

**МГУ имени М.В. Ломоносова
Факультет иностранных языков
и регионоведения
Академия гастрономической науки
и культуры
Центр по изучению взаимодействия культур**

**IV МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ
ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА В
СОВРЕМЕННОМ МИРЕ
ИСТОРИЯ ЕДЫ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ
МИРА**

15 – 17 ноября 2018

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ

Москва, 2018

Тезисы докладов печатаются по материалам,
предоставленным авторами в электронном виде. Тексты
публикуются без изменений под авторскую
ответственность

1. Paul Edward Cleave

Doctor

University of Exeter

Food as a leisure pursuit

Eating away from home for pleasure, and a leisure pursuit is an evolving story with a rich visual and written history of food, heritage and culture. This paper looks at European leisurely food consumption in the early twentieth century, and its legacy in the form of food tourism.

2. Авдони́на Мари́на Ю́рьевна

Marina Avdonina

к.псих. н, доцент

МГЛУ

Жабо Наталья Ивановна

Natalia Zhabo

к.ф.н

РУДН

Образовательные проекты по традициям и практике высокой кухни Франции

Educational projects on the traditions and practices of Haute Cuisine of France

Анализируются образовательные проекты по традициям высокой кухни Франции с участием студентов специализации «Агрономия» и «Медицина», задуманные, организованные и проведенные соавторами в рамках обучения иностранному языку для специальных целей (2016/2017 и 2017/2018 уч. гг.). Обсуждаются принципы написания сценариев, подготовка выступлений студентов в пяти видео на французском языке:

1. Мясо по-бургундски;
2. Рождественское полено – традиционный французский новогодний десерт;
3. Индейка с каштанами;
4. Шампанское (Производство шампанского; Этикет застолья, правила дегустации);
5. Шоколад

3. Аветисян Нелли Гургеновна

Nellie Avetisyan

к.ф.н, доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Восканян Сируш Карленовна

Sirush Voskanyan

к.ф.н, доцент

МГУ имени М.В.Ломоносова

Говорим по-разному и пьем по-разному

We Speak Differently And We Drink Differently

Как известно, язык наряду с другими элементами социальной структуры является важнейшим Ее составным элементом. Пробелы в знании чужой страны и Ее культуры прежде всего проступают в языке. В процессе познания мира через язык важно изучать понятия, отражающие особенности еды и напитков как неотъемлемой части материальной культуры народа. Исследование культурных традиций питания и употребления напитков является необходимым этапом в понимании социальных и культурных особенностей той или иной страны. Многого можно узнать о культуре того или иного народа, изучая напитки и правила их употребления. В статье делается попытка рассмотреть особенности употребления напитков в США и Великобритании, а также проанализировать существующие между этими странами различия на лексико-семантическом уровне, обусловленные особенностями социальной жизни этих народов, их культурой и традициями. Сопоставление таких лексико-семантических групп и выявление расхождений между ними, обусловленных факторами экстралингвистической реальности, открывает новые возможности для понимания культур этих стран.

4. Акульшин Петр Владимирович

Peter Akulshin

д.и.н, профессор

руководитель НОЦ историко-гуманитарных и социально-экономических исследований Рязанский Государственный Университет имени С.А. Есенина, заведующий кафедрой философии и истории рязанского гос. мед. университета имени академика И.П. Павлова

**Некоторые особенности пищевого рациона и режима питания
здорового человека в современных условиях**
**Some specificities of the food ration and eating schedule of a healthy
individual in modern life conditions**

Рацион современного человека характеризуется утратой разнообразия, увеличением потребления рафинированных и высококалорийных продуктов, избыточным потреблением жира и добавленного сахара. В последние годы несколько повысился уровень знаний населения о здоровом питании, но зачастую резкие и необоснованные ограничения в потреблении некоторых пищевых продуктов и тяга к соблюдению диет оказывают негативное влияние на состояние здоровья современного человека и вызывают необходимость формирования у населения навыков рационального питания.

5. Александров Евгений Васильевич
Evgeny Aleksandrov

*к.иск., доцент, ведущий научный сотрудник
Музей земледелия МГУ имени М.В.Ломоносова*

Глазами о еде. Включенность визуального антрополога.
Eyes about food. The inclusion of a visual anthropologist.

Один из первых сюжетов, открывших эру кинематографа, был посвящен еде. И с тех пор это важнейшее занятие в жизни человека не сходит с экрана. Визуальная антропология, отображая всевозможные аспекты темы, рассматривает процессы, связанные с едой, как культурное явление, характеризующее своеобразие бесчисленных человеческих сообществ всех регионов мира. При этом исследовательский подход, обеспечивающий аутентичность и достоверность аудиовизуальной информации об отображаемом сообществе, нацелен на обеспечение межкультурной коммуникации с другими сообществами. Вытекающая из посреднической роли высокая степень моральной ответственности визуального антрополога предполагает его компетентность и включенное участие на всех этапах коммуникативного процесса: от замысла до предъявления результатов разнообразным зрительским аудиториям. Задача секции представить и обсудить несколько фильмов, в которых в тех или иных ракурсах и аспектах, связанных с едой, делается попытка рассказать о различных культурных сообществах, жизнь которых оказалась авторам фильмов близка, и которые

доверили им рассказ о себе. К участию в работе секции приглашаются как авторы фильмов на принципах визуальной антропологии, так и преподаватели, и исследователи, использующие в своей практике фильмы и фрагменты о еде.

6. Алексеев Виктор Владимирович

Victor Alekseev

к.и.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Отражения духа корпоративного единства в меню праздничных застолий

Reflections of the spirit of corporate unity in the menu of festive feasts

Торжества и памятные даты обычно сопровождаются праздничными застольями. Одним из их атрибутов нередко выступают меню, которые не только перечисляют предлагаемые для кушанья блюда, но посредством художественного оформления напоминают о поводе для праздника. Также рисунки и названия блюд подспудно формируют чувство корпоративного единения конкретной группы пирующих.

7. Алпатова Светлана Денисовна

Alpatova Svetlana

к.ф.н., доцент

МГЛУ

Культурно-прагматические особенности фразеологизмов с лексическим компонентом «пища», «продукт» в разных культурах

Cultural and pragmatic peculiarities of phraseological units with components “food”, “products” in different cultures

Связь языковой единицы как социокультурного явления не столь однозначна. Представляется необходимым исходить не только из понимания о существовании некоторого смыслового, но и культурного кода, применяемого той или другой группой для упорядочения опыта и регулирования поведения этой группы, что позволяет называть соответствующие языковые единицы «культурными», т.е. обладающими понятием «культура». Когнитивный анализ «культурных» лексических единиц, к которым

относятся фразеологизмы, помогает увидеть соотношение культурного и прагматического, имплицированного в их значениях, и показать, какие знания, опыт и социокультурные источники возникновения и формирования скрыты в их значениях. Анализу подвергаются идиомы русского и английского языков, типа *to make one's bread*; *a stick-and-carrot approach*; щи, да каша – пища наша; кнутом и пряником и др.

8. Альшаммари Абдулла Мирсал
Alshammari Abdullah Mirsal

курсант

*Военный учебно-научный центр Военно-морского Флота
«Военно-морская Академия им.Н.Г.Кузнецова»*

Еда по законам шариата: определяющая роль исламских традиций в культуре приготовления и потребления пищи в Саудовской Аравии.

Food according to Sharia laws: the defining role of Islamic traditions in the culture of cooking and eating in Saudi Arabia.

Доклад раскрывает особенности арабской кухни, основанной на целом ряде религиозных запретов и предписаний и целиком подчинённой строгим правилам ислама. В исследовании детально характеризуются продукты, входящие в категории «халял» и «харам», описываются традиции приёма пищи, базирующиеся на законах Корана. Доклад затрагивает и крайне важную тему религиозных постов и выявляет ряд тонкостей, касающихся приготовления и потребления блюд в эти священные для мусульман периоды. В заключение автором делается вывод о неповторимых кулинарных обычаях жителей арабских стран, показанных на примере Саудовской Аравии

9. Амирасланов Тахир Идрис оглы
Amiraslanov Tahir Idris ogli

к.и.н., генеральный директор

*Центр Азербайджанской Национальной Кулинарии при
Агентстве по ГосТуризму Азербайджанской Республики;
amiraslanovtahir@mail.ru*

Азербайджанская кухня (история и археология)
Azerbaijani kitchen (history and archeology)

В составе открываются археологические материалы, найденные на территории Азербайджана касающиеся кулинарной культуры.

10. Антонова Елена Николаевна

Elena Antonova

*Старший преподаватель кафедры английского языка № 3
МГИМО МИД России*

**Институализация науки о питании как научной дисциплины
Institutionalisation of food studies as a scholarly discipline**

В докладе будет рассмотрена проблема институализации food studies как научной дисциплины в культурологии и социологии. Проблемы питания вошли в пространство научного дискурса на рубеже XX и XXI веков. В докладе предпринята попытка осмысления всплеска интереса культурологов и социологов к этой теме.

11. Арапова Мария Александровна

Maria Arapova

к.к.

МГУ им. М.В. Ломоносова

“My big fat ...wedding”: свадебное застолье как этнокультурный символ

“My big fat ...wedding”: wedding feast as a cultural symbol

Праздничное застолье включает в себе, хранит и передает из поколения в поколение самые разнообразные компоненты культурной традиции. В нем все – от определенных продуктов и блюд, до вербальных формул и моделей поведения – не случайно и несет смысловую нагрузку. Недаром в современном кино свадебное застолье стало популярным маркером национальной культуры. На примере нескольких кинофильмов мы постараемся проследить, как массовая культура стереотипизирует и в то же время пропагандирует национальные традиции.

12. Атласова Михнаса Михайловна

Mikhnasa Atlasov

к.п.н., доцент

СВФУ имени М.К. Аммосова

Варламова Уйгулаана Афанасьевна

Uigulaana Varlamova

студент

СВФУ имени М.К. Аммосова

Питание и культура гостеприимства у народа саха: традиции и современность

Culture of hospitality among the Sakha people: traditions and modernity

Питание и гостеприимство - часть культуры, в ней отражен жизненный опыт народа. Традиционно якуты едят продукты из мяса, молока, а также рыбы северных рек, озер. В самом холодном обитаемом месте на Земле - поселке Оймякон - ежегодно проходит фестиваль «Полюс холода», где зафиксирован – 71,2°С. Здесь можно узнать о жизни, быте и культуре местного населения: кухню, костюмы, песни, танцы, обычаи. Северное сияние под полярной звездой, над вечной мерзлотой очарует гостей. Рыбалка на знаменитом озере Лабынкыр, дегустация национальных блюд, проживание в семье коренных жителей оставляют незабываемые впечатления. В статье мы рассматриваем традиции гостеприимства у народа саха, даем характеристики основных его элементов, как в прошлом, так и в современных условиях.

13. Афинская Зоя Николаевна

Zoya Afinskaya

к.ф.н., доцент

МГУ им. М.В. Ломоносова

Кулаженкова Людмила Николаевна

Ludmila Kulazhenkova

Ст. преподаватель

МГУ имени М.В.Ломоносова

Французская кухня - реальность и образ

French cuisine-reality and image

Казалось бы, что нет ничего более этнически характерного, чем питание, названия продуктов питания и блюд. Между тем, в этой области речевого поведения раскрываются многие особенности социокультурной сферы жизни. Меню ресторанов с «французской кухней» в Москве, рассчитанные на определенный достаток своих клиентов и на их «пищевую» культуру и их представления о «тонкостях французской кухни», значительно отличаются от меню ресторанов во Франции. Какие смыслы внедряет в общественное сознание концепт «французский ресторан»? Исследование основано

на сравнении меню и рекламы французских ресторанов и ресторанов «французской кухни» в Москве.

