, 2014) и книги: Топычканов А.В. Царский пир от Михаила Федоровича до Петра I. М.: МГОМЗ, 2014. В ходе подготовительной работы удалось определить особенности источниковой базы, содержащей данные о царских пирах XVII в., и выделить наиболее перспективные направления для дальнейших исследований.

### **70. Триль Юлия Николаевна**

**Традиционное адыгское застолье.**

**Traditional Adyghe feast.**

В данной статье рассматривается культура традиционного адыгского застолья и особенности современного быта адыгов.

### **71. Трунев Сергей Игоревич**

**Анализ традиций питания: возможности и горизонты философской методологии.**

**"Analysis of food traditions: opportunities and horizons of philosophical methodology".**

Доклад посвящен исследованию возможностей

применения философской методологии к анализу традиций питания. Наиболее очевидным представляется исследование традиций питания средствами социальной философии: «разделяя трапезу с Другим, мы приобщаемся к бытию Другого». Менее очевиден, но перспективен анализ традиций питания в связи с концептом «метафизики места». Поскольку «мы – это то, что мы едим» (Ф. Бродель), понять культуру другой страны можно лишь восприняв ее традиции питания.

### *72. Тюменцев Виктор Александрович*

**Что имеем - не храним, потерявши – плачем.  
We don't know what we have till its gone.**

В данном исследовании ученик рассматривает актуальные вопросы, связанные с результатом современных глобальных процессов, сильно повлиявших на культуру питания россиян и подорвавших здоровье подрастающего поколения.

### *73. Федосюк Ольга Аркадьевна*

**Съесть женщину: еда как многозначная метафора в романе М.Этвуд «Лакомый кусочек».  
Eating a Woman: Food as a Polysemic Metaphor in Margaret Atwood's The Edible Woman.**

Еда в этом романе выдающейся современной канадской писательницы М. Этвуд рассматривается на разных уровнях: как метафора глобального потребления, как способ манипулирования человеческим сознанием, как средство давления на психику и вытеснения индивидуальности.

#### ***74. Фролова Александра Викторовна***

**Русская северная кухня: традиции и современные тенденции.**

**Russian northern cuisine: traditions and current trends.**

Русская северная кухня, являясь частью общерусской, подвергалась изменениям на протяжении многих лет. В постсоветский период изменения в питании у русских Архангельского Севера происходили за счет расширения набора потребляемых продуктов, усовершенствования рецептов, улучшения технологии приготовления пищи. Большое влияние на этот процесс оказало развитие пищевой промышленности и общественного питания в целом по всей стране в различных его видах.

Праздничное и повседневное меню, и в городе, и в деревне, обогащается новыми кушаньями, заимствованными из кулинарии других народов: европейских, кавказских, среднеазиатских. Примечательно, что те или иные блюда и способы их приготовления вошли в рацион питания в разное время и различными путями, а многие из них, прежде чем стали достоянием широких масс городского и сельского населения, преодолели социальные преграды. Огромную роль в этом в настоящее время играют телевидение и реклама.

#### ***75. Фролова Александра Викторовна***

**Трескоеды. К вопросу о локальной идентичности.**

**Treskoyedy. To a question of local identity.**

На обширной территории Архангельского Севера сложился своеобразный комплекс народной культуры. Огромное значение в этом процессе играло севернорусское население, являющееся носителями

присущих только им культурных традиций. Недаром на долгие годы за ними закрепилась слава «трескоедов».

Сам быт, образ жизни, суровый климат сформировали определенный тип идентичности севернорусского населения, который проявился как в нравах, обычаях, так и во вкусовых пристрастиях, что и позволило создать уникальную северную кулинарию. Своеобразная система питания северян основывалась на сырьевой базе мест проживания и была тесно связана с их хозяйственно-культурным типом.

### *76. Хаджиева МадинаХамитовна*

**Особенности культуры питания карачаево-балкарского народа.**

**The food culture features of karachay – balkar people.**

Статья посвящена комплексному исследованию пищевых традиций карачаево-балкарского народа, что позволит очертить ряд ключевых элементов, как гастрономического, так и социально-ритуального характера.

### *77. Хлебникова Варвара Борисовна*

**Традиционная кухня черногорцев как способ выживания в условиях постоянной войны.**

**Traditional montenegrin cuisine as a way to survive in a perpetual war.**

В течение пяти веков черногорцы боролись за независимость и противостояли агрессии соседних государств. Это породило особый социально-экономический и культурный уклад народной жизни, яркой характеристикой которого является черногорская национальная кухня.

