УДК 130.2:392.8

М. А. Беллон

# Культура питания: особенности ценностных смыслов

Выясняется содержание человеческого питания, исходя из аксиологического подхода к пониманию культуры: еда может становиться носителем духовности и культурных ценностных смыслов. В связи с чем раскрывается смысловое значение такого понятия, как «культура питания». Уделяется особое внимание тем формам, реализуясь в которых, человеческая еда обретает свой культурный смысл, являясь не только средством пропитания, но и неисчерпаемым источником для производства, сохранения и передачи разнообразных ценностей культуры. Знаки, отсылающие нас к тем или иным культурным явлениям и событиям, и символы, несущие в себе общезначимое отвлеченное значение, связанное с каким-то конкретным предметом или явлением из сферы питания, глубоко проникают в культуру и влияют на многие особенности пищевого поведения в контексте культуры питания. Эти знаки и символы, связанные с питанием, бытуют в практиках повседневной и неповседневной жизни людей, реализуя тем самым ценностные смыслы культуры.

Ключевые слова: аксиологический подход, культура питания, ценностные смыслы, ценности культуры, культурные формы, знак, символ, культурная практика, культура повседневности

Mariya A. Bellon

# Culture of food: features of valuable senses

The author finds out the content of human nutrition, proceeding from the axiological approach to understanding culture: food can become a carrier of spirituality and cultural value meanings. In this connection, the meaning of such a concept as «food culture» is revealed. It pays special attention to the forms in which human food takes on its cultural meaning, being not only a means of subsistence, but also an inexhaustible source for the production, preservation and transfer of various cultural values. Signs that refer us to one or another cultural phenomenon and event, and symbols that carry a universally significant abstract meaning associated with some particular object or phenomenon from the sphere of nutrition, penetrate deeply into culture and affect many features of eating behavior in the context of food culture. These signs and symbols associated with nutrition, exist in the people's practices of everyday and non-everyday life, thereby realizing the cultural values.

Keywords: axiological approach, food culture, value meanings, cultural values, forms of culture, sign, symbol, cultural practice

Питание – неотъемлемая часть нашей жизни, но сама связь такого обыденного явления, как человеческая еда, и такого возвышенного понятия, как культура неоднозначна. В зависимости от подхода к пониманию культуры, меняется и отношение к питанию. С одной стороны, при деятельностном подходе к пониманию культуры человеческое питание может рассматриваться и как сама культура, поскольку приготовление пищи в этом случае – это чисто человеческая, а не природная деятельность. С другой – при аксиологическом подходе рассматривается именно ценностная компонента человеческого питания.

При аксиологическом подходе к пониманию культуры выделяется важный элемент – ценностный смысл. Г. П. Выжлецов, например, определяет культуру как «практическую реализацию общечеловеческих и духовных ценностей в людских делах и отношениях» [1, с. 66]. Так же культуру в самом общем смысле понимают как «особые формы по-разному реализуемой человечности. Притом человечность как содержание культуры зиждется на высших ценностях культуры: Добре, Истине, Красоте, Вере, Любви, Свободе, которые, в свою очередь, реализуются через более конкретные модификации: милосердие, гостеприимство, сострадание, сотворчество и пр. Все формы выражения культуры проявляются в стремлении к тому, чтобы человеку было хорошо, свободно, тепло, радостно. В более узком и практическом смысле культура – это практически реализуемый духовный опыт, который содержит ценностные смыслы явлений, выраженные в знаковой форме» [2, с. 16].

Духовность культуры всегда воплощена в вещественных носителях. Опредмечивание, овеществление духовного опыта – это закрепление и выражение его в знаках и знаковых системах. Эти знаковые системы и тексты, выражающие ценностные смыслы, обогащают культуру и способствуют развитию и сохранению человеч-

ности общества и отдельного человека, оформлению и облагораживанию жизни людей и их взаимоотношений [3, с. 12–16].

Взяв за основу данные положения, можно рассмотреть такой предметный вещественный носитель ценностных смыслов, как пища, еда.

Человеческая еда может становиться и становится носителем духовности, культуры, поэтому питание можно и нужно изучать и рассматривать с точки зрения его ценностной значимости, входя в аксиосферу культуры как духовную сферу человеческого бытия, в которой создаются, функционируют и совершенствуются культурные ценности.

