

Мир науки. Социология, филология, культурология <https://sfk-mn.ru>

World of Science. Series: Sociology, Philology, Cultural Studies

Выпуск 2 – 2017 <https://sfk-mn.ru/issue-2-2017.html>

URL статьи: <https://sfk-mn.ru/PDF/02SFK217.pdf>

**Ссылка для цитирования этой статьи:**

Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное как диалог культур и культура диалога // Мир науки. Социология, филология, культурология, 2017 №2, <https://sfk-mn.ru/PDF/02SFK217.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.

**УДК 316.6**

**Мусийчук Сергей Васильевич**

ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова», Россия, Магнитогорск  
Институт экономики и управления  
Кандидат философских наук, доцент  
E-mail: sv-mus@mail.ru

## **Гастрономически-духовное как диалог культур и культура диалога**

**Аннотация.** Актуальность проблемы философско-гносеологического осмысления гастрономически-духовного как диалога культур и культура диалога определяется рядом оснований: современное застолье во многом приняло иные формы, осталось неизменным главное - законы гостеприимства, основанные на диалоге культур и культуре диалога. Это способствовало взаимообогащению гастрономически-духовной составляющей разных народов, заимствованию лучшего из культуры и быта. Практическая значимость осмысления проблемы гастрономически-духовного так же определяется востребованностью общественной практике.

Проблема раскрывается на основе осмысления классического греческого наследия, российского имперского и советского, через изучение многообразия гастрономически-духовного наследия различных народов, например, Казахстана также элементы гастрономически-духовного современной западной культуры на примере гастрономической Франции, влияние гастрономического на исследование космоса. Особо выделена, что социальную составляющую трапезы по-французски: сегодня, когда темп жизни невероятно высок, застолье - это единственная возможность для людей перевести дух и поговорить по душам. Эта мысль, с полным основанием экстраполируется на все трапезы мира, как диалог культур и культура диалога.

В гастрономически-духовном много составляющих связанных напрямую с искусством, например, посуда для парадного обеда, сервировка, эстетическое оформление блюд (фуд-дизайн), меню и т.д. На предметы искусства, украшающих официальные парадные обеды или семейные праздничные застолья вполне может быть распространена мысль о том, что они предстают выразителями некоего смысла, объектами неутилитарного созерцания, и доставляют созерцающему их духовное наслаждение.

Осмысливая проблему гастрономически-духовного как диалог культур и культуру диалога отметим, что актуальность накопленного опыта и поддержания традиций стран и народов имеет важное значение и для развития и укрепления современного общества.

**Ключевые слова:** гастрономически-духовное; парадный обед; гастрономический туризм; кулинария; В. Похлебкин; гостеприимство

Обед с разумным веком ровный,  
Гастрономически-духовный,  
В связи и с сердце, и умом...

В.С. Филимонов (1787 – 1858)  
Обед. Поэма. Нарва, 1832

И в космосе чай гоняют.  
С восстановлением нормальной еды  
работоспособность космических экипажей  
на орбите была восстановлена.

Журнал "Огонёк" № 8 от 08.03.1998, стр. 4

Актуальность проблемы философско-гносеологического осмысления гастрономически-духовного как диалога культур и культура диалога определяется рядом оснований:

- современное застолье во многом приняло иные формы, осталось неизменным главное - законы гостеприимства, основанные на диалоге культур и культуре диалога. Так, например, за сегодняшним дастарханом собираются не только казахи, но и многочисленные гости, живущие в многонациональной РК - русские, татары, украинцы, узбеки, немцы, уйгуры, дунгане, корейцы и др. Это способствовало взаимообогащению гастрономически-духовной составляющей разных народов, заимствованию лучшего из культуры и быта.

- практическая значимость осмысления проблемы гастрономически-духовного так же определяется востребованностью общественной практики. Так, например, в комитете индустрии туризма. Министерства индустрии и новых технологий (МИНТ) РК, создаются рабочие группы по развитию гастрономического вида туризма [1]. Гастрономические туры целесообразно сочетать с духовно-событийными, например, возможность увидеть празднование Науруза и попробовать знаменитый наурыз коже, а также другие блюда казахской кухни. Гастрономические туры целесообразно проводить так же во время процесса заготовки мяса на зиму. Это позволит туристам познакомиться с кочевым образом жизни казахов, у которых не было возможности использовать технологии охлаждения и заморозки продуктов хранения продуктов, на основе чего сформировалась уникальная казахская гастрономия.

