

## ТУРИЗМ / TOURISM

УДК 008

DOI:

# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ КАК ФОРМА РЕПРЕЗЕНТАЦИИ ПОВСЕДНЕВНОЙ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА (НА ПРИМЕРЕ ПРИМОРСКОГО КРАЯ)

**ДЕН Валерия Гихоевна**

Владивостокский государственный университет экономики и сервиса (Владивосток, РФ);

Ассистент; e-mail: valeradenla@gmail.com

**Аннотация.** В статье рассматривается гастрономический туризм как форма репрезентации повседневной культуры питания. Актуальность осуществленного исследования обусловлена тем, что до настоящего времени в науке в исследовании туристской деятельности эмпирический прагматический уровень познания превалировал над теоретическим, что ограничивало теоретико-методологическое обоснование ее сущности, тормозило развитие, снижало эффективность и перспективность. Гастрономический туризм, в свою очередь, является специфической формой освоения культурного наследия других народов. Цель исследования – установить теоретические подходы и выявить специфику гастрономического туризма как формы репрезентации повседневной культуры питания жителей Дальневосточного региона (на примере Приморского края). В рамках данной статьи была выделена теоретико-методологическая основа, отражающая специфику научной проблемы. Научная новизна исследования заключается в определении сущностных характеристик гастрономического туризма, выявлении его функций; выявлены специфические особенности повседневной культуры питания жителей Приморского края.

**Ключевые слова:** гастрономический туризм; повседневная культура питания; питание жителей Дальнего Востока; повседневность; функции гастротуризма.

**Для цитирования:** Ден В.Г. Гастрономический туризм как форма репрезентации повседневной культуры питания населения дальнего востока (на примере Приморского края). // Сервис plus. 2022. Т.16. №3. С. 10-19.

DOI:

Статья поступила в редакцию: 14.09.2022.

Статья принята к публикации: 30.09.2022.

# GASTRONOMIC TOURISM AS A FORM OF REPRESENTATION OF EVERYDAY FOOD CULTURE OF THE POPULATION OF THE FAR EAST (BY THE EXAMPLE OF PRIMORSKY KRAI)

**Valeria G. DEN**

Vladivostok State University of Economics and Service (Vladivostok, Russia);  
Assistant; e-mail: valeradenla@gmail.com

---

**Abstract.** The article considers gastronomic tourism as a form of representation of everyday food culture. The relevance of the study is due to the fact that until now in science in the study of tourism activities, the empirical pragmatic level of knowledge prevailed over the theoretical one, which limited the theoretical and methodological justification of its essence, hindered development, reduced efficiency and prospects. Gastronomic tourism, in turn, is a specific form of mastering the cultural heritage of other peoples. The purpose of the study is to establish theoretical approaches and identify the specifics of gastronomic tourism as a form of representation of the everyday food culture of the inhabitants of the Far East region (on the example of Primorsky Krai). Within the framework of this article, a theoretical and methodological basis was singled out, reflecting the specifics of the scientific problem. The scientific novelty of the study lies in determining the essential characteristics of gastronomic tourism, identifying its functions; the specific features of the everyday food culture of the inhabitants of Primorsky Krai were revealed.

**Keywords:** gastronomic tourism; daily food culture; nutrition of residents of the Far East; everyday life; functions of gastrotourism.

**For citation:** Den V.G. (2022). Gastronomic tourism as a form of representation of everyday food culture of the population of the far east (by the example of Primorsky krai). Service plus, 16(3), Pp.10-19. DOI:. (In Russ.).

**Submitted:** 2022/09/14.

**Accepted:** 2022/09/30.

---

### *Введение*

В современной российской культуре активизировалась туристская деятельность как способ не только организации отдыха и досуга, но и как специфическая форма освоения культурного наследия других народов. Причем изначально эта сфера деятельности рассматривалась как организация поездок и путешествий преимущественно с целью получения образования, лечения или отдыха.

Лишь в XIX, в большей степени в конце XX вв. актуализируются российские научные исследования сферы повседневной культуры. Глобализация мирового пространства, в свою очередь, способствовала значительному расширению обыденной жизни людей и росту их потребностей в познании окружающего мира и других культур.