14. Банкова Татьяна Борисовна

Bankova Tatiana Borisovna

к.ф.н., доцент

Томский государственный университет

**Гастрономический код сибирской народной свадьбы:
лингвокультурологический аспект**

**Gastronomic code of the Siberian traditional wedding: linguistic
and cultural aspect**

В докладе рассматривается лексика традиционной русской свадьбы в лингвокультурологическом аспекте. Показывается, как лексическая единица русских народных говоров Среднего Приобья объективирует гастрономический код сибирской свадьбы, обслуживает институт обряда традиционного общества. Особое внимание уделяется лексемам, входящим в реестр наименований свадебных кушаний, напитков. Анализируются наименования способов подачи и технологии изготовления блюд. Исследование выполнено на обширном материале, накопленном учеными Томской диалектологической школы за столетнюю историю существования. Лексический массив свадьбы актуализирует такие универсальные оппозиции, как «много» - «мало»; «богатство» - «бедность» и др. Отмечается, что ритуальная составляющая функционирования исследуемых лексем обеспечивает устойчивый состав ее корпуса в современной диалектной коммуникации.

15. Баркова Ольга Николаевна

Barkova Olga Nikolaevna

к.и.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

**«Приходите к нам на чашку чая...»: антропология коммуникативных практик женщин русского зарубежья «первой послереволюционной волны». 1917—1939 гг.
«Visit us for a cup of tea...»: the Anthropology of the Communicative Practices of the Women of the Russian abroad «of the first post-revolutionary wave». 1917–1939**

Традиция дружеского чаепития, принятая в России, стала одним из важных культурных сегментов коммуникативных практик женщин русского зарубежья 1917–1939 гг., где формировался новый круг общения эмигрантского социума, складывались нормы и правила организации повседневного быта и др. «Посиделки за чашкой чая» сопровождалась приготовлением разнообразных сладких блюд: тортов, пирогов, коврижек, печенья, сухариков, «хвороста» и др., семейные рецепты которых были бережно сохранены женщинами-эмигрантками «первой послереволюционной волны» — Е.М. Бельской, С.М. Гельман, О.А. Ланг, С.Д. Набоковой и др.

16. Барсукова Елена Александровна

Barsukova Elena Alexandrovna

к.ф.н.

МГУ имени М. В. Ломоносова

Песни об урожае в музыкальной традиции Североамериканских индейцев: символы, музыка и региональные особенности
American Indian Agriculture Songs: the Symbols, the Music and the Regional Characteristics

Работа посвящена месту песен об урожае в музыкальной культуре Североамериканских индейцев. В докладе проводится анализ содержания, символики и художественной формы песни об урожае, а также описываются региональные особенности музыкальной культуры различных ареалов расселения.

17. Безродная Анастасия Юрьевна

Anastasia Bezrodnaya

Студент

МГУ имени М.В.Ломоносова

Площадняя Ольга Николаевна

Olga Ploshchadniaia

Студент

МГУ имени М.В.Ломоносова

Яценко Денис

Denis Jatsenko

Студент

Таллиннский университет

ЭССР – наша заграница: образ эстонской гастрономии в Советском союзе

The ESSR – our foreign country: the image of Estonian cuisine in the Soviet Union

Доклад посвящен исследованию образа Эстонии в сознании советского человека сквозь гастрономическую призму. Эстония рассматривается как часть СССР как «европейский элемент», что показано с помощью образа местной кухни, на развитие которой повлияла не только советская кухня, но и гастрономические культуры других стран, а также собственные внутренние условия, традиции. Авторами предпринята попытка проследить, как меняется образ эстонской кухни и, вместе с этим, образ всей страны на протяжении 20 века, а также выделить определенные факторы, формирующие данный образ.

18. Беллон Мария Андреевна

Mariya Bellon

аспирант

Санкт-Петербургский государственный институт культуры

Художественный образ устриц и ценностные смыслы культуры

The artistic image of oysters and the value meanings of culture

Автор приводит к сравнению некоторые художественные образы русской и мировой культуры, доказывая, что образ устрицы многогранен и не сводится лишь к демонстрации роскоши и власти, но охватывает также и гораздо более духовные ценности: Радость, Любовь, Свободу.

19. Белосорочко Полина Витальевна

Polina Belosorochko

Студент

МГЛУ

Как СМИ формируют отношение подростков к еде?

How does mass media shape teenagers' perception of food?

В своём выступлении я постаралась отразить влияние СМИ на отношение людей к еде. Я рассмотрела современные тенденции формирования пищевых привычек и предпочтений, их влияние на психическое здоровье людей, в частности подростков. Я проследила взаимосвязь между материалами в СМИ и такими расстройствами пищевого поведения как обсессивно-компульсивное переедание, булимия и анорексия. В моем докладе также присутствует

информация об относительно новом расстройстве пищевого поведения-орторексии.

20. Богданова Иоланта Михайловна

Iolanta Bogdanova

к.ф.н., доцент

МГЛУ

Англоязычные фразеологические единицы с компонентом «еда» и их национально-культурная специфика

Cultural aspect of English phraseological units with “food” component

Целью работы является исследование англоязычных фразеологических единиц (ФЕ) с компонентом «еда» и описание их национально-культурных характеристик. Это устойчивые сочетания разных типов, пословицы и поговорки. Данные ФЕ рассматриваются с точки зрения их структуры, происхождения, жанровой и стилистической принадлежности, их семантических культурно-релевантных характеристик. Англоязычные ФЕ с компонентом «еда» исследуются как элемент национальной картины мира.

21. Богниссу Жонас

Bognissou Jonas

курсант

Военно-морская академия им. Адмирала Флота Советского

Союза Н. Г. Кузнецова

Гастрономические основы религии вуду как часть национальной культуры Бенина

Gastronomic foundations of voodoo religion is a part of national Beninese culture

В докладе рассматривается влияние религии вуду на пищевые предпочтения жителей африканского государства Бенин, делается сопоставление вкусовых предпочтений бенинцев в повседневные и праздничные дни.

22. Богословская Ксения Владимировна

Ksenya Bogoslovskaya

PR-директор банкетного комплекса Октябрь Event Hall

Брендинг и цифровые коммуникации в современном ресторанном бизнесе (на примере ресторанов русской национальной кухни)

Digital Branding and Communications in HoReCa (based on Russian cuisine restaurants)

Брендинг и использование коммуникативных инструментов в гастрономической индустрии крайне актуально в последние годы: все больше государств осознают важность сохранения национальных кулинарных и гастрономических традиций своих народов, бренды национальных кухонь мира включаются в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, появляется все больше шеф-поваров и специалистов-теоретиков по вопросам национальных кухонь. Рестораны русской кухни, хоть и не являются частью имиджевой стратегии государства на данном этапе, вносят существенный вклад в представление о нашей культуре и традициях. Анализ представленных в странах Европы и Америки ресторанов позволил выявить определенные тенденции в позиционировании русской кухни и ее восприятию аудиторией.

23. Борисов Дьулустан Валерьевич

Djulustan Borisov

СВФУ имени М.К. Аммосова

Борисова Изабелла Захаровна

Izabella Borisova

к.п.н., доцент

СВФУ имени М.К. Аммосова

Винокурова Антонина Афанасьевна

Antonina Vinokurova

к.ф.н., доцент,

СВФУ имени М.К. Аммосова

Винокурова Декабрина Михайловна

Dekabrina Vinokurova

к.с.н., доцент

СВФУ имени М.К. Аммосова

Лебедева Ульяна Михайловна

Uliana Lebedeva

к.м.н., доцент

СВФУ имени М.К. Аммосова

Алиментарная культура народов Якутии и феномен холода
Alimentary culture of the peoples of Yakutia and the phenomenon of cold

Статья затрагивает проблему питания в холодных условиях севера и аспекты, которые продиктованы суровым климатом. Наши исследования затронули такие аспекты как холод и питание, холодные продукты и суровый климат, сырые продукты и замороженная еда, место сырых и замороженных продуктов в жизни северного народа, наиболее распространенные холодные, замороженные продукты, условия хранения замороженных продуктов на севере.

24. Бромберг Максим Иосифович
Maksim Bromberg

соискатель

Институт российской истории РАН

Армейский полевой рацион как культурное и социальное зеркало.

Army field ration as a mirror of cultural and social conditions

Создание массовых армий во второй половине 19 века вызвало потребность в обеспечении их соответствующим питанием. Первая мировая война с её масштабом и продолжительностью привела к существенным изменениям не только в политической и экономической сферах, но и в гастрономической. В питании фронтового солдата отразились все национальные особенности и предпочтения. Более того, в рацион были включены такие экзотические для Европы продукты, как рис и сладкий картофель. Наступил расцвет консервированной пищи и блюд быстрого приготовления.

25. Будаева Лина Андреевна
Budaeva Lina Andreevna

Соискатель аспирантуры

МГУ имени М.В. Ломоносова

Советский посол А.М. Коллонтай о снабжении населения Швеции продуктами питания в годы Второй мировой войны (1939–1945)

Soviet Ambassador A.M. Kollontay about supplying the population of Sweden with food during the Second World War (1939–1945)

В центре внимания доклада — анализ организации продовольственного снабжения и распределения продуктов питания в Швеции в годы Второй мировой войны, построенной на принципах

нормирования продовольствия и постепенного введения жесткой карточной системы. В основе доклада — источники личного происхождения: дневниковые записи и переписка советского посла А.М. Коллонтай, а также архивные документы АВП РФ.

26. Бычкова Татьяна Васильевна

Buchkova Tatiana

к.ф.н., доцент

РГСУ

Молоко-напиток жизни: молоко в англоязычной и русскоязычной культуре

Milk as a drink of life: milk in Russian and English cultures

Молоко всегда наделялось символическим смыслом. В ритуалах молоко всегда означает напиток жизни. Аюведа говорит, что молоко лечит все болезни через изменение сознания. В Библии молоко является напитком жизни. В статье будут сопоставлены молочные продукты, встречающиеся в англоязычной и русскоязычной культурах.

27. Власова Каринэ Абрамовна

Vlasova Karine Abramovna

к.ф.н., доцент

Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского, Арзамасский филиал

Национальные кухни: взаимопроникновение и взаимовлияние

National Cuisines: Interpenetration and Mutual Influence

В статье национальная кухня рассматривается как компонент национальной культуры. На протяжении развития человеческого общества у разных народов складывались свои гастрономические привычки, создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью национальной культуры. Автор выделяет факторы, определяющие характер национальной кухни. Среди них природные ресурсы, климатические условия, география страны, образ жизни народа, мобильность населения и другие. Сближение национальных кухонь ведет к их взаимопроникновению и взаимовлиянию. В статье приводятся примеры и выявляются общие черты в национальных кухнях.

28. Врыганова Ксения Александровна

Kseniia Vryganova

к.ф.н., доцент

Ивановский государственный химико-технологический университет

Иванова Наталья Кирилловна

Natalya Ivanova

д.ф.н., профессор, зав. кафедрой иностранных языков и лингвистики

Ивановский государственный химико-технологический университет

Малкова Юлия Леонидовна

Julia Malkova

к.ф.н., доцент

Ивановский государственный химико-технологический университет

Английское чаепитие в 21 веке (лингвистический, исторический, воспитательный, просветительский и регионоведческий компоненты)

English Tea Ceremony in XXI century (Linguistic, Historical, Educational and Region Studies Components)

В докладе будет представлен проект «Правильное английское чаепитие» к 25-летию Гуманитарного факультета ИГХТУ. Его реализация включала рассылку этикетно корректных приглашений, изготовление традиционной английской выпечки с последующей дегустацией и работу над неологизмами (teacup kid, Tea Belly, teaflex, teao'clock, tea fetish, etc.). Обращается внимание на метафорическое использование существительного tea («сплетни»), словосочетания и идиомы с этой лексемой (tea af, tea brewer, to spill tea, Russian tea, husband's tea, I will not do it for all the tea in China, etc).

Бутерброд и его зарубежные «родственники» в контексте международной и национальной культуры

“Buterbrod” and its abroad ‘relatives’ in the context of international and national cultures

В выступлении приводятся результаты классификации (сандвич, чип батти, тост, кростини, брускетта, чаабатта, крок-месье, \ канане, тартинки, бургер, панини, ниджири, хот-дог, баннок, такос, пита и т.д.), выполненной в результате изучения пособий по межкультурной коммуникации и словарей. Как популярный вид

повседневной пищи, ориентированной на национальные традиции, бутерброд, однако, участвует в диалоге культур: привычные для Европы мясные, рыбные или овощные ингредиенты сочетаются с индийскими или восточными специями и приправами, японскими соусами и т.д.