Культура питания в этом ракурсе рассмотрения – это характеристика реализации культуры, воплощения в питании ценностных смыслов путем оформления, обработки, одухотворения такой существенной для людей сферы их жизнедеятельности. Ведь при аксиологическом понимании просто человеческое питание как способ человеческой деятельности – еще не есть культура. Без сомнения, в еде как таковой заключена важнейшая ценность – витальная, как основа существования жизни вообще, как условие выживания. Однако этим человеческое питание не ограничивается.

Ранее М. В. Капкан выдвигалось понятие «гастрономическая культура» как «система правил, предписаний и образцов, определяющих способ приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, практики потребления пищи, а также рефлексию над вышеперечисленными феноменами» [4, с. 34]. При всей близости понятий, термин «гастрономическая культура» значительно уже по смыслу, чем «культура питания». Он скорее отражает частные моменты «культуры питания». В «гастрономической культуре» автор акцентирует внимание на следующих компонентах:

1) автор понятием «гастрономическая культура» обозначает национальную культурную традицию как набор блюд, типичных для данного народа;

2) «гастрономическая культура», у М. В. Капкан, – показатель уровня развития индивида, общества в качестве оценочной или сравнительной характеристики [4, с. 34].

Не только традиционные системы правил приготовления и потребления пищи обретают культурный смысл. Знаковые системы и тексты, связанные с питанием могут выражать гораздо более широкий спектр высших ценностей культуры – это и ценности добра, и истины, красоты, веры, любви и свободы.

Культура есть многообразие форм человечности, ее реализация в разных формах. Именно культурно оформленные отношения между людьми становятся человечными. Реализуя культурные формы, человек являет свою человечность, духовную высоту. Хотя и не все обычаи и традиции культурны [3, с. 17–18], но духовный опыт не может существовать сам по себе. Чтобы быть усвоенным и переданным грядущим поколениям, он должен находить свое оформление в каких-то знаковых и символических предметах, явлениях и практиках. Для успешного функционирования культуры в жизни человеческого сообщества очень важно владеть формами реализации этих ценностей.

Мы попытаемся проследить, как питание может проявлять себя в контексте культуры и как именно выражаются ценностные смыслы в оформленности питания.

В современных концепциях культуры пища, как и любые ее проявления, может быть рассмотрена как тексты и системы знаков, несущие особые культурные смыслы.

Знак как чувственно воспринимаемый объект, указывающий на предмет (или явление, действие, событие, свойство, отношение предметов), может быть предметным или языковым.

Говоря о предметных знаках, можно вспомнить традиционную еврейскую трапезу Седер, которую устраивают накануне Песаха. Британская исследовательница К. Стил повествует о своем участии в такой ритуальной трапезе. Чтение Агады (исход евреев из Египта) сопровождалось определенными продуктами-знаками: «петрушка, обрызганная соленой водой обозначает здесь слезы; маца напоминает о том, что при бегстве у хозяек не было времени сделать закваску; хрен передает горечь рабства; печеное яйцо – траур, но одновременно и начало новой жизни; харосет (блюдо из мелко нарезанных яблок, орехов и сладкого вина) значит здесь раствор, которым порабощенные евреи скрепляли камни при строительстве зданий» [5, с. 276]. Вкушая подобную пищу, в прямом смысле слова можно прочувствовать всю гамму чувств участников этих древних событий, а продукты-знаки являются здесь сильнейшими медиаторами между «нами» и «ими», пробуждая эмпатию и сочувствие как важнейшие духовные ценности человеческой культуры.

Так же знаки естественного человеческого языка могут сохранять и транслировать смыслы, представляющие особую духовную ценность.

О. Д. Вишнякова рассматривает языковые знаки, в качестве которых выступили названия некоторых знаменитых блюд. Такие знаки могут рассматриваться в качестве элемента культурной памяти социума. «Появление названий блюд, мотивированных факторами

ассоциативного характера, связано с представлениями носителей языка и культуры об имеющих социальную значимость личностях, их внешнем облике, талантах, причинах их известности, а также относящихся к ним событиях» [6, с. 56–57]. В качестве примера она приводит название торта-безе «Pavlova», появившегося в 1929 г. в Новой Зеландии и распространившегося в англоязычном мире. Торт-безе со свежими фруктами – вылитая балетная пачка русской балерины Анны Павловой – напоминает о грандиозном культурном событии – ее гастролях в Тихоокеанском регионе в 1926 г., которое захотелось таким образом увековечить.

