

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

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

2019, №2, Том 10 / 2019, No 2, Vol 10 <https://sfk-mn.ru/issue-2-2019.html>

URL статьи: <https://sfk-mn.ru/PDF/17KLSK219.pdf>

Ссылка для цитирования этой статьи:

Беллон М.А. Эстетические и художественные ценности в культуре питания // Мир науки. Социология, филология, культурология, 2019 №2, <https://sfk-mn.ru/PDF/17KLSK219.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.

For citation:

Bellon M.A. (2019). Aesthetic and artistic values in food culture. *World of Science. Series: Sociology, Philology, Cultural Studies*, [online] 2(10). Available at: <https://sfk-mn.ru/PDF/17KLSK219.pdf> (in Russian)

УДК 130.1

Беллон Мария Андреевна

ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет культуры и искусств», Санкт-Петербург, Россия
Аспирант

E-mail: mariya.bellon@gmail.com

РИНЦ: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=981061

Эстетические и художественные ценности в культуре питания

Аннотация. Данное исследование посвящено тому, каким образом в питании воплощаются эстетические и художественные ценности.

Автор уточняет понятия культурной ценности и раскрывает значение термина «культура питания».

В статье акцентируется внимание на том, как наряду с витальными, сакральными и нравственными ценностями, в культуре питания отражаются эстетические и художественные ценностные смыслы.

Первый пункт статьи посвящен эстетическим ценностям в культуре питания. Примечательно, что на сегодняшний день даже в профильных исследованиях мало упоминается визуальная составляющая гастрономии, эстетический потенциал еды изучен крайне мало.

Автор делает вывод о том, что еда обретает эстетическую ценность через чувственное переживание “прекрасного”, поскольку ее визуальное совершенство (богатство красок, фактур, вкуса) может быть чувственно выражено и воспринято, доставляя человеку подлинное наслаждение от ее созерцания.

В статье автор доказывает, что “прекрасное” не ограничивается только сферой искусства, и распространяется также и на быт, на повседневное и праздничное оформление трапезы. Эстетическое чувство, вызванное видом превосходной еды и убранства стола, может служить одухотворению и очеловечиванию трапезы, поскольку это чувство способно внушить собравшимся неподдельное ощущение радости, гармонии, меры, изящества, вовлеченности не только в мир “прекрасного”, но и человеческого.

Автор разграничивает понятия "эстетического" и "художественного".

В статье автор приводит примеры того, как художественные ценности культуры выражаются через создание и восприятие произведений искусства, в которых еда становится ярким художественным образом.

Автором показано, как еда выступает знаком, символом, эмблемой многих человеческих добродетелей и пороков, мировоззренческих позиций, на основе которых и конструируются художником ёмкие образы, воспринимаемые затем зрителем. Примечательно, что на основе одних и тех же реальных предметов, творцы могут создавать художественные образы, раскрывающие совершенно разные ценностные смыслы.

Статья является частью диссертационного исследования автора.

Ключевые слова: культура; культура питания; ценность; ценности культуры; ценностные смыслы; эстетические ценности; художественные ценности

Используя аксиологический подход к пониманию культуры, *культурной ценностью* можно считать позитивную значимость в духовной сфере жизни, олицетворяющую ценностные смыслы в виде знаков, символов и культурных практик. И если культуру мы рассматриваем как воплощение ценностных смыслов, то *культуру питания* – как характеристику реализации культуры, воплощение в питании ценностных смыслов путем оформления, обработки, одухотворения такой существенной для людей сферы жизнедеятельности.

Среди многообразия ценностных смыслов, которые может обретать питание, можно назвать и витальные, и сакральные, и ценностные смыслы нравственной культуры. Однако этими ценностными смыслами культура питания не исчерпывается.

1. Эстетические ценностные смыслы культуры питания

Эстетическим ценностям в контексте культуры питания уделяется сравнительно немного внимания. Искусствовед И.И. Рущинская отметила, что даже в профильных статьях (см. И.В. Сохань «Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах») совсем не упоминается о визуальной составляющей предмета исследования, что наводит на печальный вывод о том, что, изучая еду, мало кто вспоминает о ее эстетическом потенциале [1, с. 262].

