Методологические основания изучения национальной кухни как феномена гастрономической культуры

DOI 10.31483/r-75332
УДК 167:641.5

Яковлева Е.Л.
ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова (ИЭУП)»,
Казань, Росийская Федерация.
https://orcid.org/0000-0003-1799-0883, e-mail: mifoigra@mail.ru

Резюме: Автор подчеркивает, что в «текучей современности» (З. Бауман) среди актуальных проблем исследования можно назвать традицию, являющуюся фундаментом культуры. Многие ее компоненты относятся к числу трудно постижимых, и к ним причислим национальную кухню.

Методы исследования. В представленной статье национальная кухня исследуется через призму аналитического метода, позволяющего выявить аутентичные способы ее изучения и показа многогранности. В ходе исследования был проведен теоретический анализ методологических оснований исследования национальной кухни как феномена гастрономической культуры.

Отмечается, что как уникальный феномен традиционной культуры этноса, национальная кухня обладает собственным гастрономическим кодом и содержит в себе информацию о специфике бытия народа, зашифрованную посредством процессов, связанных с пищей и ее приготовлением. Автор уделяет особое внимание тому факту, что наиболее эффективными методами исследования национальной кухни являются структурный, феноменологический и герменевтический. Они помогают выявить конструкции и выделить структурные компоненты национальной кухни (кулинарную культуру, культуру принятия еды и гастрономическую рефлексию), изучить и проанализировать их с помощью чувств и опыта как непосредственного подключения к каждому из них, осмыслить процесс приготовления блюд на основе кулинарного рецепта и процесс вкушения, раскрыть символические значения элементов национальной кухни и установить их истоки.

Результаты исследования. Одновременное использование феноменологического, структурного и герменевтического методов способствует постижению гастрономического кода народа и особенностей его кухни. Полученные знания позволяют интерпретировать не только секреты национальной кухни, но и историю и культуру этноса с новых позиций.

Ключевые слова: традиция, национальная кухня, гастрономическая культура, гастрономический код, феноменологический подход, структурный подход, герменевтический подход, кулинарная культура, культура принятия еды, гастрономическая рефлексия.

Для цитирования: Яковлева Е.Л. Методологические основания изучения национальной кухни как феномена гастрономической культуры // *Этническая культура*. – 2020. – № 2 (3). – С. 92-96. DOI:10.31483/r-75332.

Methodological Bases of Studying National Cuisine as a Phenomenon of Gastronomic Culture

Elena L. Iakovleva
PEI of HE "Kazan Innovative University named after V. G. Timiryasov (IEML)",
Kazan, Russian Federation.
https://orcid.org/0000-0003-1799-0883, e-mail: mifoigra@mail.ru

Abstract: The author outlines that in “current modernity” (Z. Bauman), among the urgent problems of research, one can name tradition, which is the foundation of culture. Many of its components are among those that are difficult to comprehend, and national cuisine is among them.

Methods of research. In the presented article, national cuisine is examined through the prism of an analytical method that allows you to identify authentic ways of studying and showing its versatility. In the course of the research, a theoretical analysis of the methodological basis for the study of national cuisine as a phenomenon of gastronomic culture was carried out.

It is noted that being a unique phenomenon of the traditional ethnic culture, national cuisine has its own gastronomic code and contains information about the specifics of the people’s life, encrypted through processes related to food and its preparation. The author pays special attention to the fact that the most effective methods of researching national cuisine are structural, phenomenological and hermeneutic. They help to identify designs and highlight the structural components of national cuisine (culinary culture, culture of eating and gastronomic reflection), study and analyze them with the help of feelings and experience as a direct connection to each of them, comprehend the process of cooking based on the culinary recipe and the process of tasting, reveal the symbolic meanings of the elements of national cuisine and establish their origins.

