

Дворская Анжела Александровна
Тюменский государственный университет,
г. Тюмень, Российская Федерация
a.dvorskaya@utnm.ru

Дискурс и эволюция еды в социокультурном контексте⁴⁰⁸

Аннотация. В данной работе рассматривается концепт «еда», переходящий от вещи-в-себе к вещи для-человека. Описана социокультурная роль и значимость языка еды, как средства коммуникации. В качестве эмпирической части представлены результаты исследования практик питания студентов разнопрофильных ВУЗов Тюмени. Выделены негативные тенденции в питании студенческой молодежи.

Ключевые слова: еда; пища; гастрономический туризм; проблемы питания; питание студентов

Dvorskaya Angela Alexandrovna
Tyumen State University,
Tyumen, Russian Federation
a.dvorskaya@utnm.ru

Discourse and evolution of food in the socio-cultural context⁴⁰⁹

Abstract. In this paper, the concept of "food" transforming from a thing-in-itself to a thing-for-a-person is considered. The article describes the socio-cultural role and significance of the food language as a means of communication. As an empirical part, the results of a nutrition practices study of students of the various Universities in Tyumen are presented. Negative trends in the nutrition of the students are highlighted.

Keywords: food; gastronomic tourism; nutrition problems; student nutrition

Обзор литературы

Концепт «еда» является глубоким культурным процессом и давно изучается в культурологии, антропологии и этнолингвистике [Бочегова, 2004: 87].

В изучении данного концепта выделяются следующие направления: позитивизм (П. Сорокин); функционализм (О. Ричардс); структурализм (К. Леви-Стросс, Р. Борт, М. Дуглас); материализм (Дж. Гуди); генетический структурализм (П Бурдьё).

В рамках позитивизма российско-американский социолог П. Сорокин описывает голод, как явление ужасных бедствий в обществе и ставит его наряду с военными действиями, эпидемией, а также революцией [Sorokin, 1942]; специалист по вопросам здорового питания начала XX века, исследователь и антрополог Эллен Ричардс,

⁴⁰⁸ Работа выполнена на материалах гранта на материалах гранта РФФИ № 20-011–00087 «Институциональные факторы и формы развития сельских территорий»

⁴⁰⁹ The work was supported by the Russian Foundation for Basic Research (grant no 20-011–00087 «Institutional factors and forms of rural territories development»).

выделила этапы подготовки, производства и потребления еды в социальном и психологическом контексте [Зарубина, Кравченко, 2017: 15]; К. Леви-Стросс, М. Дуглас изучали культурно-историческую значимость еды в Китае [Levi-Strauss, 2008: 40]; французский социолог, яркий представитель генетического функционализма П. Бурдьё прослеживает динамику практик питания в классовых различиях [Бурдьё, 2004].

Концепт «еда» как предмет научного исследования

От «вещи-в-себе» (нем. Ding an sich selbst) еда прошла исторически длительный путь развития через процесс окультуривания до «вещи-для» человека, способствующей здоровому образу жизни. Начало пути от «вещи-в-себе» к очеловечиванию было положено с момента собирательства и охоты, так называемого присваивающего хозяйства, которое характерно существенной неопределенностью результатов, случайности, что грозило опасностями голодания [Зарубина, Кравченко, 2017: 20].

Языковедами семантика значения «пища» измеряется в качестве базовой единицы повседневного сознания, в структуре которого заложены компоненты общекультурной языковой картины мира [Анисимова, 2018: 33].

Сложившаяся в сознании структура процесса потребления продуктов в смысловом значении «Есть» характеризуется следующим сценарием. В нем запечатлено 5 этапов: субъект кладет пищу в ротовую полость; затем он сжимает содержимое между зубами и откусывает определенную часть; после чего происходит процесс измельчения пищи, в завершении которого субъект её проглатывает. Эти укоренившиеся в обществе этапы фреймов имеют следующие характеристики: субъектом поглощения выступает едок (создатель процесса), под объектом потребления подразумевается пища, где кульминацией процесса становится процедура поглощения [Юрина, Живаго, 2015: 109].

Стоит отметить, что люди не задумываются о каких-либо составляющих элементах во время приготовления и приема пищи. Так как это считается рутинным или обыденным, повседневным явлением в их сознании. Однако, пищевой дискурс слишком обширный и многоаспектный, в связи с чем нам открываются новые актуальные проблемы, затрагивающие личностные повседневные практики питания [Яковлева, 2018].