Красота, как и любая ценность культуры, может опредмечиваться в совершенно различных формах, и человеческая еда также может обрести ценность эстетическую; но, чтобы воспринять красоту необходим человек, способный чувственно осмыслить значимый для него объект. “Эстетическое” может пониматься как особое отношение человека с миром, когда возникает чувственное переживание красоты или безобразия каких-либо явлений мира [2, с. 71].

По утверждению В.А. Суковатой, в изобразительном искусстве еда обретает самостоятельную эстетическую ценность только в новом жанре натюрморта в эпоху Возрождения. Художники в ту пору начинают отвергать вездесущий схематический символизм средневековой традиции. “Чувственные образы еды, – пишет В.А. Суковатая, – изображенные художниками Северного Возрождения П. Классом, А. ван Бейереном, В. Кальфом (битая дичь и рыба, пышные окорока, подстреленные фазаны, многослойные пироги, искрящиеся вина, очищенные лимоны, раки, омары, сыры, виноград и устрицы) символизировали, на наш взгляд, чувство оптимизма и безудержного буйства жизни, восхваление ее телесного многообразия” [3, с. 274]. Теоцентризм сменяет гуманизм и антропоцентризм, проявляющий неподдельный

интерес к повседневности, где любование виртуозно переданной формой плода или среза ветчины, имеет теперь самостоятельное ценностное значение.

Таким образом, глубокий символизм, присущий продуктам питания и пищевым практикам, ценимый с самого зарождения человеческой культуры, в Новое время оказался впервые тесним самой “оболочкой”, представляющей самостоятельную визуальную эстетическую ценность. Причем эта яркая визуальная эстетика не предполагала разрыва с символизмом, но напротив, более тщательное выписывание деталей формы (искусная прорисовка каждой жилки на винограде, например) помогало более эмоционально и трепетно передать идейное содержание.

Кроме произведений искусства, заставляющих любоваться красками даров природы и восторгаться жизнерадостной плодоносной силой земли, существуют и практики вне художественной деятельности, направленные на оформление трапезы, способствующие созданию прекрасного за столом.

Г. Зиммель писал, что формальные нормы способны возвысить трапезу и над потребностями индивида, и над задачей социализации собравшихся, и возвести ее в масштаб эстетической стилизации, обладающей способностью воздействовать на участников трапезы [4, с. 189].

Но эстетическую ценность трапезы Г. Зиммель видел одновременно и в выражении “высших синтетических социальных ценностей”. Он указывает на то, что за столом разные тарелки и бокалы для разных людей были бы “абсолютно бессмысленны и безобразны”, поскольку именно одинаковая сервировка приборов у всех гостей выражает высшую формальную общность. “Тарелка символизирует порядок, который удовлетворяет потребность индивида в том, что ему как части разделенного целого полагается, и не позволяет ему выходить за свои границы” [4, с. 190]. Общий, хорошо сервированный стол он называл эстетическим примирением с материальным фактом еды. Именно этого примирения не было и не могло быть, по мнению автора, у табльдота (стол для обеда в гостиницах, на курортах и пр.). “Здесь люди собираются исключительно ради еды, совместность не представляет здесь подлинной ценности; напротив, как раз и предполагается не вступать ни с кем в отношения, хотя вы сидите за одним столом. Все убранство стола и все добрые манеры не выходят за материалистическую акцентировку цели еды” [4, с. 190]. Г. Зиммель настаивает, что у табльдота “не хватает души” и поэтому он не может служить цели высокой социализации и, следовательно, не может привести к высшему эстетическому порядку.

Также в пользу эстетики правильно оформленного стола по Г. Зиммелю служит то, что она вовсе не является раз и навсегда законченной, отстраненной и недоступной для участника-наблюдателя. “Если красота произведения искусства заключена в его недоступности, которая нас держит на дистанции, то изысканность обеденного стола своей красотой приглашает нас в нее проникнуть” [4, с. 191].

