

**Научная статья**

<https://doi.org/10.24412/2220-2404-2025-2-18>

УДК 316.73



**Attribution**

cc by

**ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА КАК СОЦИОКУЛЬТУРНЫЙ ФЕНОМЕН**

**Басте Д.Г.**

Адыгейский государственный университет

***Аннотация.** Данная статья направлена на систематизацию знаний о гастрономической культуре в российском социокультурном контексте и определение ключевых факторов, влияющих на ее развитие. Актуальность данной проблемы обусловлена необходимостью выявления уникальных характеристик гастрономической культуры в российском контексте. В современном мире, где гастрономия становится не только средством удовлетворения базовых потребностей, но и важным элементом культурной идентичности, необходимо более глубокое понимание того, как гастрономические практики формируются и изменяются под воздействием различных факторов.*

*Автор обращается к анализу влияния культурных, географических, исторических и экономических факторов, которые в значительной степени определяют гастрономические предпочтения и практики. Гастрономическая культура представляет собой результат сложного взаимодействия множества факторов, каждый из которых вносит свой вклад в формирование уникального гастрономического опыта.*

*Также, в статье гастрономическая культура рассматривается как элемент идентичности, которая может выполнять функцию не только внутреннего сплочения, но и являться катализатором для взаимодействия с внешними культурными контекстами. Подчеркивается, что гастрономическая культура не просто отражает сущность идентичности, но и активно формирует ее, внося вклад в общественные и культурные изменения.*

*Обозначены перспективы исследования гастрономической культуры, выделены ключевые направления, которые требуют дальнейшего изучения. Это может включать в себя как новые методологические подходы, так и актуальные вопросы, связанные с изменением гастрономических практик в условиях глобализации и культурного обмена. Делается вывод о том, что гастрономическая культура является неотъемлемой частью социокультурного контекста, и ее изучение требует комплексного подхода, учитывающего как исторические, так и современные аспекты.*

***Ключевые слова:** гастрономическая культура, гастрономические традиции, культурное наследие, культурные ценности.*

***Финансирование:** инициативная работа.*

Original article

**GASTRONOMIC CULTURE AS A SOCIOCULTURAL PHENOMENON**

**Diana G. Baste**

Adyghe State University

***Abstract.** This article aims to systematize knowledge about gastronomic culture in the Russian socio-cultural context and identify key factors influencing its development. The relevance of this problem is due to the need to identify the unique characteristics of gastronomic culture in the Russian context. In the modern world, where gastronomy is becoming not only a means of satisfying basic needs, but also an important element of cultural identity, a deeper understanding of how gastronomic practices are formed and changed under the influence of various factors is needed. The author turns to the analysis of the influence of cultural, geographical, historical and economic factors that largely determine gastronomic preferences and practices. Gastronomic culture is the result of a complex interaction of many factors, each of which contributes to the formation of a unique gastronomic experience. The article also considers gastronomic culture as an element of identity, which can perform the function of not only internal cohesion, but also be a catalyst for interaction with external cultural contexts. It is emphasized that gastronomic culture not only reflects the essence of identity, but also actively shapes it, contributing to social and cultural changes. The prospects for studying gastronomic culture are outlined, and key areas that require further study are highlighted. This may include both new methodological approaches and topical issues related to changes in gastronomic practices in the context of globalization and cultural exchange. It is concluded that gastronomic culture is an integral part of the socio-cultural context, and its study requires an integrated approach that takes into account both historical and modern aspects.*

***Key words:** gastronomic culture, gastronomic traditions, cultural heritage, cultural values.*

***Funding:** Independent work.*

**Введение.** Гастрономическая культура представляет собой сложный и многоаспектный феномен, который охватывает не только традиции и обычаи, связанные с приготовлением и потреблением пищи, но и более широкие экономические и социокультурные контексты, в которых эти практики развиваются. В последние десятилетия интерес к гастрономической культуре значительно возрос, что связано с изменением потребительских предпочтений и ростом осознания важности культурного наследия. В рамках социогуманитарных наук гастрономическая культура рассматривается как важный элемент идентичности, который может отражать и формировать социальные отношения, культурные нормы и ценности.

