Фуд-дизайн и кино в сохранении этнокультуры

DOI 10.31483/r-74950
УДК [745;641]:392.8+778.5

Кукенков В.И.
ФГАОУ ВО «Российский государственный профессионально-педагогический университет», Екатеринбург, Росийская Федерация.
https://orcid.org/0000-0003-3189-5428, e-mail: kvi-dpi@yandex.ru

Резюме: Автор подчеркивает, что исследование фуд-дизайна и кино как составных частей этнической культуры страны рассматривает проблему сохранения и развития традиций и межэтнических связей. С учетом того, что народные традиции имеют особенность развиваться, находятся в постоянном поиске новых решений, появляются новые материалы, технологии и информационные средства, возникла идея объединить потенциал кино и фуд-дизайна в исследовании. Отмечается, что поиск аналогов данной темы не дал положительных результатов.

Целью исследования является теоретическое обоснование для использования различных видов искусств как средств, позволяющих раскрыть возможности и многозначность искусства еды и киноискусства.

На основе изучения различных источников, обнаружено, что тема сохранения этнических культур России является актуальной и новой ввиду необычного соединения искусства еды и кино.

Гипотеза. В статье выдвинуто теоретическое предположение о том, что сохранение и развитие этнических культур страны и межкультурных связей возможно, если при моделировании различных форм и пространств в кинематографе будут использованы наработки и достижения фуд-дизайна как важнейшей части культуры народа.

Результаты. По результатам исследования можно сделать вывод о том, что гипотеза выдвинутого теоретического обоснования имеет исторические подтверждения в трудах таких ученых, как Н.И. Костомаров, А.В. Орловская и В.В. Похлебкин. Опираясь на их опыт и знания, возможны: формирование новых подходов, поиск новых решений и разработка новых форм и пространств с использованием достижений в областях фуд-дизайна, кинематографа и культуры народа.

Ключевые слова: этническая культура, межкультурные взаимосвязи, народные традиции, киноискусство, фуд-дизайн.

Для цитирования: Кукенков В.И. Фуд-дизайн и кино в сохранении этнокультуры // *Этническая культура*. – 2020. – № 2 (3). – С. 20-23. DOI:10.31483/r-74950.

Food Design and Film Art in the Preservation of Ethnic Culture

Valeri I. Kukenkov
FSAEI of HE "Russian State Vocational Pedagogical University", Yekaterinburg, Russian Federation.
https://orcid.org/0000-0003-3189-5428, e-mail: kvi-dpi@yandex.ru

Abstract: The author outlines that the study of food design and film art as part of the country's ethnic culture examines the preservation and development of traditions and interethnic ties. Given that folk traditions have a peculiarity to develop, being in constant search of new solutions, taking into account the emergence of new materials, technologies and information tools, an idea to combine the potential of film art and food design in research has started up. It is noted that the search for analogues of the issue studied has no positive effect.

The purpose of the study is a theoretical justification for the possibility of using different art forms as tools to unlock the possibilities and diversity of the art of food and filmmaking.

Based on the study of various sources, it has been found that the topic of preserving the ethnic cultures of Russia is relevant and new, due to the unusual combination of the art of food and filmmaking.

Hypothesis. It is suggested that the preservation and development of the country's ethnic cultures and intercultural ties is possible if best practices and achievements of food design as an essential part of people's culture will be applied while modelling different forms and spaces in film art.

Results. Based on the results of the study, it can be concluded that the hypothesis put forward has historical evidence in the works of such scientists as: Kostomarov N.I., Orlovskaya A.V. and Pokhlebkin V.V. Based on their experience and knowledge the following is possible: formation of new approaches, serch for new solutions and development of new forms and spaces, using advances in food design, film art and people's culture.

Keywords: ethnic culture, intercultural exchange, folk traditions, film art, food design.

For citation: Kukenkov V.I. (2020). Food Design and Film Art in the Preservation of Ethnic Culture. *Etnicheskaya kultura = Ethnic Culture, 2(3)*, 20-23. (In Russ.) DOI:10.31483/r-74950.

Введение

Для проведения данного исследования послужила проблема, связанная со снижением не только общей культуры общества, но более всего потери самобытных явлений в этнокультуре. Вопрос сохранения национальных традиций в современных условиях стоит остро из-за многих социальных различий. Современное общество, развивая межкультурные взаимосвязи, относится недостаточно внимательно к сохранению существующих культурных традиций и ценностей. Кино как развитая гибридная форма визуального искусства способно расширить возможности межкультурных связей и коммуникаций общества. Для современного кинематографа и фуд-дизайна данное исследование имеет направленность налаживания межкультурных и межнациональных связей, которые формируют новый взгляд на культурное наследие и его сохранение.