Мы видим, что эстетика не заключается лишь в произведениях искусства, она распространяется и далее на сферу повседневной жизни. Ю. Борев писал: “Эстетическая деятельность шире художественной и охватывает и труд, и быт, и культуру” [5, с. 21]. Поэтому в повседневности, в быту также есть место прекрасному, и человек стремится это прекрасное воспроизвести и зафиксировать формально, отражая свои представления о гармонии, изяществе, мере. Люди оформляют трапезу в своей повседневной и не повседневной жизни определенным образом, соответствующим их представлению о прекрасном.

Ж-Ф. Равель в своей книге “Кухня и культура” указывает на присущую важность эстетического оформления кушаний и стола. Он выделяет три тенденции в эстетическом оформлении блюд.

Первая связана с полным отсутствием вычурности и украшательства, свойственной региональной, сельской или приморской кухням; благодаря этой особенности данные кухни часто получают эпитет “честной”, “искренней”.

Вторая тенденция в эстетическом оформлении направлена на “переодевание” блюда: это различные уловки, призванные поразить гостей. Их использовали от Античности до самой середины 17 века.

Третья связана с созданием на столах настоящих архитектурных сооружений, которые могли даже представлять некий сюжет или сцену. Особенно популярной гастрономическая архитектура стала в эпоху Антонена Карема в первой половине 19 века. А. Карем указывал, что кондитерское дело можно считать особой ветвью изящного искусства – архитектуры. А. Карем, к слову, страстно увлекался архитектурой и был блестящим рисовальщиком – его книги (“Королевский Парижский пирожник”, “Живописный повар” и пр.) снабжены авторскими иллюстрациями. Еще в юности он делал зарисовки с гравюр в Кабинете эстампов, чтобы потом воплотить их в своих многоярусных кондитерских сооружениях.

И последняя тенденция, пришедшая в середине 19 века и продолжающаяся по сей день, предполагает такую эстетику, при которой важным является само гармоничное сочетание естественных цветов продуктов и соусов, где в приготовлении и оформлении обыгрывается эффект контраста, натуральной комплиментарности или тонкой гризайли (монохромности) [6, с. 257–259].

Последнюю тенденцию несложно распознать, если взглянуть на популярную в последнее время в социальных сетях и коммерческих проектах фуд-фотографию, где особое место уделяется эстетике цветов и текстур, изображаемых на снимке.

Положение, при котором еду исключают из сферы “прекрасного” происходит из-за разницы в понимании этого “прекрасного”. Все в итоге сводится к внутренней мотивировке самого участника трапезы.

В наслаждении внешним видом и вкусом еды, с одной стороны, можно увидеть только удовольствие, не требующее к тому же особой глубины и напряжения чувств.

Также человек может выказывать особое пристрастие и даже одержимость прекрасным – в случае с едой это очень ярко прослеживается на примере одержимых гурманов, которые в состоянии оценить тончайшие переливы, гармоничность вкуса и восхищаться изящным видом блюд.

Но самое важное и самое высшее проявление прекрасного в связи с едой происходит только тогда, когда к ней добавляется “потребность в другом человеке”, когда эстетическое наслаждение воспринимается как высшая человеческая радость. Когда человек в прекрасном объекте видит отражение самой человечности: дружеское участие, старание сделать красиво, чтобы гармония внешнего вида, вкуса блюд и убранство стола восхитили собравшихся и возбудили в них радость и благодарность за теплый прием. Так, роскошно сервированный утонченный завтрак не будет подлинно в культурном смысле прекрасен, если он сервирован на одну персону. Для воплощения высшей эстетической ценности культуры не хватает “другого”.