Еда, выполняя человеческие функции, через свою биологическую сущность, предстает в виде своеобразного языка, в роли «значимой речи», язык стоит рассматривать как средство коммуникации. Это позволяет транслировать информацию, некоторые знаки и символы, что главным образом влияет на социализацию индивида и культурную трансмиссию [Кравченко, 2015: 112].

Для каждой общности характерна своя пищевая идентичность, которая отличает «себя» от «других», при этом образует внутреннее единство [Веселов, 2015: 69].

Существование человека также обусловлено тем, он что-то пьет, чем-то питается. Но при этом стоит спросить, а что же именно он потребляет, в каком случае, когда и как, что его мотивирует потреблять то, что он потребляет в виде пищи? Могут ли происходить какие-то изменения с человеком, когда он питается? Еда приводит к совершенству или раскрывает животную сущность человека?

Современные проблемы питания – это истории про организацию жизни. В историях – множество ответов на важные вопросы: антропологические, социологические, культурные, духовные, философские. Сразу возникают вопросы о пространстве, времени, культуре, традициях.

На самом деле, роль еды достаточно велика, что её не переоценить. Рассматривая еду в качестве социального явления, нужно понимать, что она оказывает влияние на становление человека как личности, на образование и мировоззрение. Поэтому размышляя по поводу данного дискурса, нам открывается один из способов познания мира [Курбатова, 2013].

Мода в современном дискурсе «еды»

Приготовление еды и её производство, желание поглощать, кухня – это все происходит на подсознательном уровне. В модном дискурсе стараются внушить обратное и преобразовать моду с помощью диет. «Эльза Скьяпарелли утверждала, что одежда не должна подгоняться к человеческому телу, а скорее тело должно приспособливаться к одежде», – рассказывает Ларс Свендсен в своем исследовании «Философия моды».

Говоря о взаимосвязи еды и моды как социокультурных феноменов, стоит добавить, что они оба пересекаются между собой в общественных структурах. Еда, сами продукты, различные предметы гардероба – не просто функциональные явления, а знаки, которые несут смысл. Р. Барт писал в «Системе моды», что еда не только для насыщения, то есть утоления чувства голода, а одежда предназначена не только для того, чтобы скрывать наготу. Они оба являются коммуникативными знаками [Осиновская, 2014: 121].

В классических теориях еда выступает предметом категории для изучения и анализа, также характеризует культуру, народ, этническую принадлежность, точно так же, как и одежда и жилище.

Соответственно, мода влияет на культуру и пищу, формируя в сознании людей представления о том, какая еда правильная или неправильная, какие должны быть вкусовые предпочтения, качество продуктов и их количество. Также происходит внедрение продуктов, которые наиболее «модные» и актуальные в настоящее время, как нужно сочетать эти продукты, какие наилучшие способы приготовления, учитывая даже их эстетичность. Нельзя забывать и про кулинарный дизайн – «food design», где еда, продукты включены в систему интерьера. Данное отношение общества к еде, демонстрирует доминирующие идеалы и направленность ценностных ориентаций.

Предпочтения в еде и продуктах, кулинарные изыски, которые преобладали в разные эпохи – являются их отличительными особенностями от других эпох. Теперь такие тенденции под влиянием глобализационных процессов укоренили моду на национальную кухню и этнические рестораны [Яковлева, 2016: 92].

Гастрономический туризм

Многим людям нравятся шедевры кулинарного искусства. Поэтому в туристической индустрии давно придуманы и разработаны гастрономические туры, благодаря которым настоящие гурманы могут оценить национальные кухни страны.

Гастрономический туризм – это путешествие с целью ознакомления с особенностями национальной кухни страны, производства и приготовления продуктов и блюд. Он относится к новому и достаточно популярному виду туризма, который имеет все шансы для дальнейшего развития в этой области [Иванов, 2018: 105].

В наше время гастрономический туризм – один из инновационных сфер деятельности туризма, который стремительно развивается. Туризм аналогичным образом подвержен глобализационным процессам. Особенно сильное влияние оказало, в том числе, Шенгенское соглашение. Путешествуя, человек пробует данные региональные культурные практики, накапливает опыт. Поэтому в туризме могут продвигать определенную еду и напитки, с целью привлечения туристов, на фоне чего гастрономический туризм рассматривается как отдельная отрасль [Драчева, Христов, 2015].