Такие знаки успешно функционируют внутри разнообразных социальных групп, служа источником духовного обогащения для их участников. Но, выходя за границы данной конкретной группы, знаки теряют свое значение: маца для других людей становится просто пресной лепешкой, а торт «Павлова» – просто вкусным десертом.

Знаки могут складываются в системы: языковые и неязыковые (правила этикета, системы сигналов, символов).

Еще одна важнейшая форма выражения ценностных значений – это символ как «особый знак, предполагающий общезначимую реакцию не на сам символизируемый объект, а на отвлеченные значения, связанные с этим объектом практики» [7, с. 407].

Пищевая символика весьма выразительна по отношению к культуре в целом. Например, хлеб символизирует жизнь и является неотъемлемой частью любой трапезы. Он ассоциируется с жизнью не только в витальном ее значении. Хлеб может символизировать человеческую хозяйственную деятельность вообще, которая характеризуется усилием и трудом, направленным к определенной цели. С. Н. Булгаков утверждал, что «суть хозяйства и то, что отличает человеческое существование в природе от животного, – это трудовое завоевание жизненных благ, и материальных и духовных, в противоположность даровому их получению» [8].

Именно это нацеленное на результат трудовое усилие делает человека человеком, крепко связанного с природным миром, и все же возвышающегося над ним в позиции свободного творца. В символике хлеба проявляется культурная ценность свободы.

В культуре питания речь может идти не о каком-то конкретном продукте, а о еде как таковой, еде, основная культурная функция которой – объединять и сплачивать людей. С помощью еды в ее символических формах люди выстраивают отношения, основанные на согласии и мирном добродушном сосуществовании.

Д. М. Маддахи в своей статье поясняет, что одним из принципов, которые ислам рекомендует для сближения между людьми, является использование еды с целью укрепления дружбы. «Отведавший чьего-то хлеба и соли, не имеет права поступать с ним плохо, а само действо совместного употребления пищи приводит к появлению между людьми чувства солидарности и любви, так что они становятся связанными узами гостеприимства. Если потом гость поступит с хозяином вероломно, то про него говорят, что он «не проявил уважения к хлебу-соли» – такой поступок вызывает особое презрение. Если между двумя семьями возникают разногласия, разлад и взаимная обида, то человек, желающий вновь возобновить отношения, готовит еду из сакральных продуктов (например, молоко с рисом), а затем приглашает другую сторону в гости. В традиционном исламе установлено, что важнейшей целью религии является взаимопомощь мусульман, укрепление социальных связей и взаимное сплочение. Имеется традиция готовить еду для тех семей, в которых умер кто-либо из их близких. Эта традиция была установлена для того, чтобы семья покойного могла спокойно блюсти траур по своему близкому, не беспокоясь о приготовлении еды и угощении тех, кто приходит к ним, чтобы выразить им свои соболезнования» [9, с. 158–159].

Ярким проявлением воплощений культуры в сфере питания можно считать пищевые запреты и посты, когда определенные духовные ценности культуры ставятся выше комфортного потребления продуктов.

М. Вебер считал тотемизм причиной появления табу в сфере питания. «Если тотем – животное, его нельзя убивать, ибо он кровь от крови всего общества; отсюда проистекают определенные ритуальные запреты в пище» [10, с. 59]. Во время поста приостанавливалась или снижалась активность, что приводило к состоянию неподвижности, символически сравнимому со смертью или состоянием, предшествующим рождению. А. П. Соболева отмечает, что посты могли служить не только повышению плодородия, но и быть наказанием за грехи. «Многие пищевые запреты символизируют духовное очищение и искупление, поддерживая духовные ценности культуры. Время поста, когда люди готовились к покаянию, к тому же могло создавать особый духовный настрой и особые бережные отношения между людьми. У иудеев пост символизирует наказание и очищение. У мусульман пост также выражает искупление» [11, с. 160].

В сфере культуры питания большую роль играют не столько отдельные знаки и символы и связанные с ними культурные коды, сколько практики приготовления и потребления пищи.

Вообще практика понимается нами как «деятельность или поведение человека по непосредственному освоению действительности (в том числе и самого себя): порождение, реализация, сохранение и трансляция опыта и навыков разнообразного ее освоения. Практики, которые мы называем культурными, возникли на низшем „витальном" уровне. Уровне, базовом для культуры, который определен потребностью пралюдей в выживании в природе» [2, с. 18].