Можно заключить, что эстетические ценности культуры проявляются в еде через чувственное переживание “прекрасного” (через самостоятельную эстетику еды как олицетворения природного богатства красок и фактур). “Прекрасное” распространяется также и на быт, на повседневное и праздничное оформление трапезы. Продуманное эстетическое оформление, где ценность “другого” не сводится к социальной презентации, может служить одухотворению и облагораживанию сего материального действия. Прекрасно оформленная трапеза, обладая значительным влиянием на человеческую чувственность, способна внушить

собранным неподдельное чувство радости, гармонии, вкуса, меры, изящества, вовлеченности не только в мир “прекрасного”, но и человеческого.

Самое важное в эстетической культуре – уметь различать прекрасное и безобразное, чему служит эстетический вкус. А от его тонкости зависит и развитость эстетической культуры того или иного человека. Эстетически развитый человек нередко может не только переживать, но и сам создавать красоту – в художественном творчестве.

2. Художественные ценностные смыслы культуры питания

Большая проблема состоит в частом сближении понятий эстетического и художественного. Эти типы деятельности действительно имеют много общего, и Ю.Б. Боров утверждал, что “художественное творчество – высшая форма эстетической деятельности” [5, с. 21].

В художественной деятельности ценностные смыслы получают свое формальное выражение. Она уникальна, поскольку специально направлена на то, чтобы созидать, сохранять и передавать духовные ценностные смыслы.

Если мы понимаем культуру как особым образом реализованную одухотворенность и человечность, то к художественным ценностям культуры можно отнести свободное художественное творчество (создание художественных образов) творцом-художником в широком смысле, художественное восприятие (постижение этих образов зрителем), а также сами результаты художественного творчества в различных формах.

Крайне важно единство художественного творчества и художественного восприятия. Художник обращается к нам, используя различные языки искусств (определенные материалы и способы воплощения), рождая чувственно постижимую ткань произведения, где заключены ценностные смыслы, и воспринимающей стороне недостаточно только уметь считывать эти образы, хотя даже это требует особой подготовки, опыта и знания языка конкретного искусства. Художественное восприятие – это своего рода сотворчество.

Причем переживается не просто форма, но то, насколько органично в этой чувственной форме передана “человечность человека в его взаимодействии с миром” [2, с. 77].

Интересно положение, когда на основе одних и тех же реальных предметов можно создавать образы, раскрывающие совершенно разные ценностные смыслы.

Например, чаще всего образ устриц в живописи и литературе несет в себе ссылку на избыточную роскошь, показательное потребление, соблазнение и пр. С.И. Трунев, исследуя социально-философские аспекты потребления деликатесов, помещает устриц в одну из трех больших типологических групп деликатесной еды – “совсем свежих или живых продуктов”. Автор связывает их в философском контексте с желанием впитать и ассимилировать чужую живую жизнь. Потребители устриц наряду с демонстрацией иерархичности, властности, нарочитого мотовства, также подсознательно считают себя в праве “обогатить свою жизнь за счет усвоения чужой жизненной силы” [7, с. 402–404]. Также и М.Е. Салтыков-Щедрин изображает в “Дневнике провинциала в Петербурге” малопривычных провинциальных дворян (съехавшихся в Петербург для того, чтобы хлопотать по поводу своих концессий), проводящих целые недели в винных погребах, поедая устриц сотнями [8, с. 18].

Но в то же время в творчестве М.Ф.К. Фишер устрицам посвящена искрящаяся богатая художественная проза¹, где устрица становится центральным объектом внимания автора, прослеживающего всю ее жизнь: от момента рождения устрицы до последней ложки устричного рагу в тарелке. М.Ф.К. Фишер, красочно описывая, где и при каких обстоятельствах ей приходилось есть устриц, создает образы совершенно противоположные, говорящие о семейных ценностях, тихом домашнем уюте, воспоминаниях о заботах матери и уединенных прогулках на побережье.

Но кроме словесных художественных образов, еда находит свое отражение и в образах изобразительных.

Лотман отмечал, что “если слово стремится сделаться вещью, то вещь в определенных культурно-семиотических ситуациях проявляет тяготение стать словом. Она обрастает знаковыми признаками, превращается в эмблему” [9, с. 342]. И натюрморт как искусство изображения вещи находится на пересечении этих семиотических процессов. Давайте рассмотрим подробнее эту систему художественных образов.