Results of research. The simultaneous use of phenomenological, structural and hermeneutic methods contributes to the comprehension of the gastronomic code of the people and the peculiarities of their cuisine. The knowledge gained allows us to interpret not only the secrets of national cuisine, but also the history and culture of the ethnos from new perspectives.

Keywords: tradition, national cuisine, gastronomic culture, gastronomic code, phenomenological approach, structural approach, hermeneutic approach, culinary culture, food culture, gastronomic reflection.

For citation: Iakovleva E.L. (2020). Methodological Bases of Studying National Cuisine as a Phenomenon of Gastronomic Culture. *Etnicheskaya kultura = Ethnic Culture, 2(3)*, 92-96. (In Russ.) DOI:10.31483/r-75332.

Введение

В современности все большее число исследователей сосредотачивают свое внимание на этнической культуре. И это неслучайно. Кристаллизуясь на протяжении довольно длительного промежутка времени, она вбирала в себя коллективный опыт народа и способствовала появлению *традиции*. К ней мы относим мироощущение и предания, обряды и обычаи, привычки и навыки, образ(ц)ы и нормы, передававшиеся из поколения в поколение. Именно этническая культура

CC BY

и традиция оказываются фундаментом современной культуры: в них хранятся основные архетипы и матрицы, темы и образ(ц)ы, схемы и алгоритмы проявлений человечества. Но в условиях инновационного развития и быстроменяющихся ситуаций современности возникает проблема стирания традиции, что таит в себе определенные опасности и риски. Необходимо признать, благодаря различным исследованиям и расширению методологического аппарата научного познания этническая культура и традиция не только (с)охраняются, но и открываются новые страницы из жизни этноса. Их интерпретируют с необычных позиций, тем самым углубляя знания об этнической культуре, способствуя их фиксации, а также встраиванию традиции в современный ландшафт. Но некоторые аспекты традиции, ввиду их сложности, остаются малоизученными. К их числу можно отнести *национальную кухню*, занимающую особое место в жизни народа, его этнической культуре и традиции. Целью представленной статьи является поиск аутентичных методологических принципов изучения национальной кухни, способствующих показу ее многогранности.

Материалы и методы

В научном дискурсе национальная кухня имеет множество трактовок. И среди них важными в наших рассуждениях являются ее определения как «еды, пищи, выполнения различных работ на кухне»; «совокупности кулинарных приемов и блюд, присущих определенной общности людей» [15, с. 29]. Национальная кухня включает в себя множество взаимосвязанных между собой компонентов: коллективные представления и вкусовые предпочтения, обусловленные средой обитания, культурой и религиозными требованиями, перечень блюд (повседневных, праздничных, детских, взрослых и пр.), животноводческую продукцию, характерную для региона, выращиваемые в пространстве нахождения этноса сельскохозяйственные и плодовые культуры, способы их обработки, технологии приготовления, кухонную утварь, этикетные правила. Национальная кухня является составной частью гастрономической культуры как «сложной культурной, структурирующе-дисциплинирующей и рационализирующей системы, удовлетворяющей биологическую потребность человека в контексте определенных символов и значений» [15, с. 31].

Сегодня появляются работы, в которых анализируются различные аспекты национальной кухни. О пищевых моделях пишет С.А. Арутюнов [1], о национальной кухне – Г.Д. Гачев [5], о гастрономической культуре – М.В. Капкан и Л.С. Лихачева [6], о культурном коде – Е.М. Маркова, У. Эко [9; 13], о гастрономическом коде культуры – И.В. Сохань [10; 11] и Е.Л. Яковлева [14], что значительно расширяет методологическую базу исследований. Опираясь на представленные работы, осуществим теоретический анализ методологических оснований исследования национальной кухни как феномена гастрономической культуры.

Результаты

Несмотря на точное понимание *объекта исследования* (национальная кухня), тем не менее, его анализ заставляет затрагивать и сопряженные с ним феномены, такие как национальная культура, национальная традиция, повседневность, гастрономическая культура, культурный код, гастрономический код, кухонное пространство, женское, гастрономический вкус и пр. Каждый из них имеет свою специфику, расширяя поле исследований в области национальной кухни.

