

11. *Filosofskiy slovar* [Philosophical Dictionary]. Ed. by I. T. Frolova. Moscow, Respublika Publ., 2001, 7th ed., revised. and add. p. 222.
12. Shukurov, Sh. M. Sovershenny chelovek i bogochelovecheskaya ideya v islame [Perfect man and the divine-human idea in Islam]. *Perfect man. Theology and philosophy of the image*, 1997, pp. 72–111.
13. Yablov, I. N. *Religiovedeniye* [Religious Studies]. Moscow, Gardariki Publ., 2000, 536 p.
14. *101 khadisiz Sakhikh Al-Bukhari* [101 hadiths from the Sahih Al-Bukhari]. Moscow, LLC SAD Publ. Group, Kazan Islamic College, 2009, 88 p.
15. Dr. All Shariati. *Man and Islam: "The free man and freedom of man"*. Transl. from the Pers. by dr. Fatollah Marjani. Houston, Free islamic lit. (FILINC), 1974, XXI, 128 p.
16. Chittick, W. C. The Perfect Man as the Prototype of the Self in the Sufism of Jāmī. *Studia Islamica*, 1979, no. 49, 23 p.

ФИЛОСОФСКИЕ ОСНОВАНИЯ АЛИМЕНТАРНОЙ КУЛЬТУРЫ

Палаткин Владимир Владимирович, аспирант

Астраханский государственный университет

Российская Федерация, 414056, г. Астрахань, ул. Татищева, 20а

E-mail: vladimir_palatkin@rambler.ru

Алиментарная культура (добыча, приготовление, потребление еды) как составная часть этнической культуры включает гастрономические ритуалы, приёмы подачи, традиции, стили одежды, обуви, кулинарной утвари, оружия добычи, которые так или иначе связаны с этим процессом. Культура потребления пищи определяет национальное самосознание, так как является основным компонентом социальной, этнической, религиозной идентичности, стимулом развития художественной культуры, способом поддержания и распространения национальных традиций и ритуалов. Каждый этнос как носитель уникального культурного кода имеет и кулинарный код, код потребления пищи, связанный с исторической спецификой развития народа, с природными условиями обитания, географическим расположением места проживания, с экономическим укладом, религией. Как память народа, кулинарные традиции находятся в прямой связи с ландшафтом обитания человека, определяющим его гастрономическую обрядовую специфику, приемы приготовления пищи и ритуал ее потребления. В статье раскрывается сущность феномена алиментарной культуры, определяются функции культуры потребления пищи. Алиментарная культура как важнейший элемент функционирования человека является выразительным примером трансформации физиологических потребностей в сферу культурных кодов. Технологические и связанные с ними, социокультурные изменения жизнедеятельности человека спровоцировали появления новых моделей «правильного» пищевого поведения. Но при этом разрушаются пищевые коды, которые определяют традиционную культуру этноса в целом. Как мощный фактор культурной глобализации, еда продолжает влиять на умы и поступки людей. Попытки осмысления этого явления и его роли в жизни людей, осуществляются в исследованиях различных наук. Новые и традиционные подходы к алиментарной культуре исследуются с позиции этнографии, антропологии, социологии. Исторические, культурологические и философские исследования повседневной роли алиментарной культуры характеризуются невостребованностью. В статье осуществляется попытка осмысления истории философских исследований стратегий понимания алиментарной культуры, т. к. наиболее очевидным представляется исследование традиций питания средствами культурологии и философии.

Ключевые слова: культура потребления, культура потребления пищи, алиментарная культура, поведенческие модели потребления пищи

PHILOSOPHICAL FOUNDATIONS OF THE ALIMENTARY CULTURE

Palatkin Vladimir V., postgraduate

Astrakhan State University

20a Tatishcheva St., Astrakhan, 414056, Russian Federation

E-mail: vladimir_palatkin@rambler.ru

Alimentary culture (production, cooking, food consumption) is an integral part of ethnic culture. It includes gastronomic rituals, meals, culinary traditions, specialized clothing styles, special shoes, cooking utensils, weapons of food extraction. The culture of food consumption determines national identity. It is the main component of social, ethnic, religious identity, as well as an incentive for the development of artistic culture, a way of maintaining and disseminating national traditions and rituals. Each ethnic group as a carrier of a unique cultural code has a culinary code. This is the food intake code. This code is connected with the historical