М.Ю. Лотман выделяет семантическую двойственность натюрморта: с одной стороны он восстает против всякой “словесности”, не стремится рассказывать историй как сюжетная живопись, но с другой стороны, изображая вещь, натюрморт реализует себя как “особо утонченная форма знака”.

Натюрморт даже может вводить в заблуждение, изображая вещи гиперреалистично (как в произведениях «trompel'oeil»). У Ф.П. Толстого на просвет видна каждая косточка у ягод красной и белой смородины, и это восхищает, пока не увидишь на краю листа капли воды, изображенные абсолютно идентично натуральным, что отменяет предыдущую натуральность только что увиденных ягод. Здесь помимо любования красотой ягоды присутствует и мотив тонкой игры со зрителем: “вещь в сюжетной картине ведет себя как вещь в театре, вещь в натюрморте – как вещь в кино. В первом случае – с ней играют, во втором – она играет” [9, с. 345].

Также натюрморт может быть абсолютно повествовательным, где вещи олицетворяют собой определенные аллегории и скрытые смыслы, разгадав которые, зритель может постичь тайное авторское послание. М.Ю. Лотман пишет, что такой натюрморт “может восприниматься и как «натуральное изображение», и как религиозно-этическое, и как мистическое сообщение, в зависимости от кодовой установки аудитории” [9, с. 346].

В натюрморте проявляется совершенно особая, на наш взгляд, художественная ценность и особый художественный потенциал еды. Эстетическая привлекательность, природная изобильность в красках, вкусах, запахах сначала завораживает творца и сподвигает к художественному творчеству, в котором он осмысляет, оформляет и одухотворяет увиденное, а затем, формально переданная, эта сила притягивает зрителя и порождает процесс художественного восприятия, где созерцатель через зрительные образы перенимает авторскую эстетику и декодирует знаки. Таким образом происходит диалог между творцом и зрителем и яркие образы еды, способные самым интенсивным образом воздействовать на человеческие органы чувств, в этом диалоге играют не последнюю роль. Художник изымает продукты питания из повседневности и особым образом komponует их, одухотворяет, чтобы взаимодействуя между собой и со зрителем, они могли порождать новые смыслы, возвышающие эти предметы над повседневностью.

¹ См., например, М.Ф.К. Fisher “Consider the Oyster” (1941) // https://books.google.ru/books?id=GVhODQAAQBAJ&dq=M.+F.+K.+Fisher+%E2%80%9CConsider+the+Oyster%E2%80%9D.&hl=ru&source=gs_navlinks_s (дата обращения: 28.05.2019).

В традиции натюрморта XVII в. изобразить предмет как можно более убедительно и жизненно (подчеркнем, не красиво, а именно убедительно), чтобы по словам К. ван Мандера, "каждый предмет вызывал желаемое впечатление" [10, с. 252]), считалось важнейшей задачей живописца. Ю.Н. Звездина подчеркивает, "что "жизненность" связывается не с копированием натуры. <...> особое значение, помимо виртуозной кисти, имеют "память и рассудок" мастера, "способность изображать все жизненно, с мерой и искусством" [10, с. 246]. Самым большим достоинством является не виртуозная техника художника, но способность творца глубоко осмысливать каждый предмет, творя из этих предметов собственный мир, где главенствует человеческая творческая воля, постигаются и воспроизводятся скрытые законы мироздания.

Важно отметить, что сам живописный эффект (эстетика ради эстетики) нередко гибнет без духовного наполнения. Неслучайно уже в XVIII в., когда в моду вошла экстраординарная декоративность натюрморта, этот жанр начал приходить в упадок. Декоративные натюрморты значительно уступают старой школе, где еда изображается не ради показа разнообразия и богатства фактур, но представляет собой некую модель макрокосма, саму жизнь, тронутую присутствием человека (можно вспомнить очищенные корки лимонов и ножи, как бы забытые за этим занятием на столе).