На гастрономическом фестивале можно увидеть своеобразный комплекс мероприятий, где, проще говоря, люди демонстрируют свои кулинарные блюда, смотрят другие, дегустируют или продают еду и напитки. Сам фестиваль относится к массовому событию между потребителями, производителями и их конкурентами выступает в роли профессиональной площадки для взаимодействия друг с другом на презентационной, конкурсной или развлекательной основе [Гомилевская, Ден, 2018: 122].

Гастрономические туры ориентированы на целевую аудиторию, которая включает в себя туристов и представителей туристических фирм, изучающих данное направление. Туристы, проходящие этот тур, могут иметь разные цели. Кто-то просто хочет приобщиться к национальной культуре страны, кто-то является гурманом, ценителем изысканных блюд и напитков, поэтому желает их попробовать. Некоторые туристы могут использовать данный тур для обучения, получения различных профессиональных навыков, обычно, к ним относятся дегустаторы, повара, сомелье или рестораторы [Шпенькова, Сычева, 2014].

Наряду с виртуальным и реальным гастрономическим туризмом также наиболее актуален фаст-фуд как гастрономическая практика. В последнее время на данное кулинарное искусство все чаще обращают внимание в связи с учащающимися

практиками, в которые вовлекаются все больше и больше людей. Некоторых это даже может привести к негативным последствиям из-за чрезмерно активного потребления.

Феномен «фаст-фуда»

Феномен «фаст-фуда» многообразен и имеет свои социальные и культурные основания. Со стороны гастрономической культуры и её структуры, которая состоит из: пред-кулинарный порядок, собственно кулинарный, гастрономический порядок, рефлексию над гастрономическим [Сохань, 2011: 260].

Как уже упоминалось выше, фаст-фуд может отрицательно сказаться на здоровье человека, так как он является вредной пищей для организма. Из-за частого употребления фаст-фуда может произойти нарушение обмена веществ и зачастую образуется лишний вес и появляется такая проблема, как ожирение.

Такое негативное последствие, прежде всего, для России является наиболее актуальным, потому что увеличивает риски для здоровья, вместе с другими опасными заболеваниями.

Нарушения питания

По данным официальной статистики ожирения в России уже насчитывается 24,9 % от общего населения страны. Существенными причинами того, что количество людей, страдающих ожирением, начинает заметно увеличиваться, является отсутствие физических нагрузок и снижение физической активности, несбалансированное высококалорийное питание [Тарасенко, Стрелкова, 2016].

Согласно заключению экспертов Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) здоровье человека примерно на 50 % зависит от правильного питания.

Наиболее распространены следующие нарушения питания:

- несоответствие энергетической ценности суточного рациона питания энергетическим затратам организма;
- необеспеченность физиологических потребностей организма эссенциальными пищевыми веществами в необходимых количествах и пропорциях;
- несоответствие химической структуры пищи составу ферментов пищеварительной системы;
- несоблюдение правильного режима питания (в первую очередь, несоблюдение кратности и регулярности приемов пищи).

Стоит отметить, что эти нарушения становится массовым и негативным постоянно действующим фактором, неблагоприятно влияющим на продолжительность жизни, здоровье и воспроизводство целой нации [Позняковский, 2017: 7].

Эмпирическая база исследования

Проблема питания сегодня актуальна как для всех слоев населения, так и для всех уровней образования, начиная с дошкольного и заканчивая послевузовским. В то же время установлено, что влияние отдельных компонентов образа жизни студентов,

принятого за 100 %, весьма значимо. Так, на режим сна приходится 24–30 %, на режим питания – 10–16 %, на режим двигательной активности – 15–30 %. А так как эти процессы наблюдаются в течение 5–6 лет обучения, то они оказывают существенное влияние на состояние здоровья студентов. Если принять уровень здоровья студентов I курса за 100 %, то на II курсе оно снижается в среднем на 10 %; на III – на 15–17 %, на IV курсе – более чем на 25 %.

Сегодняшняя статистика здоровья учащихся просто ужасающая, поэтому организация рационального питания учащихся во время обучения в вузе является одним из наиболее важных факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения. Изучение отношения студентов к вопросу питания – важное направление в формировании у молодежи ценностных ориентаций к сохранению собственного здоровья за счет оптимального питания, развитию самосознания у студентов в области здорового питания, повышении качества жизни и учебы студентов.