specifics of the development of people, with the natural living conditions, with the geographical location of the place of residence, with the economic structure and religion. Culinary traditions are the memory of people. They are in direct connection with the human habitat landscape, which determines its gastronomic ritual specificity, cooking methods and rituals of its consumption. The article reveals the essence of the phenomenon of nutritional culture. The article contains research on the functions of alimentary culture. Alimentary culture is an essential element of human functioning. It is an expressive example of the transformation physiological needs into the sphere of cultural codes. Technological and other related, sociocultural changes in human life provoke the emergence of new models "correct" eating behavior. But at the same time, the food codes that determine the traditional culture of the ethnic group as a whole are destroyed. As a powerful factor in cultural globalization, food continues to influence people's mind and action. Attempts to comprehend this phenomenon and its role in people's lives are carried out in studies of various sciences. New and traditional approaches to nutritional culture are studied from the perspective of ethnography, anthropology, sociology. Historical, cultural and philosophical studies of the everyday role of nutritional culture are characterized by lack of demand. The article attempts to comprehend the history of philosophical studies of strategies for understanding nutritional culture, because the most obvious is the study of food traditions by means of cultural studies and philosophy.

Keywords: consumer culture, the culture of food consumption, alimentary culture, behavioral patterns of food consumption

Современное общество принято называть «обществом потребления», имеющим свои специфические законы, нормы, ценности, принципы, которые объединены понятием «культура потребления». Культура потребления как «часть культуры, представляющая собой совокупность элементов культуры, регулирующих потребление товаров и услуг в данном обществе» [25, с. 9], имеет разновидности. Так, типы или виды потребления, вслед за дифференциацией ключевого понятия «культура», можно разделить на первичное или материальное (телесное) и вторичное или духовное (психологическое) потребление. Первичное или материальное (телесное) потребление включает физиологическое (потребность в пище, тепле и т. д.), бытовое (потребность в одежде, жилье и т. д.) и другие виды потребления. К вторичному или духовному (психологическому) виду потребления относится потребление различного вида искусств (потребность в передаче культурного кода, социальных смыслов и т. д.), коммуникации (потребность во власти, уважении и т. д.). Потребление пищи является одной из основных потребностей человеческого бытия и относится как к физиологическим (восстановление жизненных сил), так и духовным потребностям (передача пищевого кода культуры).

Пища, способы её добычи и традиции приготовления, обрядовая подача и ритуалы потребления выступают краеугольным камнем всех культур. Поэтому проблема питания и её роль в развитии общества интересовали мыслителей разных эпох.

Функции алиментарной культуры. Еда как основа жизни человека определяет модели поведения через формирование особой системы культурных паттернов. Еда является основной потребностью человека, что во многом определяет и его деятельность, в том числе трудовую, коммуникативную. Удовлетворение этой потребности для человека тесно коррелирует с системой культурных обрядов и ритуалов, ценностными ориентирами, идеологическими системами. Невозможно найти такую сторону жизнедеятельности человека, которая не была бы связана с едой. Вводя в оборот российской науки термин «алиментарная культура», С. Н. Якушников отмечал, что она является «базовой частью любой этнической или национальной культуры, представляет собой систему культурных кодов, вокруг которых выстраиваются и остальные части культуры» [26, с. 250]. В нашем понимании алиментарная культура – это культура потребления и производства пищи, которая функционирует «в обществе через систему пищевых кодов, включающих общие принципы, которые определяют многообразие вариантов системы питания (приготовления и потребления пищи), а также обуславливают механизмы смыслопорождения в сфере питания» [23, с. 89].

Алиментарная культура выполняет различные функции в жизнедеятельности человека. Все функции алиментарной культуры можно дихотомически разделить на эндо- и экзофункции. Обращаясь к функциям приёма пищи, следует отметить, что пища необходима для удовлетворения наших физиологических потребностей, а также представляет собой важное пространство для возникновения социальных отношений [8, с. 24–46]. К эндофункциям относятся функции питания, связанные с собственно главной физиологической потребностью человека в пище. При этом та или иная пища может оказывать как положительное, так и отрицательное воздействие.

