

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/98010>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Введение 3

Глава 1. Национальная кухня Кавказа как феномен культуры 7

1.1. Традиционная кухня народов Закавказья 7

1.2. Культурные особенности кухни народов Северного Кавказа 31

Глава 2. Конвергенция кавказской и русской гастрономических культур 45

2.1. Отражение национальной кухни Кавказа в русской гастрономической культуре 45

2.2. Роль кавказской кухни в современной русской культуре и ресторанном бизнесе 57

Заключение 71

Список литературы 73

Введение

Актуальность. Национальная кухня является важнейшим маркером этнической идентичности, и через ее изучение можно раскрыть этническую уникальность народов, их специфические способы самовыражения и самоидентификации. Особое место занимает вопрос сохранения и развития национальных гастрономических культур. Национальная кухня народов Кавказа, как и другие национальные кухни народов мира, раскрывает традиции и обычаи через повседневную и праздничную пищу, кухонную утварь и столовый этикет. Все это делает национальную кухню феноменом, формирующим повседневную культуру, и определяет особенности отделяющие культуру конкретного этноса от других культур.

Сегодня современная гастрономическая культура является одним из способов понимания уникальности национальных культур, их менталитета, мировоззренческих, социальных особенностей, специфики исторического пути. Поэтому актуальной представляется возможность рассмотреть особенности кухни народов Кавказа и проанализировать процесс конвергенции кавказской и русской гастрономических культур.

Объект исследования - традиционная культура кухни народов Кавказа.

Предмет – национальная кухня народов Кавказа в русской гастрономической культуре.

Цель данной работы – анализ особенностей репрезентации кавказской кухни в русской гастрономической культуре.

Для достижения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи:

- 1) проанализировать специфику традиционной кухни народов Закавказья;
- 2) выделить особенности традиционной кухни народов Северного Кавказа;
- 3) проанализировать историю развития национальной кухни России и место в ней кавказской кухни;
- 4) рассмотреть особенности конвергенции кавказской кухни в современную русскую кухню в ресторанном бизнесе.

Степень разработанности проблемы.

Избранная для дипломной работы тема не является широко разработанной в научной литературе, так как исследований, обобщающих гастрокультурные аспекты интеграции кавказской кухни в русскую, на данный момент не существует. Однако, чрезвычайно значительное количество источников существенно помогает в разработке этой темы с различных сторон.

Представленные в списке литературы источники можно условно разделить на несколько групп:

- 1) исследования по истории национальных кухонь, а также книги и рецептов кавказских кухонь разных регионов. Это, в частности, работы таких авторов, как Вайль П., Дюма А., Карасик М., Ковалев В. М., Зауали Л., Левинтов А., Лутовинова И. С., Меджитова Э. Д., Молоховец Е., Николаев О., Окунь А., Похлебкин В.В., Пыляев М.И., Соколовская М., Сырников М., Тибилов Э., Топоров В.Н., Хлебников В., Шепель А., Шишлакова-Гнездилова С.И., Шутова Е. и другие. Данные исследования оказались чрезвычайно полезными при работе над параграфами первой главой дипломной работы, так как в них рассматриваются различные национальные кухни, в том числе акцентируется внимание на отдельных кавказских кухнях, что крайне

важно для данного исследования;

2) российские (дореволюционные и современные) и советские поваренные книги и исследования по истории русской гастрономической культуры таких авторов как Гуляева Е.Ю., Запорожец О., Кабакова Г., Капкан М. В., Кобрина О., Лаврентьева Е. В., Ляховская Л. П., Михайлова О. А.). Эти источники были полезны для первого параграфа второй главы, так как их изучение дает возможность воссоздать историю создания русской культурной гастрономической традиции и русского восприятия других кухонь в контексте русской традиции;

3) общие гастрокультурные исследования, чаще всего, в виде статей в научных журналах или монографий, связанных с общими вопросами гастрономической культуры, культуры повседневности, этнических традиций, особенностей бытования рецептов в культуре, специфики распространения кухонь в странах мира. Это работы таких авторов, как Алябьева Л., Амбарова П.А., Баранов Д. А., Бранг П., Буркова П. П., Григулевич Н. И., Добренко Е., Добровольская М.Е., Загидуллина М. В., Касавин И. Т., Кемерова Т. А., Кириленко С. А., Лукос В., Маннинг П., Немченко Л.М., Питт Ж.-Р., Пустарнакова А.А., Арутюнов С.В. и другие. Данная группа источников оказалась чрезвычайно полезна для написания второй главы данной работы в целом, и особенно для первой части второго параграфа второй главы, так как содержат интереснейший материал по национальному восприятию продуктов, вопросам переноса этнических традиций в общесоветскую кухню;

4) интернет-источники, связанные с рейтингами ресторанов этнической кухни – на ресурсах Zoon и RestoClub. Данные источники помогли при написании второй части второго параграфа второй главы данной работы.