29. Высоцкая Елена Олеговна

Elena Vysotskaia

к.и.н.

МГУ имени М.В. Ломоносова

Студенческие столовые МГУ в 1943 – 1953 гг.

MSU student canteens in 1943 – 1953

Доклад посвящен питанию студентов и преподавателей МГУ имени М.В. Ломоносова в 1943 – 1953 годах, со времени реэвакуации университета в Москву до начала эксплуатации нового здания на Воробьевых горах. В докладе освещены вопросы количества столовых и условия, в которых приходилось студентам обедать, видов обслуживания в условиях карточной системы (до 1947 года) и после ее отмены, ассортименту и качеству блюд.

30. Габриелян Анна Артуровна

Anna Gabrielyan

к.ф.н.

МГУ имени М.В. Ломоносова

Имагологический подход в исследовании гастрономических реалий Италии (на материале американского кинематографа середины 20 – начала 21 века)

The imagological approach to analyzing Italian culture-specific gastronomic elements (a case study of mid-20 th- early 21 st century American movies)

Сопоставительное исследование предпринимается в рамках такого научного направления, как имагология. Она изучает некие ментальные модели, которые служат основой национальной идентичности и самоидентификации той или иной нации. Имагология позволяет описать образы чужого в общественном, культурном и литературном сознании той или иной страны, эпохи. В данном докладе будут рассмотрены особенности репрезентации гастрономического образа Италии в американских кинофильмах. Будут выявлены основные гастрономические реалии, а также будет

предпринята попытка интерпретации данных элементов для оценки успешности их представления в кинолентах. В докладе будет проведен анализ основных гастрономических составляющих, изображенных в кинофильмах, для более широкого понимания имагологических принципов представления страны.

31. Газиева Индира Адильевна
Gazieva Indira Adilyevna

Институт лингвистики РГГУ

Аюрведическая кулинария: история кхичри
Ayurvedic Cooking: The History of Kichri

В докладе рассматривается известная индийская вегетарианская еда – кхичри, являющейся одним из главных блюд в аюрведической кулинарии. Считается, что эта пища легко переваривается, дает силу и жизнестойкость, питает все ткани тела, помогает в очищении и омоложении клеток. История этого блюда описана в трудах известных путешественников – Селевка, Ибн-Батуты, Афанасия Никитина и др. Впоследствии кхичри становится не только одним из атрибутов бренда национальной кухни Индии, но и выходит за пределы кулинарной атрибутики.

32. Герасимова Ольга Геннадьевна
Olga Gerasimova

к.и.н., научный сотрудник

МГУ имени М.В. Ломоносова,

Еда как рефлексия в воспоминаниях студентов Московского университета 1950-1960 гг.

Food as a reflection in the memories of students of Moscow University 1950-1960

Одним из важнейших признаков человека как живого существа является потребность в питании. Пища (еда), занимает значительное место в жизни каждого индивида, свидетельством чему являются её упоминания, встречающиеся в воспоминаниях выпускников МГУ 1950–1960-х гг. С учётом ситуации в советской экономике, материального положения студентов, их социального происхождения анализ еды как рефлексии позволяет сделать ряд важных выводов о роли питания в жизни молодого поколения «оттепельной» поры.

**33. Грекова Марина Владимировна
Marina Grekova**

к.ф.н., старший научный сотрудник

Национальный исследовательский Томский государственный университет

Блюда традиционной русской кухни как средства метафорической характеристики в языке и речи: блины и пироги

Dishes of traditional Russian cuisine as ways of the metaphorical characteristics in language: pancakes and pies

В докладе рассматриваются способы лексикографической презентации образных слов и выражений, мотивированных наименованиями хлебобулочных изделий. Особое внимание уделяется лингвокультурологическому комментарию как средству экспликации разного рода ассоциаций, символических и культурологических коннотаций, социокультурных стереотипов, закрепленных за образными единицами языка.

**34. Григулевич Надежда Иосифовна
Nadezhda Grigulevich**

к.и.н., старший научный сотрудник

Институт этнологии и антропологии РАН

**Рыбный стол русской кухни: повседневность и экология
Russian cuisine Fish Table: daily life and ecology**

В работе рассматривается история рыбного стола, который издревле играл большую роль в системе жизнеобеспечения русских людей. Рыбному изобилию немало способствовало то обстоятельство, что Россия была богата водными ресурсами. В конце XIX в. в стране добывали более 25 млн. пудов рыбы. После возведения в 1930-х-1950-х гг. каскада гидроэлектростанций, наиболее ценные в пищевом и хозяйственном отношении осетровые породы рыб перестали подниматься на нерест в верховья Волги и ее притоков.

**35. Громова Анна Викторовна
Gromova Anna Viktorovna**

Старший преподаватель

МГУ имени М.В.Ломоносова

Pitzāpīrāški и lāzānyāsoxāri: кулинарные русизмы и итальянизмы в современном персидском языке

Pitzāpirāški and lāzānyāsoxāri: Russian and Italian culinary terms in Contemporary Persian

В широком потоке интернационализмов, появляющихся в персидском языке в начале XXI в., особое место занимает кулинарная лексика. Итальянские и русские блюда завоевывают все большую популярность, в частности, в сфере фастфуда. В плане развития кулинарной лексики интересным представляется анализ изменения значения таких русских заимствований, как *pirāški* и *suxāgi*, которые на фоне западной гастрономической экспансии обрели новую жизнь в языковом и культурном пространстве современного Ирана, становясь удобным инструментом для освоения и интеграции западных терминов, в том числе итальянизмов.

36. Гудина Ольга Васильевна

Guodina Olga

к.и.н., доцент,

РосНОУ, Институт гуманитарных технологий

Бюргерские традиции питания в австрийской национальной кухне

Burgers' traditions of food in the Austrian national cuisine

В статье речь идёт о влиянии социо-культурных традиций на становление национальной австрийской кухни. Название *buergerlich* соотносится как с выбором продуктов для соответствующих блюд и способом их приготовления, так и их местом в повседневной жизни

37. Гуревич Татьяна Михайловна

Tatiana Gurevich

д.к., доцент, профессор

МГИМО (У)

Русская кухня в Японии

Russian cuisine in Japan

В настоящее время можно говорить о буме нашей отечественной кухни в Японии, где открываются всё новые рестораны русской кухни, появляются продуктовые пищевые новинки для быстрого приготовления, которые имитируют «русские» блюда. В докладе планируется дать анализ факторов, которые особенно привлекают японцев в русской кухне.

38. Денисова Елена Владимировна

Elena Denisova

Преподаватель

МГУ имени М.В.Ломоносова

Русская кухня в современном прочтении глазами иностранных студентов, изучающих РКИ в Москве.

Modernist Russian Cuisine as seen by foreigners studying Russian in Moscow

Русская кухня в современном прочтении – это слоган известного московского ресторана, однако в данной статье мы пытаемся объяснить, какой смысл и почему вкладывают иностранные стажеры, изучающие РКИ на краткосрочных программах, в понятие «современная кухня». Обсуждение и сравнение кулинарных традиций разных культур на уроках иностранного языка и страноведения не только знакомит учащихся с более широким страноведческим и культурологическим контекстом темы, но и помогает студентам-иностранцам в сжатые сроки преодолеть психологический и языковой барьер и вывести их в сферу реального повседневного речевого общения.

39. Егорова Анастасия Владиславовна

Anastasia Egorova

к.ф.н., зав.кафедрой русского языка, доцент

МАРХИ

Еда в креолизированных текстах: плакат «Жизнь удалась» и его последующие модификации

Food in creolized texts: The poster “Life is a Success” (1997) and it’s further modifications

В докладе рассматриваются особенности креолизованного текста как поликодового единства на примере плаката Андрея Логвина «Жизнь удалась» (1997), анализируется его коммуникативная направленность, а также роль визуального ряда еды в создании более поздних креолизированных текстов (демотиваторов, плакатов, билбордов и др.), построенных по сходной модели.

40. Жбанкова Елена Васильевна

Elena Zhbankova

д.и.н., профессор

МГУ имени М.В. Ломоносова

Гастрономический тур по Еревану и Москве в поисках национальной армянской кухни

Gastronomic Tour of Moscow and Erevan: in Search of National Armenian Cuisine

Национальная кухня Армении - древнейшая не только в Закавказье, но и во всей Азии. Технология приготовления многих блюд трудоёмкая и сложная. На армянском столе традиционно много мяса и молочных продуктов, широкий ассортимент овощей и зелени. Названия многих блюд связаны с посудой, в которой их приготавливают и с местностью, в которой они появились.

Ныне классические армянские блюда в их первоизданном виде довольно сложно отыскать в ресторанах не только в Москве, но и даже в самом Ереване. По преимуществу, в меню включаются общекавказские блюда, которые соответствуют расхожим представлениям посетителей о национальной армянской кухне.

41. Жданова Валентина Геннадиевна

Zhdanova Valentina

преподаватель

МГУ имени М.В. Ломоносова

Гастрономические фестивали во Франции

Food festivals in France

Гастрономические фестивали во Франции – мероприятия, призванные не только продемонстрировать кулинарные традиции и искусство французских поваров, но и праздник, позволяющий познакомиться с французской кухней в целом, с её региональными особенностями, прочувствовать гастрономию как часть культуры, как неотъемлемую составляющую национальной идентичности страны. В программу разнообразных французских гастрономических фестивалей входят дегустации, мастер-классы, конференции и многое другое.

42. Жигальцова Лариса Владиславовна

Larisa Zhigaltsova

к.и.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Благотворительные обеды в годы Первой мировой войны (на примере г. Москвы)

Charity dinners during the First world war (on the example of Moscow)

Одной из серьезных проблем, порожденных военным временем – была проблема беженцев. Она стала очевидной с весны 1915 года, когда в результате немецкого наступления вглубь страны устремились тысячи людей из Польши, Прибалтики, Волыни. Москва столкнулась с этой проблемой одна из первых. Ее население стремительно увеличивалось. Для обеспечения этих людей потребовались усилия казенных, общественных организаций, а также частных лиц. Распространенным видом такой помощи была организация благотворительных обедов и постоянных столовых. В условиях все более растущей дороговизны и дефицита продуктов эти места общественного питания становились чуть ли не единственной возможностью выжить не только для беженцев, но и бедных слоев населения города.

43. Зеленская Лариса Лактемировна

Larisa Zelenskaya

к.ф.н., профессор

МГИМО(У) МИД России

Народно-религиозная традиция осетин и молебственный пир

Meal and feast in the context of Ossetian religion

Религиозная система осетин имеет Индоевропейские истоки, является строго монотеистической и не предполагает институционализации; она не включает храмов и мечетей и не имеет сонма священнослужителей. Религия осетин — это свод незыблемых правил, которым надлежит строго следовать в обыденной повседневной жизни. В докладе осетинское застолье рассматривается как ритуальное действие, тесно связанное с верой. Празднества в рамках традиционной религии являются для осетин важной формой единения.

44. Зинчук Дарья Александровна

Daria Zinchuk

Преподаватель, методист

МГУ имени М.В.Ломоносова

Продовольственная политика Советской военной администрации в Германии, 1945-1949 гг.

Food Policy of the Soviet Military Administration in Germany, 1945-1949

В докладе рассматривается продовольственная политика Советской военной администрации в Германии. Особое внимание уделяется роли продовольственного обеспечения в реализации задач администрации, в частности, по формированию ее позитивного имиджа.

45. Золотухина Мария Владимировна

Maria V. Zolotukhina

к.и.н., доцент

РГУ им. А.Н.Косыгина

Можно ли сохранить “кухню в изгнании”: что готовит русскоязычная диаспора в США

Preserving “a cuisine in exile”: what does the Russian-speaking diaspora in the US cook?