Данное учебное социологическое исследование проводится с 2019 года, были опрошены 365 респондентов. Статистическая обработка результатов проводилась с использованием программ статистического анализа SPSS Statistics 21,0.

Эмпирические результаты

Из общего количества респондентов было опрошено 152 юношей и 213 девушек, в возрасте от 17 лет и старше. На возрастную группу 17–20 лет приходится по 192 респондента, на возрастную группу 21 и старше – 173 опрошиваемых.

Удовлетворенность жизнью

Удовлетворенность жизнью (life satisfaction) представляет собой когнитивный компонент в структуре показателей общего благополучия. Определяет как широкую категорию феноменов и включает в себя материальное положение, которым оказались удовлетворены 60 % опрошиваемых. Оценка материального положения демонстрирует к какой из следующих групп они могли бы себя отнести. Так, 43 % отметили, что на покупку продуктов и одежды им денег хватает, но вот покупка вещей длительного пользования вызывает затруднения.

Питание, как одна из основ жизнедеятельности человека, определяет очень многое в отношении удовлетворенностью жизнью, а также оказывает существенное влияние на здоровье студентов, 30 % из которых не удовлетворены своим питанием.

Факторы влияния на питание

Находясь в активном ритме жизни, от человека требуются колоссальные затраты времени и энергии, что в нашем случае очень характерно для студентов, большая половина из которых (58 %) тратят более 4х часов на учебу в сутки. Поэтому, 79 % опрошиваемых отметили, что ритм их жизни сказывается на питании, формируя ряд факторов, негативно воздействующих на режим питания. Большое влияние в данном

случае сопровождается воздействием напряженного графика работы/учебы (70 %), а также отсутствием желания соблюдать режим (30 %). По данным корреляционного анализа выявлено, что ответы респондентов зависят от времени, которое они тратят на учебу в сутки, что было отмечено выше. Об этом говорит высокое значение Хи-квадрата, равное 15,867 (коэф. значимости = 0,00).

В данном случае стоит углубиться в эту проблему и разобраться, что по мнению респондентов мешает им питаться правильно. 37 % ответивших ссылаются на недостаток свободного времени, у 24 % отсутствуют кулинарные навыки, 4 % отмечают низкое материальное положение.

Проживание оказывает влияние на правильное питание респондентов. Кулинарные навыки зачастую отсутствуют у тех, кто проживает с родителями. Критерий хи-квадрата равен 17,471 при значимости ,042.

Мотивация при выборе продуктов

Удовлетворение ежедневных потребностей человека все больше определяет удовлетворение его индивидуальных желаний, интересов и, конечно, жизненных взглядов. Выбор современного человека основан на личностной значимости того или иного товара и услуги. Так, основываясь на мотивации при покупке продуктов питания респонденты зачастую делают выбор в пользу личного опыта (39 %), воспитания в семье и стремления к здоровому образу жизни (28 %). На 5 % опрашиваемых большое влияние производят средства массовой информации.

Мотивация при выборе продуктов имеет значение в гендерных различиях. Для женщин большое значение имеет воспитание в семье, а также стремление к здоровому образу жизни. Современная женщина ориентирована на влияние СМИ, которые диктуют пропаганду здорового питания. Критерий хи-квадрат равняется 7,988 при коэффициенте значимости равном ,046 указывает на влияние на данную переменную.

Этим объясняется и то, что именно для женщин характерно использование мобильных приложений, которые они считают полезными и обязательными.

Здоровое питание

Также, студенты ответили на вопрос о том, что, по их мнению, нужно для здорового питания. Где 22 % считают, что для здорового питания нужно много денег и времени; 27 % разделились на две категории: первой части респондентов нужно много времени, а без больших затрат они могут обойтись; второй – нужно много времени, при этом большие затраты не нужны.

Залогом правильного питания является потребление экологических чистых продуктов, которые, как считают наши респонденты (96 %) не содержат синтетических пестицидов. Поэтому 73 % хоть иногда, но стараются использовать в своем рационе здоровый экологически чистый продукт (16 % покупают часто) и имеют отрицательное отношение к продуктам, содержащим ГМО (57 %). Уделяя внимание полезной и

