

Коллективная монография

**Культура питания современной России: материально-технологические и
социально-регулятивные аспекты**

Новосибирск
2021

УДК 008
ББК 71.1
К90
ГРНТИ 13.11
DOI 10.38163/978-5-6046740-0-0

Авторский коллектив:

Предисловие: Иващенко Яна Сергеевна, д-р культурологии

Глава 1: Усова Майя Таймуразовна, канд. филос. наук

Стуканов Тимур Николаевич

Глава 2: Иващенко Яна Сергеевна, д-р культурологии

Усова Майя Таймуразовна, канд. филос. наук

Кохан Наталья Владимировна, канд. пед. наук

Глава 3: Плавская Елена Леонидовна, кандидат искусствоведения

Куленко Станислав Владимирович

Глава 4: Иващенко Яна Сергеевна, д-р культурологии

Иванов Андрей Анатольевич, д-р филос. наук

К90 Коллективная монография.

Культура питания современной России: материально-технологические и социально-регулятивные аспекты. Монография / Рук. авторского колл. и отв. редактор – д. культурологии, профессор Я.С. Иващенко – Новосибирск: Изд-во АНО ДПО «Сибирь. Наука. Интеллект», 2021. – 190 с.

ISBN 978-5-6046740-0-0

Монография посвящена изучению материально-технологических и социально-регулятивных аспектов культуры питания современной России. Актуальность изучения этого явления сегодня обусловлена необходимостью поддержания социокультурной стабильности в ситуации перманентных изменений и взаимопроникновения культур. Представлены результаты изучения следующих вопросов: консьюмеризм в культуре питания, который показан на примере потребительских практик г. Новосибирска и на материале художественной культуры; социальная стратификация в культуре питания: специфика мужской и женской, детской и юношеской (студенческой) моделей питания; этнокультурные традиции питания описаны на примере российских немцев, русской православной культуры, татарской национальной пищи; анализ культуры питания в российском сегменте интернета представлен изучением маркетинговых коммуникаций продуктов питания, мемов о еде, систем самоотслеживания и практик подсчета калорий.

Рецензенты:

И.И. Докучаев,

д-р. филос. н., профессор, заведующий кафедрой Теории и истории культуры
ФГБОУ ВО «Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена»

Д.Г. Коровушкин,

д-р ист. наук, профессор кафедры философии и истории АНОО ВОО Центросоюза РФ
«Сибирский университет Потребительской кооперации»

УДК 008

ББК 71.1

© АНО ДПО «Сибирь. Наука. Интеллект», 2021

© Группа авторов, 2021

Collective monograph

Food culture of modern Russia: material-technological and social-regulatory aspects

Novosibirsk
2021

УДК 008
ББК 71.1
К90
ГРНТИ 13.11
DOI 10.38163/978-5-6046740-0-0

Team of authors:

- Introduction: Ivaschenko Yana Sergeevna, Doctor of Science in Culturology
Chapter 1: Usova Maya Taymurazovna, PhD of Philosophical Sciences
Stukanov Timur Nikolaevich
Chapter 2: Ivaschenko Yana Sergeevna, Doctor of Science in Culturology
Usova Maya Taymurazovna, PhD of Philosophical Sciences
Kokhan Natalya Vladimirovna, PhD of Pedagogic Sciences
Chapter 3: Plavskaya Elena Leonidivna, PhD of Art Criticism
Kulenko Stanislav Vladimirovich
Chapter 4: Ivaschenko Yana Sergeevna, Doctor of Science in Culturology
Ivanov Andrey Anatolievich, Doctor of Science in Philosophical Sciences

K90 Collective monograph.