Заимствовав название известной книги Петра Вайля и Александра Гениса «Русская кухня в изгнании», автор задается вопросами – что именно и каким образом сохраняют в своих кулинарных практиках русскоговорящие семьи в США; какую роль играют связанные с приготовлением и приемом пищи обычаи и ритуалы в передаче этнокультурной идентичности; какое значение для этого имеет распространенность или популярность тех или иных блюд в гастрономической культуре страны. Источниками стало включенное наблюдение, анкетирование, интернет-сайты, публикации в СМИ и ряд кулинарных книг, изданных в США.

46. Зоткина Ирина Владимировна

Zotkina Irina

Кандидат педагогических наук

Дипломатическая академия МИД РФ

Французская кухня как любовь и мотивация к изучению французского языка сквозь призму литературы

French cuisine as a love and motivation to learn French through the prism of literature

Французская кухня как неотъемлемая часть французской культуры является объектом любви и изучения для гостей из других стран, многие из которых передали свои восторженные эмоции и опыт познания в литературных произведениях, тем самым мотивируя иностранцев к изучению французского языка. В статье рассматриваются произведения, благодаря которым читатели могут

приобщиться к исторически сложившимся культуре и традициям французской кухни, воплощающей дух народа этой замечательной страны.

47. Иванова Наталья Кирилловна

Natalya Ivanova

д.ф.н., профессор, зав. кафедрой иностранных языков и лингвистики

Ивановский государственный химико-технологический университет

Лялин Алексей Владимирович

Aleksey Lyalin

управляющий

Владимирский хлебокомбинат

Макаров Сергей Васильевич

Sergey Makarov

д.х.н., профессор, зав. кафедрой технологии пищевых продуктов и биотехнологии

Ивановский государственный химико-технологический университет

Российский ржаной хлеб: традиции и инновации (на примере продукции Владимирского хлебокомбината)

Russian rye bread: traditions and innovations (on the example of products of the Vladimir bakery)

Рожь для России стала аграрной основой и обеспечила умение выпекать ржаной хлеб из заквашенного теста. Секреты приготовления заквасок держались в тайне и передавались из поколения в поколение. В советское время была разработана новая рецептура. Старые русские рецепты приготовления черного хлеба (с жидкими заквасками) используются сегодня на Владимирском хлебокомбинате. Продукция экспортируется во многие страны мира, где она воспринимается как уникальный представитель русской гастрономической культуры.

48. Игнатов Кирилл Юрьевич

Kirill Ignatov

к.ф.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

**Корпусные исследования: закономерности и парадоксы языка
кулинарной книги**

**Corpus linguistics studies. Patterns and paradoxes of the language
of cookbooks**

В докладе приводятся результаты исследования методами корпусной лингвистики двух кулинарных книг, которые сыграли важную роль в развитии отечественного кулинарного искусства: Молоховец Е.И. «Современной хозяйке» (1901) и «Книга о вкусной и здоровой пище» (1952, редактор — Я.И. Бецофен). Разделённые полувековой историей, книги с точки зрения языка демонстрируют как много общего, так и разительные отличия. Корпусные исследования проводились с помощью программы AntCont. Исследовался как словарь, так и конкорданс отдельных слов.

49. Ильина Ольга Карловна

Olga Piina

к.ф.н.

МГИМО (У) МИД России

Особенности австралийской кухни

Features of Australian cuisine

Автор доклада сосредоточивает своё внимание особенностях современной австралийской кухни, которые обусловлены влиянием климата, географического положения, а также воздействием этнических групп, проживающих на континенте.

50. Исакова Анна Алексеевна

Anna Isakova

соискатель

Тюменский государственный университет

**Русские заимствования со значением «Еда» в языке сибирских
татар как результат языковых контактов русских и сибирских
татар**

**Russian loanwords with the meaning "Food" in the language of the
Siberian Tatars as a result of the language contacts between Russian
and Siberian Tatars**

В результате длительных языковых контактов сибирских татар с русскими в язык сибирских татар проникло большое количество русизмов. По данным словарей сибирских татар проведено

исследование тематической группы «Пища» в языке сибирских татар. Были выявлены заимствования из русского языка и посредством русского языка из европейских языков: рыбный пирог, капуста, картошка и т.п.

51. Кадри Будауд

Kadri Budaud

курсант

Военно-морская академия им. Адмирала Флота Советского Союза Н. Г. Кузнецова

Характерные черты алжирского гостеприимства как отражение культурных традиций Востока

Characteristic features of Algerian hospitality as a reflection of Eastern cultural traditions

В докладе рассматривается влияние религии вуду на пищевые предпочтения жителей африканского государства Бенин, делается сопоставление вкусовых предпочтений бенинцев в повседневные и праздничные дни.

52. Казанчян Аревик Артаковна

Arevik Kazanchyan

студент

Рязанский Государственный Университет им. С.А. Есенина

Проблема питания воспитанников учебных заведений середины XIX – начала XX века и студентов ВУЗов г. Рязани XXI века (сравнительный анализ)

The problem of nutrition of pupils of educational institutions of the mid XIX-early XX century and University students of Ryazan XXI century (comparative analysis)

В данной статье проведен сравнительный анализ проблем питания семинаристов середины XIX – начала XX веков (опираясь на монографию профессора кафедры социологии РГУ им. С.А. Есенина, доктора исторических наук О.Д. Поповой) и проблем питания студентов ВУЗов г. Рязани в настоящие дни. Выявлено отношение к учащимся разных периодов, на основе изменений качества питания.

53. Калякина Александра Викторовна

Alexandra Kalyakina

к.и.н. доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Гастрономические традиции семьи Ульяновых

Gastronomical traditions in Ulyanov's family

Личности политиков привлекает внимание историков, культурологов с точки зрения их государственной, общественной и политической деятельности. Не часто исследователи обращаются к повседневной жизни выдающихся людей, считая маловажным их музыкальные, художественные или иные пристрастия. Особенно мало обращается внимание на гастрономические привычки и предпочтения выдающихся людей. Подобный подход представляется неверным. Данной выступление посвящено традициям питания, которые бытовали в семье Ульяновых, сильно повлиявшим на образ жизни лидера русских революций В.И.Ленина. Обращение к данной тематике особенно интересно, т.к. эта проблематика не попадала еще в поле зрения исследователей.

54. Карагодин Андрей Васильевич

Andrey Karagodin

к.и.н., ассистент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Ресторанное обслуживание туристов на буржуазных курортах Крыма: конец XIX- нач. XX вв. и наши дни

Restaurant services for tourists in the bourgeois resorts of Crimea: the end of the XIX- early XX centuries and our days

Развитие Южного берега Крыма как курорта, проходившее ускоренными темпами в конце XIX - начале XX вв., повлекло за собой становление особого стиля крымского досуга. Его неотъемлемой частью был и стиль обслуживания в многочисленных ресторанах и пансионатах стремительно развивавшихся курортных городов и поселков Ялты и ее окрестностей. Путеводители, рекламные объявления в периодических изданиях, мемуары дают представление о плюсах и минусах курортной кухни крымского южного побережья. Главным из последних зачастую называлась неоправданная дороговизна, никак не соответствовавшая качеству питания. Любопытно, что на это же жалуются и туристы Южного берега Крыма в наши дни.

55. Карелина Наталия Александровна
Natalya Karelina

к.г.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Хайрова Светлана Раисовна
Svatlana Khayrova

к.филос.н, доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Гастрономический образ России в иностранных СМИ в период проведения Чемпионата мира по футболу 2018
The Gastronomic Image of Russia in Foreign Media during the 2018 FIFA World Cup

Чемпионат мира по футболу стал важнейшим событием года, позволившим скорректировать представления мировой общественности о России в положительную сторону. Важным результатом этих изменений стал новый образ страны как туристической дестинации, в структуре которого гастрономические "достопримечательности" занимают одно из центральных мест. В докладе рассматривается гастрономический образ России, формируемый в англоязычных иностранных СМИ по итогам проведения чемпионата, и делаются выводы о возможностях улучшения соответствующих аспектов имиджа страны.

56. Кикнадзе Диана
Diana Kiknadze

к.и.н., старший преподаватель

СПбГУ

Между голодом и адом: буддийские пищевые табу в раннесредневековом японском обществе по материалам литературы жанра сэцува

Between hunger and hell: the Buddhist food taboo in early medieval Japanese society on material of setsuwa literature

В докладе будут рассмотрены пищевые запреты в Японии после распространения буддизма в VI в., пропаганда и бытование буддийских табу на убийство и поедание живых существ. Как на самом деле в японском обществе функционировало это табу, как оно корректировалось в соответствии со спецификой японского менталитета, как велась пропаганда правильного буддийского питания в коротких рассказах жанра сэцува VIII-XIII вв.? В историях

эцува монашество показано с самой неприглядной стороны: в условиях постоянной нехватки еды, жизни впроголодь они испытывают постоянное желание раздобыть пищу, пренебрегая неминуемым кармическим наказанием за чревоугодие.

57. Кириллова Ольга Орестовна

Olga Kirillova

к.к., доцент

МГУ им. М.В. Ломоносова

Австралийские вина – национальное богатство и источник межкультурной коммуникации

Wines of Australia means national wealth and source of intercultural communication

В современной Австралии насчитывается более 50 винодельческих регионов, рассредоточенных по всему континенту. Штат Южная Австралия занимает первое место по площади виноградников и объему производства среди остальных пяти штатов Зеленого континента. Южная Австралия имеет для страны такое же значение, как и Калифорния для Соединенных штатов. Этот штат дает миру половину всего объема вина, производимого остальными регионами самого большого острова на планете. Промышленное виноделие также развито в штатах Виктория, Новый Южный Уэльс (историческая родина виноделия). Затем следуют Западная Австралия, Квинсленд и Тасмания. О богатстве этих регионов и пойдет речь в статье.

58. Козьякова Мария Ивановна

Kozyakova Maria

д.ф.н., профессор

Высшее театральное училище (институт) им. М.С. Щепкина

Феномен синестезии: уникальное и повседневное в контексте гастрономических практик

The phenomenon of synesthesia: the unique and the everyday in the context of gastronomic practices

Синестезия является одним из наиболее интересных и все еще плохо изученных феноменов сенсорной организации человека. «Соощущение», слитность интермодальных образов связаны с чувственным аспектом психики. Вывод об уникальности явления, отмеченного прежде всего в искусстве, может быть опровергнут

гастрономическими практиками. Они ориентированы на активное использование сочетания сенсорно перцептивных процессов, на одоро-гастическое, визуально-гастическое восприятие как определяющие характеристики гастрономической культуры.

59. Колобова Анна Евгеньевна

Anna Kolobova

к.с.н., доцент, заместитель директора по воспитательной работе

СГТУ имени Ю.А. Гагарина

Гастрономическая культура в фотографиях: на примере регионального фотоконкурса

Gastronomic culture in photos

Гастрономическая культура имеет большое распространение в современном, в том числе российском, обществе. Это проявляется в значительном интересе обычных людей к еде. Однако уровень этой культуры в нашей стране невысок. С помощью специальных мероприятий (в частности фотоконкурсов соответствующей тематики) возможно достаточно эффективно изменить эту ситуацию. В 2016г. СГТУ имени Гагарина провел региональный фотоконкурс «Еда: творим, созерцаем, едим». Он собрал около сотни участников в возрасте от 7 до 23 лет со всей Саратовской области. Дети, подростки и молодежь представили сотни фотографий в более чем десятке номинаций. Значительный интерес к фотоконкурсу подтвердил популярность гастрономической темы в детской и молодежной среде. В жюри конкурса вошли как профессиональные фотографы, так и представители сервисно-туристской инфраструктуры, а также ученые, изучающие и преподающие гастрономическую тематику. В фотографиях детей и молодежи можно увидеть как отношение данных социальных групп к гастрономической проблеме, так и состояние гастрономической сервисной инфраструктуры в регионе, а также уровень и состояние гастрономической культуры в нем.

60. Коптелова Ирина Евгеньевна

Irina Koptelova

к. филос. н.