здоровой и пище, Гиппократ в своих трудах придавал особое значение диетотерапии, как эффективной методике лечения множества заболеваний. Выдающийся афинский врач Асклепиад вскрывает недостатки лечения лекарственными средствами и считает целесообразным применение диеты в комплексе с физиотерапией. В своей энциклопедии по различным отраслям медицины идею диеты наравне с фармакотерапией развивал Клавдий Гален. Считается, что несмотря на плохое состояние здоровья в молодом возрасте, ученый прожил долгую жизнь именно благодаря диете, оставив после себя послание следующим поколениям: «Вставайте из-за стола в меру голодными, и вы будете всегда здоровы». Одной из популярных диет 21 века считается вегетарианство. Как мы видим, между студентами ВУЗов наблюдается значительные различия. Критерий хи-квадрат равняется 61,329 при коэффициенте значимости равном 0,000. Студенты ТюмГУ в наибольшей степени соблюдают данную диету и считают её безвредной. При этом, более половины студентов ТюмГМУ убеждены, что вегетарианство является вредным явлением.

Для подтверждения результатов, в данном случае мы также можем проведен однофакторный дисперсионный анализ, с помощью которого было выявлено, что студенты разнопрофильных ВУЗов, по-разному относятся к имеющейся диете.

Оценка материального положения

Следующим этапом исследования является оценка материального положения и были задействованы вопросы о денежных затратах. Полноценное питание, включающее завтраки, обеды и ужины, согласно статистике обойдется примерно в 7 000–9 000 рублей. В эту сумму можно уложиться, если готовить самостоятельно. Сюда же войдут расходы на бытовую химию, предметы гигиены. Во многом расходы на питание будут зависеть от вкусов конкретного студента, а также от уровня материальных средств. Никогда не экономят на еде лишь 20 % респондентов.

Более половины респондентов (59 %) тратят на продукты в день 200–500 рублей, 25 % – до 200. Если питаться в заведениях общепита, то прослеживается практически аналогичная ситуация. В среднем половина студентов (49 %) отдадут в общественных заведениях 200–500 рублей, 38 % – до 200.

Важным фактором в питании является место проживания студентов. Проживая дома с родителями (33 %) имеют возможность не тратить время на приготовление еды, если в семье этим занимается кто-то из родителей.

Большинство студенческой молодежи (87 %) в основном предпочитают еду домашнего приготовления – питаются дома и пытаются разнообразить свой рацион (57 %).

Молодые люди, в частности, студенты являются основными потребителями культурно-заимствованной еды. 98 % время от времени употребляют культурно-заимствованную еду.

Основой здорового питания народов мира является национальная кухня ведь основа кулинарии любой страны – продукты, получаемые в своем регионе от природы и способы их обработки. В настоящее время в мире происходит процесс образования цивилизации нового типа, основанной на экономическом единстве и неделимости человечества, с одной стороны, и различии в культурах, религиях, нациях с другой стороны. Половина респондентов (55 %) не соблюдают национальные традиции в питании.

Обсуждение результатов

В ходе исследования были получены следующие результаты по имеющимся практикам питания:

- 36 % не удовлетворены своим материальным положением;
- 29 % респондентов не удовлетворены своим питанием;
- 80 % вынуждены временами экономить на еде, почти 14 % из них экономят постоянно руководствуясь своими финансовыми возможностями при выборе продуктов;

- расходы студентов тюменских ВУЗов на питание варьируются от 200 до 500 рублей в день (59 %), а это означает, что большая часть из них вынуждены покупать более дешевые продукты или отказываться себе в приобретении каких-то товаров первой необходимости;

- 46 % считают, что для правильного питания нужны большие денежные затраты;

- 49 % уверены, что для правильного питания необходимо много времени;

- 98 % употребляют культурно- заимствованную еду, из которых 18 % – употребляют часто;

- 26 % не считают обязательным покупать экологически чистые продукты;

- на режим питания студентов влияет напряженный график работы/учебы (70 %), а также отсутствие желания соблюдать режим (30 %);

- неправильное питание студентов основано на нехватке времени (38 %), отсутствии кулинарных навыков (24 %) и материальной составляющей (4 %).

Заключение

Исходя из полученных результатов проведенного исследования был определен объект исследования, а также определены негативные тенденции в питании студентов разнопрофильных ВУЗов Тюмени. Студенты мало употребляют действительно полезных продуктов, считая, что для качественного питания нужны большие затраты и много времени. У студентов практически отсутствует режим правильного питания, они вынуждены упрощать свой рацион, вследствие чего, их питание является несбалансированным, что в итоге у некоторой части молодежи может способствовать развитию заболеваний.