Food culture of modern Russia: material-technological and social-regulatory aspects. Monograph / Head of the group of authors and executive editor – Doctor of Science in Culturology, Professor Ya.S. Ivaschenko. – Novosibirsk: Publishing house of Autonomous Non-profit Organization of Additional Professional Education “Siberia. Science. Intellect”, 2021. – 190 p. ISBN 78-5-6046740-0-0

The monograph is devoted to the study of the material-technological and social-regulatory aspects of the food culture of modern Russia. The relevance of studying this phenomenon today is due to the need to maintain socio-cultural stability in a situation of permanent changes and interpenetration of cultures. The results of the study of the following issues are presented: consumerism in food culture, which is shown on the example of consumer practices in Novosibirsk and on the material of artistic culture; social stratification in food culture: specificity of male and female, child and youth (student) food models; ethnocultural food traditions are described using the example of Russian Germans, Russian Orthodox culture, Tatar national food; analysis of food culture in the Russian segment of the Internet is presented by the study of marketing communications of food products, memes about food, self-tracking systems and calorie counting practices.

Reviewers:

I.I. Dokuchaev

Dr. of Sci. in Philos. Sci., Professor, Head of the Department of Theory and History of Culture of the Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education “Russian State Pedagogical University named after A. I. Herzen”

D.G. Korovushkin

Dr. of Sci. in Hist. Sci., Professor of the Department of Philosophy and History of Autonomous Non-profit Educational Institution of Higher Education of “Tsentrsoyuz RF” “Siberian University of Consumer Cooperatives”

УДК 008
ББК 71.1

© Autonomous Non-profit Organization of Additional Professional Education “Siberia. Science. Intellect”, 2021
© Authors group, 2021

ПРЕДИСЛОВИЕ.

Пища являлась и является основополагающим компонентом жизни различных народов во все времена. Удовлетворение базовой биологической потребности с развитием общества породило сложную систему значений, институтов и технологий. Поэтому сегодня мы имеем дело не с простейшим явлением, а многокомпонентной и многоуровневой системой, связанной функционально, семантически и экономически с целым рядом других подсистем культуры. В мире также существует огромное многообразие кулинарных традиций. Эти локальные пищевые практики являются достоянием народов, механизмом формирования их культурной идентичности. Культура питания считается одной из наиболее устойчивых к изменению сфер жизни, но она тоже изменяется. Ее динамика отражает изменения в культуре в целом, выступая их индикатором.

Пищевые модели поведения, усваиваемые человеком «с молоком матери», наряду с выполнением основополагающих жизнеобеспечивающих функций, образуют символ и традицию локальной общности. Национальная кухня с ее компонентным составом и технологиями представляется в качестве предмета национальной гордости и маркера культурной самобытности; она демонстрируется остальному миру в ходе церемоний и на специальных площадках.

Важность ее актуализации сегодня обусловлена необходимостью поддержания социокультурной стабильности в ситуации перманентных изменений и взаимопроникновения культур. Интенсификация и неконтролируемость этих процессов могут стать причиной сбоя «цивилизационных фильтров», «цивилизационных алгоритмов», утраты «цивилизационной идентичности» [3]. Поэтому подобного рода ценности национальной культуры и процессы их современной трансформации требуют научной регистрации и всестороннего изучения.

В качестве терминологического инструментария мы предлагаем понятие «*культура питания*». В социально-гуманитарном знании, наряду с кате-

гориями «пища», «еда», используется выражение «гастрономическая культура», претендующее на комплексное изучение данной сферы. Оно, несомненно, максимально близко понятию «культура питания», но между ними все же есть различия. Гастрономическая культура в культурфилософии, согласно одному из определений, представляется в качестве «нормирования первичной потребности в пище, оформления практик ее потребления в одобряемые данной культурой формы и коды» [4; 108].