Дипломатическая академия МИД РФ

Венгерская кухня и наследие кочевников

Nomadic heritage of the Hungarian cuisine

В докладе рассматривается взаимосвязь между едой, историей, географией и национальной культурой. То или иное блюда на протяжении длительного периода времени действуют в качестве маркера национальной идентичности, почти не меняясь с течением времени. Бывает, что определенные продукты тесно связаны с отдельной культурой, даже если они были привнесены в эту культуру на каком-то этапе её развития. Такие культовые блюда венгерской кухни как тархонья или суп гуйяш несут в себе отпечаток кочевого прошлого венгерского народа, для которого дихотомия «Восток» - «Запад» всегда была и остается актуальной.

61. Кордоба Александр

Alexander Cordoba

курсант

Военно-морская Академия им.Н.Г.Кузнецова

Гастрономический туризм как актуальное и потенциально приоритетное направление в туристической отрасли Республики Никарагуа

Gastronomic tourism as an actual and potentially priority direction in the tourism industry of the Republic of Nicaragua

Доклад посвящён исследованию современного состояния достаточно молодой для Республики Никарагуа социально-культурной отрасли – гастрономического туризма. В исследовании обрисовываются центральные направления в развитии указанной сферы, которая представляется достаточно перспективной и экономически выгодной для Никарагуа с точки зрения увеличения притока гостей, посещающих различные регионы страны в целях знакомства с её кулинарными обычаями. В заключительной части исследования делаются выводы о необходимости развития и поддержки гастрономического туризма в Никарагуа.

62. Кривенькая Марина Александровна

Marina Krivenkaya

к.ф.н.

МПУ

Вербализация этностереотипов с элементами традиционной гастрономии в диалогическом дискурсе

Verbalization of ethnostereotypes with elements of traditional gastronomy in dialogical discourse

Стереотипы об этносах и народах – одна из самых устойчивых форм проявления стандартизированной информации определенного лингвокультурного сообщества. При их вербализации в диалоге зачастую используется прием синекдохи как средства выражения целого через часть. Этот прием демонстрирует представления о типичном наборе предметов, с которыми ассоциируются привычки и традиции, формирующие коллективный этнопортрет народа. Среди признаков материальной и духовной культуры, которые выделяются как «этнические маркеры» в процессе диалогического общения, традиционной пище и правилам ее приема отводится первостепенное место.

63. Кротова Дарья Владимировна Daria Krotova

к.ф.н., преподаватель

МГУ имени М.В.Ломоносова

Специфика интерпретации образов еды в лирике В.Шаламова Interpretation of food images in V. Shalamov's lyrics

В.Шаламов – поэт, в творчестве которого образы еды обретают особую значимость. Если у лириков эпохи Серебряного века метафоры, связанные с пищей, порой наделены отрицательными коннотациями (Маяковский, Блок), то у Шаламова они всегда соотнесены с нравственным началом, представлением о добре, человечности. Еда – элемент воображаемого счастливого мира. Шаламову присуще эстетическое осмысление образов еды. Зачастую пища выступает как символ творчества («Ода ковриге хлеба», «Лиловый мед» и др.).

64. Крюкова Ольга Александровна Olga Kryukova

к.ф.н. доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Гастрономический туризм во франкоязычных странах: традиции и инновации Gastronomic tourism in French-speaking countries: traditions and innovations

Хотя взаимосвязь гастрономии и индустрии туризма имеет давнюю историю, в настоящее время именно гастрономия становится ключевым аспектом туристической деятельности, отвечая актуальным потребностям общества потребления: поиск аутентичности, креативности и новых впечатлений. Инициативы франкоязычных стран в сфере гастрономического туризма являются ярким доказательством способности гастрономии способствовать привлекательности туристского продукта и дестинации.

65. Кынатов Александр-Булат Юрьевич
Alexander-Bulat Kynatov

Студент

СВФУ имени М.К. Аммосова

Традиции питания малочисленных народов Севера
Food traditions of small peoples of the North

В статье рассматриваются традиции питания народов Севера. Основным продуктом питания малочисленных народов Севера: эвенков, юкагиров, нанайцев, долган и др. всех регионов является мясо и рыба. Мясо немного не доваривают, чтобы не теряло сока. Из крови и кишок оленя, лося готовят колбасу. Лакомством считается жаренный олений головной мозг. Рыбные блюда готовят так же, как и мясные: варят, жарят, вялят, едят сырую мороженую рыбу – строганину. Свежую кровь оленя варят и взбивают -получается как бы густой суп, именуемый хаша. Костный мозг оленя смешивают с головным мозгом, перетапливают и получают «мозговой жир», которым зимой сдабривают сухое вяленое мясо.

66. Логунцова Ирина Вячеславовна
Irina Loguntsova

к.э.н, доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Развитие событийного и гастрономического туризма в России на примере проведения Чемпионата мира по футболу в России в 2018 году

Development of event and food tourism in Russia: case study World Soccer Cup 2018

В 2018 году Россия стала хозяйкой мирового футбольного первенства. Спортивное событие такого уровня явилось мощным стимулом для развития не только транспортной и гостиничной

инфраструктуры в РФ, но и уникальным шансом для презентации гостям чемпионата возможностей ее субъектов в сфере гастрономического туризма. В докладе представлен анализ проведенных гастрономических мероприятий, приуроченных к соревнованию, в контексте продвижения блюд национальной кухни и региональных продуктов на международной арене.

67. Лоевская Маргарита Михайловна

Margarita Loevskaia

д.к., профессор

МГУ имени М.В.Ломоносова

Еда и религия: монастырские традиции

В докладе рассматриваются традиции монастырской трапезы. Материал построен на таких источниках, как монастырский Устав, воспоминания паломников, жития святых.

68. Лю Юйцинь

Liu Yuqin

магистр

Восточно-Китайский педагогический университет в Шанхае

Культура Шанхайской кухни ---- в стратегиях "Один пояс — один путь"; и "превращение Шанхая в всемирно известный город туризма"

The culture of Shanghai cuisine - under the strategic background of “belt and one” and “building Shanghai into an internationally famous Tourist”

Концепция “Один пояс — один путь” и стратегия “превращение Шанхая в всемирно известный город туризма” несут новые возможности для развития города. Культура Шанхая, как региональная культура, является одной из богатейших китайских традиционных культур. В частности, культура Шанхайской кухни имеет свою яркую миграционную специфику, и стоит ее изучать. Народ считает пищу своим небом. В докладе будут рассмотрены такие вопросы, как традиции и новации в культуре Шанхайской кухни, русские мигранты в Шанхае и еда местных жителей, культура кухни и туризм.

69. Люсий Александр Павлович

Aleksandr Liusyi

д.ф.н., профессор

Институт кино и телевидения (ГИТР)

Премиальная структура и «фуршетный текст» текущей русской литературы

Premium structure and «buffet text» of current Russian literature

Пространство словесности рассматривается, с одной стороны, сквозь призму гастрономических метафор как «вертикали» литературной игровой стихии, с другой, через сеть литературных премий как её горизонтального среза. Премии по-своему структурируют литературную жизнь, расписывая особый литературный календарь. Первый провокативный лауреатский выбор склонного к ужину Русского Букера немедленно породил «Антибукер» со своим «литературным обедом», возрожденным после безвременного несварения премией «Большая книга».

70. Маринин Мстислав Оганесович Mstislav Marinin

к.и.н.

МГУ имени М. В. Ломоносова

Еда как элемент метафоры в политической пропаганде Food as a component of Metaphor in political propaganda

История политической пропаганды насчитывает тысячи лет. Она отличается от эпохи к эпохе и от региона к региону. Однако неизменным является присущее ее авторам стремление к привлечению внимания максимально широкой аудитории. Еда же как некая универсальная реалия существования человечества является тем образом, который был неизменно актуален и востребован, что обуславливает необходимость ее отдельного изучения и систематизации в рамках изучения истории политической пропаганды.

71. Маринина Елена Викторовна Elena Marinina

к.ф.н., доцент

МГУ имени М. В. Ломоносова

Гастронимический компонент учебных словарей английского языка и культуры Gustic component of Student`s Dictionaries of the English Language and Culture

Учебные словари иностранных языков и культур представляют собой уникальный материал для лингвистических и лингвокультурологических исследований. В словарь такого типа отбирается только та лексика, которая составляет основу словарного запаса образованного носителя языка и его фоновых знаний. Изучение словника и иллюстративной фразеологии словарей такого типа даёт возможность составить представление о языковой картине мира носителей языка, неотъемлемым элементом которой являются еда и традиции питания.

72. Матлин Михаил Гершенович

Mikhail Matlin

к.ф.н., доцент, научный сотрудник

*Ульяновский государственный педагогический университет
им. И.Н. Ульянова*

Особенности питания в русских селах Ульяновского Поволжья в 1941-1945 годы

Features of nutrition in the Russian villages of the Ulyanovsk Volga region in 1941-1945

В докладе показывается, что в жизни русского села в 1941-1945 гг. на первый план вышла борьба с голодом и его последствиями. Поэтому актуализировался тот пищевой рацион, который помогал преодолевать голод в XIX и первую треть XX в.: дикорастущие растения, листва деревьев, зимой – засохшие сережки ольхи, орешника. Спасением становилось коровье молоко, если оно было у семьи. Вторым по значимости продуктом был картофель, но гораздо чаще для приготовления «лепёшек» использовали остатки несобранного урожая, несмотря на то, что картошка начинала гнить, или от нее оставался в земле только крахмал.

73. Миньяр-Белоручева Алла Петровна

Alla Minyar-Beloroucheva

д.ф.н., профессор

МГУ имени М.В. Ломоносова

Покровская Марина Евгеньевна

Marina Pokrovskaya

к.ф.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Британская традиционная кухня как отражение национальной идентичности

British traditional cuisine as its national identity

Традиционная кухня каждого народа отражает его национальные особенности, которые в совокупности становятся маркерами идентичности. Существует стереотип, что британская кухня не отличается высокими вкусовыми качествами. Однако пища в английском рационе считается здоровой и полезной. Британия по праву гордится веками выработанными правилами столового этикета. Отдельного внимания заслуживают национальные особенности распределения приемов пищи в течение дня, что нашло свое отражение в языке.

74. Михайлова Светлана Владиславовна Svetlana Mikhaylova

к.ф.н.

Московский городской педагогический университет

Гастрономические традиции в средневековой Франции Gastronomic traditions in medieval France

В 2010 году решением UNESCO гастрономические традиции Франции внесены в список нематериальных объектов мирового культурного наследия. Французская кухня не ограничивается набором рецептов, поварских приемов и этикетными нормами поведения за столом. Это социальная практика подготовки и совместного проживания гастрономического наслаждения, направленная на укрепление межличностных связей и гармонизацию отношений между человеком и природой, и зарождается она в эпоху средневековья.

75. Моисеева Дарья Павловна Daria Moiseeva

Преподаватель

МГУ имени М.В.Ломоносова

Дары Прованса в творчестве Фредерика Мистралья Gifts of Provence nature in the works of Frédéric Mistral

В своих поэтических и научных сочинениях Фредерик Мистраль, выдающийся окситанский поэт и общественный деятель, вдохновлялся народным духом Прованса. С большим вниманием, любовью он описывает сельскохозяйственные будни и праздники

крестьян, пребывающих в гармонии с обитаемым пространством: жарким солнцем, плодородными землями и богатым рыбой морем. Их простая пища, противопоставляемая северным (парижским) кушаньям, становится настоящей визитной карточкой Прованса и формирует его образ «рая на земле».

76. Мокандзу Берат

Mokandzou Berath

Курсант

Военно-морская Академия им.Н.Г.Кузнецова

Эвуйя Нобель

Evouya Nobel

курсант

Военно-морская Академия им.Н.Г.Кузнецова

Уникальные компоненты конголезской кухни как отражение африканских традиций питания

The unique components of Congolese cuisine as a reflection of African food traditions

В докладе представлены сведения о специфических компонентах национальной конголезской кухни, отражающих характерные традиции питания большинства жителей африканского континента. Исследование знакомит аудиторию с особенностями сбора, хранения и использования оригинальных овощных и злаковых культур, содержит сведения о самых знаменитых кушаньях Конго, о наиболее популярных в стране продуктах. В заключении работы представлен вывод о многообразии блюд конголезской кухни, о тесной связи региональных кулинарных привычек с вековыми обычаями питания других государств Африки.