Актуальность данной проблемы обусловлена необходимостью систематизации существующих теоретических подходов к исследованию гастрономической культуры, а также выявления уникальных характеристик этой культуры в российском контексте. В современном мире, где гастрономия становится не только средством удовлетворения базовых потребностей, но и важным элементом культурной идентичности, необходимо более глубокое понимание к тому, как гастрономические практики формируются и изменяются под воздействием различных факторов. В частности, в России, где гастрономическая культура имеет богатую и разнообразную историю, важно исследовать, как исторические, социальные и экономические условия влияют на формирование гастрономических традиций и их восприятие в обществе.

#### **Обсуждение. Результаты.**

Гастрономическая культура является важным аспектом социальной жизни, формируя представления о нормативах потребления пищи, идентичности и культурных ценностях. Эта культура включает в себя комплекс традиций, норм и практик, связанных с приготовлением, подачей и употреблением пищи, что подчеркивает ее многообразие и культурные особенности [1].

В последние десятилетия наблюдается рост интереса к гастрономической культуре, в том числе в рамках междисциплинарного подхода, который становится основой для анализа через призму различных наук – социологии, культурологии, философии, этнологии и исторической науки.

Проанализируем кратко основные исследовательские подходы к анализу гастрономической культуры как социокультурного феномена. Так, В.А. Ермолаев определяет гастрономическую культуру как «гастрономию, рассматриваемую в социокультурном контексте. При этом употребляемая в настоящее время в двух значениях гастрономическая культура может обозначать, во-первых, собственно гастрономию, т.е. обобщенную характеристику определенного порядка в приготовлении и потреблении тех или иных блюд, а во-вторых, характеристику уровня соответствия определенному эталону питания» [2, с. 63].

Автор в качестве главных составляющих гастрономической культуры выделяет три компонента:

«во-первых, комплекс продуктов питания, типичных для данной гастрономической культуры; во-вторых, способы приготовления блюд и, наконец;

в-третьих, рефлексия над процессами их приготовления и употребления» [3, с. 36].

Под гастрономической культурой М.В. Капкан и Л.С. Лихачева понимают систему «правил, предписаний и образцов, определяющих:

а) способы приготовления пищи (кулинарную культуру);

б) набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания;

в) практику потребления пищи (культуру принятия пищи);

г) рефлексию над вышеперечисленными феноменами и процессами» [1, с. 42].

Ряд авторов рассматривают гастрономическую культуру как часть культуры повседневности и подчеркивают, что «повседневная гастрономическая культура – это совокупность принципов, кулинарных достижений и традиций питания конкретной культуры, рассматриваемых с точки зрения каждодневного потребления и производства пищи, отражающих субъективные нормы и правила реальной жизнедеятельности человека и служащих кодом повседневной культуры» [4, с. 92].

В работах М.В. Капкан обосновано методологическое значение данного термина, проанализирована структура и выявлены основные факторы формирования. Автор относит гастрономическую культуру к объектам нематериального культурного наследия [5].

Сегодня исследование гастрономической культуры требует конкретизации теоретических подходов. Главным из них выделяется философская концептуализация, позволяющая глубже понять, как гастрономия связана с культурными практиками, формируя не только опыт, но и представления о «высокой» и «низкой» кухне.

В рамках данного направления акцент делается на философию пищи, рассматривающую гастрономическую культуру как форму взаимодействия человека с окружающей средой и другими культурами. Эта интенсивная работа над фрагментами гастрономической культуры предоставляет возможность исследовать ее как социокультурный феномен, адаптирующийся под влияние внешних фактов и внутренней механики традиций.

Традиционно, в рамках гастрономической культуры, выделяют несколько ключевых компонентов, таких как национальная кухня, поваренные книги и система общественного питания. Для российской гастрономической культуры это особенно актуально, поскольку именно на фоне исторических изменений формировались уникальные кулинарные традиции. Важные аспекты включают не только репрезентацию мясных и растительных продуктов, но и способы их подготовки и подачи, что отображает культурные фено-

мены и экономические процессы, действующие в обществе [6]. Одной из главных функций гастрономической культуры является расширение границ понятий о пище, при этом акцент делается на идеях идентичности и социального статуса, которые реализуются через привычные способы приготовления пищи и предпочтения в потреблении.