Методологию исследования составили системный анализ и социокультурный метод. Методологической основой исследования стал междисциплинарный подход, позволивший сочетать общенаучные и социальные методы исследования гастрономической культуры народов Кавказа и культуры русской национальной кухни. Системный метод позволил рассмотреть национальную кухню Кавказа как целостную систему, и проанализировать ее конвергенцию с российской национальной культурой кухни.

Структура ВКР. Работа состоит из введения, двух глав, в каждой по два параграфа, заключения и списка использованных источников и литературы. Список литературы состоит из 84 источников.

В первой главе «Национальная кухня Кавказа как феномен культуры» рассматриваются особенности кухонь народов Кавказа, которые можно условно разделить на северокавказскую кухню и кухню Закавказья. В первом параграфе «Традиционная кухня народов Закавказья» раскрываются особенности армянской, грузинской и азербайджанской гастрономических культур. Второй параграф «Культурные особенности кухни народов Северного Кавказа» отражает многообразие национальной кухни Северного Кавказа. Вторая глава «Конвергенция кавказской и русской гастрономических культур» посвящена вопросам репрезентации кавказской кухни в условиях русской гастрономической культуры в исторической ретроспективе и в современных условиях. В параграфе «Отражение национальной кухни Кавказа в русской гастрономической культуре» акцент делается на знакомстве русского народа с национальной кухней народов Кавказа. Параграф «Роль кавказской кухни в современной русской культуре и ресторанном бизнесе» рассматривает современный период взаимодействия русской культуры кухни и национальных гастрономических культур народов Кавказа. Заключение содержит выводы, сделанные в результате проведенного исследования.

Глава 1. Национальная кухня Кавказа как феномен культуры

1.1. Традиционная кухня народов Закавказья

К народам Закавказья принято относить народы бывших закавказских республик СССР – в наше время эти республики стали Грузией, Арменией и Азербайджаном. Некогда встроенные в «общую» советскую кухню, кухни этих стран в современной России занимают собственную нишу на ресторанном рынке, а также на кухне простого россиянина. Они наиболее доступны из всех кухонь Кавказа, наиболее понятны и адаптированы для восприятия российского потребителя.

Зачастую рестораны и кафе не особенно удосуживаются уточнить, какая именно кухня представлена в их меню – грузинская, армянская или азербайджанская, унифицируя блюда по составу ингредиентов и приправ, хотя принципиальность различий между, например, кухнями Армении и Азербайджана поражает, ведь азербайджанская кухня – это кухня, заимствованная у персов, в то время как армянская и грузинская

кухни, например, действительно похожи, о чем свидетельствуют даже похожие названия блюд, но при этом схожесть их связана, скорее, с историческими особенностями, нежели с настойчивым желанием слияния самих кухонь.

Для того, чтобы различать культурные и гастрономические особенности закавказских кухонь, обратимся к каждой из них по отдельности.

Армянская кухня – одна из наиболее древних кухонь в Азии и наиболее древняя в Закавказском регионе.

Историки склонны считать, что она начала формироваться примерно за тысячелетие до нашей эры, одновременно со складыванием армянского этноса, и существует уже более трех тысяч лет.

Территориальные и исторические особенности существования Армении на протяжении веков создали специфические условия для развития культуры: еще до нашей эры Армянское государство испытывало сильнейшее влияние римлян, персов, арабов и византийцев, а в VII веке нашей эры находилось под владычеством арабов, монголов, уроков и иранцев, что уже к XVII столетию привело к разделению армянских земель между Турцией и Ираном. Раздробленные земли и находились в упадке, культура армянского народа в это время была на грани исчезновения, однако, она выстояла, как выстояла и специфическая армянская кухня. Мало того, армянская культура и армянская кухня изменили культуру и кухню турков-сельджуков, что привело к расширению известности армянской кухни в Европе. Так, например, армянское блюдо долма в Европе известно как турецкое.