К тенденциям современной культуры, в полной мере отражающим повседневные процессы человеческого бытия, относятся рост интереса к сфере питания, поскольку длительное время повседневную культуру в основном рассматривали в аспекте описательных исследований быта, в частности, жилища, одежды, принципов домоведения, организации торговли, досуга, традиционных поведенческих норм. Интерес к пище как составляющей повседневной культуры носил в исследованиях вспомогательный характер и не рассматривался во взаимосвязи с возможностями развития туризма.

На наш взгляд, исследования повседневной культуры питания позволят под другим углом взглянуть на различные аспекты жизнедеятельности человека, в том числе организацию туристской деятельности и развитие такого ее вида, как гастрономический туризм.

Таким образом, объектом настоящего исследования является повседневная культура питания.

Предметом выступает гастрономический туризм как форма репрезентации повседневной культуры питания населения Дальнего Востока (на примере жителей Приморского края).

Методологическую основу исследования составляют принципы информационного, культурологического, культурно-географического, си-

стемного подходов. Информационный подход в исследовании культуры Приморского края был направлен на рассмотрение территории, сложившейся в ней культуры питания как формы хранения, закрепления и передачи информации. Причем этот подход достаточно четко продемонстрирован в информационной теории этноса (С.А. Арутюнов и Н.Н. Чебоксаров), согласно которой в основе существования этносов лежат интенсивные информационные языковые, культурные связи, что позволило рассмотреть истоки элементов питания дальневосточных этносов, сформировавшихся в результате контактов аборигенных жителей территории Приморского края, инородцев и переселенцев, и обосновать структурную модель бренда «Дальневосточная кухня». Культурно-географический подход позволил обосновать связь культуры питания со спецификой географии региона, его климатическими условиями и рассмотреть Приморский край как пространственный фронт, в котором взаимодействуют и осуществляют культурные взаимодействия ряд этносов. Системный подход позволил рассмотреть гастрономический туризм как актуализированную в современной культуре культурную и экономическую форму.

Сравнительно-сопоставительный метод позволил осуществить сопоставление кулинарных обычаев, традиций, употребляемых продуктов и т.д. и выявить общее и специфическое в культуре питания народов, населяющих Приморский край. Метод анкетирования позволил собрать данные для последующей их систематизации и выявления специфики дальневосточной гастрономической культуры и мнений о возможностях развития гастрономического туризма в Приморском крае. Структурно-функциональный метод был использован для обоснования структурных элементов и функций повседневности; гастрономического туризма как целостной структуры. Семиотический метод, теория языка пищи Р. Барта и результаты, полученные с помощью интервьюирования (нарративный метод) и анкетирования, позволили обосновать специфические проявления пищевого кода Дальневосточной гастрокультуры. Для до-

стижения цели и задач исследования также использовались классические общенаучные методы анализа и синтеза, индукции и дедукции, абстрагирование и конкретизация.

#### *Основная часть*

Культурологические исследования повседневности охватывают различные проявления жизнедеятельности: сферу организации быта, домоведения, особенности, языка, образа жизни, поведения. Изучение этих культурных явлений и процессов позволяет выявить комплекс повторяющихся с течением времени, привычных социальных взаимодействий, эмоциональных реакций, поведенческих установок и, в целом, специфику ежедневной деятельности исследуемых этнических групп.

Изучение гастрономии, как части культуры повседневности, возникшее во второй половине XIX века изначально носило фрагментарный, преимущественно описательный характер. Но уже к середине – концу XX века структуралисты К. Леви-Стросс, Р. Барт, М. Дуглас рассматривают пищу в качестве способа кодирования культурной информации. Так, Р. Барт сформулировал принципы пищевого кода и назвал их «языком пищи» [3, 6, 10, с. 36-54.].

В качестве теоретической основы исследования выступили теории повседневности: Э. Гуссерля, Т. Лукмана, М. Блока, Л. Февра, А. Шюца, Н. Элиаса и др.; концепции повседневной культуры питания и гастрономической культуры (Р. Барт, М. Дуглас, К. Леви-Стросс, С. А. Арутюнов, Ю. В. Аргудяева, Г.Д. Гачев, М. В. Капкан, Л.С. Лихачева, Б. В. Марков, В. В. Подмаскин и др.); сущности имиджа, территориального имиджа и бренда (С. Анхольт, Д. П. Гавра, И.С. Важенина, Д. В. Визгалов, Ф. Котлер, А. П. Панкрухин и др.); теории этноса и этничности (Л.Н. Гумилев, Ю. В. Бромлей, Н.Н. Чебоксаров, С.М. Широкогоров).