## *78. Хорошева Анна Владимировна*

**Система советских общественных столовых в 1920-1930-е гг. как отражение духа времени.**

**The system of Soviet public canteens in 1920-1930-ies as a reflection of the zeitgeist.**

Придя к власти в 1917 г., большевики начали небывалый социальный эксперимент по созданию «нового человека», для которого общественный интерес превыше личного. Гражданин советского государства обязан был неустанно трудиться на благо всего общества, для чего его необходимо было освободить от «оков быта». Именно поэтому создание системы общественных столовых стало одной из самых существенных составляющих новой социальной политики советского государства. Приготовление еды в домашних условиях рассматривалась как преграда на пути построения нового общества, поскольку самостоятельное ведение домашнего хозяйства сохраняло индивидуализм, свойственный человеческой природе. Кроме того, для молодого советского государства важен был каждый работник, в том числе женского пола. Лозунг «Долой кухонное рабство! Даешь новый быт!» стал символом данной эпохи. Другой задачей системы общественных столовых было формирование простых непритязательных вкусов у общей массы населения. Это напрямую отразилось в названиях блюд. Так например, «Похлебка боярская» превратилась в «Суп картофельный со свежими грибами», «Крем Дюбари» в «Суп из протертой цветной капусты» и т.д. Кроме того, прибывавшим в годы первых пятилеток в крупные города крестьянам, благодаря новой системе питания прививались санитарно-гигиенические нормы. В 1920-1930-х гг. открывались не только небольшие столовые, но и «фабрики кухни», которые могли обслуживать 1500 человек одновременно. Руководству СССР в 1920-1930-е

гг. удалось создать систему массового питания. Она помогла выжить многим советским гражданам на обломках старой жизни и стала неотъемлемой частью новой советской действительности.

### *79. Циватый Вячеслав Григорьевич*

**Застольный/столовый этикет, традиции питания и тренды украинской национальной кухни: институционально-региональное измерение.**  
**Prandial / table manners, eating habits and trends of Ukrainian cuisine: the institutional and regional dimension.**

В статье анализируются особенности украинской национальной кухни в контексте признанных мировых трендов, а также внимание уделяется национальным особенностям этикета и традициям питания в украинском национальном самосознании.

Украинская кухня по праву считается одной из самых вкусных в мире. Старинные вековые рецепты, исторические традиции и инновации украинского застольного этикета, а также новации XXI века с его обширными возможностями путешествовать, ходить в рестораны, изучать рецепты в Интернете, смотреть кулинарные шоу на сегодня ещё больше обогатили украинскую кухню и способствовали её институциональному развитию в золотом фонде международной кулинарии, высокой эффективности политико-дипломатического и гастрономического языка украинской кухни в глобализованном мировом пространстве.

Ключевые слова: дипломатия, этикет, застольный этикет, украинская национальная кухня, институционализация, традиции питания.

## *80. Чижикова Ирина Дмитриевна*

### **Саратовский калач как гастрономический бренд. Saratov`s kalatch as a gastronomic brand.**

Многие города России имеют в качестве символов, с которыми они ассоциируются, те или иные блюда или продукты. Так, Вологда ассоциируется с маслом, Кострома – с сыром, Тула – с пряником. Символом Саратова по праву считается калач.

Его история насчитывает около 130 лет. Появившись в XIX веке, он очень быстро обрел не только региональное, но и общероссийское признание. Статус «хлебной столицы Поволжья» усиливал значимость данного бренда, а он, в свою очередь, подкреплял высокий статус города, столь почетный в условиях, когда Россия осталась аграрной страной.

## *81. Широкалова Галина Сергеевна*

### **Отношение адвентистов 7 дня к ГМ-продуктам и реальное потребление. The Adventist attitude toward GM products and real consumption.**

Доклад подготовлен на основе формализованного интервью, взятого у пасторов общин адвентистов, которые согласно вероучению внимательно относятся к структуре питания. В анкете были представлены вопросы об информированности о ГМ-продуктах, мотивации отношения к ним и реальном поведении. Лишь треть респондентов использует для объяснения отношения к ГМО религиозную аргументацию, заявляя «Бог создал отдельно растения и животных. Человек не должен соединять то, что Он разъединил». Большинство исходит из реалий современности, но негативно относится

к продукции с ГМО.

### *82. Штульберг Анна Моисеевна*

**Традиция чаепития и ее значение в британской художественной литературе.**

**Tea-drinking Tradition and its Importance reflected in British Literature.**

Традиция чаепития, как одна из наиболее прославленных черт Британского мира, отразилась в художественной литературе Великобритании, обнаруживая специфику мировосприятия британцев разных времен, разных социальных слоев и разных устоев. В британской художественной литературе чайный вопрос занял почетное место, через призму любви к чаю формировался взгляд на британскую жизнь изнутри, в специфике отношения к напитку отражался психический склад нации.