Армянской национальной кухне свойственно использование старинной кухонной техники: именно из Армении в Закавказье пришли особый тип очага – тонир, и глиняная посуда для приготовления пищи. Использование тонира для приготовления блюд делает специфическим процесс приготовления хлеба, мяса и супов, кроме того, в этой печи-очаге можно запекать овощи, варить паровые каши, коптить рыбу и птицу. Следует отметить и то, что армянская кухня опирается в названиях блюд не на ингредиенты, а на ту посуду, в которой приготовлено блюдо. Например, такие национальные армянские блюда, как путук, кчуч, тапак – это названия типов глиняной посуды, и только потом – названия блюд, которые в них приготовлены. Традиция печь и готовить в тонире и называть блюда по типу посуды для их приготовления плотно вошла в традицию и других народов Закавказья – грузин и азербайджанцев.

Технология приготовления традиционных армянских блюд крайне сложна и чрезвычайно трудоемка. В ней используются такие трудоемкие приемы, как фарширование, взбивание, протирание, суфлирование, пюрирование. Немаловажно для понимания культуры армянской кухни и то, что одной из важных черт технологии приготовления становится многократность повторения процедур, раздельность приготовления разных частей одного блюда с последующим объединением частей в единое целое и новым циклом операций по его доделыванию. Особенно ярко выражены эти технологические особенности в создании кондитерских изделий армянской кухни. Необходимо многократно раскатывать многослойное тесто для гаты или назука, тщательно и долго готовить орехи и фрукты, – порой более полумесяца. Но эти долгие и кропотливые труды дают уникальный результат, и из простых и даже непримечательных овощей (баклажанов, незрелых орехов, зеленых помидоров и неспелой тыквы) и фруктов (арбузные корочки) получаются восхитительные по вкусу лакомства.

Супы армянской кухни также сложны в приготовлении. Необходимо раздельно приготовить составные части бозбаша, заправить спас или танову отдельно сквашенной кисломолочной основой с добавлением яичного суфле. Специально готовятся настои и отвары трав для того, чтобы в разной последовательности вносить их в бульоны и навары, а также многократно раскатывать лапшевое тесто для тарханы. Все эти ухищрения призваны создать идеальный, насыщенный и облагороженный вкус блюда, который в результате множественных обработок и внесения дополнительных ингредиентов становится все богаче и изысканнее. Особенно ярким примером становятся в этом случае блюда из переработанного мяса – мелко нарубленного, молотого, резанного, в которое на разных этапах приготовления добавляются другие рубленные и молотые ингредиенты: кололак, схторац, толма.

Необходимо отметить, что армянская кухня признает блюда и из цельного, натурального мяса, например, кчучи или шашлык, а также целую птицу. Однако армяне считают, что это блюда древние, архаические, и потому более простые и не достаточно изысканные, поэтому даже в цельное, кусковое мясо или цельную пиццу добавляются ингредиенты, способные принципиально изменить и обогатить их вкус.

Вкусовая гамма армянской кухни – изысканная, богатая и утонченная. Технологии приготовления напрямую связаны с особенностями бытования армянского народа и составом пищевого сырья, имеющимся на территории расселения народа. Армянское пищевое сырье непосредственно связано с нагорьями и долинами Арарата – именно там развивалось армянское скотоводство, заложившее основу армянской кухни. Скотоводство, как основной вид деятельности армянского народа со временем стало причиной развития и

культивации новых видов и приручения ранее диких видов скота и птицы. На протяжении многих веков и до сих пор армянский народ разводит коров, буйволов, баранов, свиней, кур, гусей, уток, индеек, куропаток. Такое разнообразие отражается в необычайном обилии мясных блюд, а также в сочетании разных видов мяса в одном блюде, что является важной чертой армянской кухни (например, арганак – блюдо из курятины и оленины, которое варится на курином бульоне).

Молочное производство также непосредственно связано с традиционным скотоводством. Этим объясняется любовь армянской кухни к сырам, приготовленным в рассоле в курдюках и в кувшинах, кисломолочным продуктам из мацуна, а также сочетаниям кисло-молочных и сладко-молочных продуктов. Эти продукты употребляются как в сыром виде, так и в составе сложных блюд. Среди молочных продуктов самыми популярными в армянской кухне являются сыры, а также оригинальные сыворотки и пахты, которые также используются как ингредиенты для сложных блюд. Например, из мацуна или пахты делают творожок жажик, сухую пасту их пахты чортан, которая очень долго хранится. Эти продукты принято есть по утрам и в обед вместе с хлебом.

Долины Арарата стали для армянского народа плодородными землями, которые подтолкнули народ к земледелию, что привело к культивированию зерновых и бобовых культур на территории долин: пшеница, рис, ячмень, просо и полба, фасоль, бобы, чечевица. При этом, как и во всей армянской кухне, крупы и бобовые используются не отдельно, а в сочетаниях с другими зерновыми и бобовыми, а также другими продуктами в целом. Например, суп-зернушка или зернобобовые каши состоят из микса круп и бобовых и используются в зимний период. Кроме того, крупа и бобовые используются в армянской кухне в обработанном виде перед тем, как приступить к приготовлению супа или каши. Например, для того, чтобы приготовить суп, армяне используют дзавар (вареное и подсушенное зерно) или коркот (вымоченное, шелушенное и обсушенное зерно). То есть, технология приготовления снова усложняется, чтобы достичь нового, сложного вкуса зерна.