Развитие области исследования в рамках направления «Food studies» объединило историков, этнографов, антропологов, социологов и экономистов (Э.Контюа, W.Belasco, Willa Zhen, Andrew Deener, Christina Ceisel, Jonathan Deutsch).

Отдельными исследованиями, связанными с пищей, в том числе как феноменом повседневности, занимались также П.Г. Киттлер, К.П. Сачер и М.

Нелмс, А.В. Антюхина, Г.Д. Гачев, Т.Н. Князева, Ж.Ф. Ревель.

При анализе истории освоения территории и состава населения в определенные временные периоды мы опирались на исторические очерки А.И. Алексеева, Б.Н. Морозова, Ф. Нансена, В.К. Арсеньева. С позиции дальневосточного фронта Дальний Восток анализировался Я.А. Барбенко, А.В. Забияко, А.А. Андреевой. Весомый вклад в исследование гастрономических предпочтений, хозяйственного уклада, ведения кулинарного быта и культурных традиций народностей, населявших Дальний Восток, в частности, Приморский край, внесли Н.А. Насекин, Ю.В. Аргудяева, В.П. Титов, В.П. Врადий, А.И. Петров, З. Моргун, J. Newman. Особенное значение в исследовании пищевых продуктов «инородцев» Дальнего Востока, повлиявших на культуру питания дальневосточных этносов, в частности, проживающих на территории Приморского края, а именно китайцев, корейцев и японцев, имела работа В.П. Врადия (1904).

Что касается осмысления проблем истории и развития гастрономического туризма, его сущности, то мы в нашем исследовании опирались на аналитические источники официальных сайтов международной кулинарной туристской ассоциации (WFTA), всемирной туристской организации (UNWTO) и работы ряда авторов И.В. Сохань, Г.А. Гомилевской, К.А. Балынина, В.А. Чернова, Е. Wolf.

Гастрономический туризм возник как реакция на растущий интерес к еде, выраженный в современной культуре увлечением «здоровым» питанием, диетами, кулинарными телешоу, поиском экологически чистой продукции, стремлением «к корням», ориентацией на использование ресурсов местности, изучением культурных различий [2].

Более того, гастрономический туризм в ответ на растущее любопытство представителей различных обществ, имеющих цель познавать культуру других стран и народов за счет изучения способов потребления, приготовления и подачи местных блюд, знакомства с кулинарными особенностями, обычаями и традициями питания [9, с. 61–68], стал самым популярным видом путеше-

ствий за относительно короткий период существования. Расширение сферы туризма с точки зрения культурологического обоснования основано на понимании необходимости удовлетворения культурных потребностей человека в изучении истории, религии, традиций, образа жизни и в целом культуры других народов, что в полной мере осуществляется с его помощью. Сегодня многие страны относят туризм к сфере не только экономики, но и культуры, например, «закон Грузии признает туризм и курорты единой приоритетной отраслью национальной культуры и экономики» [4, с. 49].

Мы согласны, что гастрономический туризм можно трактовать с позиции экономики и в аспекте культуры. В связи с этим гастрономический туризм можно определить как временные выезды за пределы постоянного места жительства с целью культурно-гастрономического просвещения, изучения местных техник и технологий организации питания, гастрономической региональной культуры, участия в организованной событийности, дегустации продуктов местного обитания и производства, обладающих аутентичностью и культурным колоритом, и общераспространенных в данном регионе блюд из них, без занятия деятельностью, связанной с получением дохода от источников в месте временного пребывания.

С позиции культуры гастрономический туризм – это социокультурная форма, сущность которой заложена в системе субъективных внутренних предпочтений и интересов туристов (поведение, образ жизни, опыт, ценности, характер, уровень воспитания и образованности и т.п.), внешних факторов (кулинарные, социокультурные, этнические, политико-географические, экономические характеристики территории временного пребывания) и деятельности, связанной с изучением гастрономической культуры, взаимосвязь которых обеспечивает процесс познания неповторимой самобытной культуры исторически сложившихся совокупностей людей в местах проживания.