Рассмотрим основополагающие понятия проблемы «гастрономически-духовное». Будем понимать под термином «гастрономия» науку, предметом которой является связь между культурой и пищей. При этом вслед за определением из словаря Брокгауза и Ефрона, подчеркнём, что слово «гастрономия» употребляется почти исключительно в смысле свода всех знаний, касающихся поваренного искусства и умения пользоваться его произведениями; гастрономия часто смешивается с гурманством (Gourmandise) или даже с обжорством» [2]. Заслуживает пристального внимания и такое определение гастрономии, содержащееся в «Словаре иностранных слов, вошедших в состав русского языка» Ф. Павленкова (1907): «Гастрономия - высшее искусство приготовления стола и умение соответственного подбора блюд» [3]. В этом определении нам интересно и то, что гастрономия определяется как «высшее искусство приготовления стола» с одной стороны медали и с другой как «умение подбора блюд». В этой связи вспоминается, что Богиня Кулина, часто именуется как десятая муза. Как известно муз на олимпе было девять. Богиню Кулину очень почитали и в Греции, и в Риме, как небесную кормилицу-поилицу густонаселенного Олимпа. По одному из преданий следует, что когда-то в греческом городе Фаросе стояла величественная скульптура бога врачевания Асклепия, восседавшего на троне и державшего в левой руке жезл, перевитый змеей, символ мудрости. Рядом с ним, опершись на плечо Асклепия, стояли две женщины, Гигея, богиня гигиены, и Кулина, вторая дочь Асклепия, богиня кулинарии. Таким образом,

можно проследить и связь с искусством подбора блюд на основе медицинских показаний для здоровья души и тела.

В коллективной монографии «Идеалы аль-Фараби и социогуманитарное развитие современного Казахстана» [4] в свете задач, поставленных новой Стратегией «Казахстан-2050», рассматриваются идеалы аль-Фараби и их значение для социогуманитарного развития современного Казахстана, построения «общества прогрессивных идеалов». В русле нашего исследования особый интерес представляют раскрытые в монографии вопросы, связанные с сохранением традиций и культуры, как генетического кода нации приумножении культурного достояния. Одним из эффективных путей реализации этой задачи представляется дальнейшее развитие гастрономически-духовного наследия народов.

Осмысливая духовную составляющую диалогически-духовное обратимся к работе А.Ф. Лосева «Эстетика природы» [5]. В гастрономически-духовном много составляющих связанных напрямую с искусством, например, посуда для парадного обеда, сервировка, эстетическое оформление блюд (фуд-дизайн), меню и т.д. [6]. На предметы искусства, украшающих официальные парадные обеды или семейные праздничные застолья вполне может быть распространена мысль о том, что они предстают выразителями некоего смысла, объектами неутилитарного созерцания, и доставляют созерцающему их духовное наслаждение.

И если продолжить историческую ретроспективу осмысления гастрономически-духовного, то хочется отметить, тот факт, что диалог «Пир» Платона, принадлежит к жанру застольных бесед (симпосий). После обильной еды на пиру гости обращались к вину, греческий термин для слова «пир» - симпосион (συμπόσιον) - «совместное питье». Название платоновского «Пира» так же и звучит по-гречески: «симпосион». Данный жанр в древнегреческой литературе появился задолго до Платона. Так, например герои Гомера даже на полях сражений Троянской войны наслаждаются едой, питьем и «беседой взаимной», как описывается в Илиаде. В Одиссее удивительные странствия её главного героя излагаются на пиру у царя народа феаков Алкиноя. На этом пиру духовная составляющая выражена и в развлечении пирующих песнями мудрым слепым певцом Демодокосом. «Спой о Троянской войне!» - просит его Одиссей.