Возникший союз фуд-дизайна и киноискусства определил цель исследования как теоретическое обоснование использования различных видов искусств, объединяя их различия и возможности, для получения новых результатов в сохранении и развитии этнических культур. Выдвинутое теоретическое предположение основывается на том, что этническая культура со-

CC BY

хранится и получит развитие в том случае, если будут использованы возможности изобразительных средств в моделировании формы и пространства фуд-дизайна и кино. Используя подобные важнейшие компоненты культуры народа в искусстве кино, древняя и современная история человечества раскрывается не только через межкультурные связи, но также через культуру приготовления еды и ее потребление.

Для реализации цели исследования поставлены следующие задачи:

– изучение существующих аналогов по данной теме;

– формирование новых решений;

– поиск связи кинематографа и искусства приготовления еды с опорой на историю, мифологию, ритуалы, обряды, обычаи, национальные и народные традиции.

В процессе исследования обнаружены взаимосвязи дизайна еды, этнической культуры и кинематографа, которые ранее не рассматривались в таком сочетании до настоящего времени. Труды ученых, рассматривающих влияние фуд-дизайна на формирование и развитие межкультурных взаимосвязей и новых решений в кинематографе, не обнаружены. Учитывая то, что данный вопрос ранее не рассматривался, возникла потребность исследовать это направление, так как искусство еды является основополагающим инструментом развития как древних цивилизаций, так и современного прогрессивно развивающегося общества.

Гипотезой данного исследования является предположение о том, что три вида культур: фуд-дизайн, этнокультура и кинематограф изменят свое развитие в лучшую сторону, если будут предприняты меры к их сотрудничеству, и поскольку каждый из этих видов искусства самодостаточен и, например, кино не только как средство познания всеобщей культуры, но также некая «реконструкция» развития этнокультуры и искусства приготовления еды, взаимосвязан с историей и культурой России. Рассматривая фуд-дизайн и этнокультуры и используя изобразительные возможности кинематографа, возникает новое представление о многогранности развития этих культур.

Методы исследования

Материал данной статьи сформировался, используя следующие теоретические методы исследования:

1) анализ для определения исторического и культурного опыта в кинематографе, фуд-дизайне и этнокультуре;

2) синтез, для объединения компонентов исследования в единую структуру;

3) моделирование объекта, состоящего из нескольких частей;

4) аналоговый метод для сравнения созданной модели с существующими образцами и последующей его доработкой.

Теоретическое обоснование данного исследования опирается на труды Н.И. Костомарова, А.В. Орловской, В.В. Похлебкина, опыт автора и его наблюдения в течение длительного периода работы в кинематографе и преподавательской деятельности. Наиболее значимым методом следует обозначить метод моделирования, так как образца (модели) в готовом виде не существует, а вектор деятельности направлен не только на моделирование пространства, но также на цвет и тональность объектов, имеющие различные форму и объем. Учитывая то, что формирование объекта тесно связано со стилем, соединенным со знаковой системой (семиотикой), и имеет универсальные свойства и характеристики, цвет и тон объекта становятся ключевыми и наиболее значимыми в моделировании пространства. По вопросу цвето-тонального моделирования пространства аналоги не обнаружены и в выборку не включены.

Связующим звеном в культуре разных народов является искусство приготовления еды, вне зависимости от климатических, географических, национальных, религиозных, социальных и политических особенностей стран, учитывая позитивное отношение к искусству приготовления еды, используя национальные традиции в развитии технологий фуд-дизайна.

Кино как уникальное средство межкультурных коммуникаций влияет на взаимодействия и проявления культуры, объединяя между собой архитектуру, изобразительное искусство, фуд-дизайн, ДПИ, искусство костюма, музыку, хореографию и другие виды искусств. При создании кинофильма необходимо углубленное изучение культуры общества, обычаев и нравов, особенностей и традиций приготовления и потребления пищи в существующей системы питания данного народа, учитывая климатические особенности места проживания героя фильма.

Необходимо учитывать то, что существование человека возможно только в комфортной среде обитания, при наличии чистой воды и воздуха, а также еды приготовленной и употребляемой в горячем и холодном виде. Где бы ни находились люди, формируется и развивается система питания. Этому развитию способствуют историческая память, народное искусство, нравы и обычаи, киноискусство, театр, музыка, танцы, средства массовой информации и реклама.