Мы понимаем культурные практики как реализацию культуры в ее непосредственной действенности. Существуют культурные практики повседневности и неповседневности.

Сама культура повседневности понимается нами как «воплощение культуры, ее ценностей, ценностных смыслов в каждодневном бытии человека или сообщества людей. Удовлетворение тех или иных физиологических потребностей отчасти погружено в религиозно-мистический контекст и ситуацию группового общения. Например, еда и питье, чаще всего, – это не еда в одиночку, а коллективная трапеза, которая сопровождается обращениями к богу (богам) и угощением высших сил, дарующих людям хлеб насущный. Общая трапеза усиливает феномен группового общения, единения людей за столом, предполагает тосты, общий разговор и др. В свою очередь не повседневны многие культовые и духовные практики. Ритуальные и обрядовые практики, так же как этикетные и речевые, могут выступать и как повседневные, и как неповседневные» [2, с. 16–17].

Культурные практики, в том числе связанные с едой, могут выступать в виде обряда – как церемонии или ритуала, которые сопровождают ключевые моменты в жизни людей. А также обычая – как исходного, наиболее простого типа культурной регуляции отношений и деятельности людей на основе привычных образцов поведения, совершаемого по установленному поводу в определенное время и в определенном месте [7, с. 328].

Множество обрядов и обычаев, благодаря богатству этнографического материала, прослеживаются в традиционном застолье.

Застолье остается способом преодоления социальной и культурной отчужденности и средством сохранения единства членов общества.

Составители сборника «Традиционное русское застолье» пишут о том, что застолье – это не только основной элемент ритуала и слагаемое праздника. Смысл застолья как ритуала – в переходе от чувственной реальности к сверхчувственной, что позволяет рассматривать его на уровне мифа и религии. «Чем глубже в историю, тем очевиднее магические функции застолья, в силу чего оно предстает актом сакральным. Сверхчувственный мир представляют предки или божества – с ними „контактируют" участники застолья. Символическая сплоченность трапезы также помогает преодолевать разобщенность социальных групп и индивидов, что помогает предохранять социум от возможных вспышек жестокости» [12, с. 7–8].

Семантическую нагрузку в традиционной культуре несли различные свойства пищи: и состав (один или много компонентов), и скрытое ядро (яйцо, орех, зерно как символы жизни) выражали свои социокультурно значимые смыслы. С таким магическим пониманием связаны запреты и предписания в питании в определенный день, час и случай.

Генетическая связь застолья с обрядом определила его жесткую структурированность. Наиболее семантически нагруженные структуры связаны с началом и завершением застолья. Отсюда особое отношение ко всему, что имеет семантику первоначала и конца – к первому и последнему блюду, к пище, вкушаемой первый раз в году (яблоко, мед) [12, с. 10].

Фольклорист И. А. Морозов подчеркивает, что в традиционном застолье дихотомии первого и последнего придается большое значение: важна начинающая и завершающая застолье молитва или песня. Первый гость получает особое право на получение тех или иных благ, связанных с пищей. Так во время праздника «Слава» в северо-восточной Сербии первого гостя, который приходил в дом, называли «попом», ему выделяли особое, почетное место, и он получал право разрезать праздничный калач вместе с хозяином [13, с. 18].

Глубоким символическим значением обладает обычай распивания «общей» или «круговой» чаши (круговины), который транслирует сопричастность общей «доле» (доля понимается и как какое-то количество благ, и вообще судьба), воплощенной в обрядовом напитке. Отсюда строгая регламентация количества выпитого: по обычаю подаваемый напиток часто нельзя допивать до конца, «чтобы дом не был пустым» [13, с. 19].

В подобных обычаях проявляется основной смысл традиционного застолья: приобщение к «доле», воплощенной в обрядовых напитках и пище и отведенной всем членам данного социума, родовой общины, включая и предков [13, с. 23]. Причем первая и последняя порция (ложка) часто предназначены для усопшего или

замещающих его в обряде персонажей (нищего, странника, птиц). Жертвенная семантика «первого куска» просматривается и в обычае нести на кладбище «свяченое» на Пасху и Троицу сразу после всенощной [13, с. 24–25].