В соответствии с предложенными концепциями трактовки термина «гастрономический туризм» можно выделить универсальные для обоих

определений функции гастрономического туризма:

1) рекреационная заключается в восстановлении психоэмоциональных сил, здоровья, нормального самочувствия и работоспособности человека;

2) образовательная направлена на усвоение новых знаний о самобытности и аутентичности различных народов, стереотипах, ритуалах, традициях и обрядах, связанных с культурой питания, а также техники и технологии приготовления местной пищи;

3) культурная предполагает развитие личности, формирование духовно-нравственных характеристик за счет получения культурного опыта и приобщение к гастрономической культуре различных народов;

4) воспитательная способствует формированию чувств уважения и принятия культурных особенностей других народов;

5) регулятивная направлена на поддержание гармонии межгрупповых интересов с помощью норм и правил, обязательных, в том числе, и для «чужаков» в дестинации;

6) развлекательно-познавательная включает в себя процесс познания культуры другого народа через активности и анимацию (дегустация местных блюд и напитков, участие в организованной событийности и гастроэкскурсиях);

7) эколого-просветительская направлена на распространение идей потребления экологически чистых продуктов и продукции органического происхождения;

8) социально-экономическая заключается в поддержке местных производств, предоставлении рабочих мест и обеспечении его занятости, росте уровня жизни местного населения.

Анализ сущности гастрономического туризма позволяет заключить, что культура питания является базовым элементом, являясь при этом одним из культуроемких потенциалов любого региона ввиду тесной связи с историческим, этнокультурным и природным наследием. Проникновение гастрономического туризма в различные по ориентации структуры свидетельствует о динамичности его форм и возможности раскрытия

уникальности региона за счет формирования инновационного туристского продукта, способствующего постижению глубинных смыслов, традиций, ритуалов и других культурных аспектов различных народов.

Примером этнической специфики традиционного питания является питание населения Дальнего Востока России. В состав Дальневосточного федерального округа (ДФО) в настоящее время входят Забайкальский край, Камчатский край, Приморский край, Хабаровский край, Амурская область, Магаданская область, Сахалинская область, Еврейская автономная область, Чукотский автономный округ, Республики Бурятия и Саха (Якутия).

Приморский край, на примере которого мы анализируем предмет нашего исследования, дает возможность рассмотреть взаимодействие различных народов, населявших и населяющих эти территории, их кулинарные традиции и обычаи, предметы быта, способы и методы приготовления пищи. С позиции населения этнический состав Приморского края в целом повторяет население Дальневосточного федерального округа.

Кулинарные традиции претерпевали изменения в Дальневосточном регионе в результате приспособления к местным природным условиям и путем влияний других восточнославянских (воспринимались определенные блюда и способы их приготовления), восточноазиатских (переняли некоторых зерновых, огородных и масличных (суза) культур) и аборигенных народов (обучились приемам добычи дикого зверя, птицы, рыбы и их

переработке, и распознаванию полезных съедобных и лекарственных растений) [1].

Все этносы Дальнего Востока России исторически использовали местную сырьевую базу для формирования оптимального варианта рационального питания, основанного на этнокультурных традициях питания, включающих продукты, отличающиеся не только привычными вкусовыми, но питательными и целительными качествами. Отметим, что в системе жизнеобеспечения народов Дальнего Востока заложена традиционная модель питания, то есть употребление пищи растительного и животного происхождения. В ежедневном рационе каждого этноса преобладает мясная или рыбная пища (в зависимости от сезона), а также съедобные дикорастущие и культурные растения [5, 7, 8].

Активное развитие внутреннего и въездного туризма на Дальнем Востоке России в целом, и гастрономического туризма в частности, позволило заявить о новом типе региональной кухни – дальневосточной. Характерными кулинарными особенностями дальневосточной кухни являются: природные ресурсы дальневосточного региона, проявление элементов азиатских кухонь в местных блюдах, «дикие» продукты, ингредиенты блюд коренных народов Дальнего Востока.

С целью изучения повседневной культуры питания жителей Дальнего Востока (на примере Приморского края) нами проведено исследование методом анкетирования жителей Приморского края.

В результате анализа полученных данных было определено, что питание является одной из наиболее значимых материальных составляющих структуры повседневности (рис. 1).