Анализируя историю и традиции народной культуры, формируется некий «срез» знаний о фуд-дизайне, последовательно преобразовываясь и развиваясь посредством метода моделирования формы и пространства объектов в кино, фуд-дизайне и этнокультуре, сохраняются и расширяются возможности межкультурных связей. Моделируя форму и содержание фильма, развивается взаимосвязанная структура как некое сплетение визуальной информации, осью которой является искусство питания, а также здоровый образ жизни и деятельности человека. Использование метода моделирования изобразительного пространства художественных фильмов посредством фуд-дизайна и этнокультуры делает возможными формирование системных взаимосвязей и их углубленное развитие.

Отличительные признаки и особенности культуры России и зарубежных стран проявляются в кино, где современник может исследовать историю кухни во всем ее многообразии: от старины до современного фуд-дизайна. Формирование и развитие искусства питания зависит от влияния и взаимоотношений этнических групп, находящихся в одних климатических

CC BY

условиях, но проживающих в условиях различного комфорта. В суровых климатических условиях Севера люди приспособились за короткое полярное лето заготавливать необходимые объемы рыбы, мяса, ягод, трав и грибов, необходимых для питания. Для людей, ведущих хозяйство в условиях кочевого образа жизни, важно потреблять экологически чистые продукты питания без использования химических веществ, влияющих на качество еды и здоровье человека.

Сравнивая условия проживания в северных районах России, следует отметить, что люди, проживающие в южных районах, способны вырастить, переработать и сохранить большие объемы продуктов питания, которые являются экологически безопасными для потребления. Народы, занимающиеся земледелием, используют зерновые и овощи, из которых готовят соленья, *супы, каши* и *хлебобулочные* изделия. В старину из ржаной, гороховой, и овсяной муки готовили не сладкие кисели, а сладкие (современные) кисели появились позднее с появлением картофельного крахмала [3]. Огромное влияние на использование экологически чистых продуктов, полученных в природной (дикой) среде, в национальной кухне многих народов, проживающих в степной и лесной зонах, преобладают блюда из грибов, рыбы, зерна, овощей, лесных ягод и трав.

В искусстве приготовления еды важное место занимала и занимает рыба: морская, речная и озерная. Кроме ухи, с рыбой готовили щи и рассольник, из нее делали начинку для пирогов, рыбу протирали и варили вместе с крупой («рыбная каша»), готовили блюдо под названием «тельное» – что-то вроде рыбных котлет с мукой, маслом и специями. К боярскому и княжескому столу из Карелии привозили свежую лососину, с Волги – осетра, белорыбицу. Рыбу ели не только в свежем виде, но и соленую, вяленую, копченую, сушеную. Вопреки распространенному мнению, что икра в те времена не была такой уж роскошью, зернистая икра из осетрины и белорыбицы присутствовала только на столе знатных бояр и князей, простые же люди довольствовались паюсной, мешочной и мятой икрой [3]. Употребляли в старину также икру, которая считалась особым лакомством, особенно свежую зернистую из осетра и белорыбицы, не только просоленную, но и варенную в уксусе и маковом (миндальном) молоке. В период поста, несмотря на отсутствие мяса, яиц и молочных продуктов, стол был чрезвычайно богат и разнообразен [1].

На Руси издавна выращивали разные сорта зерновых, капусту, репу, горох, огурцы, редьку. Русские леса были богаты ягодами и грибами, реки и озера – рыбой. Все эти продукты появились на русском столе очень давно и блюда, приготовленные из них, даже во время поста давали людям необходимые питательные вещества. Скоромных дней в году было намного меньше, чем постных. Наверное, поэтому скоромные блюда не отличались особым разнообразием: их готовили достаточно редко и не было необходимости придумывать что-то новое [2]. Учитывая то, что молоко является продуктом животного происхождения, его потребляли весь год только дети. Из качественного молока, как базового продукта, производят сливки, сметану, сливочное масло, простоквашу, творог и сыры.

Национальная кухня славянских народов не забыта, как и сотни лет назад остаются популярными такие продукты, как хлеб, пироги, супы и каши. Современное питание ориентировано на дешевое и быстрое питание, качество продуктов стоит на втором месте, массовое приготовление пищи не ориентировано на национальные признаки и качество русской кухни. В современном обществе четко обозначились такие тенденции в организации питания, как портативные обеды, фаст-фуды, Макдональдс, трансфер-автоматы и др., что привело к стиранию национальных свойств пищи.