К экзофункциям алиментарной культуры относятся функции, которые являются культурными регуляторами. Большинство этих функций выступают в качестве мощнейших инструментов социализации, помогая человеку вписать себя в определённое социальное пространство.

Являясь универсальным экзистенциальным инструментом самоактуализации, алиментарная культура представляет собой «символическую систему, которая переводит и отражает общество в его социальных, политических, экономических, эстетических и религиозных аспектах» [19, с. 21]. Еда выполняет дифференцирующую функцию, маркируя субъекта или его социум в его принадлежности к социальным, этническим или даже политическим группам. Классифицируя объекты, люди также классифицируют себя, тем самым встраиваясь в определённую социальную группу. Такое различие можно также наблюдать через еду и вкус [3].

Кроме этого еда выполняет коммуникативную функцию, т. к. «включает в себя систему общения, ценностей и правил» [14]. Она может выступать в нескольких вариантах: совместные трапезы, обмен едой, дарение и т. д.

Еда и процесс принятия пищи выполняет и институционально-нормативную функцию, т. к. обозначает в социуме приемлемые нормы и правила, связанные с едой, т. е. приводит к возникновению определенной системы норм (как обязательных, так и факультативных, т. е. предписываемых к соблюдению, но строго не следуемых).

Важнейшей функцией еды как символической системы является трансляция определённых паттернов. В данном случае она играет воспитательную, информационную, трансляционную и иные роли. Еда и процесс принятия пищи оказываются важнейшими воспитательными системами, к которым субъект приучается с самых ранних периодов своей жизни. Поведенческие модели фиксируются в сознании индивида, а затем транслируются последующим поколениям в виде культурных кодов.

Когнитивно-информационная функция располагается как бы посередине между экзо- и эндофункциями. С одной стороны, она непосредственно связана с организмом и его биологической основой, но, с другой стороны, она также выступает неким информационным фундаментом, лежащим в основе картины мира.

В целом нет непреодолимой границы между экзо- и эндофакторами, так как многие экзо-функции напрямую или опосредованно, но всё равно оказывают воздействие на функционирование организма индивидуума.

Философские аспекты изучения алиментарной культуры. Исследование философии алиментарной культуры можно начать с его этнофармакологической значимости, которая прослеживается в трактатах древних философов. Например, многочисленные исследования в греческой и римской философии границ между пищевыми продуктами и их лекарственным потенциалом демонстрируют различные подходы к способам управления телом, его красотой и здоровьем. Мыслители древности описывали воздействие пищевых веществ на физиологию тела. В древнегреческих и древнеримских трактатах в дискуссиях о природе пищи и её полезных свойствах зачастую стирались границы между ними. Различные контексты в понимании питания, в которых пища считалась хорошей или вредной для организма, влекли за собой социальные и моральные нормы её потребления, коннотации, связанные с этим восприятием. Это, в свою очередь, определяло нормы алиментарной культуры народов.

В философских теориях, где человек воспринимается как телесная субстанция, процесс еды и пищеварения представляет собой не просто физиологическую материю, но также и метафизическую, в той степени, в которой она включает существенное преобразование человека посредством пищи.

Древнегреческий философ Плутарх, в своем трактате «Застольные беседы» раскрывал правила приёма пищи и поведения за столом, вкусовые особенности продуктов и напитков [24]. Алиментарная культура в его трактате не является центральной идеей, но точно демонстрирует феномен принятия пищи, отражающий саму суть и особые правила этого процесса.

Понимание вкусовых качеств древних философов часто становилось ключевым маркером в объяснении специфики пищевой культуры, поскольку они стремились найти чёткие моральные границы пищевого удовольствия.

Философы рассматривали различные стороны алиментарной культуры, в том числе и способы приготовления пищи. Так, споры о том, что более естественно для человека –

сыроедение или обработанные продукты, начинаются в древнегреческой философии. С одной стороны, обработка продуктов для потребления в пищу считалась признаком социализации человека. Но, с другой стороны, протестуя против норм социума, Диоген пытался съесть живого осьминога, чтобы избавиться от необходимости проходить через социальную конвенцию убивать и готовить его, считая сырую пищу наиболее естественной [17, с. 117–125].