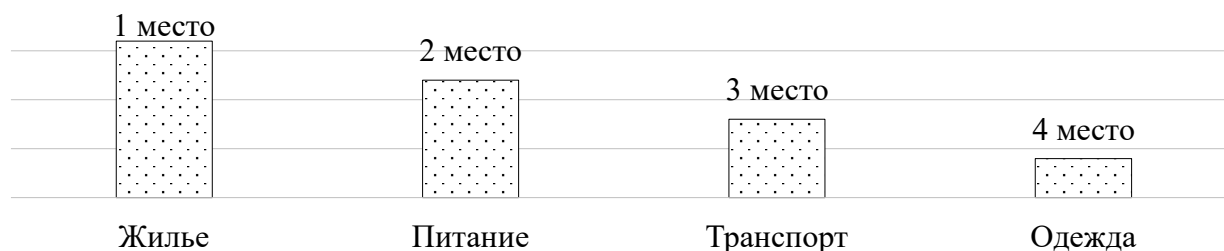


Рис.1 – Рейтинг важности материальных составляющих повседневности

Наиболее употребляемыми в повседневной жизни и в праздничные дни продуктами являются мясная продукция, овощи и

фрукты, рыба и морепродукты. Мясную продукцию постоянно употребляют больше половины опрошенных – 64,68%, рыбу и морепро-

дукты – 42,13% и 41,06% соответственно (рис. 2).

Необходимо отметить, что в праздничные дни количество респондентов, употребляющих мясную продукцию, увеличилось на 6,7%, рыбу – на 3,61%, морепродукты – на 20,85%.

Во время путешествий 90,85% опрошенных употребляют продукты питания и блюда местного производства (фрукты, сладости, национальные блюда). Половина опрошенных отдадут предпочтение исключительно ресторанам местной кухни (44,26%), другие – в сочетании с блюдами знакомых кухонь (44,79%). Оставшиеся 10,21% будут искать рестораны со знакомыми для них блюдами.

Необходимо также отметить, что 83,4% интересны национальные и региональные гастрономические культуры других стран и народностей, обычаи и традиции своей национальной кухни (69,04%), а также сам процесс приготовления пищи (71,17%).

Жители Приморского края не отмечают дальневосточную кухню как наиболее предпочитаемую (рис. 3).

Русская кухня является самой востребованной и занимает первое место в рейтинге предпочитаемых кухонь. Следующими по востребованности располагаются азиатская, европейская и кавказская кухни, на последнем месте – дальневосточная. Тем не менее, больше половины опрошенных (55,21%) считают, что дальневосточную кухню можно выделять как отдельную региональную кухню. Обладая первичными знаниями о дальневосточной кухне, жители Приморского края выделяют следующие продукты питания (рис.4).

На рисунке отражено, что морепродукты (78,94%), рыба (68,62%), дикорастущие травы (50,43%), мясо диких животных (37,66%), мед (34,57%), грибы (29,26%) и ягоды (28,72%) – основные продукты дальневосточной кухни. Были также отмечены корнеплоды (17,66%) и сыры (14,15%).

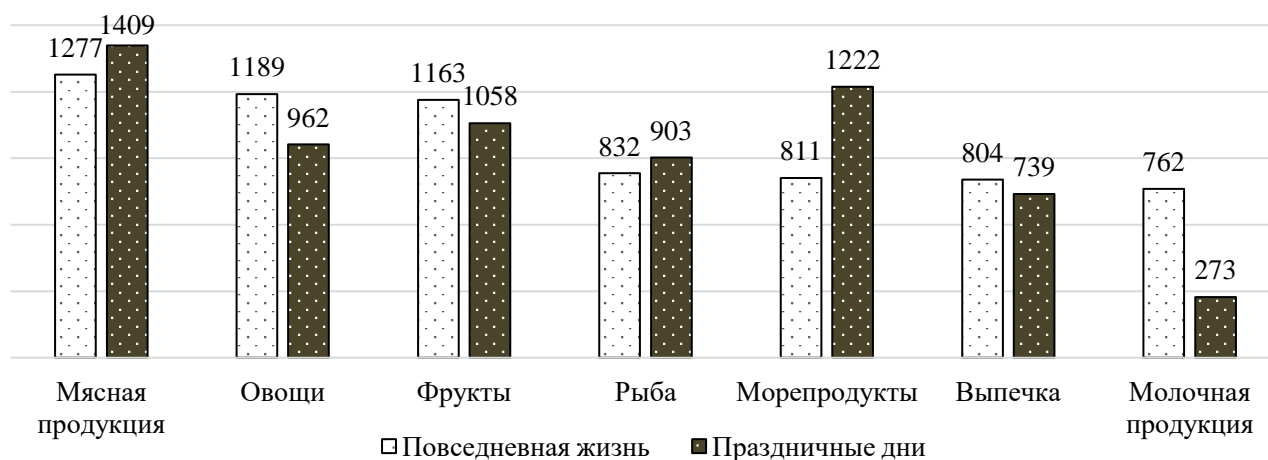


Рис. 2 – Пищевые пристрастия респондентов (повседневность/праздники) (показатели респондентов указаны в абсолютных величинах)