Важнейшим мучным изделием армянской кухни, постоянно подающимся на стол и вообще заменяющим русский хлеб, является лаваш – для его приготовления используется мука разных видов и разнообразных помолов, порой в одном лаваше можно встретить до десяти различных помолов разных видов муки. Самое широкое применение имеет, несомненно, пшеничная мука, сочетаемая в армянской кухне с кукурузным, реже картофельным крахмалом. Самой типичной для оригинальной армянской кухни считается похиндз – мука, которую делают из зерен предварительно прожаренной пшеницы. Именно такая мука используется для чрезвычайно древних блюд армянской кухни – киселеобразных хашила и асуда, которые принято готовить с добавлением пахты и виноградного сока. Обыденное применение пшеничной муки – в изготовлении лаваша и матнакаша, разных видов хлеба, а также кондитерских изделий.

Овощи и фрукты в армянской кухне, как и вообще в кухне Закавказья – это важнейшие гости на столе, так как их тушат, варят, запекают, жарят, делают из них супы, вторые блюда, десерты, соусы, приправы к мясу. Например, из айвы, граната, изюма или кураги получаются превосходные соусы для мяса, из грецких орехов и яблок, кизила – для рыбы, из алычи, чернослива и изюма – для грибных блюд. При этом особенность армянской кухни в том, что непосредственно овощи и фрукты как отдельное блюдо, как это принято, например, в России, где можно увидеть на столе салат из помидоров и огурцов с зеленью, в армянской кухне практически невозможно встретить. Обычно баклажаны или бобовые, а также тыква могут стать основой такого легкого, «вегетарианского» блюда, но к ним обязательно будут добавлены еще какие-либо овощи или фрукты, а также молоко или кисломолочные продукты, масло и пряные травы.

Зачастую в армянской кухне в овощных и мясных блюдах используются дикорастущие пряные травы, такие как черный перец, кинза, мята, эстрагон, базилик, чабрец, чеснок и лук, а для кондитерских изделий и фруктовых блюд – корица, кардамон, гвоздика, иногда шафран (как влияние персидской и иранской кухонь) и ваниль. Говоря о приправах, придающих специфический вкус армянской кухне, следует отметить, что в блюда этой кухни довольно часто кладут лук, а вот чеснок – крайне умеренно, причем больше в маринадах, чем в жареных или тушеных блюдах, и почти никогда в свежем виде. Тем временем, как в азербайджанской или грузинской кухнях чеснок занимает особо важное место.

Рыбное меню также в армянской кухне основывается на местном сырье – из рек нагорий и долины Арарата армянский народ вылавливает форель, мясо которой готовят по специальной технологии – припусканием, которое позволяет максимально сохранять нежную консистенцию мякоти этой рыбы.

Армянская кухня – достаточно жирная, и в приготовлении блюд принято использовать топленые жиры и масла, причем как для вторых блюд, так и для супов, жарения и тушения, а также для изготовления кондитерских изделий. Необходимо отметить особенность таких топленых масел – их готовят из мацуна, то есть, в большинстве, из овечьего молока, и, значит, в таком топленом масле есть характерный для овечьего

молока кисловатый вкус и запах. В русской кухне мацун заменяется на обычные коровьи сливки, поэтому в русской интерпретации армянской кухни теряется армат и вкус топленого мацуна. Гораздо реже используются в традиционной армянской кухне растительные масла – в основном для рыбных или овощных блюд, причем по традиции используется кунжутное масло. Только в русской кухне советского периода это масло стали заменять на оливковое или подсолнечное.

Также необходимо отметить, что один и тот же вид ингредиентов – например, мясо, – может в одном блюде подвергаться разным видам тепловой обработке, например, вариться, потом тушиться, потом обжариваться, что, несомненно, придает окончательному варианту блюда тающий во рту вкус и нежнейшую консистенцию. Особенной популярностью пользуется тушение – как на плите, так и в тонире. Специфика приготовления и ингредиенты армянской кухни не позволяют просто перенести традиции этой кухни на русскую или европейскую почву.