В одном из своих трудов Сенека рассказывает нам о доктрине стоического мыслителя Осидония, согласно которой выпечка хлеба является философическим подражанием самой природе, точнее – действию природы в собственном теле философа. Зерно измельчается во рту между твёрдыми зубами, встречающимися вместе. Всё, что ускользает, снова возвращается языком к зубам. Затем он смешивается слюной, чтобы легче проходить через слизистую оболочку горла. Когда оно попадает в желудок, то подвергается воздействию равномерного тепла в нём. Затем оно ассимилируется с телом [20].

Взяв это за образец, кто-то положил один грубый камень на другой, чтобы копировать зубы, которые работают одним стационарным набором в ожидании движения другого набора. Затем зерно измельчается двумя путями и возвращается снова и снова до тех пор, пока оно не будет превращено в тонкий порошок постоянным измельчением. Затем соединяют воду с мукой и тщательно, непрерывно замешивают, формируют буханку, которую сначала готовили в горячем глиняном горшке, а затем в печах, тепло которых проще было контролировать.

Связь между принятием пищи, человеческой природой и добродетелью осмысливается и в западной философии XVII в. Философы стремились преодолеть или радикально преобразовать унаследованные представления о человеке как о простом соединении формы и материи, но при этом не отказывались от глубоко укоренившейся идеи о том, что Я тесно связано с телом. То, что человек делает с телом, включая то, что он вкладывает в него, имеет непосредственное отношение к высшей цели достижения добродетельной жизни [11].

Обращение мыслителя к этому процессу объясняется тем фактом, что приготовление пищи действительно является формой предварительного пищеварения. У человека, в отличие от животного, процесс пищеварения выходит за границы тела и перетекает частично в социальную сферу. В противном случае этот процесс был бы полностью физиологическим или внутрикорпоральным.

Идея о том, что приготовление пищи является прямым результатом осмысления пищеварения, встречается редко, но параллельная идея о пищеварении как форме приготовления или сжигания широко распространена, особенно в философии XVII в.

Таким образом, в философских учениях процесс добычи, приготовления и потребления пищи рассматривается как связь между естественной и моральной философией, выявляющей, в частности, параллели между поиском способов потребления пищи, которые являются «естественными для человека», с одной стороны, и с другой – установлением правил добродетели.

В рамках исследования философских оснований алиментарной культуры естественным для человека остается изучение получения удовольствия от еды как своеобразного ощущения, направленного на удовлетворение голода, телесной необходимости, так называемое «низшее удовольствие». В отличие от висцеральных удовольствий, эпикурейское удовольствие считается высшим и называется «эстетическим», «изысканным», «познавательным», «отражённым» или «цивилизованным» [1]. Происходит оценка сенсорного аспекта приёма пищи (например, сенсорный опыт «изысканной» кухни), а также оценка её значения (например, культурные и символические ассоциации с едой, где и как она была сделана).

В отличие от висцерального удовольствия, эпикурейское удовольствие не может быть отделено от дифференцированных аспектов пищевых переживаний. Например, тогда как единый взгляд на удовольствие будет доказывать, что шоколадный лавовый пирог и китайский снежно-кожаный лунный пирог эквивалентны, поскольку они одинаково облегчают инстинктивное влечение к еде, эти два десерта включают в себя совершенно разные эпикурейские пищевые удовольствия, потому что они создают контрастные сенсорные и символические переживания.

Именно греческий философ Эпикур впервые провёл различие между «удовольствиями тела» и «удовольствиями ума», которые осознаются в мыслительном процессе. Это истинное эпикурейское удовольствие не является автоматическим ответом на телесные побуждения, это самоцель. И максимизируя это, люди достигают счастья. В своём знаменитом письме

к Меноцею Эпикур описал удовольствие как «наше первое и родственное добро, отправную точку любого выбора и любого отвращения, и к нему мы всегда возвращаемся» [2, с. 7]. В некотором замешательстве Эпикур также утверждал, что наибольшее удовольствие приносит отсутствие боли и неприятностей, а не безудержная погоня за потворством своим желаниям. Здесь мы используем современную интерпретацию эпикуреизма как «включающую в себя оценку хорошей еды и питья» [7], но важно подчеркнуть, что общим принципом как оригинальной, так и современной интерпретации эпикуреистских принципов является то, что удовольствие разумом управляется умеренностью и самоанализом над телесными импульсами [6, с. 3–18].

