

Теоретические подходы к исследованию гастрономической культуры в российской социогуманитарной науке

Научный руководитель – Жаде Зуриет Анзауровна

Басте Диана Гиссовна

Аспирант

Адыгейский государственный университет, Майкоп, Россия

E-mail: d.baste@mail.ru

Интерес к гастрономической культуре в последние годы значительно возрос, что связано с ростом осознания важности такого элемента нематериального культурного наследия как гастрономия. В российской социогуманитарной науке гастрономическая культура рассматривается, во-первых, как важный элемент идентичности, который может отражать и формировать социальные отношения, культурные нормы и ценности; во-вторых, как объект нематериального культурного наследия; в-третьих, как часть культуры повседневности.

Актуальность данной проблемы обусловлена необходимостью систематизации существующих теоретических подходов к исследованию гастрономической культуры, а также выявления уникальных характеристик этой культуры в российском контексте. В современном мире, где гастрономия становится не только средством удовлетворения базовых потребностей, но и важным элементом идентичности, необходимо более глубокое понимание того, как гастрономические практики формируются и изменяются под воздействием различных факторов.

Гастрономическая культура является важным аспектом социальной жизни, формируя представления о нормативах потребления пищи, идентичности и культурных ценностях. Эта культура включает в себя комплекс традиций, норм и практик, связанных с приготовлением, подачей и употреблением пищи, что подчеркивает ее многообразие и культурные особенности [1].

Гастрономическую культуру в качестве инструмента формирования идентичности рассматривают такие исследователи, как И.З. Борисова, Н.В. Дьяченко и М.И. Козьякова. Более того, в рамках идентитарного дискурса начали появляться исследования, посвященные анализу гастрономической идентичности.

В.А. Ермолаев определяет гастрономическую культуру как «гастрономию, рассматриваемую в социокультурном контексте. При этом употребляемая в настоящее время в двух значениях гастрономическая культура может обозначать, во-первых, собственно гастрономию, т.е. обобщенную характеристику определенного порядка в приготовлении и потреблении тех или иных блюд, а, во-вторых, характеристику уровня соответствия определенному эталону питания» [2, с. 63]. Автор в качестве главных составляющих гастрономической культуры выделяет три компонента: «комплекс продуктов питания, типичных для данной гастрономической культуры, способы приготовления блюд и, наконец, рефлексия над процессами их приготовления и употребления» [3, с. 36].

Под гастрономической культурой М.В. Капкан и Л.С. Лихачева понимают систему «правил, предписаний и образцов, определяющих: а) способы приготовления пищи (кулинарную культуру), б) набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, в) практику потребления пищи (культуру принятия пищи), а также г) рефлексии над вышеперечисленными феноменами и процессами» [1, с. 42]. В работах М.В. Капкан обосновано методологическое значение данного термина, проанализирована структура и выявлены

основные факторы формирования гастрономической культуры, которую автор относит к объектам нематериального культурного наследия [4].

Ряд авторов рассматривают гастрономическую культуру как часть культуры повседневности и подчеркивают, что «повседневная гастрономическая культура – это совокупность принципов, кулинарных достижений и традиций питания конкретной культуры, рассматриваемых с точки зрения каждодневного потребления и производства пищи, отражающих субъективные нормы и правила реальной жизнедеятельности человека и служащих кодом повседневной культуры» [5, с. 92].

Сегодня исследование гастрономической культуры требует конкретизации теоретических подходов. Главным из них выделяется философская концептуализация, позволяющая глубже понять, как гастрономия связана с культурными практиками, формируя не только опыт, но и представления о «высокой» и «низкой» кухне [6]. В рамках данного направления акцент делается на философию пищи, рассматривающую гастрономическую культуру как форму взаимодействия человека с окружающей средой и другими культурами. Эта интенсивная работа над фрагментами гастрономической культуры предоставляет возможность исследовать ее как социокультурный феномен.

Особый интерес представляют труды И.В. Сохань, которая выделяет следующие подходы к исследованию гастрономической культуры: философский, этнографический, исторический, психоаналитический, политологический, культурологический, социологический, антропологический [6, с. 108].

Таким образом, следует подчеркнуть необходимость дальнейшего исследования гастрономической культуры в рамках социогуманитарных дисциплин. Углубленный анализ кулинарных практик и их эволюции в контексте современных реалий позволяет лучше понять многообразие и сложности гастрономического поля, а также его влияние на общество.

Гастрономическая культура, как многогранный и динамичный социокультурный феномен, представляет собой важный объект исследования в социогуманитарных науках, и ее следует рассматривать с позиций междисциплинарного подхода, который подчеркивает значимость гастрономической культуры в контексте российской идентичности, культурного наследия и культуры повседневности.

Источники и литература

- 1) Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. Сер. 2: Гуманитарные науки. 2008. № 55. С. 34-43.
- 2) Ермолаев В.А. Гастрономия: история вопроса в социокультурном контексте // Вестник культуры и искусств. 2022. № 2 (70). С. 62-70.
- 3) Ермолаев В.А. Гастрономия как объект культурологического анализа // Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств. 2022. № 59. С. 32-41.
- 4) Капкан М.В. Гастрономическая культура как объект культурного наследия: проблемы экспертной оценки // Известия Уральского федерального университета. Серия 1: Проблемы образования, науки и культуры. 2023. Т. 29. № 2. С. 173-183.
- 5) Ден В.Г., Коноплева Н.А. Гастрономическая культура Дальневосточного региона как предмет истории повседневности // Гуманитарный вектор. 2019. Т. 14. № 4. С. 87-97.
- 6) Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. 2013. Т. 9. № 1. С. 99-109.