Как известно, именно национальная кухня оказывается одним из мощных показателей *прилаженности* этноса к природной среде, демонстрируя его уклад жизни и хозяйственную деятельность, религиозные верования и культуру. Л. Габдрафикова заметила, «особенности питания складывались в зависимости от географического расположения той или иной этнической группы, от рода занятий и образа жизни, определялись требованиями веры, а также сложившимися еще в языческую пору традициями» [4, с. 74]. Учитывая многообразие сред обитания народов мира, их культур, верований, типов хозяйствования и др., можно сделать вывод: кухня как мощный конструирующий фактор культуры этноса помогает выявить его специфику, непохожесть и отличие от других. Подобную точку зрения можно обнаружить у С.А. Арутюнова, заключившего, что «пища – это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике» [1, с. 10]. Необходимо признать, кухня этноса меньше всего подвержена переменам, что говорит о сохранении в ней чистоты и даже архаичности традиций. Данное обстоятельство служит основанием для ее исследования с целью познания страниц истории и культуры прошлых периодов развития, а также выявления *гастрономического кода этноса*. Под последним мы понимаем, «кулинарный упорядоченный образ пищи, обусловленный средой обитания, культурно-историческим развитием, религиозным компонентом» и включающий в себя «определенные продукты питания, способы их обработки, технологии приготовления, рецепты блюд и их названий, объединяя в себе природное и культурное, материальное и духовное, внешнее и внутреннее, характерное для определенного сообщества» [15, с. 31].

Трактовка национальной кухни в качестве кода неслучайна. Об этом писали многие исследователи. Так, антрополог Э. Лич считал, что пища и процессы, связанные с ее приготовлением, «организованы в модельные конфигурации так, чтобы включать закодированную информацию по аналогии со звуками, словами обычного языка» [8, с. 16]. Данное рассуждение указывает, что питание является не только кодом, но и невербальной коммуникацией, обладающей значением, что требует дешифровки. П. Бурдье говорил об устойчивом характере практик питания, обусловленных опытом прошлого как «приобретенной системой порождающих схем» [2, с. 14]. В этой системе для него значимыми оказываются стиль жизни и иерархия питания, критерием которых выступает статус людей: «для

CC BY

высших классов в потреблении продуктов питания гораздо важнее форма, тогда как для низших классов – содержание» [3, с. 187]. Исходя из этого следует, что практики питания, олицетворяющие уровни престижа, наделяются символическим смыслом. Данное обстоятельство также свидетельствует о кодировании информации, требующей впоследствии ее расшифровки и интерпретации в рамках гастрономического дискурса.

Понимание гастрономического кода связано с феноменом культурного кода: это – «модель, являющаяся результатом ряда условных упрощений, производимых ради того, чтобы обеспечить возможность передачи тех или иных сообщений» [13, с. 65]. Его характеризуют как «нормативно-ценностную символическую систему вторичного означивания», которая начинает кристаллизоваться «в процессах категоризации и концептуализации действительности» [9]. Благодаря культурному коду, функционирующему в качестве своеобразной сетки, феномен членится, категоризируется, структурируется и оценивается [7, с. 232]. В этом коде скрываются шифры миропредставления народа, его символов и образов. При этом в каждой национальной культуре можно обнаружить собственную систему кодов, в том числе пространственно-временных, событийных, телесных, поведенческих, художественных и гастрономических, что свидетельствует о различии их кухонь.

Исследование национальной кухни и ее гастрономического кода рождает проблему поиска адекватной методологической базы, позволяющей многоаспектно проанализировать феномен, выявляя в нем черты спецификации этнической культуры. На наш взгляд, к числу наиболее интересных подходов, способных раскрыть аутентичность национальной кухни и ее гастрономического кода, можно отнести *феноменологический, структурный* и *герменевтический*. Каждый из них имеет свою специфику, но только в совокупности они помогают многогранно рассмотреть особенности национальной кухни с выявлением ее гастрономического кода. Более того, использование одного метода влечет за собой подключение других.