Отметим, что гастрономическая культура также позволяет отслеживать влияние политических и экономических изменений на пищевые практики. В современном контексте в России наблюдается взаимовлияние традиционных и новых кулинарных практик, что обуславливает многоуровневый подход к анализу. Интерес к кулинарной культуре как элементу глобализации и локализации можно найти в различных исследованиях, упоминающих о том, как лицо общества отражается в гастрономических предпочтениях, формируя уникальные культурные идентичности. В частности, актуальность подобного анализа возрастает на примерах многообразия традиционных рецептов и их интерпретаций в современных условиях, где пересекаются традиции разных народов, что создает новые возможности для гастрономической доступности и культурного обмена.

Таким образом, следует подчеркнуть необходимость дальнейшего исследования гастрономической культуры в рамках социогуманитарных дисциплин. Углубленный анализ кулинарных практик и их эволюции в контексте современных реалий позволяет лучше понять многообразие и сложности гастрономического поля, а также его влияние на общество. Важно рассматривать гастрономическую культуру как динамично развивающееся явление, которое продолжает формироваться под воздействием как внутренних, так и внешних факторов, тем самым являясь показателем трансформаций в культуре и обществе в целом.

#### **Факторы, влияющие на гастрономическую культуру.**

Изменения в гастрономической культуре России происходят на фоне исторических трансформаций общества, отражая процессы, происходящие как в стране, так и за ее пределами. Еда не только сохраняет свою уникальность, но и становится успешным инструментом представления культурной идентичности страны на мировой арене.

Гастрономическая культура представляет собой сложный и многогранный феномен, формируемый под воздействием множества факторов. Важнейшими из них можно выделить культурные, географические, исторические и экономические, а также современные процессы постглобализации. Каждый из этих факторов оказывает влияние на специфику потребления пищи и формирование гастрономических традиций.

Культурные факторы являются основой гастрономической культуры. Они определяют предпочтения в еде, традиции приготовления и потребления пищи. Например, в различных культурах придает различное значение обрядам, связанным с питанием. В некоторых сообществах существуют строгие правила

этикета за столом, в то время как в других акцент делается на коллективное потребление пищи. Употребление определенных продуктов может рассматриваться как ритуал, символизируя единство и сплоченность общества [1].

Географические условия оказывают не менее заметное влияние на гастрономические привычки. Климаты разных регионов определяют, какие продукты могут быть доступны для населения. В условиях сурового климата, как в Исландии, ограничения в качестве сельскохозяйственной продукции сказываются на местных кулинарных традициях, тогда как в плодородных регионах разнообразие ингредиентов позволяет создавать широкий спектр блюд [2].

Исторические факторы также играют важную роль. Разнообразные влияния, такие как греко-византийская и татаро-монгольская кухни, сформировали традиции питания на протяжении веков. Это создало уникальный гибридный характер многих гастрономических практик. Например, влияние западноевропейской гастрономии в XVIII веке привнесло новую специфику в русскую кухню, ввело в употребление новые методы обработки и подачи пищи, что радикально изменило восприятие угощений.

Экономическое состояние региона непосредственно влияет на доступность продуктов питания и разнообразие гастрономической культуры. Уровень доходов населения определяет, какие ингредиенты могут быть позволены, как это отражается на рационе и гастрономических привычках. В условиях экономического кризиса, как показывает практика, жители могут ограничиваться менее дорогими продуктами, что сказывается на качестве блюд и их разнообразии.

С ростом глобализации наблюдается явная интеракция между местными и международными гастрономическими традициями. Глобальные сети поставок продуктов питания и распространение информации о кухне различных стран приводят к взаимопроникновению кулинарных культур. Это не только увеличивает доступность экзотических ингредиентов, но и меняет представления о традиционной кухне, подрывая устоявшиеся нормы и правила. В результате местные гастрономические традиции адаптируются к новым условиям, что приводит к созданию новаторских блюд и смешению кулинарных стилей.

Гастрономическая культура представляет собой результат сложного взаимодействия множества факторов, каждый из которых вносит свой вклад в формирование уникального кулинарного опыта. Способы приготовления и потребления пищи не только отражают традиции и обычаи, но и являются индикаторами социальных изменений, экономических условий и культурного обмена в современном мире. Гастрономическая культура, будучи динамичной и изменчивой, продолжает адаптироваться к новым условиям, что открывает новые горизонты для исследований и изучения кулинарных традиций.