В центре внимания гастрономической культуры в данном случае оказываются процессы потребления и распределения еды, которые осуществляются согласно культурно обусловленным образцам. Производственные процессы здесь присутствуют латентно, они ограничиваются пространствами мест приготовления пищи. Вопросы первичного производства пищи (хозяйство) в эти границы не входят, что, впрочем, свойственно современной культуре в целом, где индивидуальные домохозяйства сами не занимаются первичным производством еды, приобретают максимально готовые для употребления провианты. Вместе с тем в российской системе жизнеобеспечения, кроме торговли и снабжения продовольственными товарами, существует другой очень важный для россиян источник поступления продуктов на кухни и в организации питания. Эта область повседневной культуры и досуга получила название «дачное и приусадебное хозяйство». Тип хозяйства в традиционных обществах определял тип культуры жизнеобеспечения, в т.ч. пищу.

Согласно другому определению гастрономическая культура – это «это система правил, предписаний и образцов, определяющих: а) способы приготовления пищи (кулинарную культуру), б) набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, в) практику потребления пищи (культуру принятия пищи), а также г) рефлексии над вышеперечисленными феноменами и процессами» [2; 42]. Разработка этой дефиниции связано с тем, что повседневное питание, как считал ряд исследователей, продолжало оставаться на периферии гуманитарного знания.

Итак, в приведенных определениях понятия «гастрономическая культура» акцент сделан на различные ее аспекты: повседневные практики, про-

цессы потребления, а также рефлексивный компонент. Для нас в равной степени важны не только эти вопросы, но и любые другие аспекты жизни, так или иначе связанные с процессами человеческого питания. Другая претензия заключается в возможности изучать эти явления в культурно-исторической динамике (исторический аспект) и во взаимосвязи с иными подсистемами культуры (функциональный аспект).

Стремление уравновесить различные стороны изучаемого явления, с одной стороны, и включить функциональный и динамический ракурсы исследования, с другой, предполагает поиск другого понятия и определение его структуры. Дальнейшая модификация понятия «гастрономическая культура» может привести, во-первых, к игнорированию многолетней традиции отечественной этнологии и этнокультурологии, для которой отправными категориями являлись понятия «система» и «деятельность» и было свойственно начинать исследование системы питания с анализа процессов ее первичного производства. Во-вторых, возможны также теоретико-методологические проблемы в изучении технологических сторон в их взаимосвязи с другими аспектами подсистемы питания и в развитии.

В связи с этим было предложено понятие «культура питания». Культура питания определяется как способ и результаты материально-технологической, нормативно-коммуникативной и ценностно-смысловой деятельности людей, связанной с производством, распределением и потреблением пищи [1]. Эта дефиниция и подход основаны на деятельностно-технологическом подходе к изучению культуры. Мы, ни в коем случае, не отрицаем эвристический потенциал других категорий, наряду с выражением «культура питания», можем использовать понятие «гастрономическая культура», если сопоставляем в конкретной части исследования процессы питания с процессами первичного производства еды, не проводим историко-генетическое сравнение и не устанавливаем системообразующие связи. Строение культуры питания образуют следующие ее структурные компоненты:

1. Материально-технологический аспект культуры питания включает способы получения, подбора и комбинирования пищевых компонентов, их обработки. Изучение этих вопросов предполагает также описание кулинарных технологий и рецептур, анализ соотношения технологии и техники.
2. Нормативно-коммуникативный аспект включает набор норм питания, касающихся времени и места приема пищи, требований к ней, необходимых атрибутов; коммуникативных аспектов трапезы, маркеров социальной стратификации, стратегий маркетинговой коммуникации и т. д. Изучение нормативно-коммуникативного аспекта также предполагает изучение системы норм и образцов, транслируемых через медиаканалы, анализ повседневных, праздничных, ритуальных практик питания разных групп людей.
3. Ценностно-смысловой аспект культуры питания выражается в знаково-символических формах, отражающих ценностное отношение и категориальное осмысление процесса питания и его различных аспектов. Его исследование подразумевает анализ ценностей, руководящих пищевыми повседневными, праздничными и ритуальными практиками, и смысловых комплексов, в которых артикулируется и описывается процесс питания и его отдельные аспекты. Эти смыслы могут быть запечатлены в повседневных разговорах, социальных сетях, публицистике, художественной литературе и на языках других видов искусств. Два последних измерения образуют социально-регулятивную подсистему культуры питания [1].