### *83. Щербань Елена Васильевна*

**Глиняная посуда как элемент традиционной культуры питания украинцев: постановка проблемы.**

**Pottery as part of the traditional food culture of Ukrainians: problem.**

Глиняная посуда – особенный источник археологической, исторической, этнологической, культурологической информации, важная составляющая традиционной культуры украинцев. Сформировавшийся на протяжении веков набор посуды воплощает этно особенности, отражая эстетические вкусы, уровень и этапы эволюции культуры питания ее носителей. Это особенная форма материального бытия, определяющая своеобразие духовной культуры. Проанализированы главные типы и способы применения украинской народной посуды.

#### ***84. Щербич Софья Николаевна***

**«Кашица из сухих карасей» или тайна монастырской пищи.**

**«Mash from dried crusions» or secrets of monastery food.**

Статья посвящена изучению рациона питания монахов сибирских монастырей по документам монастырского учета XIX – начала XX века. В основу исследования положен документ 1814 года, содержащий сведения о пищи монахов мужского Успенского Далматова монастыря Пермской епархии. На сегодняшний день, данный источник является уникальным, ввиду того, что подобного рода документов практически не сохранилось, а также на его основе, возможно, реконструировать годичный обиход монастырских блюд и специфику их приготовления.

### **ДОКЛАДЫ НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ**

#### ***1. Adrienne Jacobs***

**Caviar, Canapés, and the Cold War: The Politics of Russian Cuisine in the United States, 1945-1991.**

During the Cold War, Russian émigrés, American Russophiles, and Soviet experts used English-language cookbooks to shape American ideas of Russians and their cuisine. Some voiced nostalgia or celebrated the longevity of Russian culture in exile. Others tried to alter perceptions Soviet life or cast the USSR as a land of plenty. They all aimed to not only define Russian food, but also Russian geography, history, and identity. Their project thus proved to be as political as it was gastronomical.

## 2. *Katrina Kollegaeva*

### **Russians dining in London: going underground, becoming cool.**

The trend for pop-up dining experiences has been one of the most enduring in the UK. From intimate ‘supper clubs’ (semi-legal restaurants at home) to large-scale productions with food and immersive theatre, the trend for one-off (or short-lived) experiences has been feeding the hunger for ever more unique ways of consuming and increased levels of ‘authenticity’ (MacCannell, 1976). Unlike with the more ‘traditional’ notion of exclusivity that largely depends on high level of economic wealth, the pop-up phenomenon relies on access to certain kind of knowledge (eg social media) and a certain notion of democratisation of what continues a ‘cool’ event.

In fact, in London (as well as USA and some European countries), the majority of pop-up events take place in desolate venues in slowly gentrifying areas that are still considered ‘too edgy’ for many. Bourdieuan (1979) distinction is acquired in a different way.

The paper is built around the author’s experiences of running the first (and so far only) pop-up events themed around Russian (defined as the space across former USSR) cuisine in London.

Aimed largely at non-Russian speakers, the events aim to question the stereotypes behind Russians, creating a more fluid image of ‘nationality’. This expansive objective also becomes a challenge when business aims clash with the public pursuit for ‘real’ authenticity and marketability of bold clichés (eg Cold War, vodka drinking).

### *3. Bruce Kraig*

#### **The American Hot Dog: History and Culture.**

Based on my recent books: *Man Bites Dog: Hot Dog Culture in America* and *Hot Dog: A Global History*, the subject will be about how the hot dog became and is the very symbol of American culture. From their origins as immigrant food, to how they became mainstream, from how they got their joke name to who sells them – starting as street vendors we will cover the gamut of hot dogging in American life. The talk includes regional (and world) styles, who invented them, and how they have recently become platforms for culinary art-as in fine sausages and many interesting toppings. And, we'll discuss the art of hot dog stands, from vernacular to post-modern.

### *4. Charles McGregor*

#### **Food as a marker of identity.**

Cooking as a cross-cultural universal, realized across human societies in different forms, which change as migrations alter the societies' demography (British contemporary examples).