Интерес в понимании непростого соотношения гастрономического и духовного представляет для нас описанная Диогеном Лаэртским, встреча Сократа и молодого Ксенофонта. Встретив однажды юношу в узкой улице, он, протянув поперек палку, загородил ему дорогу и спросил, где можно купить такие-то и такие-то съестные припасы. Ксенофонт ответил на его вопрос; тогда он спросил опять, где воспитываются способные и хорошие люди. Молодой человек затруднился дать ответ. Тогда Сократ сказал ему: «Ну, так иди за мной, и узнаешь». В данной истории убедительно показано, что первичными являются гастрономические потребности, так Ксенофонт располагает сведениями, где можно приобрести съестные припасы, и затрудняется ответить о месте, где «вкушают» духовную пищу. Значительный интерес так же представляет описание пира в элегии философа и поэта Ксенофана Колофонского. Данный стих А.С. Пушкин (1832) переводил с французского перевода Ж.-Б. Лефевра де Виллебрена. В данном стихотворении отчётливо прослеживается взаимосвязь гастрономического и духовного. Гастрономическое отражено в образах: «золотистые хлебы, янтарный мёд и сыр молодой». Духовное отражают такие строки, как: вешать благовещие речи, / Должно бессмертных молить, да сподобят нас чистой душою / Правду блюсти». Так же такой фрагмент стиха, где возносится «слава / Гостю, который за чашей беседует мудро и тихо!».

О произведении Ксенофонта «Пир философов» (Symposion) до наших дней дошло свидетельство Дионисия Галикарнасского: «Как береговой ветер (говорит), он немного

поднимается и потом снова падает». За его приятный язык древние называли его аттической пчелой, аттической музой. «Язык Ксенофонта, - говорит Цицерон в «Ораторе» - слаще меда», «музы, должно быть, говорили языком Ксенофонта». «Грации образовали речь Ксенофонта», - говорит Квинтилиан. Беседа на пире, описанная Ксенофонтом, с точки зрения современных исследователей, может являться близким воспроизведением разговора, действительно происходившего на пире, состоявшемся около 420 г. В произведении «Пир» Ксенофонта, передана атмосфера благотворного влияния бесед Сократа на его друзей. Особо подчеркнута, что эти беседы поучительны даже в часы, предназначенные для такого наслаждения как пир. Что, так же, несомненно, свидетельствует о связи гастрономического и духовного.

Осмысление проблемы гастрономически-духовного наследия древней Греции продолжается и в наши дни. Одним из ярких проявлений данной тенденции является монография «Вино в потоке образов. Эстетика древнегреческого пира» Ф. Лиссаррага, которого по праву причисляют к одному из лучших французских эллинистов [7]. Автор анализирует пиры Древней Греции через понятие «симпозион», подчёркивая, что анализ процесса пира и его участников позволяет, по новому, взглянуть на важные аспекты греческого способа жить и видеть мир. Лейтмотивом книги выступает мысль о том, что симпозион является одним из весьма значимых социальных институтов, порождения и воспроизводства культурных смыслов и форм. Интересно мнение В. Михайлова изложенное в предисловии к книге французского коллеги. Он подчёркивает, что главное качество вина в «пространстве древнегреческого симпозиона», пишет саратовский культуролог Вадим Михайлин в предисловии к книге своего французского коллеги, - «его способность смешиваться и смешивать». Оно - «своеобразный универсальный культурный растворитель», который и сам возникает в результате смешения (с водой - иначе как разбавленным в установленной пропорции греки вино и не пили), и заведен специально для того, чтобы растворять границы, которые тщательно проводит всякая культура. Вино на симпозионах пили не просто так, а затем, чтобы способствовать «смешению реальностей и смыслов, культурных практик и поведенческих стратегий».

Автор книги «Застольная история государства Российского» П.В. Романов, удачно подчеркивает, что «пир - радость, символ единения, способ отметить значительное событие, которое должно органично вписаться в цепочку: ожидание торжества - само торжество - пир» [6]. Отметим, что в данной предложении выделена эмоционально-духовная составляющая гастрономически-духовного.

В трапезе важны все детали - от правильного соуса до приятного собеседника, особенно на этом настаивают французы. В связи с проблемой изучения гастрономически-духовного, отметим, что конвенция о защите нематериальных памятников культуры была принята в 2003 году. Согласно этому документу, который подписали 132 страны, занесенные в список национальные культуры и традиции, подлежат охране со стороны мирового сообщества. С тех пор перечень ЮНЕСКО постоянно пополняется народными ремеслами, традиционными песнями, танцами и обычаями. Однако ни одна мировая гастрономическая культура до сих пор не была признана достойной занесения в список. Правда, в 2005 г. в комитет ЮНЕСКО поступила заявка от Мексики, однако эксперты отказались включить в почетный список мексиканскую национальную кухню.