Художники, поддерживая игровой элемент, характерный для эпохи барокко, вступали в диалог со зрителем на манер "прятков", заставляя зрителя искать скрытый смысл в самых незначительных деталях. Ю.Н. Звездина приводит в пример изображения роскошных яств – деликатесов, поданных на дорогой посуде, которые бросаются в глаза зрителю; но одновременно на картине менее заметно изображаются и символы бренности – трещины, опрокинутые кубки и пр., призывающие зрителя отказаться от излишеств в пользу умеренности [10, с. 255].

Еда, имея мощный эстетический потенциал (способность апеллировать к чувственной стороне личности) побуждает творцов создавать художественные образы, облагораживая, одухотворяя действительность, подчиняя ее своей воле, а зрителей – к сотворческому постижению их.

Можно заключить, что еда обретает эстетическую ценность через чувственное переживание "прекрасного", поскольку ее визуальное совершенство (богатство красок, фактур, вкуса) может быть чувственно выражено и воспринято, доставляя человеку подлинное наслаждение от ее "созерцания". "Прекрасное" не ограничивается только сферой искусства, и распространяется также и на быт, на повседневное и праздничное оформление трапезы. Эстетическое чувство, вызванное видом превосходной еды и убранства стола, может служить одухотворению и очеловечиванию трапезы, поскольку это чувство способно внушить собравшимся неподдельное ощущение радости, гармонии, меры, изящества вовлеченности не только в мир "прекрасного", но и человеческого.

Художественные же ценности культуры могут находить свое выражение через создание и восприятие произведений искусства, в которых еда может становиться ярким художественным образом. Часто она выступает знаком, символом, эмблемой бесконечного количества человеческих добродетелей и пороков, мировоззренческих позиций, на основе которых и конструируются художником ёмкие образы, воспринимаемые затем зрителем.

Поэтому наряду с витальными, сакральными, нравственными ценностными смыслами, эстетические и художественные ценности, находящие свое выражение в культуре питания, составляют большую и крайне значимую составляющую мировой культуры.

ЛИТЕРАТУРА

1. Рущинская И.И. Живопись как источник изучения гастрономической культуры // Еда и культура. По материалам I Международного научно-практического симпозиума "Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира". Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова. Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 262–271.
2. Большаков В.П. Проблемы современной культурологии и культуры. Монография. Москва: Проспект, 2018. 232 с.
3. Суковатая В.А. Символика еды в модерном и постмодерном кино: анализ дискурсов (case studies на примере фильмов "Скромное обаяние буржуазии" Л. Бунюэля и "Повар, вор, его жена и ее любовник" П. Гринуэя) // Еда и культура. По материалам I Международного научно-практического симпозиума "Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира". Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова. Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 272–280.
4. Зиммель Г. Социология трапезы // Социология: теория, методы, маркетинг. 2010. № 4. С. 187–192.
5. Борев Ю.Б. Эстетика. Москва: Высшая школа, 2002. 511 с.
6. Равель Ж.-Ф. Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней. Екатеринбург: У-Фактория, 2004. 336 с.
7. Трунев С.И. Икра и пена: социально-философские аспекты потребления деликатесов // Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II. Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. 460 с.
8. Салтыков-Щедрин М.Е. Дневник провинциала в Петербурге. Москва: Директ-Медиа, 2010. 613 с.
9. Лотман Ю.М. Натюрморт в перспективе семиотики // Лотман Ю.М. Статьи по семиотике культуры и искусства (Серия «Мир искусств»). Санкт-Петербург: Академический проект, 2002. С. 340–348.
10. Звездина Ю.Н. Эмблематический натюрморт и восприятие предмета и символа в XVII–XX Веках // Литературно-теоретические исследования. 1996. Т. 1994–1995. С. 245–276.

Bellon Mariia Andreevna

Saint-Petersburg state university of culture, Saint-Petersburg, Russia
E-mail: mariya.bellon@gmail.com

Aesthetic and artistic values in food culture

Abstract. The article focuses on embodiment of aesthetic and artistic values in nutrition.