#### **Современные тенденции в российской гастрономической культуре.**

Российская гастрономическая культура в последние годы демонстрирует заметные изменения, что отражает как местные предпочтения, так и глобальные тренды. Становится очевидным, что акцент на локальные гастрономические проекты, использующие местные ингредиенты, вызывает интерес у потребителей и кулинаров. Это движение включает в себя восстановление забытых рецептов и адаптацию традиционных блюд к современным условиям и технологиям [7].

Как известно, в последние годы в гастрономической среде акцент делается на функциональные продукты питания. Возрастает интерес к растительным заменителям мяса и веганским блюдам, что может быть связано с этой тенденцией осознанного потребления, когда потребители стремятся следить за своим здоровьем и воздействием продуктов питания на окружающую среду [8]. Принципы осознанного потребления формируют новый взгляд на сущность еды, которая воспринимается не только как источник энергии, но и как способ наслаждения и творчества.

Не менее важным аспектом текущих гастрономических тенденций является возвращение к традиционным методам приготовления пищи, таким как готовка на открытом огне. Это не только придает блюдам уникальные вкусовые качества, но и создает атмосферу гастрономического ритуала, усиливающего эмоциональное восприятие пищи [9]. В контексте всех этих изменений, наблюдается растущий интерес к забытым ингредиентам, что говорит о восстановлении культурных связей с природой и аутентичностью.

Русская кухня продолжает оставаться в тренде, сочетая традиционные методы с современными технологиями и блюдами из других культур. В этом контексте важно отметить, что локальные продукты и инновации становятся основными характеристиками новых ресторанов, открывающихся по всей стране. Поэтому стремление к максимизации устойчивого удовлетворения со стороны потребителей становится заметным в дублировании местных специфических продуктов [9].

Согласно данным аналитических центров, растет популярность овощей, которые занимают лидирующие позиции в потреблении среди россиян, что отражает изменения в предпочтениях и привычках питания. В дополнение к этому, на первый план выходят молочные продукты и сладости, что подчеркивает значимость разнообразия на российском рынке [8]. С другой стороны, данный сдвиг также отображает постепенное осознание значимости здорового питания и личного выбора в современном обществе.

Российская гастрономия становится более эмоциональной и ориентированной на удовольствие, превращая еду в средство самовыражения и культурной идентичности. Эта тенденция подчеркивает не только эволюцию вкусовых предпочтений, но и углубление связи между пищей и культурными аспектами жизни. В соответствии с новыми кулинарными направлениями, гастрономические фестивали и локальные проекты становятся важными событиями, которые

укрепляют связи внутри сообществ и подчеркивают разнообразие культурных практик.

Таким образом, современные тенденции в российской гастрономической культуре иллюстрируют упрощение взаимодействия между локальными и глобальными кулинарными практиками. Это создает уникальную возможность для дальнейшего исследования и поддержки культурной самобытности, сохраняя при этом интерес к новым гастрономическим идеям и методам.

### **Гастрономическая культура как элемент идентичности.**

Гастрономическая культура, будучи значимой составляющей социальной реальности, непосредственно влияет на формирование идентичности как на уровне индивидов, так и на уровне сообществ. В частности, она включает разнообразие традиций, технологий обработки продуктов, способы их потребления, а также нормы этикета. Эти аспекты гастрономии служат своего рода культурным маркером, позволяющим различать идентичности, связанные с разными этническими, социальными и гендерными структурами [10].

Феномен гастрономической идентичности особенно ярко проявляется в контексте регионов. Например, в Республике Адыгея гастрономические практики не только сохраняют культурное наследие, но и формируют уникальную региональную идентичность. Эти практики укрепляют социальные связи между членами сообщества и способствуют самовыражению их культурной особенности.

Таким образом, гастрономическая культура становится важным инструментом привязки к конкретной территории, формируя локальную идентичность через искусство приготовления пищи и совместного ее потребления.

Исследования также подтверждают, что гастрономические традиции служат вектором формирования национальных и культурных идентичностей. Эти традиции не просто представляют собой способы удовлетворения пищевых потребностей, они также имеют глубокие культурные корни, отражающие историю народа и его ценности [10]. В российском контексте составные элементы гастрономической культуры часто стали своеобразными признаками, способными отражать как внутренние, так и внешний культурные влияния.