Следует сказать о том, что применение этой структуры делает также возможным рассмотрение культуры питания в динамике: определение факторов изменения, степени и механизмов включения российской культуры питания в общемировые процессы; выявление констант как маркеров культурной идентичности; описание и классификация коммуникативных инструментов и ситуаций, отражающих новые нормы и смыслы в культуре питания.

Изучение изменения культуры питания России во времени – это больше задел на перспективу. В настоящей монографии мы не рассматриваем систему в динамике, а сосредоточились, за исключением некоторых моментов, на изучении современного состояния культуры питания России. Как извест-

но, изучение настоящего не может быть оторвано от контекста, а явление национальной культуры – от ее традиций. Поэтому в ходе описания современности мы неизбежно коснемся вопросов истории, культурных констант, определяющих национальное культурное ядро, сделаем сравнение и выводы о степени его сохранения или трансформации, обозначим факторы этих процессов.

Структуру настоящей монографии образуют следующие ее разделы:

1. Материально-технологические и социально-регулятивные аспекты культуры питания современной России.
2. Культура питания различных социальных групп населения современной России.
3. Культура питания в российском сегменте интернета.

В изучении этих вопросов используется комплекс следующих методов исследования:

- для сбора эмпирических материалов применяются наблюдение, в т.ч. включенное наблюдение, анкетирование, в т.ч. онлайн-анкетирование, интервью, ассоциативный эксперимент, контент-анализ;
- для обработки данных применяется инструмент обработки текстовых материалов TextAnalyst, программа Excel, метод ранжирования и графического отображения;
- на аналитическом этапе исследования востребованы структурно-семиотический, дискурс-анализ, сравнительно-исторический, сравнительно-сопоставительный, психоанализ, функциональный анализ и др.

Авторский коллектив выражает благодарность всем респондентам, которые приняли участие в опросах.

Литература.

1. Иващенко Я.С., Иванов А.А. О границах и перспективах изучения культуры питания современной России // Общество: философия, история, культура. 2020. № 6 (74). С. 152-156. DOI: 10.24158/fik.2020.6.29

2. Капкан М. В., Лихачева Л. С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования. // Известия Уральского государственного университета. Сер. 2, Гуманитарные науки. 2008. N 55, вып. 15. С. 34–43. [Электронный ресурс]. URL: <https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/22711/1/iurg-2008-55-04.pdf> (дата обращения 11.12.2021).
3. Леонова О. Г. Вызовы социокультурной глобализации и ответы цивилизации // Социально-гуманитарные знания. 2011. №2. [Электронный ресурс]. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vyzovy-sotsiokulturnoy> (дата обращения 10.11.2021).
4. Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. 2013. – № 1 (9). – С. 99–109.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Культура питания, как показали материалы монографии, – явление многоаспектное. Все богатство и многообразие культуры питания России невозможно передать содержанием одной монографии. В настоящем исследовании мы осуществили дескрипцию лишь отдельных аспектов ее современного состояния. Специфика и развитие национального питания, как и других подсистем культуры, определяется целым рядом факторов, в числе которых природно-географический, религиозный; особенности социальной и экономической структуры, межэтнической и межкультурной коммуникации; уровень развития материальной и социальной технологии общества и др.

Россия – огромная страна, обнимающая зоны арктических пустынь, тундры и лесотундры, тайги, смешанных и широколиственных лесов, лесостепной и степной зоны, пустынь и полупустынь. Каждый из этих природных ареалов был освоен человеческими коллективами, сформировавшими свои уникальные жизнеобеспечивающие комплексы и идентичности. Россия как единое геополитическое пространство представлена сегодня на мировой арене богатой палитрой этнокультурных традиций, актуальность и аутентичность которых поддерживает в том числе культура питания. Мы показали лишь отдельные, но принципиально разные варианты этого разнообразия, условия и факторы изменения локальных традиций, а также их константы, проявляющиеся в новых контекстах культуры питания.