В литературе и искусстве вопрос питания как составной части культуры и быта постоянно востребован в работах писателей А.С. Пушкина, П.А. Вяземского, Е.А. Баратынского, Д.И. Фонвизина, И.А. Крылова, А.С. Грибоедова, Н.В. Гоголя, И.С. Тургенева, А.К. Толстого, Л.Н. Толстого, а также в живописи В.Г. Перовым, Г.Г. Мясоедовым, В.М. Максимовым, К.Е. Маковским, П.А. Федотовым, Б.М. Кустодиевым.

Результаты исследования

Так, опираясь на вышеизложенное, следует сделать вывод о том, что данная тема тесно связана не столько с культурой приготовления тех или иных блюд, сколько с художественным и творческим подходом в оформлении пищи, используемым в кино и этнокультуре. Культура оформления блюд имеет не только традиции и исторические корни, но также новаторские «оттенки» и авторские «цвета», тесно связанные с пространством стола и интерьером столовой, где принимают пищу. Рассматривая кино как явление в развитии визуальных искусств, следует отметить, что комплексный подход требует глубокого исследования этнической культуры для использования в кино. Без такого рассмотрения невозможно получение качественного продукта изобразительного и визуального искусства. К сожалению, в современном обществе появилась тенденция не очень аккуратно обращаться с национальными традициями и культурным наследием и сохранением традиций в этнокультуре. Недостаточно широко используются комплексный подход, более углубленное исследование культуры различных этносов и народов, моделирование фуд-дизайна и стилевое решение кинокартин. Дизайнеры, используя какие-либо пластические особенности природных форм в стилевом решении, не всегда удачно их развивают и применяют.

Заключение

Для проверки достоверности тех или иных данных в изобразительном искусстве, кино, дизайне, особенно связанных с цветом, колоритом, гармонией, невозможно использовать какие-либо измерительные приборы или датчики, определяющие красоту и пластику творческого решения в кино, фуд-дизайне и народной культуре. Оценка качества этих объектов имеет в какой-то мере субъективный подход, связанный с ощущениями, интуицией и представлениями, влияющими на формирование и определение качества в области

CC BY

кино, фуд-дизайна и народного творчества. Так в кинофильме, как емком и цельном арт-объекте, возможно формирование нового представления о этнокультуре, благодаря участию фуд-дизайна, который является составной и дополняющей частью фильма, влияет на образное решение фильма.

Опираясь на выдвинутые теоретические предпосылки и обоснования проведенного исследования, можно сделать выводы, о том, что поставленные цель и задачи имеют историческое подтверждение в трудах Н.И. Костомарова, А.В. Орловской и В.В. Похлебкина. Гипотеза выдвинутого теоретического обоснования подтверждает возможное формирование новых подходов и развитие взаимосвязей различных видов деятельности, используя методику моделирования изобразительного пространства художественных фильмов посредством фуд-дизайна и этнокультуры. Опираясь на данный материал, возможны формирование и поиск новых решений в областях фуд-дизайна, кинематографа и культуры народа.

Список литературы

1. Костомаров Н.И. Очерк о домашней жизни и нравов великого русского народа в XVI и XVII столетиях. – Смоленск: Русич, 2011. – 512 с.
2. Орловская А.В. Кухни Северной Европы: Финляндия, Голландия, Норвегия, Швеция, Дания. – СПб.: Невский проспект, 2001. – 160 с.
3. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 2009. – 449 с.

References

1. Kostomarov, N. I. (2011). Essay on the Home Life and Customs of the Great Russian People in the 16th and 17th Centuries., 512. Smolensk: Rusich.
2. Orlovskaia, A. V. (2001). Kukhni Severnoi Evropy: Finliandiia, Gollandiia, Norvegiia, Shvetsiia, Daniia., 160. Saint Petersburg: Nevskii prospekt.
3. Pokhlebkin, V. V. (2009). Iz istorii russkoi kulinarnoi kul'tury., 449. Moscow: Tsentrpoligraf.

Информация об авторе

Кукенков Валерий Игнатьевич – канд. пед. наук, доцент ФГАОУ ВО «Российский государственный профессионально-педагогический университет», Екатеринбург, Российская Федерация

Information about the author

Valeri I. Kukenkov – candidate of pedagogical sciences, associate professor of FSAEI of HE "Russian State Vocational Pedagogical University", Yekaterinburg, Russian Federation

CC BY