Так, феноменологический подход позволяет проанализировать явление посредством подключения к связанному с ним опыту, его созерцания и переживания в собственном психическом бытии исследователя. В результате этого оказывается возможным беспредпосылочное описание непосредственного опыта интенциональной данности мира, раскрывающейся в сознании ученого. В рамках феноменологического подхода понимание национальной кухни как явления влечет за собой его изучение в качестве кода с выявлением составляющих (структурный подход). Код требует расшифровки его структурных элементов, с целью поиска в них символических значений и обнаружения их смыслов (герменевтический метод). Как мы писали, пища представляет собой феномен национальной культуры. Это особая гастрономическая конструкция, корни которой связаны с историей и формированием традиций этноса. Герменевтический метод способствует пониманию и интерпретации национальной кухни и ее составляющих через призму гастрономического кода. В результате применения трех подход можно выстроить оригинальную концепцию.

В качестве примера приведем интерпретацию восприятия национальной кухни в концепции Г.Д. Гачева [5]. В его понимании еда оказывается значимым символом Родины, содержащим в себе в свернутом виде информацию о географическом положении, природных ресурсах, укладе жизни, повседневных/праздничных практиках вкушения этноса. Следуя логике Г. Гачева, в еде закодирован Космо-Психо-Логос народа, то есть его национальное тело, дух и душа. Приготавливаясь в Космосе (в лоне природного ландшафта, из соответствующих ему ингредиентов), еда оказывается микрокосмосом, связанным с бытием личности (ее Психея демонстрируется в психологии готовящего еду и вкушающих ее). Логос явлен в рационализации процесса приготовления блюда на основе рецепта и попытках рефлексии над съеденным вкушающих. Одновременное пересечение Космоса, Психеи и Логоса можно обнаружить в рецепте. Он являет собой специфический *мыслеобраз* (Г.Д. Гачев), благодаря которому осуществляются кухонные метаморфозы: (воображаемое) блюдо, фиксированное в записи, посредством навыков, вдохновения, ингредиентов, посуды, специальных манипуляций и технологий приготовления приобретает телесность, к которой можно приобщиться в процессе вкушения [5]. Подход Г.Д. Гачева позволяет детально исследовать национальную кухню, анализируя ее особенности в структурной матрице Космо-Психо-Логос.

Структурный метод помогает выявить конструкцию феномена и охарактеризовать его элементы. В гастрономическом коде шифруется гастрономическая культура. Структурный метод анализа, предложенный М.В. Капкан, Л.С. Лихачевой, И.В. Сохань, позволяет выделить в гастрономической культуре три составляющие – *кулинарную культуру, культуру принятия еды и гастрономическую рефлексию* [6]. И.В. Сохань расширяет данную структуру гастрономической культуры, добавляя к перечисленному *предкулинарную стадию*, связанную с выращиванием и обработкой ингредиентов, попадающих на кухню [11]. Структурный анализ перечисленных компонентов и их описание затрудняет тот факт, что каждый из них включает в себя чувственную и интуитивную природу. Например, кулинарная культура и культура принятия еды согласно структурному анализу систематичны и содержат в себе «набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных дополнительных компонентов (приправ и специй), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приемом пищи» [1, с. 10–11]. Помимо этого, в них пересекаются две системы: *человек-еда* (включает рацион, регулярность пищевых практик, ингредиенты и их сочетания, перечень блюд), *человек-человек* (в перечень параметров входят нравственные и этикетные нормы, эстетичность практик вкушения, степень престижности). Но при этом в кулинарной культуре и культуре принятия еды высвечивается уровень воспитания и образования личности (готовящей/вкушаю-

CC BY

щей), ее мировидение и духовное развитие. Она включает в себя «взаимодействие участников, включенных в процедуры, связанные с питанием; ритуально-обрядовые действия и иные социальные практики, в которых пища выполняет определенные роли» [12, с. 10]. Перечисленное обладает чувственно-эмоциональной природой, что заставляет к структурному методу подключить феноменологический подход с его интенциональностью и герменевтический, позволяющий раскрыть содержательно-смысловой аспект гастрономического дискурса.