Очень много изменилось в России за последние десятилетия. Национальная кухня запечатлела все значимые периоды в истории страны, все социально-экономические, политические и материально-технологические и культурные трансформации. Они отражены в ее компонентном составе, способах комбинирования, приготовления, сервировки, в коммуникативных особенностях практик питания. Вестернизированные модели в культуре России существуют параллельно или конкурируют с этнической экзотикой, влияют друг на друга и формируют «кентавров» типа русского фастфуда.

Новым контекстом развития культуры питания является цифровая среда как зона свободной рефлексии и неограниченного творчества. Эта зона порождает новые смыслы и измерения нашей телесности, новые формы оценки и иерархии ценностей; переводит материю в цифру, архетипическое в комическое, формирует специфический медиадискурс, влияющий на культуру питания населения страны. На фоне таких стремительных преобразований в культуре остаются зоны «резервации», отвечающие за ее сохранение, стабилизацию и идентификацию в пространстве-времени.

Сегодня национальная культура питания с ее многообразными вариациями – это не только повседневная практика, с дифференцированной социальной структурой, многообразными оценками СМИ, но и продовольственный бренд страны. Интерес к традициям питания подтверждает популярность и востребованность известного Национального конкурса брендов питания, на котором в 2021 году были представлены 84 субъекта России. Каждый город, регион Российской Федерации может поделиться и удивить весь мир своими уникальными блюдами. Российская кухня, несмотря на то, что она всегда была открыта для иностранных заимствований, сохраняла свою сердцевину, и потому была узнаваема.

Сегодня #мирдолжензнатьчтомыедим не только ради «смайликов, оценок, комментариев». Рефлексия и репрезентация различных сторон культуры питания: от первичного производства до изысков потребления – это часть имиджа страны и ее регионов, их туристский бренд, инструмент культурного диалога. И эти ресурсы следует всегда поддерживать и учитывать в стратегическом планировании развития территорий России.

Сведения об авторах

Иващенко Яна Сергеевна, г. Новосибирск, «Новосибирский государственный технический университет», профессор, заведующий кафедрой истории и политологии; «Новосибирский государственный педагогический университет», профессор, заведующий кафедрой управления образованием; iva_ya@mail.ru

Иванов Андрей Анатольевич, г. Новосибирск, «Сибирский университет потребительской кооперации», профессор кафедры философии и истории; larsandr@mail.ru

Усова Майя Таймуразовна, г. Новосибирск, «Новосибирский государственный технический университет», доцент кафедры истории и политологии; usova_m.t@mail.ru

Плавская Елена Леонидовна, г. Новосибирск, «Новосибирский государственный технический университет», доцент кафедры истории и политологии; plav@inbox.ru

Кохан Наталья Владимировна, г. Новосибирск, «Новосибирский государственный педагогический университет», доцент кафедры управления образованием; nkokhan@mail.ru

Стуканов Тимур Николаевич, г. Новосибирск, «Новосибирский государственный технический университет», старший преподаватель кафедры истории и политологии; stukanoff@mail.ru

Куленко Станислав Владимирович, г. Новосибирск, «Новосибирский государственный технический университет», старший преподаватель кафедры истории и политологии; muchkenum@mail.ru

Information about authors

Ivashchenko Yana Sergeevna, Novosibirsk, Novosibirsk State Technical University, Professor, Head of the Department of History and Political Science; Novosibirsk State Pedagogical University, Professor, Head of the Department of Education Management; iva_ya@mail.ru

Ivanov Andrey Anatolyevich, Novosibirsk, Siberian University of Consumer Cooperatives, Professor of the Department of Philosophy and History; larsandr@mail.ru