Из перечисленных продуктов в повседневном употреблении: морепродукты – 44,47%; рыба – 58,10%; дикорастущие травы – 24,87%; мясо диких животных – 25,78; мед – 41,59%; грибы – 34,95%; ягоды – 45,13; корнеплоды – 49,03%; сыры – 48,93%.

Высокий процент опрошенных (47,02%) знакомы с предприятиями общественного питания (ПОП), представляющие блюда дальневосточной кухни.

Необходимо отметить, что многие жители Приморского края выделяют целый ряд предприятий общественного питания, но не ассоциируют их с дальневосточной кухней. Такой низкий уровень осведомленности говорит о недостаточном позиционировании этого вида кухни, отсутствии сборников рецептов и списка репрезентативных блюд, слабом его продвижении на внутреннем и внешнем рынках.

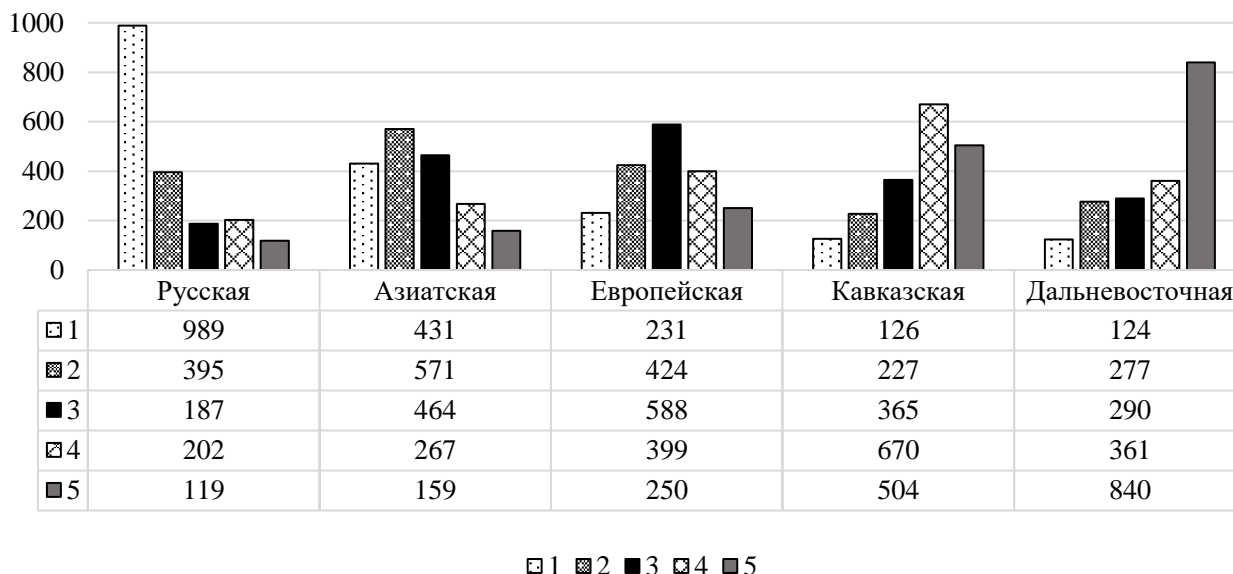


Рис. 3 – Рейтинг предпочитаемых видов кухонь у жителей региона

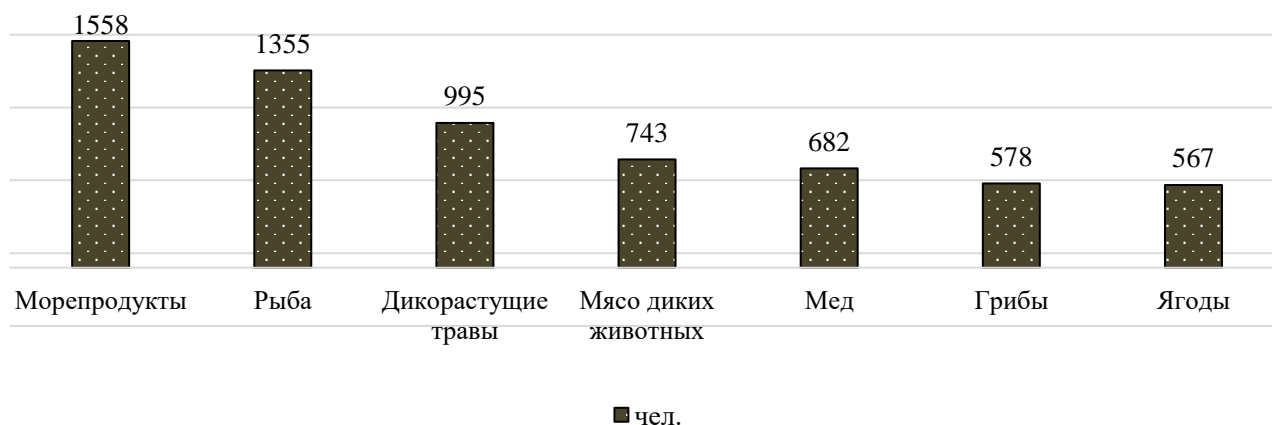


Рис. 4 – Продукты питания дальневосточной кухни (показатели респондентов указаны в абсолютных величинах)

Согласно результатам опроса 70,57% респондентов не считают, что употребление морепродуктов и рыбы на повседневной основе демонстрируют высокий статус человека, 29,43% – имеют противоположное мнение. При этом, респонденты, отметившие статусность потребления рыбы и морепродуктов, являются в основном гостями региона или студентами без постоянного дохода.

Таким образом, уклад повседневной жизни людей зависит от специфических региональных условий. Гастрономическая культура содержит в себе информацию о традициях, ценностных ори-