Армянские праздники – это особое священнодействие, они растягиваются на недели, когда гости непрерывно едят, пьют, поют и танцуют, при этом рождение первенца, свадьба, прибытие дорогого гостя обставляются наиболее пышно – выставляется на стол лучшая посуда, хозяйка и другие женщины дома пропадают на кухне на целые дни, а стол ломится от национальных кушаний.

Традиционных армянских праздников достаточно много:

- «Трндез» – языческий праздник окончания зимы и поклонения огню, очень любимый армянами. Во дворе церкви разводят костер, и люди прыгают через него, что схоже с празднованием Ивана Купала, при этом особенно важным праздник является для молодоженов – если они прыгнут через костер, то очистятся от несчастий и будут счастливы всю оставшуюся жизнь

- «Цахказард» или «Царзардар» – праздник прихода весны, когда армяне приносят в церкви веточки вербы и ивы, а также плетеные из ивовых ветвей венки, которые затем надевают на головы детей и подростков, символизирующих расцвет природы.

- «Вардавар» – летний праздник, отмечаемый в начале августа и посвященный воде. Обычно в августе в Армении стоит жара, поля и пастбища сильно засыхают, и люди обливаются водой и обливают водой друг друга, что во многом связано с языческими ритуалами жертвоприношения.

- День Святого Саркиса – аналог дня Святого Валентина, провозглашающий 13 февраля и очень любимый армянскими девушками. В этот день девушки пекут ахалит – особое печенье из муки, воды и соли, которое едят перед сном, чтобы увидеть во сне суженого.

Блюдом, считающимся сокровищем Армении, и потому обязательно подающимся к праздничному столу, считается севанская форель или ишхан. Это блюдо – кулинарный шедевр, любая армянская хозяйка знает собственный рецепт приготовления форели. Обычно форель потрошат, вытаскивая жабры, тщательно моют, набивают самыми разными пряными травами, в сочетании с алычой, зернами граната, затем слегка притушивают в белом вине, при этом рыба не должна лежать на дне тонира, чтобы не соприкоснуться с его стенками, поэтому ее кладут на глиняные трубочки или на тонкие палочки.

Вторым шедевром армянской кухни, обязательно подаваемым к столу, является долма – мелко рубленые мясо, овощи, грибы, завернутые в виноградные листья и подаваемые с мацуном и чесноком. Долма символизирует виноградную службу человеку – лист винограда идет в пищу, так как виноград вообще отдается человеку в полной мере, весь – его едят, пьют, им топят печи.

Грузинская кухня. Грузия как гастрономическая территория условно делится на две части, и в каждой из них – своя кухня, подвергнувшаяся влияниям разных культур. Сурамский перевал, проходящий через всю Грузию, делит ее на Западную Грузию, подвергнувшуюся в свое время турецкому влиянию, Центральную и Восточную Грузию, подвергшуюся влиянию иранской культуры. Интересно, что эта разница во влиянии до сих пор отражается на вкусовой гамме блюд, особенностях использования приправ и предпочтениях в сортах хлеба и мяса. Например, население Западной Грузии предпочитает кукурузный хлеб и лепешки из кукурузной муки, называемые мчади, в Восточной Грузии хлеб делают из пшеницы; в Мегрелии и Абхазии (Западной Грузии) также используют просяную муку для изготовления хлеба и особой кашицеобразной массы, называемой гоми и используемой как замена хлеба.

В Восточной Грузии принято есть жирную говядину и баранину, а в Западной Грузии в меню предпочтительнее птица, в большинстве случаев – курица или индейка. При этом Западная Грузия – территория острых соусов и приправ, в то время как Восточная Грузия – территория более мягких, но более жирных вкусов. Однако при всех различиях кухни Восточной и Западной Грузии их все же можно объединить в одну общую грузинскую кухню.

Необходимо отметить, что в целом постоянное влияние, оказываемое на грузинскую гастрономическую культуру культурами Турции и Ирана, привело к тому, что в Грузии нет преобладающего вида мяса или

птицы, овощей или фруктов. Грузинские мясные блюда – это и свинина (мужужи), и баранина (чанахи), и говядина (харчо), и курица (