Включить в почетный список французскую национальную кухню попросила в 2006 г. группа из 300 прославленных французских кулинаров и шеф-поваров выступила с такой же инициативой. Французская кухня - явление не столь гастрономическое, сколько социальное. Эксперты межправительственного комитета ЮНЕСКО по охране нематериального культурного наследия на своей встрече в кенийской столице Найроби пришли к выводу, что французские традиции приготовления и приема пищи, а также сопутствующие трапезе

обычаи представляют собой уникальный культурный феномен и достойны включения в список Всемирного наследия человечества. В 2008 г. президент Франции Николя Саркози уже практически открыто потребовал, чтобы французскую кухню занесли, наконец, в список ЮНЕСКО. «У нас лучшая в мире гастрономия!», - заявил на открытии выставки сельского хозяйства французский президент. Но потом, с улыбкой, добавил: «По крайней мере, на наш взгляд». Эксперты Межправительственного комитета ЮНЕСКО пришли к выводу, что в отношении своей национальной кухни Николя Саркози все же был прав. «В основе французской гастрономии лежит важный социальный аспект, поскольку самые значимые моменты в жизни человека и общества во Франции неразрывно связаны с застольем», - говорится в заключении комиссии».

Как сказал в интервью [bbcussian.com](http://bbcussian.com) культуролог Кристиан Ланж, эксперты ЮНЕСКО неспроста отметили социальную составляющую трапезы по-французски: сегодня, когда темп жизни невероятно высок, застолье - это единственная возможность для людей перевести дух и поговорить по душам. Как мы видим, с течением времени гастрономически-духовная роль обеда только возрастает. «Во Франции всегда были приняты долгие трапезы, и это - та составляющая национальной культуры, которая до сих пор не утеряна, - говорит Ланж. - Люди собираются не только для того, чтобы вкусно поесть и выпить. Это - встреча, возможность общения, когда никто никуда не спешит. Приглашенные на обед остаются до глубокого вечера и расстаются с полным ощущением того, что обсудили все на свете». По словам К. Ланжа, накрыть хороший стол - это большой труд, но и большая честь для хозяина. Во Франции даже существует понятие *bonne table* - хороший стол. «Хороший стол - это неперемное условие того, чтобы прием удался, - поясняет культуролог. - Французы вообще очень привязаны к удовольствиям, и еда, безусловно, одно из главных удовольствий для нации. Причем это - одновременно радость обоняния, вкуса, взгляда». Большое значение при этом имеет и процесс сервиса [9, 10, 11].

Очень удачно в монографии «Эстетическое освоение мира в казахской философии» Б. Сатершинов и Н. Жолмухамедова формулируют мысль о том, что красота, эстетическое в природе и в искусстве, отнюдь, не простая видимость и дополнительное или излишнее украшательство, но - выражение внутренней, сокровенной жизни духа, что именно эстетика, а не мораль и даже не религия является мерилем, наилучшим для жизни. К сфере эстетического относятся все компоненты системы неутилитарных взаимоотношений субъекта и объекта (природного, культурного, социального, материального или духовного), в результате которых субъект испытывает духовное наслаждение. В полной мере данная мысль может быть отнесена к проблеме гастрономически-духовного в жизни человека [4, с. 142].

Осмысливая проблему гастрономически-духовного, хочется с особым пиететом вспомнить имя одного из российских исследователей проблем питания, кухни, кулинарии. «Среди профессиональных кулинаров Вильяма Похлебкина называют "кулинарным Менделеевым". ...В квартире присутствовало около 50 тысяч изданий по истории русской дипломатии и кулинарные секреты всех стран мира» [12]. Очень точно выражена мысль о духовном наследии В. Похлебкина в следующей цитате: «Он открывал многим читателям через кухню большой пласт человеческой культуры» [13].