Еще сложнее складывается ситуация в отношении исследования *гастрономической рефлексии.* Ее анализ требует в большей степени феноменологического подхода, чтобы достигнуть уровня *философской концептуализации* [11]. Частично гастрономическая рефлексия демонстрируется в кулинарных книгах, что позволяет изучить кухню этноса на основе рецептов. Необходимо подчеркнуть, что *кулинарный рецепт* является наиболее распространенной формой экспертного знания о кухне, лежащего в основе кулинарной книги. Анализ рецептов представляет собой рационализированный процесс и допускает структурный подход. В кулинарной книге фиксируется «нормативность кулинарного и гастрономического» в виде «формы экспертного знания в отношении культуры еды», что свидетельствует о пищевых практиках определенной кухни (национальной, изысканной, советской и пр.) [11]. В качестве практического руководства по приготовлению определенного блюда рецепт кодирует логику технологий приготовления. Но необходимо обратить внимание на одно мистическое свойство гастрономической культуры, трудно поддающееся рефлексии. Это – *повторяемая неповторяемость/неповторяемая повторяемость* практик приготовления и вкушения пищи. Несмотря на фиксированность рецепта блюда и технологий его приготовления, каждый раз результат воспроизведения будет иным. Данный факт обусловлен множеством причин, в том числе качеством продуктов, психологическим состоянием готовящего и его импровизационностью действий, связанных с желанием сделать вкус блюда лучше, настроением вкушающего и пр.

Помимо этого, гастрономическая рефлексия связана со *вкусом*. Несмотря на его физиологичную структурированность, многие аспекты гастрономического вкуса до сих пор остаются не проясненными. Дело в том, что по отношению к гастрономической культуре вкус выполняет не только физиологическую, но и социально-культурную функцию. Сам процесс принятия пищи затрагивает помимо вкуса и другие органы – зрение, обоняние, осязание, слух. Как известно, *схема вкуса* выстраивается на основе зрительного восприятия (внешний вид блюда), обоняния (вдыхания ароматов) и непосредственной реакции во рту от вкушения «(сладкое, горькое, кислое, острое и их смешение), обусловленное температурой (горячее/холодное), текстурой еды (жесткое/мягкое, хрустящее/нежное, сухое/сочное, маслянистое/рассыпчатое), сроком приготовления (свежестью/давностью)» [15, с. 75]. Только в совокупности органы чувств способны представить всеобъемлющую картину вкушения и впечатления о ней. Синтез ощущений вызывает ассоциации, позволяющие составить представление о вкушаемом и дать ему оценку. Но данный отзыв всегда носит субъективный характер, зависит от атмосферы/настроения/компании сотрапезников и пр. Оценка блюда и процесса вкушения носит неполный характер. Парадоксальным оказывается то, что выразить вербально вкусовые ощущения о ежедневных практиках вкушения оказывается невозможным. Даже существующая схема вкуса не способствует многогранному описанию палитры чувств и эмоций, вызываемых едой. Язык не способен адекватно и многогранно передать впечатления о еде, что требует помимо феноменологического подхода подключения к нему герменевтической интерпретации.