Usova Maya Taimurazovna, Novosibirsk, Novosibirsk State Technical University, Associate Professor of the Department of History and Political Science; usova_m.t@mail.ru

Plavskaya Elena Leonidovna, Novosibirsk, Novosibirsk State Technical University, Associate Professor of the Department of History and Political Science; plav@inbox.ru

Kokhan Natalya Vladimirovna, Novosibirsk, Novosibirsk State Pedagogical University, Associate Professor of the Department of Education Management; nkokhan@mail.ru

Stukanov Timur Nikolaevich, Novosibirsk, Novosibirsk State Technical University, Senior Lecturer of the Department of History and Political Science; stukanoff@mail.ru

Kulenko Stanislav Vladimirovich, Novosibirsk, Novosibirsk State Technical University, Senior Lecturer of the Department of History and Political Science; muchkenum@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.	5
ГЛАВА 1. КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРАКТИКИ В СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ.	11
1.1 Материально-технологическое и социально-регулятивное в культуре питания: анализ потребительских практик г. Новосибирска (<i>Усова М.Т.</i>).	11
1.2 Культура питания и общество потребления (<i>Стуканов Т.Н.</i>).	27
1.2.1 Феномен потребления.	27
1.2.2 Феномен консьюмеризма и реалии российского потребительского рынка.	35
1.2.3 Визуализация питания в аспекте индустрии потребления.	41
ГЛАВА 2. СОЦИАЛЬНАЯ СТРУКТУРА И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ РОССИИ.	47
2.1 Еда мужская и женская: трансформация гендерных стереотипов в современной культуре питания России (<i>Иващенко Я.С.</i>).	47
2.1.1 Мужское-женское как ключевая оппозиция культуры: актуальные проблемы и логика исследования.	47
2.1.2 Традиционные мужские и женские образы и символы, связанные с питанием.	48
2.1.3 Изучение медийных текстов, транслирующих современные гендерные стереотипы в питании.	53
2.1.4 Представления о мужских и женских стратегиях питания: результаты ассоциативного эксперимента.	56
2.1.5 Сравнительный анализ дискурсов: традиционного, медийного и реальных представлений респондентов.	61
2.2 Студенческая молодежь и культура питания современной России (<i>Усова М.Т.</i>).	67
2.3 Культура питания школьников 11–17 лет (<i>Кохан Н.В.</i>).	78

ГЛАВА 3. ЭТНОКУЛЬТУРНЫЕ ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ РОССИИ.	95
1.1 Культура питания современных российских немцев (на примере Немецкого национального района Алтайского края) (<i>Плавская Е.Л.</i>).	95
1.2 Культура питания России в контексте религиозной традиции (<i>Ку- ленко С.В.</i>).	110
1.3 Рецепты татарской национальной кухни (<i>Плавская Е.Л.</i>).	128
ГЛАВА 4. ПИТАНИЕ В ЦИФРОВОЙ КУЛЬТУРЕ.	145
4.1 Маркетинговые коммуникации в управлении потребительским спросом на продукты питания (<i>Иващенко Я.С.</i>).	145
4.1.1 Современное состояние и перспективы исследования культуры пи- тания в интернет-пространстве.	145
4.1.2 Методы изучения контента сайтов интернет-магазинов, супермарке- тов и гипермаркетов.	148
4.1.3 Тезаурус спроса и предложения рынка продовольственных то- варов.	149
4.1.4 Архетипы в маркетинговых коммуникациях.	152
4.2 Система значений и образов интернет-мемов о еде (<i>Иващенко Я.С.</i>).	156
4.2.1 Интернет-мем как вид цифрового фольклора.	156
4.2.2 Основные значения и их соотношения.	158
4.2.3 Традиционный миф и интернет-фольклор: результаты компара- тивного анализа.	163
4.3 Цифровой контроль питания как культурная практика (<i>Иванов А.А.</i>).	167
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.	183
Сведения об авторах.	185