The author clarifies the concept of cultural value and reveals the meaning of "food culture".

The article focuses on how aesthetic and artistic value meanings (along with vital, sacral and moral) are reflected in the food culture.

The first paragraph of the article is focused on aesthetic values in food culture. It is noteworthy that today, even in specialized studies, very little mention had been made of the visual component of gastronomy. The aesthetic potential of food has been studied very few.

The author concludes that food is beginning to take an aesthetic value through the sensual experience of the "sense of beauty", because its visual perfection (richness of colors, textures, taste) can be sensually expressed and perceived, giving to person a pleasure.

In the article, the author proves that "sense of beauty" belongs not only to art, but also applies to everyday life, everyday and festive decoration of the meal. The aesthetics of the beautifully served table inspires and humanizes the meal. It can give a feeling of joy, harmony, grace.

The author distinguishes between the concepts of "aesthetic" and "artistic".

The artistic values of culture are expressed through the creation and perception of works of art; and the food becomes here an expressive artistic image.

The author shows how food acts as a sign, a symbol, an emblem of many human virtues and sins, ideological positions. The artist designs images based on these values, and then the images perceived by the viewer. It is noteworthy that the artist can create completely different artistic images based on the same real objects.

This article is part of the author's dissertation research.

Keywords: culture; food culture; value; culture values; value meanings; aesthetic values; artistic values

REFERENCES

1. Rutsinskaya I.I. (2015). Zhivopis' kak istochnik izucheniya gastronomicheskoy kul'tury. [*Painting as a source for studying gastronomic culture.*] Moscow: Center for the Study of the Interaction of Cultures, pp. 262–271.
2. Bol'shakov V.P. (2018). Problemy sovremennoy kul'turologii i kul'tury. Monografiya. [*Problems of modern cultural studies and culture. Monograph.*] Moscow: Avenue, p. 232.
3. Sukovataya V.A. (2015). Simvolika edy v modernom i postmodernom kino: analiz diskursov (case studies na primere fil'mov "Skromnoe obayanie burzhuazii" L. Bunyuehlya i "Povar, vor, ego zheni i ee lyubovnik" P. Grinuehya). [*The symbolism of food in modern and postmodern cinema: discourse analysis (case studies on the example of the films "The Modest Charm of the Bourgeoisie" by L. Bunuel and "The Cook, the Thief, His Wife and Her Lover" by P. Greenaway).*] Moscow: Center for the Study of the Interaction of Cultures, pp. 272–280.
4. Zimmel' G. (2010). Sociology of the meal. *Sociology: theory, methods, marketing*, 4, pp. 187–192 (in Russian).
5. Borev Yu.B. (2002). Ehstetika. [*Aesthetics.*] Moscow: High school, p. 511.
6. Ravel' Zh.-F. (2004). Kukhnya i kul'tura: Literaturnaya istoriya gastronomicheskikh vkusov ot Antichnosti do nashikh dney. [*Cuisine and culture: A literary history of gastronomic tastes from Antiquity to the present day.*] Ekaterinburg: U-Factory, p. 336.
7. Trunev S.I. (2016). Ikra i pena: sotsial'no-filosofskie aspekty potrebleniya delikatesov. [*Caviar and foam: social and philosophical aspects of the consumption of delicacies.*] Moscow: Center for the Study of Interaction between Cultures, p. 460.
8. Saltykov-Shchedrin M.E. (2010). Dnevnik provintsiala v Peterburge. [*Diary of a provincial in St. Petersburg.*] Moscow: Direct Media, p. 613.
9. Lotman Yu.M. (2002). Natyurmort v perspektive semiotiki. [*Still life in perspective semiotics.*] Saint Petersburg: Academic project, pp. 340–348.
10. Zvezdina Yu.N. (1996). Emblematic still life and perception of the object and symbol in the XVII–XX Centuries // *Literary and theoretical studies*, pp. 245–276 (in Russian).