ентациях, базовых элементах восприятия мира, поведенческих паттернах, а также о социальной структуре и принципах социальной дифференциации.

Можно заключить, что гастрономический туризм в Приморском крае можно развивать с помощью дальневосточной кухни, которая отражает культурную идентичность народов, заселявших и заселяющих дальневосточные территории, характеризующиеся смешением исконно русской, восточной и аборигенной культур питания, ставшие обыденными для жителей Дальнего Востока и специфичными, и удивительными для жителей других стран и регионов России.



### Заключение

Анализ сущности гастрономического туризма позволяет определить его как актуализированную форму репрезентации повседневной культуры питания, социокультурную и экономическую форму, характеризующуюся посещением местности с этнокультурным, природным и историческим потенциалом в целях культурно-гастрономического просвещения и познания неповторимой самобытной культуры питания, репрезентирующей специфику этнической гастрокультуры.

На наш взгляд гастрономическое пространство территории – уникальный ресурс для изучения культуры, а Приморский край, в свою очередь, как объект эмпирического исследования дает возможность рассмотреть взаимодействие различных народов, их кулинарные традиции, обычаи, предметы быта, способы и методы приготовления пищи. Учитывая, что житель дальневосточного региона ежедневно сталкивается с блюдами, ингредиенты которых являются по сути уникальными и специфическими для других, дальневосточники воспринимают их как что-то обыденное, входящее в устоявшийся на протяжении всей жизни режим питания.