### *5. Sonia Massari*

#### **Why are the Italian Food Botteghe Storiche (historic shops) at risk of disappearing? The culture of “Alimentari” and the Mercati Rionali (local markets) of Rome.**

Established in 1997, the Register of Historical shops in Rome has made the protection of historically established stores a priority. In 2004, the City of Rome became an active participant in the implementation of the activities of the Historical Census provided by the Regional Law n. 31/2001

and the Resolution of the Regional n. 723/2005

To obtain the recognition as a historic shop, the owner must submit an application, for the Office of the Department of Historical Shops VIII administrative approval. Along with the following:

- A report on the craft or trade (history of the business, a description of any transfers of managers, the main work performed or significant events within the premises);
- Photographic documentation (at least 10 color photos of the present condition of the shop and an original photo from its establishment) These photos can be of the premises, equipment, and indoor and outdoor furniture.
- They must join the Chamber of Commerce, enrollment in REC, registration in the Register of Companies of Handicraft;
- Must have certification for the historical location of where the production is done (ask about the Territorial Jurisdiction at the Town Hall offices);
- A Copy of the administration;
- And, documentation deemed useful to demonstrate the historicity and authenticity of the stores activities.

The application must include a commitment to comply with the requirements under deliberation DC n. 130/2005 (in summary they must preserve the traditional practices of the established shop, and are not allowed to create a second shop or franchise). Currently, many of these botteghe storiche cannot survive. While those that are located in the historic center of Rome can manage to survive thanks to the tourists who come and buy, intrigued by their 'historic' appearance and perhaps by the "food presented in a somewhat naive and stereotypical" way, many other botteghe cannot survive: they are often evicted, defeated by the competition with their neighbors and major supermarkets.

How do the shop owners feel? Proud of a national and local identity in which they feel as spokespeople, but also defeated by a non-existent market: that of the Romans - the local Italians who no longer buy from them (as they do not deem

them an institution any more and see them as only "overtaken shops, ancient, old fashion, and often too touristy").

This speech will discuss the causes of the slow disappearance of the shops (the market, rent costs, brokerage costs, transportation costs, quality, counterfeit problems, difficult distribution, taxes, no awareness of consumers, not appealing to consumers).

## *6. Colleen Taylor Sen*

### **The Ni'Matnama: The First Illustrated Indian Recipe Collection.**

Composed over the period 1495-1515 for Ghiyath Shahi, the Sultan of Mandu (a town in central western India), the Ni'matnama (Book of Delights) is the first illustrated Indian recipe collection. Written in a mixture of Urdu and Persian, it consists of several hundred rudimentary recipes for food, perfumes, medicines and aphrodisiacs and is illustrated by fifty splendid miniature paintings. The book may have been inspired by collections from the Persian court and many of the dishes are Persian in origin, with Persian names. Lavish use is made of exotic, expensive ingredients such as ambergris, musk, and camphor. But other dishes are locally inspired and many are vegetarian, including dal (boiled lentils), lassi (a yogurt drink), khichri (rice and lentils), and puris and chapattis (wheat bread). Many of the dishes survive, especially the second category, but others, notably the Persianized ones, have disappeared from the Indian culinary repertoire.

## **Публикация материалов**

**По результатам Симпозиума будет издан печатный сборник материалов (с присвоением номера ISBN, УДК, ББК, рассылкой по библиотекам России и регистрацией на официальном сайте наукоёмкой базы цитирования РИНЦ).**

**Стоимость публикации каждой полной или неполной страницы статьи – 250 руб. Лучшие статьи будут опубликованы бесплатно в научном журнале Академии гастрономической науки и культуры.**

**Тексты статей принимаются для рассмотрения строго до 1 декабря 2014 года по электронной почте:**

**[akademiagastronomia@gmail.com](mailto:akademiagastronomia@gmail.com)**

**Публикация статьи возможна только после выступления на Симпозиуме и при наличии рекомендации руководителя секции.**

**Информация о способе оплаты предоставляется после принятия редакционной коллегией решения о публикации.**

## ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ СТАТЬИ

Текстовый редактор: Word, шрифт: TimesNewRoman; размер шрифта 14, интервал полуторный (1,5 строки), выравнивание по ширине, абзацный отступ в тексте – 1 см. (отступ табулятором и пробелами не допускается), поля страниц: слева, справа, сверху и снизу – по 2,0 см, объем публикации не более 10 страниц (включая тезисы и список библиографии).

В начале тезисов доклада заголовок: шрифт 14, полужирный, прописной (переносы не допускаются). Перечень фамилий авторов ставится после заголовка (через пробел) и выравнивается по левому краю, шрифт 12 полужирный курсив. После перечня фамилий авторов указывается ученая степень, звание, должность, организация (для каждого из авторов, если они представляют разные организации). Название кафедры и ВУЗ указывать полностью. Основной текст печатается через одну пустую строку.

Рисунки в JPG, таблицы в MicrosoftWord, обязательна нумерация таблиц и рисунков.

Список литературы в конце текста. Обязательная ссылка на литературу по тексту, с указанием источника и номера страницы в квадратных скобках [2, с. 5].