Философско-нравственная концепция вкуса и вкусовых удовольствий развивалась с древних времён. Традиционно философы считали «телесные» чувства вкуса и запаха неполноценными, животными и обнищавшими (т. е. висцеральными) по сравнению с когнитивными чувствами зрения и слуха. Аристотель презирал вкусовые удовольствия, предпочитаемые «скотами», и утверждал, что красоту можно постичь только зрением и слухом. В XIX в., наряду с развитием кулинарного искусства и практикой «еды вне дома» для удовольствия [22], философы начали рассматривать вкус как познавательное чувство, которому можно обучать и совершенствовать, и признали, что ароматы – это не просто объекты простых, ограниченных ощущений, но они имеют социальное и культурное значение [13]. Например, Брилат-Саварин [5] утверждал, что, хотя люди и животные искали «удовольствие от еды», чтобы утолить голод, только люди могли наслаждаться «удовольствиями от стола», которые он определил как «отражённое ощущение, возникающее в различных фактах, местах, вещах и людях» и независимое от голода и appetitов. Как отмечал Касс [12], мы являемся теми, что мы едим, мы едим так, как будто нам не нужно, мы используем животную потребность, как балерина использует гравитацию», и, таким образом, деятельность, которая по своей природе безобразна, украшена грациозными поступками и тактичной речью. Деятельности, которая деформирует и растворяет живые формы, придан интеллектуальный характер.

Следовательно, еда и вид получаемого от принятия пищи удовольствия могут быть одной из характеристик цивилизации. Например, еда – это культурный ритуал, используемый почти на каждом религиозном или светском празднике, чтобы прокомментировать священное или укрепить групповую принадлежность [16, с. 6–119]. Эпикуреистское питание также отражается в изысканных удовольствиях гастрономии и кулинарных культур [10, с. 165–204]. В своих исследованиях Бурдые [4] интерпретирует эпикуреистское наслаждение едой как «доминирующую эстетику», т. е. форму вкуса, приобретённую людьми с более высоким культурным капиталом, которые научились ценить французскую изысканную кухню.

Поскольку культура потребления пищи включает в себя особый индивидуальный вкус и уникальный опыт [21], эмоциональное восприятие пищевого кода культуры требует своего отдельного исследования. Теория саморегулируемого фокуса является одной из наиболее часто используемых рамок в межкультурном поведении потребителей, и она распространяет своё применение на эмоциональные аспекты [18], базируясь на том, что потребители часто стремятся к саморегулированию, ориентированному на культурные основы [9].

Таким образом, наше исследование показало, что проблемы культуры потребления пищи были в центре внимания многих философов с момента зарождения философской мысли. Правила приёма пищи также лежат в основе процесса воспитания ребёнка. Поэтому многое, что связано с едой и принятием пищи, философы ассоциировали с самыми первыми годами жизни человека. И на протяжении всей жизни опыт, связанный с едой, постоянно пополняется, расширяется, корректируется и транслируется последующим поколениям.

Большинство философских концепций культуры потребления пищи связано с выяснением того, что хорошо есть или, что естественно есть (например, сырые или варёные продукты), и какая эстетика этого процесса предпочтительна. Следовательно, алиментарная культура является нормативной. Большинство исследований сводится к тому, что питание должно быть направлено на сохранение здоровья человека для гармоничного развития его организма и жизнедеятельности. При этом очевидно, что алиментарная культура является предметом изучения философии, так как, с одной стороны, отражает исторически сложившиеся социальные, гендерные, религиозные, этнические дифференциации. Но их трансформации отражают значимые изменения в структуре социума. В связи с этим, алиментарная культура должна рассматриваться как воплощённая социальная история, которую необходимо исследовать отдельно.