Обсуждение и заключение

Расширение в современности гастрономических практик людей, увеличение предприятий общественного питания, популярность гастрономического туризма, желание приобщиться к экзотике посредством вкушения приводят к исследовательскому интересу в области гастрономической культуры и ее компонента – национальной кухни. Среди проблем, затрагиваемых учеными, стоит проблема выявления гастрономического кода этноса, дающего ключи к пониманию сущности национальной кухни, а также новым трактовкам истории и культуры народа через призму еды. Наиболее предпочтительными методами исследования гастрономического кода можно назвать структурный, феноменологический и герменевтический. В совокупности они помогают выявить упорядоченный образ мироздания этноса, раскрыть через практики вкушения страницы истории культуры, интерпретировать связь блюд с укладом жизни и особенностями культуры, с помощью рецептов выявить особенности питания, предпочитаемые блюда и их ингредиенты, технологии приготовления. Структурный метод позволяет выделить элементы гастрономической культуры и ее национальной кухни, включающие в себя кулинарную культуру, культуру принятия еды и гастрономическую рефлексию. Феноменологический и герменевтический подходы расширяют знания о структурных уровнях, помогая обнаружить спецификацию кухни этноса и ее смысловую наполненность. Благодаря этому увеличивается исследовательское поле в области изучения этнической культуры и традиции, появляются новые темы для дальнейших научных изысканий.

Список литературы

1. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные вариации у народов России [Текст] / С.А. Арутюнов // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М.: Наука, 2001. – С. 10–17.
2. Бурдье П. Практический смысл [Текст] / П. Бурдье. – СПб.: Алетейя, 2001. – 562 с.
3. Бурдье П. Социальное пространство и символическая власть [Текст] / П. Бурдье // Пьер Бурдье. Начала. – М.: Socio-Logos, 1994. – 288 с.

CC BY

4. Габдрафикова Л. Татарское буржуазное общество: стиль жизни в эпоху перемен (вторая половина XIX – начала XX века) [Текст] / Л. Габдрафикова. – Казань: Татарское книжное изд-во, 2015. – 367 с.
5. Гачев Г.Д. Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира [Текст] / Г.Д. Гачев. – М.: Академический проект, 2015. – 511 с.
6. Капкан М.В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования [Текст] / М.В. Капкан, Л.С. Лихачева // Известия Урал. гос. ун-та. Сер. Гуманитарные науки. Вып. 15. – 2008. – №55. – С. 34–43.
7. Красных В.В. Этнопсихолингвистика и лингвокультурология [Текст] / В.В. Красных. – М.: Гнозис, 2002. – 284 с.
8. Лич Э. Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов [Текст] / Э. Лич. – М.: Восточная литература, 2001. – 141 с.
9. Маркова Е.М. Кулинарный код культуры во вторичных номинациях русского и чешского языков: лингвистический и методический аспекты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://cyberleninka.ru/article/n/kulinarnyy-kod-kultury-vo-vtorichnyh-nominatsiyah-russkogo-i-cheshskogo-yazykov-lingvisticheskiy-i-metodicheskiy-aspekty
10. Сохань И.В. Женщина и гастрономический код культуры [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://cyberleninka.ru/article/n/zhenschina-i-gastronomicheskiy-kod-kultury
11. Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://cyberleninka.ru/article/n/kak-issledovat-gastronomicheskoe-k-voprosu-o-definitsiyah-i-podhodah
12. Столярова Г.Р. Религиозные детерминанты культуры питания современных городских мусульман [Текст] / Г.Р. Столярова, Н.В. Рычкова, С.Ю. Рычков. – Казань: Грумант, 2018. – 320 с.
13. Эко У. Отсутствующая структура. Введение в семиологию [Текст] / У. Эко. – М.: Петрополис, 1998. – 432 с.
14. Яковлева Е.Л. Реконструкция гастрономического кода татарской национальной кухни [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e-notabene.ru/ca/article_26945.html
15. Яковлева Е.Л. Татарская кухня в контексте повседневности [Текст]: учебное пособие с элементами хрестоматии. – Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного ун-та им. В.Г. Тимирясова, 2019. – 372 с.