Диалог культур в полной мере отражается в работе В.В. Похлебкина "Национальные кухни наших народов". Приведем значительный по объему фрагмент текста В. Похлебкина, с целью передачи изысканной гастрономической атмосферы на примере праздничной казахской кухни. «Традиционный казахский праздничный обед своеобразен. Он начинается с кумыса, затем следует чай со сливками, к которому подают изюм, орехи, сушеный творог и баурсаки (маленькие шарики из жареного сдобного теста). После этого вступления следуют разные закуски из конского мяса - копченые, полусоленые, отваренные (казы, шужук, жал, жай,

сурет-ет, карта), а также закуска из баранины - кабырга или бауыр-куйрык (сочетание конского мяса и бараньего ливера под кисломолочным соусом). Все они отличаются друг от друга не только по составу мяса, но и по способам его приготовления, по его качеству и консистенции (жирное, постное, нежное, упругое, сдобное). Это вносит вкусовое разнообразие в однородный на первый взгляд мясной стол, тем более что закуски едят с табананами (казахскими лепешками из пшеничной муки со сливочным маслом) и заедают салатом из редьки или другими свежими овощами (помидорами, огурцами). Затем следует куырдак (жирное жаркое из бараньего ливера, в основном печенки, почек и легкого), за ним самса (пирожки с мясом) и только в конце обеда – ет, т.е. отварная конина или баранина, нарезанная тонкими ломтиками поперек волокон, подаваемая с широкой, толстой лапшой и жирным, густым, крепким бульоном с масляными лепешками акнан, посыпанными кунжутом или рубленным луком. Это блюдо запивают кумысом, за которым снова следует чай, на этот раз без сливок и молока» [14, с. 27].

Гастрономическое, через призму темы кухни национальностей наших народов получила продолжение в космосе. «И в космосе чаи гоняют» - под таким заголовком вышла статья В.В. Похлебкина в очень популярном некогда журнале «Огонек» [15]. Предоставим слово участнику проекта космической гастрономии В.В. Похлебкину»: «В период подготовки полета в космос космонавтов Савиных и Коваленка ко мне обратился с просьбой дать консультацию и совет, рекомендовать для питания космонавтов что-то укрепляющее и стимулирующее врач Леонид Ефремович Гвирцман, привлеченный к проведению этой подготовки.

Я посоветовал разнообразить пищевой рацион национальными блюдами и даже предложил конкретный состав купажа чая (черного и зеленого - то есть черного индийского первого сорта и зеленого № 95 Самаркандской фабрики), а также подробно разъяснил метод его заварки и хранения в термосах. Гвирцман, доверяя мне, рискнул включить чай в космический рацион без всяких изменений. Результаты оказались просто блестящими: космонавты чувствовали себя прекрасно, ощущали бодрость, прилив сил и были крайне благодарны врачу» [15, с. 4].

Таким образом, осмысливая проблему гастрономически-духовного как диалог культур и культуру диалога отметим, что актуальность накопленного опыта и поддержания традиций стран и народов имеет важное значение и для развития и укрепления современного общества.