Символически проявляют себя и компоненты трапезы. Например, такой предмет как стол. С. Ю. Дубровина пишет, что «стол считался освященным совместной трапезой местом; за столом нельзя было стоять, хватать куски до общей раздачи или есть одному („кусочничать"), сидеть за столом развалясь и небрежно. Говорили: „Стол – это престол!". За стол нужно было садиться с чистыми руками, „прибранным", женщинам – спрятать волосы. После еды оставшиеся крошки „сметають со стола, и в рот" [14, с. 52].

Семиотическая структура застолья отражалась и на его ритуально-эстетическом оформлении. Например, музыкально-поэтическом – при свадебном застолье частушки и песни исполнялись в определенном порядке и всегда были обусловлены. «Ведущая роль в застолье принадлежала дружке, его речь была построена на приговорах, пересыпана шутками, которые придавали веселое праздничное настроение застолью» [15, с. 154].

А художественное описание застолий – княжеских пиров в былинах представляло еще и поучающий посыл слушателю. В. Г. Смолицкий приводит в пример былину про «Алешу Поповича и Тугарина Змеевича», где языческое обжорство и неуважение к застольному этикету Тугарина (этот сел меж мужем и женой «да целиком-от сглонул да лебедь белую») явно противостоит христианскому аскетизму Алеши (тот «потихоньку ести, да половину-та да слуге дает») [16, с. 179].

Пищевые практики служат человеку не только в качестве способов физиологического насыщения и демонстрации социального статуса собравшимся. Они могут отражать некоторые важнейшие проявления духовности:

– общение с божеством (духом-покровителем, духом-предком) через употребление особых обрядовых кушаний особым образом (первый и последний кусок);

– укрепление межличностных связей через совместное принятие пищи, что создает отношения побратимства или родства (разделение хлеба с врагом, принятие общей «доли»);

– демонстрация уважения к определенному человеку через поднесение кушанья, оказание чести.

Итак, при аксиологическом подходе к пониманию культуры такое понятие, как культура питания, представляет собой характеристику оформленности, обработанности, одухотворения питания, реализацию в питании особых ценностных смыслов.

Ценностные смыслы в культуре питания реализуются в определенных формах повседневных и неповседневных культурных практик, будучи выражены в знаках и системах знаков.

Знаки (любой физической природы) могут отсылать к тем или иным культурным явлениям и событиям. Они сохраняют и транслируют смыслы, представляющие особую духовную ценность.

Такие знаки, как символы, несут в себе общезначимое отвлеченное значение, связанное с каким-то конкретным предметом или явлением из сферы питания. Содержание этих символов глубоко проникает в культуру и влияет на многие особенности пищевого поведения в контексте культуры питания.

И то, и другое происходит в практиках человеческой жизни, когда культурные ценности непосредственно реализуются в деятельности, связанной с питанием.

В этих формах питание обретает свой культурный ценностный смысл, являясь не только средством выживания людей, но и неисчерпаемым источником для производства, сохранения и передачи разнообразных ценностей культуры.

Владея умением распознавать эти формы, можно выявлять особенности, своеобразие культуры питания в отдельно взятых временных отрезках, распознавая живые формы культуры питания в знаках, символах и практиках питания, бытующих в данное время, в данном человеческом сообществе.

## Список литературы

1. Выжлецов Г. П. Аксиология культуры. Санкт-Петербург: Изд-во С.-Петерб. гос. ун-та, 1996. 152 с.

2. Большаков В. П. Культурные практики в процессах становления культуры // Вестн. С.-Петерб. гос. ун-та культуры и искусств. 2016. № 2 (27). С. 16–22.

3. Большаков В. П. Понимание культуры как проблема современной теории // Тр. С.-Петерб. гос. ин-та культуры. 2015. Т. 210: Петербургская культурологическая школа С. Н. Иконниковой: история и современность. С. 9–19.

4. Капкан М. В., Лихачева Л. С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Изв. Урал. гос. ун-та. 2008. Т. 55, № 15. С. 34–43.

5. Стил К. Голодный город: как еда определяет нашу жизнь. Москва: Strelka Press, 2014. 456 с.

6. Вишнякова О. Д. Языковой знак в референциальном поле культурной памяти социума // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 4. С. 50–66.

7. Культурология, XX в.: словарь. Санкт-Петербург: Унив. кн., 1997. 640 с.