Список литературы

1. Alba, J. W. Pleasure principles: a review of research on hedonic consumption / J. W. Alba, E. F. Williams // *Journal of Consumer Psychology*. – 2013. – Vol. 23. – P. 2–18.
2. Annas, J. Epicurus on pleasure and happiness / J. Annas // *Philosophical Topics*. – 1987. – Vol. 15. – P. 5–21.
3. Bourdieu, P. *Distinction: A social critique of the judgment of taste* / P. Bourdieu. – London : Routledge, 2010.
4. Bourdieu, P. *Homo academicus* / P. Bourdieu. – Paris : Minuit, 1984. – 302 p.
5. Brillat-Savarin, J. A. *Physiologie du gout* / J. A. Brillat-Savarin. – Charpentier, 1841.
6. Brunschwig, J. *Passions & perceptions: studies in Hellenistic philosophy of mind* / J. Brunschwig, M. C. Nussbaum // *Proceedings of the fifth symposium Hellenisticum*. – Cambridge England ; New York : Cambridge Univ. Press, 1993.
7. Epicurean. – Режим доступа: <http://www.merriam-webster.com/dictionary/epicurean>, свободный. – Заглавие с экрана. – Яз. англ.
8. Fischler, C. *Manger: Français, Europeens et Américains face à l'alimentation* / C. Fischler, E. Masson. – Paris : Odile Jacob, 2008.
9. Higgins, E. T. Beyond pleasure and pain / E. T. Higgins // *American Psychologist*. – 1997. – Vol. 52 (12). – P. 1280–1300.
10. Johnston, J. Democracy versus distinction: a study of omnivorousness in gourmet food writing / J. Johnston, S. Baumann // *American Journal of Sociology*. – 2007. – Vol. 113. – P. 165–204.
11. Justin, E. H. *Smith Diet, embodiment, and virtue in the mechanical philosophy* Concordia University / E. H. Justin // *Studies in History and Philosophy of Biological and Biomedical Sciences*. – 2012. – Vol. 43. – P. 338–348.
12. Kass, L. *The hungry soul: Eating and the perfecting of our nature* / L. Kass. – University of Chicago press, 1994.
13. Korsmeyer, C. *Making sense of taste: Taste, food, and philosophy* / C. Korsmeyer. – Cornell University Press, 1999.
14. Lupton, D. The heart of the meal: food preferences and habits among rural Australian couples / D. Lupton // *Sociology Health and Illness*. – 2000. – Vol. 22 (1). – P. 94–109. DOI: <http://dx.doi.org/10.1111/1467-9566.00193>.
15. Mennell, S. *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present* / S. Mennell. – University of Illinois Press, 1996.
16. Mintz, S. W. The Anthropology of Food and Eating / S. W. Mintz, Ch. M. Du Bois // *In Annual Review of Anthropology*. – 2002. – Vol. 31. – P. 99–119.
17. Newman, W. R. *Promethean ambitions: Alchemy and the quest to perfect nature* / W. R. Newman. – Chicago : Chicago Univ. Press, 2004.
18. Poels K. Hope and self-regulatory goals applied to an advertising context promoting prevention stimulates goal-directed behavior / K. Poels, S. Dewitte // *Journal of Business Research*. – 2008. – Vol. 61. – P. 1030–1040.
19. Poulain, J.-P. *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire* / J.-P. Poulain. – Paris : PUF, 2002.
20. Seneca *Selected philosophical letters* / ed. and transl. B. Inwood. – New York : Oxford Univ. Press, 2007.
21. Sukalakamala, P. Customer perceptions, expectations and acceptance of an authentic dining experience in Thai restaurants / P. Sukalakamala, J. B. Boyce // *Journal of Foodservice*. – 2007. – Vol. 18. – P. 69–75.
22. Warde, A. *Eating out: Social differentiation, consumption and pleasure* / A. Warde, L. Martens. – Cambridge : Cambridge Univ. Press, 2002.
23. Палаткин, В. Феномен алиментарной культуры: понятийный анализ / В. Палаткин // *Общество: философия, история, культура*. – 2019. – С. 87–90. – DOI: [10.24158/fik.2019.3.16](https://doi.org/10.24158/fik.2019.3.16).
24. Плутарх. *Застольные беседы* / Плутарх. – Ленинград : Наука, 1990.
25. Хорошкевич, Н. Г. Культура потребления в «обществе потребления» и перспективы ее развития / Н. Г. Хорошкевич. – Режим доступа: <http://elar.urfu.ru/bitstream/10995/24013/1/iurp-2014-123-24.pdf>, свободный. – Заглавие с экрана. – Яз. рус.
26. Якушенков, С. Н. Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры / С. Н. Якушенков, Сун Цзе // *Каспийский регион: политика, экономика, культура*. – 2015. – № 4 (45). – С. 247–253.