77. Морозов Игорь Алексеевич

Igor Morozov

д.и.н., главный научный сотрудник

Институт этнологии и антропологии РАН

«Мертвая пища» и современные рецепции «пищи (для) мертвых»

“Dead food” and modern adaptation of “food (for) the dead”

Многочисленные паблики, сайты, видеоблоги, посвященные вкусной и здоровой пище нередко используют понятия «живой» и «мертвой» пищи / еды с описанием их отличий и обоснованием

преимуществ первой из них. Возникающие при этом ассоциации с традиционными представлениями о «мертвой» и «живой» еде / воде и «пище мертвецов» кажутся неочевидными, но семиотически значимыми. В докладе будут проанализированы транслируемые в Интернет и медиапространстве образы «мертвой пищи» и проведено их сравнение с аналогами в разных традициях.

Доклад подготовлен в рамках проекта Российского научного фонда №18-18-00082

The report was prepared with the support of the Russian science Foundation, grant № 18-18-00082

**78. Морозова Милена Максимовна
Milena Morozova**

Аспирант

МГУ имени М.В. Ломоносова

**Вопросы изучения литературной гастрономии
The features of studying literary gastronomy**

Литературная гастрономия является, с одной стороны, изучением отражения продуктов, блюд, традиций питания и связанных с этим региональных особенностей в художественных произведениях, с другой стороны, исследованием и созданием проектов в сфере музееведения, туризма, ресторанного бизнеса, использованием литературных источников при организации фестивалей и создании новых брендов. В докладе представлен обзор теоретических и прикладных вопросов литературной гастрономии.

**79. Никитина Лидия Владимировна
Lidia Nikitina**

к.к.

МГУ имени М.В. Ломоносова

**Сохранение природного вкуса продукта путем приготовления пищи «естественным способом» в японской кухне
Foods natural flavor preservation in japanese cuisine by cooking in “natural way”**

Современная японская кухня, открыта для новаций, но вместе с тем остается глубоко традиционной, ценя такие качества пищи, которые перестали быть значимыми в европейской кухне. Речь идет о сохранении природного вкуса продукта путем приготовления пищи «естественным способом», т.е. путем квашивания, сушки на солнце,

ферментации при помощи особых бактерий. Эта сфера японской кулинарии практически неподвластна никаким влияниям извне.

80. Павловская Анна Валентиновна

Anna Pavlovskaya

*д.и.н., профессор, зав. кафедрой региональных исследований
МГУ имени М.В. Ломоносова*

"Вороне где-то Бог послал кусочек сыра". Из истории сыроделия в России

"Somewhere God sent to the crow a piece of a cheese". From the history of cheesemaking in Russia

81. Павловский Игорь Владимирович

д.и.н., профессор

МГУ имени М.В. Ломоносова

Еда в русском Домострое XVI века

Food in Russian XVI Century Domostroy

Книга, называемая «Домострой», содержащая в себе полезные сведения, поучения и наставления всякому христианину — мужу, и жене, и детям, и слугам, и служанкам». Под таким названием нам известна одна из редакций наставлений XVI века, касающихся всех сторон семейной жизни, обычно приписываемого попу Сильвестру. Долгое время Домострой в литературе был символом сурового патриархата, униженного положения женщины в русской семье средневековья и рационального ведения крестьянского и городского семейного хозяйства. Поэтому, само название «Домострой» стало именем нарицательным для обозначения самодурства и безоговорочной власти главы семьи. Однако следует признать, что в таком контексте термин «Домострой» употреблялся именно теми, кто не слишком внимательно читал памятник. Если вообще брал его в руки. К примеру сказать, главной обязанностью мужа в семье по отношению к жене была названа авторами памятника необходимость любить мужу свою жену. Возможно ли использование «Домостроя» в качестве документального свидетельства реальной жизни русских в средневековья, скажем в вопросах еды, не продолжаем ли мы плодить антинаучные стереотипы о русской жизни, воспринимая упомянутый памятник в качестве зеркального отражения реальной жизни людей XVI века?

**82. Перова Екатерина Юрьевна
Ekaterina Perova**

*доцент
МГЛУ*

**Монастырская трапеза : тенденции современности
Monastyrskaya Trapeza : modern trends**

В религиозном сознании всегда существовало особое отношение к еде. Процесс трапезы, пища воспринимаются прежде всего в сакральном контексте. В монастырской традиции вокруг еды складывается продуманное обрядовое начало (от возжигания огня, благословения, до самого процесса принятия пищи и ее состава). В отечественной истории возрождение монастырской жизни после прерванной традиции в конце XX века неизбежно затрагивало и эту сторону жизни, динамику которой можно проследить на конкретных примерах.

**83. Петрова Ольга Сергеевна
Olga Petrova**

*к.и.н., доцент
МГУ имени М.В. Ломоносова*

**От «Пятницы» к «Среде»: кулинарные традиции Московского общества любителей художеств
From «Friday» to «Wednesday»: culinary traditions of Moscow Society of Art Lovers**

В докладе освещается одна из ярких страниц повседневной жизни художников, объединенных Московским обществом любителей художеств, основанного в 1860 г. М.Е. Криштафовичем и братьями С.И. и П.И. Миллерами. Эта крупнейшая художественная и благотворительная организация, существовавшая более 50 лет, еженедельно собирала вместе художников и коллекционеров-меценатов. Ее целью было «содействовать распространению и процветанию художеств... обеспечить талантливых и трудолюбивых художников;... сблизить любителей с художниками и положить основание Московской Публичной художественной галереи». Одной из форм взаимодействия общества были «пятницы», на которые по вечерам собирались художники, чтобы рисовать и вести разговоры. Все это сопровождалось чаепитием и заканчивалось легким ужином. По словам современников, на эти вечера "... молодым художникам доступа не было, а потому

«пятницы» были нудны и скучны». Атмосфера этих вечеров изменилась и приобрела иное звучание, когда художников стал собирать известный меценат В.Е. Шмаровин. Его “среды” были не просто рисовальными вечерами, музыкальными концертами и литературными чтениями. Участников ждал ужин, меню которого не могло оставить равнодушным никого из присутствовавших. За столом “Шмаровинских сред” рождались сюжеты будущих полотен художников, открывались новые имена. Творческие традиции Московского общества любителей художеств рассматриваются в докладе через призму традиций кулинарных.

84. Петросян Ирина Виталиевна

Irina Petrosyan

к.ф.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Комплекс упражнений на материале английских гастрономических неологизмов

Practice exercises of English gastronomic neologisms

Современные английские неологизмы гастрономической сферы представляют собой богатый языковой материал, который необходимо инкорпорировать в занятия по практическому английскому языку. Рассматриваются грамматические, стилистические особенности новых слов, их семантический потенциал, а также исторический и культурологический контекст возникновения неологизмов. Упражнения призваны расширить кругозор студентов, изучающих английский язык на уровне С1, развить лексические и грамматические навыки, умения письма и чтения.

85. Полубиченко Лидия Валериановна

Lydia Polubichenko

д.ф.н., профессор

МГУ имени М.В. Ломоносова, зав. кафедрой

«Отделять зерна от плевел»: от пшеничного поля до общественно-политического дискурса

“Sift the wheat from the chaff”: from wheat field to socio-political discourse

Вынесенный в название доклада библеизм особенно часто встречается в общественно-политическом дискурсе и хорошо

известен современным носителям русского языка, чего нельзя сказать о слове «плевелы», которое вне этой идиомы сегодня уже не употребляется. Знание не менее популярного английского эквивалента данного фразеологизма (sift the wheat from the chaff) подсказывает, что «плевелы» должно означать шелуху, оболочку зерна, но толковые словари единодушно определяют плевел как сорную полевую траву семейства злаков. Оба толкования легко порождают в сознании вполне вписывающиеся в значение фразеологизма образы. Что же все-таки означает слово «плевелы» и чему стремятся научить нас достаточно многочисленные библейские тексты, где оно фигурирует, позволяет понять обращение к сопоставительному анализу переводов библейских первоисточников на разные языки при учете отраженной в них древней культуры земледелия.

86. Полякова Офелия Робертовна
Poliakova Ofelia

к.п.н.
РГГУ

Середина Елена Владимировна
Seredina Elena

к.э.н.
РГГУ

Региональные особенности гастрономического туризма
Regional peculiarities of culinary tourism

Охарактеризованы региональные особенности гастрономического туризма в России, выявлены основные проблемы его организации и пути дальнейшего развития.

87. Попова Дарья Павловна
Darya Popova

студент
ТГУ

Праздничные блюда сибиряков
Festive dishes of Siberians

Одним из важнейших источников изучения пищевой традиции являются народные говоры. Исследование осуществляется с опорой на дискурс сибирского старожила В.П. Вершининой. Анализ данных позволяет установить особенности сибирского праздничного стола.

88. Попова Елена Васильевна

Elena Popova

к.и.н., старший научный сотрудник

Удмуртский институт истории, языка и литературы

Удмуртского федерального исследовательского центра

Уральского отделения РАН

**«Весенняя каша»: символика каши в обрядах удмуртов
«Spring Prayer Kasha»: the symbolism of porridge in the rites of the Udmurts**

Доклад о символике каши в обрядах удмуртов и визуальных источниках в антропологии питания. Каша сохраняется у удмуртов как повседневное, праздничное, обрядовое и ритуальное блюдо. Она является главным пищевым символом важных трапез, подношением предкам и богам, олицетворяет достаток, определяет названия многих семейных, календарных обрядов, молений. «Весенняя каша» – обряд и блюдо жители одной деревни. Её готовят в священной роще из собранных в складчину продуктов, проводят моление и с почестями везут в селение, где проходит общая трапеза.

89. Попова Ольга Дмитриевна

Olga Popova

д.и.н., профессор

Рязанский государственный университета имени С.А.

Есенина

Изучение вопросов питания воспитанников учебных заведений в.п. XIX-нач. XX вв. как аспекта повседневности: специфика источниковой базы

The study of food issues of pupils of educational institutions V. p. XIX-early XX centuries as an aspect of everyday life: the specifics of the information source

В докладе предполагается рассмотреть информационный потенциал источников для раскрытия практики питания воспитанников учебных заведений с постоянным проживанием: духовных семинарий, женских епархиальных училищ, институтов благородных девиц. Проанализированы такие документы как: отчетная документация, материалы ревизий, источники личного происхождения, фотодокументы. Показана, специфика каждого вида документов, подчеркивается особое значение источников

личного происхождения. Проанализированы мемуары воспитанников духовных семинаров, изученные в ходе выполнения гранта РФФИ № 16-01-00468-ОГОН.

**90. Попцова Екатерина Дмитриевна
Ekaterina Poptsova**

к.ф.н.

НИУ Высшая школа экономики

**Некоторые аспекты истории немецкой кулинарной культуры
Some Aspects of the Cultural History in German Culinary Art**

Доклад посвящен некоторым культурным аспектам в истории развития немецкого кулинарного искусства, отражающим в том числе региональные и религиозные традиции, а также ключевые моменты истории немецкой кулинарной культуры.

**91. Проскурина Анастасия Викторовна
Anastasia Proskurina**

к.ф.н.

Кемеровский государственный университет

**Культура еды и питания сквозь призму телеутского языка:
опыт лексикографического описания
Culture of food and meals from the perspective of the Teleut
language: experience of lexicographical description**

Доклад посвящен выявлению культурно обусловленных представлений о еде и традиций питания, отражённых в языке телеутов – одного из коренных малочисленных народов Севера России. На основе анализа лексикографических источников, включая лингвострановедческий телеутско-русский словарь, описывается тематический блок лексики, связанный с культурой еды и приёмом пищи в жизни телеутского этноса. Делается вывод о национальной специфике и самобытности воплощения темы еды и питания в родном языке телеутов.