## ЛИТЕРАТУРА

1. <http://www.asia-centre.com/2014/04/v-kazaxstane-budut-zamanivat-turistov-edoj/>.
2. Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона. т. VIII, с. 172.
3. Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка. Павленков Ф., 1907.
4. Идеалы аль-Фараби и социогуманитарное развитие современного Казахстана. Коллективная монография / Под общ. ред. З.К. Шаукеновой. Алматы: ИФПР КН МОН РК, 2014. 232 с.
5. Лосев А.Ф. Эстетика природы / А.Ф. Лосев, М.А. Тахо-Годи. – М.: Наука, 2006. – 419 с.
6. Юхеменко Е., Фалеева М. Русский парадный обед. М.: Государственный Исторический музей. Интербук-бизнес. 2007.
7. Лиссарраг Ф. Вино в потоке образов. Эстетика древнегреческого пира / Пер. с франц. Е. Решетниковой. М.: НЛЮ, 2008. 176 с.
8. Романов П.В. Застольная история государства Российского. М.: Центрполиграф, МиМ-Дельта, 2002.
9. Мусийчук С.В. Эффективность организации и эмоциональная стабильность менеджеров как индивидуальный социальный капитал системы менеджмента качества персонала // Современные проблемы науки и образования: материалы внутри-вуз. науч. конф. преподавателей МаГУ. Магнитогорск, МаГУ, 2013. С. 58-59.
10. Мусийчук С.В., Мусийчук В.В. Юмор в тренинге общения по специальности «Менеджмент в массовом питании» // Ананьевские чтения – 2007: Материалы научно-практической конференции «Ананьевские чтения – 2007». СПб.: Изд-во С.-Петербургского университета, 2007. С. 40-41.
11. Мусийчук С.В., Мусийчук В.В. Алхимия гастрономического и духовного в сервисной реальности прошлого и настоящего // Современные научные исследования. Вып. 2 Концепт. 2014. ART 54951. Iac. рег. Эл № ФС 77-49965. ISSN2304-120X. URL: <http://e-koncept.ru/2014/54951.htm>.
12. [http://kulivedia.ru/articles/10\\_legendarnyh\\_kulinarov\\_vseh\\_vremen](http://kulivedia.ru/articles/10_legendarnyh_kulinarov_vseh_vremen).
13. Морозов Ю. Занимательная кулинария В.В. Похлебкина // Наука и жизнь. 2005 №7.
14. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М.: Центрполиграф, 1978.
15. Похлебкин В.В. И в космосе чай гоняют // Огонёк. 1998. №8. С. 4.
16. Мусийчук С.В. Философское осмысление гастрономически-духовного в сервисной реальности древней Греции через призму современной французской гастрономии // Сборник научных статей по итогам всероссийской научно-практической конференции с международным участием 22-23 января 2015 года. СПб.: Изд-во «КультИнформПресс», 2015. С. 119-120.
17. Мусийчук С.В. Философско-психологические аспекты исследования гастрономически-духовного в сервисной реальности // Инновационная наука. 2015. №1-2.
18. Гоник Т. Французскую кухню признали достоянием человечества // BBC, 2010. URL: [http://www.bbc.com/russian/mobile/life/2010/11/101117\\_french\\_cuisine\\_unesco\\_world\\_heritage.shtml](http://www.bbc.com/russian/mobile/life/2010/11/101117_french_cuisine_unesco_world_heritage.shtml).

**Musiychuk Sergey Vasil'evich**

Nosov Magnitogorsk State Technical University, Russia, Magnitogorsk  
Institute of Economics and management  
E-mail: sv-mus@mail.ru

## **Gastronomically, the spiritual dialogue of cultures and culture of dialogue**

**Abstract.** The urgency of the problem philosophical and epistemological understanding of the culinary, the spiritual as of the dialogue of cultures and culture of dialogue is based on a number of grounds: a modern feast largely took a different form, remained unchanged importantly – the laws of hospitality, based on the dialogue of cultures and culture of dialogue. This has contributed to the enrichment of the culinary and spiritual component of different peoples, borrowing the best from the culture and way of life. The practical importance of understanding issues like food, the spiritual also is determined by the demand for public practice.

The problem is revealed on the basis of the meaning of the classical Greek heritage of the Russian Imperial and Soviet, through the study of the diversity of culinary-cultural heritage of different peoples, such as Kazakhstan also elements style-contemporary Western spiritual culture on the example of gastronomy of France, the influence of astronomicheskogo for space exploration. Highlighted that the social component of the meal in French: today, when the pace of life is incredibly high, the meal is the only opportunity for people to take a breath and talk. This idea is legitimately extrapolated to all meals of the world, as a dialogue of cultures and culture of dialogue.

In the gastronomy, spiritual, many components directly related to the art, for example, dishes for the main lunch serving, the aesthetic design of the dishes (food design), menus, etc. On objects of art adorning the official gala dinners or family holiday feast may well be a prevalent thought that they are expressing a sense of non-utilitarian objects of contemplation, and contemplating them bring spiritual enjoyment.

Pondering the problem gastronomicky spiritual as a dialogue of cultures and culture of dialogue, we note that the relevance of experience and maintain traditions of countries and peoples is essential for the development and strengthening modern society.