Список литературы

1. Алябьева Л. Кофе и город, или «Какую радость ежедневно дарит нам кофейня!» / Л. Алябьева // Теория моды: Одежда. Тело. Культура. - Вып. 1. - 2006. - С. 223-252.
2. Амбарова П.А. Пища людей: межкультурные различия и культурные универсалии // Известия Уральского государственного университета. Сер. 1, Проблемы образования, науки и культуры. - 2010. - № 4 (81). - С. 150-154.
3. Апиций // Закуска для короля, румяна для королевы: Энциклопедия средневековой кухни и косметики / Пер. с лат. Н. Горелова. - СПб.: Азбука-классика, 2008. - 256 с.
4. Армянская кулинария/ Сборник рецептов. - М.: Экономика, 1971. - 78 с.
5. Баку, ресторан // <https://www.restoclub.ru/spb/place/baku>
6. Баранов Д. А. Об особенностях этнографического изучения пищи / Д. А. Баранов // Питание в культуре этноса: Материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. - СПб.: РГПУ им. А. И. Герцена, 2007. - С. 7-10.
7. Барт Р. К психосоциологии современного питания / Р. Барт; Пер. с фр. С. Зенкина // Барт Р. Система Моды. Статьи по семиотике культуры. - М.: Изд-во им. Сабашниковых, 2003. - С. 366 - 378.
8. Блюда национальной кухни. - М.: ВДНХ СССР, 1980. - 36 с.
9. Бранг П. Особые судьбы русского вегетарианства / П. Бранг // Неприкосновенный запас. - 2006. - № 2 (46). - С. 119 - 131.
10. Бредникова О., Паченков О. Экономические мигранты из Азербайджана в Санкт-Петербурге: проблемы адаптации и интеграции // Caucasian Regional Studies. - 2009. - Vol. 4. - № 1.
11. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): автореф. дис. ... канд. филол. наук / П. П. Буркова. — Ставрополь: [б. и.], 2004. - 22 с.
12. Вайль П. Русская кухня в изгнании / П. Вайль, А. Генис. - М.: Колибри, 2007.-317 с.
13. Варшавер Е.А., Рочева А.Л. Сообщества в кафе как среда интеграции иноэтничных мигрантов // Мониторинг общественного мнения: экономические и социальные перемены. 2014. № 3 (121). С. 104-114.
14. Григулевич Н. И. Этническая экология питания / Н. И. Григулевич; Отв. ред. Т. И. Алексеева. - М.: ИЭА РАН, 1996. - 163 с.
15. Гуляева Е.Ю. Кулинарные практики и этничность (по материалам наблюдений и интервью с армянами Петербурга) // Этнографическое обозрение. - 2012. - № 5. - С. 24-40.
16. Гуляева Е.Ю. Представления о «своей» кухне у армян Петербурга (по материалам интервью и наблюдений за кулинарными практиками) // Ботяков Ю.М. (ред.). Кавказский город: потенциал этнокультурных связей в урбанистической среде. СПб.: МАЭ РАН, 2013. - С. 363-392.
17. Для кого печенка, а для кого национальное достояние! // Эхо планеты. — 2005.-№44.-С. 15.
18. Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs полезное / Е. Добренко // Неприкосновенный запас. - 2009. - № 2 (64). - С. 155-173.
19. Добровольская М. В. Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза / М. В. Добровольская. - М.: Научный Мир, 2005. -368 с.
20. Дюма А. Большой кулинарный словарь / А. Дюма. - М.: АСТ, Астрель, 2006. - 736 с.
21. Загидуллина М. В. Рацион: В 3 т. Т. II. Пища телесная как духовная / М. В. Загидуллина. - Челябинск: Энциклопедия, 2008. - 192 с.
22. Загидуллина М. В. Рацион: В 3 т. Т. III. Служение / М. В. Загидуллина. - Челябинск: Энциклопедия, 2008. - 192 с.
23. Запорожец О. Советский потребитель и регламентированная публичность: новые идеологемы и повседневность общепита конца 50-х / О. Запорожец, Я. Крупец // Советская социальная политика: сцены и действующие лица, 1940-1985. - М: Вариант, 2008. - С. 315 - 336.
24. Зауали Л. Исламская кухня / Л. Зауали; Пер. с итал. К. Тименчик. - М.: Новое литературное обозрение, 2008. - 224 с.
25. Кабакова Г. О сладких поцелуях и горьких слезах: Заметки о гастрономии тела / Г. Кабакова // Тело в русской культуре: Сборник статей. - М.: Новое литературное обозрение, 2005. - С. 67 - 77.
26. Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации: на примере России XIX-XX веков. - Екатеринбург, 2010. - 173 с.