CONTENTS

INTRODUCTION.	5
CHAPTER 1. FOOD CULTURE AND CONSUMER PRACTICES IN MODERN RUSSIA.	11
1.1 Material-technological and social-regulatory aspects in food culture: analysis of consumer practices in Novosibirsk (<i>Usova M.T.</i>).	11
1.2 Food culture and consumer society (<i>Stukanov T.N.</i>).	27
1.2.1 The phenomenon of consumption.	27
1.2.2 The phenomenon of consumerism and the realities of the Russian consumer market.	35
1.2.3 Visualization of nutrition in the aspect of the consumption industry.	41
CHAPTER 2. SOCIAL STRUCTURE AND FOOD CULTURE OF RUSSIA.	47
2.1 Male and female food: transformation of gender stereotypes in the modern food culture of Russia (<i>Ivashchenko Y.S.</i>).	47
2.1.1 Masculine-feminine as a key opposition of culture: topical problems and logic of research.	47
2.1.2 Traditional male and female images and symbols related to nutrition.	48
2.1.3 Study of media texts that broadcast modern gender stereotypes in nutrition.	53
2.1.4 Ideas about male and female nutritional strategies: results of an associative experiment.	56
2.1.5 Comparative analysis of discourses: traditional, media and real perceptions of respondents	61
2.2 Student youth and food culture of modern Russia (<i>Usova M.T.</i>).	67
2.3 Food culture of schoolchildren 11–17 years old (<i>Kokhan N.V.</i>).	78

CHAPTER 3. ETHNOCULTURAL TRADITIONS OF FOOD IN RUSSIA	95
1.1 The food culture of modern Russian Germans (on the example of the German National District of the Altai Region) (<i>Plavskaya E.L.</i>)	95
1.2 Food culture of Russia in the context of religious tradition (<i>Kulenko S.V.</i>)	110
1.3 Recipes of Tatar national cuisine (<i>Plavskaya E.L.</i>)	128
CHAPTER 4. NUTRITION IN DIGITAL CULTURE.	145
4.1 Marketing communications in the management of consumer demand for food (<i>Ivashchenko Y.S.</i>)	145
4.1.1 Current state and prospects of research on food culture in the Internet space.	145
4.1.2 Methods for studying the content of websites of online stores, supermarkets and hypermarkets	148
4.1.3 Thesaurus of supply and demand of the food market.	149
4.1.4 Archetypes in Marketing Communications.	152
4.2 The system of meanings and images of Internet memes about food (<i>Ivaschenko Y.S.</i>)	156
4.2.1 Internet meme as a type of digital folklore.	156
4.2.2 Basic meanings and their ratios.	158
4.2.3 Traditional Myth and Internet Folklore: Results of Comparative Analysis.	163
4.3 Digital control of nutrition as a cultural practice (<i>Ivanov A.A.</i>)	167
CONCLUSION.	183
Information about authors.	185

Коллективная монография

Collective monograph

Культура питания современной России: материально-технологические и социально-регулятивные аспекты

Food culture of modern Russia: material-technological and social-regulatory aspects

Рекомендовано Научно-методическим советом
АНО ДПО «Сибирь. Наука. Интеллект»

Быкова Елизавета Викторовна, Сорокина Елена Львовна
(техническое редактирование и компьютерная верстка)

Отпечатано: ООО «Союзник»
в полном соответствии с качеством предоставленного оригинал-макета
издательства АНО ДПО «Сибирь. Наука. Интеллект»

Подписано в печать 12.01.2022
Бумага офсетная. Печать офсетная.
Формат 60x84 1/16. Гарнитура «TimesNewRoman». Усл. печ. л. 10,93
Тираж 1000 экз. Заказ 1201/22
Отпечатано: ООО «Союзник»
630005, г. Новосибирск, Демьяна Бедного, 55 оф. 115