**92. Рамонова Тамара Асланбековна
Tamara Ramonova**

студент

МГУ имени М.В.Ломоносова

**Гендерная специфика кулинарных блогов
Gender differences in food blogging**

В докладе рассматриваются основные различия мужских и женских кулинарных блогов, среди которых наиболее показательными оказались: тематическая и языковая подборка рецептов, а также лингвистическая составляющая, выраженная в своеобразии речи не только при оформлении рецептов, но и при общении с читателями.

93. Рассадина Софья Александровна

Rassadina Sofia

д. филос. н., доцент

Санкт-Петербургский горный университет

Тема «Русская кухня» в курсе русского языка для иностранных студентов: конфликт репрезентаций

Discussion on 'Russian cuisine' in a Russian language course: conflicting representations

Предметом исследования является образ «русской кухни», формирующийся на пересечении медийного, гастрономического и учебного дискурсов, и его восприятие «наивным потребителем». Особое внимание уделяется сопоставлению повседневной и рекламно-туристической стереотипизации. Материалом для исследования послужили публикации рекламного и просветительского характера, а также данные анкетирования иностранных студентов. Теоретическая интерпретация анализируемого материала осуществлена на основе структурно-семиотического подхода.

94. Рахматуллина Чулпан Зофаровна

Chulpan Rakhmatullina

студент

Институт международных отношений, истории востоковедения Казанского (Приволжского) федерального университета

Чай и чайная посуда в системе китайского экспорта по Великому шелковому пути (XIII-XIV вв.).

Tea and tea ware in the system of Chinese exports on the Silk Road (XIII-XIV centuries).

Во второй половине XIII-XIV вв. в городах Нижнего и Среднего Поволжья фиксируются находки красноглиняных небольших поливных чаш-пиал, посуды из китайского фарфора и селадона. К первой категории относятся сосуды с усечено-коническим округлым

вверху туловом, с небольшим поддоном. Во всей массе многочисленных находок с золотоордынских городищ выделяются особенности, связанные с принадлежностью к керамическим школам гг. Сарай ал-Махруса, Сарай ал-Джедид. Ко второй категории сосудов относится китайский фарфор и его разновидность - селадон. Большая часть находок представлена формами чаш и блюдца с монохромной, а также кобальтовой подглазурной росписью. Среди находок, особое место имеет группа китайской керамики цычжоу с цветной надглазурной росписью на фарфоровидном черепке. Подобные сосуды, являвшиеся предметами китайского экспорта, а также подражаниями среднеазиатским и закавказским формам, могли служить в качестве посуды для чаепития и вместе с самим чаем являться частью экспорта китайских чайных традиций, постепенно захватывающих евразийский континент по Великому шелковому пути.

95. Рущинская Ирина Ильинична

Irina Rutsinskaya

д.к., профессор

МГУ имени М.В.Ломоносова

Гастрономические аспекты «Тайной Вечери» в европейской живописи X-XVII веков

Gastronomic aspects of the "Last Supper" in European painting of the X-XVII centuries

Богословские, научные или художественные интерпретации «Тайной Вечери» редко обходятся без упоминаний того, что находилось на столе во время последней трапезы Иисуса с апостолами. Однако в рамках искусствоведческого дискурса правомерно вычленил еще один «гастрономический аспект» данного сюжета, учитывающий тот факт, что мало кто из европейских художников ограничивался изображением упомянутых в Библии вина и хлеба. Разнообразие предлагаемых решений позволяет исследовать их зависимость от исторического и регионального контекста.

96. Сабинина Дарья Сергеевна

Daria Sabinina

аспирант

ИЭА РАН

Высокий туристический сезон традиционной пастилы в г. Белёве и за его пределами

High touristic season for traditional marshmallow in Beliov town and beyond

Белёвская пастила не просто традиционная сладость, но и бренд региона. Её производство впервые было поставлено на промышленную основу в 1881 году. В наши дни три фабрики занимаются производством пастилы в Белёве. Возможность купить пастилу в заводской упаковке есть круглый год. Однако в самом городе Белёве сохранилась традиция ручного производства пастилы. Ее готовят с августа по октябрь многие жители города. Именно период продажи домашней пастилы на рынке города предлагается рассматривать, как потенциальный высокий сезон для приезда туристов в Белёв.

97. Савельева Татьяна Викторовна

Saveleva Tatjana

к.ф.н., доцент

Челябинский государственный университет (Миасский филиал)

Еда +: национальные стереотипы и стратегии развития ресторанного бизнеса

Food +: national stereotypes and strategies of restaurant business development

Сталкиваясь со сложившимися еще в советское время национальными стереотипами об общественном питании (дорого, дома вкуснее, наши люди в кафе без повода не ходят), рестораны вынуждены привлекать клиентов не только качеством еды и обслуживанием, но и так называемой культурной программой. Исследование дает обзор тенденции последнего десятилетия: ресторанные и барные квизы, арт-ужины, дегустации, завтраки с VIPами, мастер-классы, ресторанные детективы.

98. Салиева Людмила Казимовна

Liudmila Salieva

к.ф.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Концепт «суп» в русской языковой картине мира

Concept "soup" in the Russian language picture of the world

В статье приведены результаты лингвокультурологического анализа слов и устойчивых сочетаний, репрезентирующих концепт «суп» в русской языковой картине мира. Показано, что в современном русском языке лексико-сематическая группа «суп» (1) формирует один из значимых фрагментов языковой картины и (2) является открытой системой, которая активно пополняется наименованиями супов других культур мира. Исследование заполняет одну из лакун в изучении русской языковой картины мира.

99. Сиднева Светлана Александровна

Sidneva Svetlana

к.ф.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Репрезентация индивидуальной и мифологической памяти через вкус в современных греческих «кулинарных» романах
Representation of individual and mythological memory through the tastes in modern Greek "culinary" novels

Как и во многих языках, в греческом есть выражение «сладкие» или «горькие воспоминания». На лингвистическом уровне память имеет «вкус». Активация воспоминаний лирического героя через вкус и запах была описана в цикле романов Пруста «В поисках утраченного времени» и даже обозначается как «феномен Пруста». В докладе рассматриваются современные греческие романы, сюжет которых строится на воспоминаниях, вызванных вкусом или запахом блюд. Подобные воспоминания у персонажей греческих романов выходят за рамки индивидуальных и связаны с мифологическими мотивами.

100. Смирнова Галина Евгеньевна

Galina Smirnova

к.к., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Традиционная российская кухня как инструмент формирования положительного имиджа страны в современной Британии

Traditional Russian cuisine as a tool for creating positive image of the country in modern Britain

Повышение и поддержание имиджа страны – сложный и многоаспектный процесс, подразумевающий применение разнообразных маркетинговых стратегий, одной из важных составляющих которых является культура. Политический контекст

последних лет не способствует развитию плодотворных взаимоотношений между Россией и Великобританией, однако взаимодействия в области культуры остаются стабильно активными именно благодаря неизменному имиджу России как страны с богатым культурным наследием. Являясь одной из базовых ценностей культуры, традиционная российская кухня выступает как один из действенных механизмов поддержания имиджа России в Британии.

101. Солнцева Анна Владимировна

Solntseva Anna

к.ф.н., доцент

МГОУ.

Фразеологические единицы, содержащие названия продуктов питания, в канадском варианте французского языка
Phraseological units containing names of foods and meals in Canadian French

Являясь важным элементом национальной культуры и быта, еда и кухня находят в языке широкое отражение. В жизни оседлых индоевропейских народов с древнейших времен играют особую роль зерновые культуры и хлеб: в индоевропейских языках фразеологические единицы со словом «хлеб» занимают важное место, что еще более усиливается благодаря широкому распространению библейских цитат и выражений. В то же время в языках, их диалектах и вариантах встречаются выражения, содержащие названия продуктов питания и блюд, характерные только для данного идиома. Особый интерес в этом плане представляет канадский вариант французского языка.

102. Срослова Нина Викторовна

Nina Sroslova

к.м.н., доцент

Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина

Некоторые особенности пищевого рациона и режима питания здорового человека в современных условиях
Some specificities of the food ration and eating schedule of a healthy individual in modern life conditions

Рацион современного человека характеризуется утратой разнообразия, увеличением потребления рафинированных и высококалорийных продуктов, избыточным потреблением жира и

добавленного сахара. В последние годы несколько повысился уровень знаний населения о здоровом питании, но зачастую резкие и необоснованные ограничения в потреблении некоторых пищевых продуктов и тяга к соблюдению диет оказывают негативное влияние на состояние здоровья современного человека и вызывают необходимость формирования у населения навыков рационального питания.

103. Сюй Идань

Xu Yidan

аспирант,

МГУ имени М.В.Ломоносова

**Некоторые особенности русско-английского перевода
гастрономической лексики**

**Several features of the Russian-English translation of gastronomic
vocabulary**

Доклад посвящен исследованию перевода русско-английского лексического материала, обозначающего вкусовые качества продуктов. Анализируя примеры из популярных сайтов контекстного перевода, можно прийти к выводу, что, во-первых, при переводе стандартных выражений наблюдается более высокая эквивалентность, чем при переводе выражений с разными компонентами; во-вторых, в переводе средств, обозначающих не базовые вкусы, чаще возникает потеря информации, чем в переводе слов, описывающих базовые вкусы.

104. Тарабанова Татьяна Анатольевна

Tatiana Tarabanova

к.и.н., доцент

МГУ имени М.В.Ломоносова

**Советские традиции питания в эмигрантской среде 1970-х годов
Soviet traditions of food in the emigrant environment of the 1970s**

На материале воспоминаний и записок русскоговорящих эмигрантов автор доклада прослеживает социокультурные функции традиций питания и размышляет о проблемах самоидентификации через сохранение или адаптацию традиций питания в инокультурной среде.

105. Третьякова Марина Владимировна
Marina Tretyakova

к.и.н., доцент

*Национальный исследовательский Нижегородский
государственный университет им. Н.И. Лобачевского*

**К вопросу о португальской кухне XV в.: чорисо, тигелада и
прочие изыски мясных блюд**

**On the question of Portuguese cuisine of the XV century: choriso,
tigelada and other delights of meat dishes**

До наших дней дошел трактат о португальской кухне XV в. неизвестного автора. В нем можно найти рецепты мясных блюд; колбас. Мясные блюда были представлены блюдами из говядины, баранины, свинины, курятины, дичи. Говядину, баранину, свинину готовили в виде фарша. Некоторые блюда подавали на ломтиках хлеба, с соусом. Многие рецепты этого кулинарного справочника можно рассматривать как предтечу современных. Принцип смешивания разного вида мяс характерен для современной португальской кухни.

106. Ушерович Полина Евгеньевна
Polina Usherovich

Студент

МГУ имени М.В.Ломоносова

**Культурные особенности и гастрономические традиции эпохи
Джеффри Чосера в рассказе М. Крика Onion Tart à la Geoffrey
Chaucer**

**Cutting through the culinary recipe in Mark Crick's Onion Tart à la
Geoffrey Chaucer (cultural and gastronomic traditions)**

Исследование посвящено анализу рассказа Марка Крика, основанного на произведении Джеффри Чосера. Определяются и обосновываются экстралингвистические факторы выбора рецепта блюда Onion Tart для создания литературно-кулинарной стилизации под Джеффри Чосера. Рассматриваются параллели с текстом «Кентерберийских рассказов» и аллюзии на культуру Средневековой Англии того времени.

107. Фаис Оксана Давидовна
Oxana Fais

к.и.н., старший научный сотрудник

Институт Этнологии и Антропологии РАН

Праздники сквозь призму трапез в Сицилии: народное видение и поведение

Feasts through the prism of repasts in Sicily: folk's vision and behaviour

Сицилию отличает одна из самых разнообразных и архаичных кухонь в Италии и Европе. Ввиду высокой консервативности культуры и уклада жизни региона, эта кухня остается очень ритуализированной, а меню подчинено календарной обрядности. Определенные блюда коннотируют с определенными праздниками и святыми, превращаясь в их сакральные символы, а часто и воплощения, которые вытесняют в сознании народа духовную «первопричину» праздников: еда отождествляется с фигурой святого, а трапеза превращается таким образом в его макабрическое поедание, через которое «потребители» и приобщаются святости.