27. Карасик М. Книга о вкусной и здоровой пище / М. Карасик. - СПб.: Изд-во М. К., 2003. - 16 с.
28. Касавин И. Т. Анализ повседневности / И. Т. Касавин, С. П. Щавелев. — М.: Канон+, 2004. - 432 с.
29. Каспэ И. М. «Съесть прошлое»: идеология и повседневность гастрономической ностальгии / И. М. Каспэ // Пути России: культура - общество - человек: Материалы Международного симпозиума (25 - 26 янв. 2008 г.). Т. XV. - М.: Логос, 2008. - С. 205 - 218.
30. Кемерова Т. А. Национальная кухня как один из видов трансляции культурных кодов / Т. А. Кемерова // Методологические проблемы исследования культурных феноменов: Сборник научных трудов. - Курган: Изд-во Курганского гос. ун-та, 2006. - С. 82 - 86.
31. Кириленко С. А. Культурная унификация в сфере питания как отражение функционализации телесного опыта / С. А. Кириленко // *Studia culturae*. Вып. 3. - СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2002. - С. 111 - 125.
32. Кириленко С. А. Наслаждение вкусом / С. А. Кириленко // *Studia culturae*. Вып. 1. - СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2001. - С. 93 - 106.
33. Кнабе Г. С. Диалектика повседневности / Г. С. Кнабе // Вопросы философии. - 1989. - № 5. - С. 26 - 46.
34. Книга о вкусной и здоровой пище. - М.: Пищепромиздат, 1939. - 436 с.
35. Книга о вкусной и здоровой пище. - М.: Пищепромиздат, 1952. - 400 с.
36. Книга о вкусной и здоровой пище. - М.: Пищепромиздат, 1954. - 400 с.
37. Кобозева В. А. Организация общественного питания как способ борьбы с «диктатурой кухонь» / В. А. Кобозева // Современные гуманитарные исследования. - 2006. - № 2 (9). - С. 358 - 360.
38. Кобрин О. СССР: кулинарная империя внутри и снаружи (свидетельство гастронома с комментариями историка) / О. Кобрин, К. Кобрин // Теория моды: Одежда. Тело. Культура. - 2007. - № 3. - С. 350 - 362.
39. Ковалев В. М. Русская кухня: традиции и обычаи / В. М. Ковалев, Н. П. Могильный. - М.: Сов. Россия, 1990. - 256с.
40. Кулинарные рецепты. - М.: Пищевая промышленность, 1965. - 408 с.
41. Кулинарные традиции мира: Энциклопедия. - М.: Аванта+, 2003. - 432 с.
42. Кухня народов Кавказа. /Сборник рецептов. - М.: 1987. - 215 с.
43. Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора / Е. В. Лаврентьева. - М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 1999. - 320 с.
44. Левинтов А. Жратва / А. Левинтов. - М.: Яуза; Эксмо, 2005. - 352 с.
45. Липинская В.А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских. / В.А. Липинская // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. - М, 2001. - С. 18-40.
46. Литвинов В. А. Правда о вкусной и здоровой пище. Показатели потребления в России за 100 лет / В. А. Литвинов // Человек. — 2006. - № 2. С. 46-57.
47. Лотман Ю. М. От кухни до гостиной / Ю. М. Лотман // Лотман Ю. М. История и типология русской культуры. - СПб.: Искусство-СПБ, 2002. - С. 255-319.
48. Лукос В. Национальная идея сквозь призму праздничного стола / В. Лукос // Отечественные записки. - 2003. - № 1. - С. 196-201.
49. Лутовинова И. С. Слово о пище русской / И. С. Лутовинова. - СПб.: Авалон; Азбука-классика, 2005. — 288 с.
50. Ляховская Л. П. Энциклопедия православной обрядовой кухни / Л. П. Ляховская. - СПб.: Интерласт, 1994. - 672 с.
51. Мамалыга, ресторан // <https://www.restoclub.ru/spb/place/mamalyga-3>
52. Маннинг П. Теория «периферийного кафе»: «Воды Лагидзе» и периферийная городская модерность // Антропологический форум. - 2010. - № 12. - С. 272-296.
53. Марков Б. В. Культура повседневности / Б. В. Марков. - СПб.: Питер, 2008.-352 с.
54. Меджитова Э. Д. Русская кухня / Э. Д. Меджитова. - М., 1992. - 416 с.
55. Михайлова О. А. Советская риторика в кулинарной книге / О. А. Михайлова // Советская культура в современном социопространстве России: трансформации и перспективы. Материалы научной интернет-конференции. Екатеринбург 28-29 мая 2008 г. - Екатеринбург, 2008. URL: <http://elar.usu.ru/bitstream/1234.56789/1853/1/PartH-2008-10.pdf>
56. Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. /Е.И. Молоховец. - М.: Поликом, 1991. - 1056 с.
57. Немченко Л. М. Границы мультикультурализма в повседневных практиках (Кулинарные коды, или Как я не съел собаку) / Л. М. Немченко // Мультикультуральная современность: Урал-Россия-Мир: Материалы XII Всероссийской научно-практической конференции (с международным участием) Гуманитарного ун-та, 2-3