References

1. Alba, J. W., & Williams, E. F. Pleasure principles: a review of research on hedonic consumption. *Journal of Consumer Psychology*, 2013, vol. 23, pp. 2–18.
2. Annas, J. Epicurus on pleasure and happiness. *Philosophical Topics*, 1987, vol. 15, P. 5–21.
3. Bourdieu, P. *Distinction: A social critique of the judgment of taste*. London, Routledge Publ., 2010.
4. Bourdieu, P. *Homo academicus*. Paris, Minuit Publ., 1984, 302 p.
5. Brillat-Savarin, J. A. *Physiologie du gout*: Charpentier, 1841.
6. Brunschwig, J., Nussbaum, M. C. Passions & perceptions: studies in Hellenistic philosophy of mind. *Proceedings of the fifth symposium Hellenisticum*. Cambridge England; New York, Cambridge University Press, 1993.
7. *Epicurean*. Available at: <http://www.merriam-webster.com/dictionary/epicurean>.
8. Fischler, C., Masson, E. *Manger: Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris, Odile Jacob Publ., 2008.
9. Higgins, E. T. Beyond pleasure and pain. *American Psychologist*, 1997, vol. 52 (12), pp. 1280–1300.
10. Johnston, J., Baumann, S. Democracy versus distinction: a study of omnivorousness in gourmet food writing. *American Journal of Sociology*, 2007, vol. 113, pp. 165–204.
11. Justin, E. H. Smith Diet, embodiment, and virtue in the mechanical philosophy Concordia University. *Studies in History and Philosophy of Biological and Biomedical Sciences*, 2012, vol. 43, pp. 338–348.
12. Kass, L. *The hungry soul: Eating and the perfecting of our nature*. Chicago University Press, 1994.
13. Korsmeyer, C. *Making sense of taste: Taste, food, and philosophy*. Cornell University Press, 1999.
14. Lupton, D. The heart of the meal: food preferences and habits among rural Australian couples. *Sociology Health and Illness*, 2000, vol. 22 (1), pp. 94–109. DOI: <http://dx.doi.org/10.1111/1467-9566.00193>.
15. Mennell, S. *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Illinois University Press, 1996.
16. Mintz, S. W., Du Bois, Ch. M. The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 2002, vol. 31, pp. 99–119.
17. Newman, W. R. *Promethean ambitions: Alchemy and the quest to perfect nature*. –Chicago: University of Chicago Press, 2004.
18. Poels K., Dewitte, S. Hope and self-regulatory goals applied to an advertising context promoting prevention stimulates goal-directed behavior. *Journal of Business Research*, 2008, vol. 61, pp. 1030–1040.
19. Poulain, J.-P. *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, PUF Publ., 2002.
20. Seneca. *Selected philosophical letters*. Ed. & Transl. B. Inwood. New York, NY, Oxford University Press, 2007.
21. Sukalakamala, P, Boyce, J. B. Customer perceptions forex pectations and acceptance of an authentic dining experience in Thai restaurants. *Journal of Foodservice*, 2007, vol. 18, pp. 69–75.
22. Warde, A., Martens, L. *Eating out: Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge, Cambridge University Press, 2002.
23. Palatkin, V. Fenomen alimentarnoy kultury: ponyatiynyy analiz. *Obshchestvo: filosofiya, istoriya, kultura*, 2019, pp. 87–90. DOI: 10.24158/fik.2019.3.16.
24. Plutarkh. *Zastolnye besedy*. Leningrad, Nauka Publ., 1990.
25. Khoroshkevich, N. G. *Kultura potrebleniya v "obshchestve potrebleniya" i perspektivy ee razvitiya*. Available at: <http://elar.urfu.ru/bitstream/10995/24013/1/iurp-2014-123-24.pdf>.
26. Yakushenkov, S. N., Sun Tsze. Kulturnaya bezopasnost i faktory razvitiya natsionalnoy alimentarnoy kultury. *Kaspiyskiy region: politika, ekonomika, kultura*, 2015, no. 4 (45), pp. 247–253.