References

1. Arutjunov, S. A. (2001). Osnovnye pishhevye modeli i ih lokal'nye varianty u narodov Rossii [The main food models and their local variants among the peoples of Russia]. Tradicionnaja pishha kak vyrazhenie jetnicheskogo samosoznanija [Traditional food as an expression of ethnic identity]., 10–17. Moscow: Nauka.
2. Bourdieu P. (2001). Le sens pratique., 562. Saint Petersburg: Aletejja.
3. Bourdieu P. (1994). Espace social et pouvoir symbolique., 288. Moscow: Socio-Logos.
4. Gabdrafikova, L. (2015). Tatarskoye burzhuaznoye obshchestvo: stil' zhizni v ehpohu peremen (vtoraya polovina XIX -nachalo XX veka) [Tatar bourgeois society: Lifestyle in an era of change (the second half of the 19 th -early 20 th century)]., 367. Kazan': Tatarskoe knizhnoe izd-vo.
5. Gachev, G.D. (2015). Kosmo-Psikho-Logos Natsionalnye obrazy mira [Cosmo-psycho-logo national images of the world]., 511. Moscow: Akademicheskij proekt.
6. Kapkan, M.V., Likhacheva, L.S. (2008). Gastronomicheskaya kul'tura: ponyatie, funktsii, faktory formirovaniya [Gastronomic Culture: Concept, Functions, and Factors of Formation]. Izvestiya Ural'skogo gosudarstvennogo universiteta. Series 2. Gumanitarnye nauki, 15 (55), 34-43.
7. Krasnyh, V.V. (2002). Etnopsikholingvistika i lingvokulturologiia [Ethnopsycholinguistics and Linguoculturology]. 284. Moscow: Gnozis, 2002.
8. Lich, E. (2001). Culture Communication Logic Which Symbols are Connected, 141. Moscow: Vostochnaja literatura.
9. Markova, E.M. (2017). Culinary Culture Code in the Secondary Naming of the Russian and Czech Languages: Linguistic and Methodological Aspects. Retrieved from https://cyberleninka.ru/article/n/kulinarnyy-kod-kultury-vo-vtorichnyh-nominatsiyah-russkogo-i-cheshskogo-yazykov-lingvisticheskiy-i-metodicheskiy-aspekty
10. Sohan', I.V. (2010). Zhenshhina i gastronomicheskij kod kul'tury. Retrieved from https://cyberleninka.ru/article/n/zhenschina-i-gastronomicheskiy-kod-kultury
11. Sohan', I.V. (2013). How to Research the Gastronomic? to the Question of Definitions and Approaches Retrieved from https://cyberleninka.ru/article/n/kak-issledovat-gastronomicheskoe-k-voprosu-o-definitsiyah-i-podhodah
12. Stoljarova, G.R., Rychkova, N.V., Rychkov, S.Ju. (2018). Religioznye determinanty kul'tury pitanija sovremennyh gorodskih musul'man, 320. Kazan': Grumant.
13. Eko, U. (1998). Missing structure. Introduction to semiology, 432. Moscow: Petropolis.
14. Iakovleva, E.L. (2019). Reconstruction of gastronomic code of the Tatar national cuisine. Retrieved from http://e-notabene.ru/ca/article_26945.html
15. Iakovleva, E.L. (2019). Tatarskaja kuhnja v kontekste povsednevnost, 372. Kazan: Izd-vo “Poznanie” of Kazan Innovative University named after V. G. Timiryasov.

Информация об авторе

Яковлева Елена Людвиговна – д-р филос. наук, канд. культурологии, профессор, заведующая кафедрой ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова (ИЭУП)», Казань, Российская Федерация

Information about the author

Elena L. Iakovleva – doctor of philosophic sciences, candidate of cultural studies, professor, head of department of PEI of HE "Kazan Innovative University named after V. G. Timiryasov (IEML)", Kazan, Russian Federation

CC BY