- апреля 2009 года: Доклады. В 2 т. - Екатеринбург: Гуманитарный ун-т, 2009. Т. 1. - С. 78 - 80.
58. Николаев О. Чаепитие / О. Николаев // Знание - сила. - 2006. - № 9. - С. 103-110.
59. Окунь А. Книга о вкусной и здоровой жизни / А. Окунь, И. Губерман. - М.: Эксмо, 2006. - 464 с.
60. Петербургские трактиры и рестораны. - СПб.: Азбука-классика, 2006. - 288 с: ил.
61. Питт Ж.-Р. Гастрономическая география: между глобализацией и локальным укоренением / Ж.-Р. Питт // Знание - сила. - 2002. - № 3. - С. 85-88.
62. Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры / В. В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2006. - 451 с.
63. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2004. - 640 с.
64. Пустарнакова А.А. Репрезентация этнических других в городском пространстве: Автореф. дис. ... канд. соц. наук. Самара, 2008.
65. Пыляев М. И. Старое житье: Очерки и рассказы о бывших в отшедшее время обрядах, обычаях и порядках в устройстве домашней и общественной жизни. / М.И. Пыляев. - СПб., 2000. - 318 с.
66. Рестораны азербайджанской кухни в Санкт-Петербурге // <https://spb.zoon.ru/restaurants/type/azerbajdzhanskaya/>
67. Рестораны азербайджанской кухни в Петербурге // <https://www.restoclub.ru/spb/search/azerbajdzhanskierestorany-v-peterburge>
68. Рестораны армянской кухни в Санкт-Петербурге // <https://spb.zoon.ru/restaurants/type/armjanskaya/>
69. Рестораны армянской кухни в Санкт-Петербурге // <https://www.restoclub.ru/spb/search/armjanskierestorany-v-sankt-peterburge>
70. Рестораны грузинской кухни в Петербурге // <https://www.restoclub.ru/spb/search/gruzinskie-restorany-v-peterburge>
71. Рестораны грузинской кухни в Санкт-Петербурге // <https://spb.zoon.ru/restaurants/type/gruzinskaya/>
72. Рыбные блюда. - М.: Пищевая промышленность, 1972. - 304 с.
73. Соколовская М. Кулинарные истории / М. Соколовская // Большая биб-лиотека. - 2007. - № 3. - С. 19-28.
74. Старовойтова Я. Ю. Национальная кухня как конкурентное преимущество предприятий сферы гостеприимства / Я. Ю. Старовойтова, В. С. Жихарева // Мультикультуральная современность: Урал-Россия-Мир: Материалы XII Всероссийской научно-практической конференции (с международным участием) Гуманитарного ун-та, 2-3 апреля 2009 года: Доклады. В 2 т. — Екатеринбург: Гуманитарный ун-т, 2009. Т. 1. - С. 765 - 769.
75. Сырников М. Настоящая русская еда / М. Сырников. - М.: Эксмо, 2010. - 320 с: ил.
76. Тибилов Э. Грузинская кухня / Э. Тибилов. - М.: Эксмо, 2014. - 96 с.
77. Топоров В. Н. Еда / В. Н. Топоров // Мифы народов мира: Энциклопедия. Т. 1. - М.: Рос. энциклопедия, 1994. - С. 427 - 429.
78. Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. — М.: Наука, 2001. - 293 с.
79. Философия пира: Опыт тематизации / С.-Петерб. гос. ун-т; Под ред. К. С. Пигрова. - СПб.: Летний сад, 1999. - 132 с.
80. Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. - М.: Наука, 2004. - 414 с.
81. Хлебников В. Кавказская кухня / В. Хлебников. - М.: Лада, 2016. - 64 с.
82. Шепель А. Кавказская кухня / А. Шепель. - М.: Олма-медиа групп, 2013. - 240 с.
83. Шишлакова-Гнездилова С.И. 300 вкусных блюд из кухни народов Северного Кавказа. / С.И. Шишлакова-Гнездилова. - Ставрополь, 1984. - 108 с.
84. Шутова Е. Кухня народов Кавказа / Е. Шутова. - Пятигорск: Кавказская здравница, 1987. - 50 с.
85. Энциклопедия Кавказской Кухни / Сос. Зданович Л.И. - М.: Вече, 2005. - 384 с.
86. Эривань, ресторан // <https://www.restoclub.ru/spb/place/jerivan>
87. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии / Отв. ред. С. А. Арутюнов. - М., 1981. - 256 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovyie-raboty/diplomnaya-rabota/98010>