**Keywords:** gastronomically; the spiritual; gala dinner; gastronomic tourism; culinary; V. Pohlebkin; hospitality

### **REFERENCES**

1. Asia-centre. (n.d.). [online] Available at: <http://www.asia-centre.com/2014/04/v-kazaxstane-budut-zamanivat-turistov-edoj/>.
2. (n.d.). Jenciklopedicheskij slovar' Brokgauza i Efrona. Tom VIII. [*Dictionary of foreign words that are part of the Russian language.*] p. 172
3. Pavlenkov F. (1907). Slovar' inostrannyx slov, voshedshix v sostav russkogo yazyka. [*Encyclopedic Dictionary of Brockhaus and Efron. Volume VIII.*]
4. Ed. by Z.K. Shaukenova (2014). Idealy al'-Farabi i sociogumanitarnoe razvitie sovremennogo Kazaxstana. Kollektivnaya monografiya. [*The ideals of al-Farabi and the social and humanitarian development of modern Kazakhstan. Collective monograph.*] Almaty: IFPR KN MES of the Republic of Kazakhstan, p. 232.



5. Losev A.F., Taxo-Godi M.A. (2006). *Ehstetika prirody. [Aesthetics of nature.]* Moscow: Science, p. 419.
6. Yuxemenko E., Faleeva M. (2007). *Russkij paradnyj obed. [Russian formal dinner.]* Moscow: State Historical Museum. Interbook Business.
7. Lissarrag F. (2008). *Wine in the flow of images. Aesthetics of the ancient Greek feast.* [Frp. ed.: *Vino v potoke obrazov. Ehstetika drevnegrecheskogo pira.* Authorized transl. by E. Reshetnikova. Moscow: NLO, p. 176].
8. Romanov P.V. (2002). *Zastol'naya istoriya gosudarstva Rossijskogo. [Table history of the Russian state.]* Moscow: Center Poligraph, MiM-Delta.
9. Musijchuk S.V. (2013). The effectiveness of the organization and the emotional stability of managers as an individual social capital of the personnel quality management system. *Magnitogorsk State University*, pp. 58-59. (in Russian).
10. Musijchuk S.V., Musijchuk V.V. (2007). *Yumor v treninge obshheniya po special'nosti «Menedzhment v massovom pitanii». [Humor in the training of communication on the specialty "Management in Mass Food".]* Saint Petersburg: Publishing house of the St. Petersburg University, pp. 40-41.
11. Musijchuk S.V., Musijchuk V.V. (2014). Alchemy of the gastronomic and spiritual in the service reality of the past and present. *e-koncept*, [online] 2. Available at: <http://e-koncept.ru/2014/54951.htm> (in Russian). ISSN: 2304-120X. ART 54951. lac. reg. El No. FS 77-49965.
12. Kulivedia. (n.d.). [online] Available at: [http://kulivedia.ru/articles/10\\_legendarnyh\\_kulinarov\\_vseh\\_vremen](http://kulivedia.ru/articles/10_legendarnyh_kulinarov_vseh_vremen) (in Russian).
13. Morozov Yu. (2005). Entertaining cookery V.V. Pohlebkina. *Science and Life*, 7.
14. Poxlebkin V.V. (1978). *Nacional'nye kuxni nashix narodov. [National Cuisines of Our Peoples.]* Moscow: Centrifigraf.
15. Poxlebkin V.V. (1978). And in the cosmos teas chase. *Ogonyok*, 8, p. 4. (in Russian).
16. Musijchuk S.V. (2015). *Filosofskoe osmyslenie gastronomicheskij-duxovnogo v servisnoj real'nosti drevnej Grecii cherez prizmu sovremennoj francuzskoj gastronomii. [Philosophical interpretation of the gastronomic and spiritual in the service reality of ancient Greece through the prism of modern French gastronomy.]* Saint Petersburg: Publishing house «KultInformPress», pp. 119-120.
17. Musijchuk S.V. (2015). Philosophical and Psychological Aspects of Gastronomic-Spiritual Research in Service Reality. *Innovative Science*, 1-2. (in Russian).
18. BBC. (n.d.). *Gonik T. French cuisine was recognized as the property of mankind.* [online] Available at: [http://www.bbc.com/russian/mobile/life/2010/11/101117\\_french\\_cuisine\\_unesco\\_world\\_heritage.shtml](http://www.bbc.com/russian/mobile/life/2010/11/101117_french_cuisine_unesco_world_heritage.shtml) (in Russian).