8. Булгаков С. Н. Философия хозяйства: трагедия философии // Собр. соч.: в 2 т. Москва: Наука, 1993. Т. 1. 603 с. URL: http: // magister. msk. ru (дата обращения: 25. 04. 2018).

9. Маддахи Д. М. Еда как символ дружбы и социальных связей в исламской культуре // Вестн. Казан. гос. ун-та культуры и искусств. 2014. № 2. С. 159–161.

10. Вебер М. История хозяйства: город. Москва: Канон-пресс–Ц: Кучково поле, 2001. 576 с.

11. Соболева А. П. Интерпретация употребления пищи в истории культуры // Поволж. пед. поиск. 2013. № 3 (5). С. 158–163.

12. Традиционное русское застолье: сб. ст. Москва: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2008. 352 с.

13. Морозов И. А. Обычаи, верования, магия, связанные с началом и окончанием трапезы // Традиционное русское застолье: сб. ст. Москва: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2008. С. 16–35.

14. Дубровина С. Ю. Пища в традициях народного православного календаря // Традиционное русское застолье: сб. ст. Москва: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2008. С. 44–53.

15. Бурмистров Н. С. Частушка в свадебном застолье // Традиционное русское застолье: сб. ст. Москва: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2008. С. 148–172.

16. Смолицкий В. Г. Застолье в былинах // Традиционное русское застолье: сб. ст. Москва: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2008. С. 173–182.

## References

1. Vyzhletsov G. P. Axiology of culture. Saint Petersburg: Saint Petersburg Univ. publ. house, 1996. 152 (in Russ.).

2. Bol'shakov V. P. Cultural practices in process of culture development. *Vestnik of Saint Petersburg State Univ. of Culture and Arts*. 2016. 2 (27), 16–22 (in Russ.).

3. Bol'shakov V. P. Understanding of culture as problem of modern theory. *Proc. of Saint Petersburg State Institute of Culture*. 2015. 210: S. N. Ikonnikova Saint Petersburg cultural school: history and modernity, 9–19 (in Russ.).

4. Kapkan M. V., Likhacheva L. S. Gastronomic culture: concept, functions, factors of formation. *News of Ural State Univ*. 2008. 55 (15), 34–43 (in Russ.).

5. Stil K. Hungry city: how food defines our lives. Moscow: Strelka Press, 2014. 456 (in Russ.).

6. Vishnyakova O. D. Language sign in the reference field of cultural memory of society. *Vestnik of Moscow Univ. Ser. 19. Linguistics and intercultural communication*. 2015. 4, 50–66 (in Russ.).

7. Cultural studies, 20th century: vocabulary. Saint Petersburg: Universitetskaya kniga, 1997. 640 (in Russ.).

8. Bulgakov S. N. Philosophy of economy: tragedy of philosophy. *Coll. works*: in 2 vol. Moscow: Nauka, 1993. 1, 603. URL: http: // magister. msk. ru (accessed: Apr. 24. 2018) (in Russ.).

9. Maddakhi D. M. Food as symbol of friendship and social relations in Islamic culture. *Vestnik of Kazan State Univ. of Culture and Arts*. 2014. 2, 159–161 (in Russ.).

10. Weber M. History of economy: city. Moscow: Kanon-press–Ts: Kuchkovo pole, 2001. 576 (in Russ.).

11. Soboleva A. P. Interpretation of food consumption in history of culture. *Povolzhskii ped. poisk*. 3 (5), 158–163 (in Russ.).

12. Traditional Russian feast: coll. of art. Moscow: Russ. Folklore State Republican Centre, 2008. 352 (in Russ.).

13. Morozov I. A. Customs, beliefs, magic associated with beginning and end of meal. *Traditional Russian feast*: collection of articles. Moscow: Russian Folklore State Republican Centre, 2008. 16–35 (in Russ.).

14. Dubrovina S. Yu. Food in traditions of people's Orthodox calendar. *Traditional Russian feast*: coll. of art. Moscow: Russ. Folklore State Republican Centre, 2008. 44–53 (in Russ.).

15. Burmistrov N. S. Ditty in wedding feast. *Traditional Russian feast*: coll. of art. Moscow: Russ. Folklore State Republican Centre, 2008. 148–172 (in Russ.).

16. Smolitskii V. G. Feast in epics. *Traditional Russian feast*: collection of articles. Moscow: Russian Folklore State Republican Centre, 2008. 173–182 (in Russ.).