108. Фидарова Фатима Казантемировна

Fatima Fidarova

к.к., доцент

МГУ имени М. В. Ломоносова

Рыцарская пища и культура еды как фактор национально-сословного самосознания рыцарства

Knights food and food culture as a factor of ethnic and estates self-consciousness of chivalry

Доклад посвящен реконструкции культурно-исторического генезиса концепта национально-сословного самосознания рыцарства, в котором культура еды играет не второстепенную роль, а является фактором возвышения и упадка рыцарского сословия. В ходе исследования мы попытаемся показать, что данный концепт сталкивается с противоречиями, которые заставляют разворачивать этот концепт с опорой на общую рыцарскую культуру.

109. Фурсова Елена Федоровна

Elena Fursova

д.и.н., ведущий научный сотрудник, зав. Отделом этнографии

Институт археологии и этнографии Сибирского отделения

РАН

Идентификационные функции традиционного питания сибирских крестьян на рубеже XIX – XX вв.

Identification functions of the traditional food of Siberian peasants at the turn of the XIX - XX centuries

Отличительные этнокультурные признаки сосредоточены в сфере традиционной культуры и проявляются в конкретных формах (языке, обычаях, обрядах, религиозных воззрениях, жилище, одежде, питании, технологиях, стереотипах поведения и пр.), выраженных то явно, то сокрыто от наблюдателя. Целью исследования является выявление идентификационных возможностей компонентов культуры питания восточнославянских групп старожилов и переселенцев Сибири в XIX – первой трети XX в., и как следствие этого – особенностей их этнокультурной идентичности. На основе этнодифференцирующих признаков традиций питания автор планирует раскрыть проблему формирования представлений о «своих» и «других». При контактах этнокультурных групп этикет принятия пищи, набор блюд нередко становились точками взаимного неприятия, или, наоборот, открывали пути познания друг друга.

110. Фурцев Дмитрий Олегович

Dmitrij Furtsev

аспирант

МГУ имени М.В. Ломоносова

Традиции потребления вина в христианстве

Traditions of wine consumption in Christianity

Для древних евреев и древних греков вино было повседневным напитком, от них ранние христиане унаследовали традиции его потребления. Первое чудо Иисуса Христа – превращение воды в вино. Вино пил Иисус с учениками на Тайной вечере, ставшей прообразом Евхаристии. Впоследствии вино перестало быть повседневным напитком, а некоторые протестанты даже стали исключать его из употребления. Целью доклада является рассмотрение традиции винопития в христианстве от первых веков до наших дней.

111. Хлебникова Варвара Борисовна

Varvara Khlebnikova

к.и.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Голод как социокультурное явление и как дипломатическая проблема (особенности международного положения Черногории в XIX – начале XX вв.)

Hunger as a sociocultural phenomenon and as a diplomatic problem (peculiarities of the historical context of Montenegro in the XIX - early XX centuries)

Черногория на протяжении нескольких веков боролась за свободу против Османской империи и поэтому была обречена вести бесконечные войны. Экономика страны находилась в плачевном состоянии, голод стал постоянным спутником черногорцев. Он наложил глубокий отпечаток на материальную и духовную культуру народа, в том числе на традиции питания и национальную кухню. Он стал важным фактором, определявшим состояние двухсторонних отношений Черногорского княжества, как с ближайшими соседями, так и с ведущими державами Европы. Особое место проблема голода занимала в российско-черногорских политических и общественных связях на протяжении XIX и в начале XX вв.

112. Хошаба Ирина Сергеевна

Irina Khoshaba

аспирант

МГПУ

Ресторанное меню в переводческой перспективе

Restaurant menus in translation perspective

Языковая репрезентация такого повседневного явления, как еда неизменно вызывает интерес со стороны лингвистов и переводчиков. Питание является одной из основных форм бытовой жизни человека, которая отражена в разных типах текста, тем не менее, как и всякая безэквивалентная лексика, такие семантические единицы, относящиеся к питанию – глуттонимы – вызывают проблемы при переводе.

113. Циватый Вячеслав Григорьевич

Viacheslav Tsivatyi

к.и.н., доцент

Киевский национальный университет имени Тараса Шевченко

Европейские традиции питания и еды в раннее Новое время (XVI-XVIII вв.): институциональный, этикетный и национальный дискурсы

European traditions of food and nutrition in the early Modern period (XVI-XVIII centuries): institutional, etiquette and national discourses

В раннее Новое время, по сравнению с поздним Средневековьем, рацион питания в Европе существенно изменился – происходят кардинальные сдвиги. В результате Великих географических открытий в нём появились новые блюда и напитки. С XVI по XVIII века, в Европе совершаются «продовольственные революции» (термин Фернана Броделя). Питание знати и простолюдинов, крестьян и горожан существенно отличалось. Также в XVI-XVIII вв. всё большее значение приобретает не сама еда, а именно процесс принятия пищи. Речь идёт о нормах столового этикета, подачи блюд, застольные развлечения, общение, манеры, столовые приборы и т.д. В раннее Новое время исторически сформировалась своя «модель питания» и фактически была предопределена «модель современного питания». Свои национальные особенности питания были присущи и ренессансной Украине, что нашло отражение в исторических источниках.

114. Чагина Ольга Всеволодовна

Olga Chagina

К.ф.н., доцент

МГУ имени М.В. Ломоносова

Семантическое поле «Еда» в прозе И.С. Шмелева («Лето Господне», «Богомолье»)

Semantic field “Food” in prose by I.S. Shmeliov (“Leto Gospodne”, “Bogomol’e”)

В сообщении на материале прозы И.С. Шмелева рассматривается картина московского купеческого быта в конце XIX века, традиции гостеприимства и застолий; анализируются изобразительные средства, используемые писателем.

115. Чудова Татьяна Ивановна

Tatyana Chudova

к.и.н., доцент

Дичь в культуре питания коми (зырян)

Game in the culture of food of Komi (Zyrians)

В структуру пищевого сырья коми (зырян) были включены разные виды дичи, способы приготовления которых не отличались разнообразием. Использование дичи в обрядах жизненного цикла (свадьба, похороны) подчеркивает ее архаичность в культуре питания зырян. Устные предания содержат мотивировку предписаний и запрета на потребление разных видов дичи.

116. Шевлякова Дарья Александровна

Daria Shevlyakova

*д.к., профессор, зав.кафедрой итальянского языка
МГУ имени М.В.Ломоносова*

Становление итальянской кулинарной модели. Система основных элементов

Formation of the Italian culinary model. System of basic elements

Доклад посвящен системе основных элементов итальянской кулинарной модели в ее развитии в период Средних веков: это зелень и овощи, фрукты, зерновые, рыба, сыры. Особое внимание уделяется пасте, типичному блюду из макаронных изделий, которое является одним из самых показательных примеров того, насколько важными были процессы географического и межсословного взаимодействия для итальянской кулинарной культуры.

117. Шестакова-Стукун Алёна Сергеевна

Alena Shestakova-Stukun

аспирант

СПбГУ

**Русские пословицы о пище (лингвокультурологический аспект)
Russian proverbs about food**

Каждый народ обладает уникальной картиной мира, которая выражается разнообразными средствами языка, в том числе находит отражение в национальных пословицах. Данный языковой материал передаёт восприятие окружающего мира, в том числе ментальную картину бытовой сферы общения. Предлагаемый доклад касается культуры питания, отношения к еде, блюд и продуктов, нашедших отражение в пословичном пласте. В центре нашего внимания

находятся пословицы, представляющие русскую национальную культуру и демонстрирующие русскую ментальность данной сферы общения.

118. Штульберг Анна Моисеевна
Anna Shtulberg

к. к., доцент

МГУ имени М.В.Ломоносова

Блюда русской и советской кухни в британской художественной литературе XX века

Russian and Soviet cuisine in British fiction of the XXth century

Особое значение приобретают описания авторами художественной литературы трапез и блюд русской и советской кухни в произведениях многих жанров, особенно в массовой литературе (детективах, шпионских романах и других поджанрах криминальной литературы). Изображения непривычной и подчас неестественной по мнению авторов русской кулинарии («мясо неопределимого животного», «капустная петербургская еда», «холодные kotleti») служили для создания специфической атмосферы чужеродности, а подчас враждебности русской культуры в противопоставлении английской.

119. Юдова Юлия Юрьевна

Yulia Yudova

К.ф.н., доцент

Высшие курсы иностранных языков МИД России

Что общего между русскими голубцами и хорватскими арамбашичами

What are the similarities between Russian “golubtsy” and Croatian “arambasici” (stuffed cabbage)?

В кухнях разных народов существует множество блюд, схожих по рецептуре приготовления, но имеющих разные названия. Одним из таких блюд является кушанье из капустных или виноградных листьев, в которые завернута начинка. В настоящей работе рассматриваются способы приготовления таких блюд, возможные ингредиенты для них, а также их названия у разных народов. В частности, в статье сравниваются русские голубцы и хорватские арамбашичи.

120. Юрина Елена Андреевна

Elena Yurina

д.ф.н., профессор

Томский государственный университет

Пищевой код культуры в образной системе языка: опыт сопоставительного исследования

Gastronomic culture code in the figurative system of language: the experience of comparative research

В докладе представлены результаты сопоставительного исследования образных средств русского, итальянского, английского и казахского языков, отражающих метафорическую интерпретацию блюд и продуктов питания этих пищевых традиций. Методология исследования опирается на работы по лингвокультурологии, теории метафоры, когнитивной семантике. Эмпирический материал составили метафоры, сравнения, идиомы, пословицы, метафорические высказывания устойчивого и индивидуально-авторского характера, отражающие иносказательное употребление образов мучных и крупяных блюд и изделий из теста в анализируемых языках.

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 – **300 руб.**

Лучшие статьи будут опубликованы бесплатно в научном журнале Академии гастрономической науки и культуры.

Тексты статей принимаются для рассмотрения **строго до 31 декабря 2018** года по электронной почте:
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 12, межстрочный интервал: 1,5 строки;
- Выравнивание по ширине страницы, абзацный отступ в тексте – 1 см. (отступ табулятором и пробелами не допускается), поля страниц: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 25 мм.;
- Объем публикации: не более 15 страниц (включая название, тезисы и список литературы);
- Аннотации доклада, ключевые слова и информация об авторе даются на русском и английском языках до основного текста статьи;
- Информация об авторе включает: ФИО автора(ов), ученую степень, звание, должность, название организации (кафедра и вуз указываются полностью);
- Аннотации на русском и английском языках объемом до 500 знаков и ключевые слова (до 10 слов и словосочетаний) даются после сведений об авторе, перед основным текстом статьи;
- Рисунки предоставляются в формате JPG, таблицы в Microsoft Word, обязательна нумерация таблиц и рисунков.
- Список литературы дается после основного текста статьи, в алфавитном порядке. Ссылки на литературу дается в квадратных скобках сразу после цитаты, указывается порядковый номер цитируемого источника по списку литературы и, если это требуется, номер цитируемой страницы.

Образец

Павловская Анна Валентиновна

д.и.н., профессор,
зав. кафедрой региональных исследований
факультета иностранных языков
и регионоведения
МГУ имени М.В. Ломоносова

Национальные особенности рекламы продуктов питания на российском телевидении

Доклад посвящен особенностям рекламы пищевых продуктов на российском телевидении. Рассматривается история вопроса, разбираются удачи и неудачи последних лет. Особенно подчеркивается необходимость учета местных особенностей, национальных менталитетов, своеобразие развития истории и культуры.

Ключевые слова: культура, реклама, национальные особенности, Россия, пища

Литература:

- 1) Павловская А.В. Русский мир. В 2-х томах. Москва, 2009
- 2) Encyclopedia of Communication theory. Littlejohn, S.W., Foss, K.A. (Eds.). SAGE Publications, 2009. V.1. P. 18
- 3) McLuhan M. Understanding Media: N. Y.: Gingko Press, 1964.
- 4) Ogilvy, D., Confessions of an Advertising Man, Atheneum, Revised edition, 1988,
- 5) Samovar, L.A, Porter R.E. Communication Between Cultures. Belmont, CA: Wadsworth. 2001.