Как известно, основную роль при выборе практик питания занимают материальные возможности. Для тюменской молодежи свойственна экономия. Большинство опрошенных экономят на еде из-за своих финансовых возможностей при выборе продуктов питания. Расходы студентов на питание в день находятся в пределах от 200 до 500 рублей, что означает они вынуждены покупать более дешевые продукты или отказываться себе в качественных, более дорогостоящих продуктах.

При таком питании ассортимент обязательных для поддержания здорового образа жизни существенно сужается и выполняет лишь функцию насыщения. Результаты опроса показали, что студенты мало употребляют действительно полезных продуктов: они считают, что для такого питания необходимы большие затраты, много времени, которого у них, по причине учебы, просто нет. Следовательно, у студентов практически отсутствует режим правильного питания, они вынуждены упрощать свой рацион. Потребляемые продукты можно рассматривать как показатель социального статуса и маркера состоятельности.

Библиографический список

Анисимова Е. Е. О взаимодействии гастрономического и религиозного дискурсов (культурологический и лингвистический аспекты) // Вестник Московского государственного лингвистического университета. Гуманитарные науки. 2018. № 2 (791). С. 31–44.

Бочегова Н. Н. Национальная специфика концептов пищи (на материале английского языка) // Известия Российского государственного педагогического университета им. А. И. Герцена. 2004. Т. 4. № 7. С. 85–99.

Бурдые П. Различение: социальная критика суждения // Западная экономическая социология: Хрестоматия современной классики / Сост. и науч. ред. В. В. Радаев; пер. М. С. Добряковой и др. М.: РОССПЭН, 2004. С. 537–568.

Веселов Ю. В. Современная социальная система питания // Журнал социологии и социальной антропологии. 2015. № 1. С. 68–82.

Гомилевская Г. А., Ден В. Г. Модели организации гастрономических фестивалей // Азимут научных исследований: экономика и управление. 2018. Т. 7, № 2 (23). С. 121–125.

Драчева Е. Л., Христов Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Российские регионы: взгляд в будущее. 2015. № 3. С. 36–50.

Иванов В. Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии / В. Д. Иванов // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. – 2018. – Т. 3, № 2. С. 105.

Кравченко С. А. Еда как средство коммуникации: сравнительный анализ теоретико-методологических подходов // Коммуникология. 2015. Т. 3. № 3. С. 111–122.

Курбатова Л. В. Метафизика еды // Вестник ПНИПУ. Культура. История. Философия. Право. 2013. № 7. – С. 91–98.

Осиновская И. А. Мода и еда // Культурология. 2014. № 1 (68). С. 121–140.

Позняковский В. М. Эволюция питания и формирования нутриома современного человека // Индустрия питания. 2017. № 3. С. 5–12.

Сохань И. В. Фаст-фуд как актуальная гастрономическая практика потребления // Журнал социологии и социальной антропологии. – 2011. – Т. XIV. – № 5 (58). – С. 260–269.

Социология питания: традиции и трансформации: коллективная монография / [Н. Н. Зарубина и др.]; под общ. ред. Н. Н. Зарубиной, С. А. Кравченко. – М.: МГИМО-Университет, 2017. С. 15–20.

Тарасенко Н. А. Стрелкова А. К. Ожирение как социальная проблема // Научный журнал КубГАУ. – 2016. – Т. 133(09). С.505–516.

Шпенькова К. С., Сычева В. О. Условия развития гастрономического туризма в России и в мире // Концепт. – 2014. – № 07. С.1–5.

Юрина Е. А., Живаго Н. А. Метафоризация поглощения пищи в образном строе русского языка // Вестник Томского гос. ун-та. Филология. 2015. № 3 (35). С. 107–121.

Яковлева Е. Л. Фронтирность гастрономических повседневных практик // Журнал фронтальных исследований. № 1(19). 2018. С. 7–16.

Яковлева М. В. Феномен «Модной еды» в контексте телесных практик современности // Вестник Санкт-Петербургского государственного университета культуры и искусств. 2016. № 1 (26). С. 92–96.

Levi-Strauss C. The Culinary Triangle // Food and Culture: A Reader / Ed. by C. Counihan and R Van Esterik. N.Y.: Routhledge, 2008. 649 p.

Sorokin P. A. Man and society in calamity: The effects of war, revolution, famine, pestilence upon human mind, behavior, social organization and cultural life. – N.Y.: Dutton, 1942. – 352 p.