### Список источников

1. Аргудяева Ю.В. Старообрядцы на Дальнем Востоке России: Этнокультурное развитие во второй половине XIX - начале XX вв.: автореферат дис. д-ра истор.н. Москва, 2002. 58 с.
2. Бакланова Е. А., Берверс Е. В., Березина А. В. Вкус Востока. Гастрономические традиции в истории, культуре и религиях народов Азии и Африки: монография. Москва: МГИМО-Университет, 2019. 639 с.
3. Барт Р. Основы семиологии. Структурализм: «за» и «против». Москва: Прогресс, 1975. 123 с.
4. Дзякович Е.В. Разработка профессионального стандарта специалиста по организации и предоставлению туристических услуг// Культура и образование: научно-информационный журнал вузов культуры и искусств. 2013. №2-4(11). С.48-51.
5. Костина А. В. Культурные аспекты потребления пищи // Культура, личность, общество в современном мире: Методология, опыт эмпирического исследования: материалы XVII Международная конференция памяти профессора Л. Н. Когана, 20-21 марта 2014 г. – Екатеринбург: УрФУ, 2014. С. 1055-1066.
6. Леви-Стросс, К. Мифологики: Сырое и приготовленное. Москва: FreeFly, 2006. 398 с.
7. Подмаскин В. В. Этнические особенности сохранения здоровья народов юга Дальнего Востока: проблемы типологии врачевания и питания (середина XIX-XX вв.): монография. Владивосток: Дальнаука, 2003. – 224 с.
8. Подмаскин В. В. Этномедицина и этнодиетология в истории и культуре народов Дальнего Востока России (XVIII-XX вв.). Владивосток, 2011. 304 с.
9. Сохань, И. В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестник Томского государственного университета. 2011. № 347. С. 61-68.
10. Douglas M. Deciphering a meal. Food and Culture: A Reader. ed. By C. Counihan and P. Van Esterik. New York, London: Rontledge, 1997. P. 36-54.

### References

1. Argudyaeva YU.V. (2002). Staroobryadcy na Dal'nem Vostoke Rossii: Etnokul'turnoe razvitie vo vtoroj polovine XIX - nachale XX vv. [Old Believers in the Far East of Russia: Ethnocultural development in the second half of the 19th - early 20th centuries]. Doctor of History. Moscow. (In Russ.).
2. Baklanova E. A., Bervers E. V., Berezina A. V. (2019). Vkus Vostoka. Gastronomicheskie tradicii v istorii, kul'ture i religiyah narodov Azii i Afriki: monografiya. [Taste of the East. Gastronomic traditions in the history, culture and religions of the peoples of Asia and Africa]: a monograph. Moscow: MGIMO-University. (In Russ.).
3. Bart R. (1975). Osnovy semiologii. Strukturalizm: «za» i «protiv». [Fundamentals of semiology. Structuralism: "for" and "against"] Moscow: Progress. (In Russ.).
4. Dzyakovich E.V. (2013). Razrabotka professional'nogo standarta specialista po organizacii i pre-dostavleniyu turistichestkih uslug [Development of a professional standard for a specialist in the organization and provision of tourism services]: Kul'tura i obrazovanie: nauchno-informacionnyj zhurnal vuzov kul'tury i iskusstv [Culture and education: scientific and informational journal of universities of culture and arts]. 48-51. (In Russ.).

5. Kostina A. V. (2014). Kul'turnye aspekty potrebleniya pishchi [Cultural aspects of food consumption]: Kul'tura, lichnost', obshchestvo v sovremennom mire: Metodologiya, opyt empiricheskogo issledovaniya: materialy XVII Mezhdunarodnaya konferenciya pamyati professora L. N. Kogana [Culture, Personality, Society in the Modern World: Methodology, Experience of Empirical Research: Proceedings of the XVII International Conference in Memory of Professor L. N. Kogan]: Ekaterinburg: UrFU. 1055-1066. (In Russ.).
6. Levi-Stross, K. (2006) Mifologiki: Syroe i prigotovlennoe. [Mythologies: Raw and Cooked]. Moskva: FreeFly. (In Russ.).
7. Podmaskin V. V. (2003). Etnicheskie osobennosti sohraneniya zdorov'ya narodov yuga Dal'nego Vostoka: problemy tipologii vrachevaniya i pitaniya (seredina XIX-XX vv.) [Ethnic Features of Preserving the Health of the Peoples of the South of the Far East: Problems of the Typology of Healing and Nutrition (Mid 19th-20th Centuries)]: a monograph. Vladivostok: Dal'nauka. (In Russ.).
8. Podmaskin V. V. (2001). Etnomedicina i etnodietologiya v istorii i kul'ture narodov Dal'nego Vostoka Rossii (XVIII-XX vv.) [Ethnomedicine and ethnodietology in the history and culture of the peoples of the Russian Far East (XVIII-XX centuries)]. Vladivostok. (In Russ.).
9. Sohan I. V. (2011). Osobennosti russkoj gastronomicheskoy kul'tury // [Features of Russian gastronomic culture]: Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta [Bulletin of Tomsk State University]. 61-68. (In Russ.).
10. Douglas M. (1997). Deciphering a meal. Food and Culture: A Reader. ed. By C. Counihan and P. Van Esterik. New York, London: Routledge, 36-54.