В условиях глобализации гастрономическая культура подвергается новому воздействию. С одной стороны, открытие новых мировых кухонь и интернационализация гастрономических практик расширяют горизонты и вводят новые элементы в традиционные культурные контексты. С другой стороны, это приводит к угрозе стирания границ уникальных гастрономических традиций.

Таким образом, гастрономия служит не только отражением социокультурных трендов, но и активным участником в формировании их динамики.

При этом предьявление стереотипов о гастрономических культурах также имеет место. Эти стереотипы могут быть как положительными, так и отрицательными, однако в любом случае они отражают социальные и культурные представления о «своем» и «чужом» [11]. Обсуждение гастрономии в рамках этих стереотипов раскрывает многообразие идентичностей, присущих различным культурам и народам, что создает поле для диалога и взаимопонимания между разными гастрономическими традициями.

Современные исследования гастрономической культуры в России подчеркивают важность понимания гетерогенности социальных и культурных практик, обеспечивающих идентификацию с конкретной пищевой традицией. Исследования показывают, что гастрономическая культура может выполнять функцию не только внутреннего сплочения, но и являться катализатором для взаимодействия с внешними культурными контекстами.

Таким образом, гастрономическая культура не просто отражает сущность идентичности, но и активно формирует ее, внося вклад в общественные и культурные изменения.

#### **Перспективы исследования гастрономической культуры.**

В российской социогуманитарной науке наблюдается всплеск интереса к гастрономической культуре как важному аспекту социальной жизни. Гастрономия является не только практикой, ориентированной на удовлетворение потребностей в пище, но и отражает культурные, исторические и социальные контексты различных народов. В последние годы в публикациях ученых проявляется стремление систематизировать подходы к исследованию гастрономической культуры, выделяя ключевые проблемы и перспективы, которые требуют более глубокого анализа [12].

Исследование гастрономической культуры актуализируется в связи с глобализацией и изменениями в культурной идентичности. Гастрономические практики подвергаются влиянию международных тенденций и технологий, что становится источником как позитивных, так и негативных последствий. Основное внимание обращается на необходимость адаптации традиционных подходов к анализу питания и кулинарных практик современным условиям, что важно для сохранения уникальности и самобытности региональных кухонь.

Гастрономический туризм как составляющая часть гастрономической культуры также становится объектом исследования. Важное внимание уделяется взаимосвязи гастрономической культуры и внутреннего туризма, что позволяет глубже понять, как именно гастрономические предпочтения влияют на туристические потоки и наоборот. Исследования показывают, что гастрономические путешествия могут способствовать не только экономическому, но и культурному развитию регионов [13]. Существуют значительные различия в гастрономических предпочтениях раз-

личных регионов, что также обозначает необходимость исследований, учитывающих культурные контексты.

Перспективы гастрономической культуры в России могут быть связаны с ростом интереса к здоровому питанию и местным продуктам. Данная тенденция проявляется как на уровне личных выборов, так и в рамках профессиональной гастрономии. Например, окружение, в котором люди живут, все более настраивается на потребление местных продуктов, что также диктует новые стандарты качества и продукции [13].

Помимо этого, необходимо учитывать влияние технологий на гастрономическую культуру. Новые технологии меняют не только способы приготовления пищи, но и представление о ней, а также взаимодействие между производителями и потребителями. Это открывает новые горизонты для гастрономического образования и популяризации культурных традиций через новые медиаплатформы, такие как социальные сети и блоги о еде [1]. Исследования показывают, что для успешного внедрения технологий в гастрономическую сферу требуется изучить потребительские предпочтения и ожидания.

Другая значимая проблема, требующая внимания, связана с пониманием гастрономической культуры как элемента идентичности. Гастрономия становится не только утилитарной практикой, но и формирует культурную идентичность как на индивидуальном, так и на социальном уровнях. Учитывая разнообразие населения России, гастрономические традиции разных народов могут служить основой для межкультурного диалога и взаимопонимания. Глубокое понимание культурных процессов может содействовать формированию более инклюзивных гастрономических практик.

Важно также отметить, что недостаток эмпирических исследований в сфере гастрономической культуры обозначает необходимость дальнейших исследований, которые смогут дополнить теоретические рамки. Отсутствие ясности в определении гастрономической культуры требует от исследователей разработки более четких концептуальных подходов, что также открывает новые возможности для дальнейшего развития этой области [12].

Таким образом, гастрономическая культура в России представляет собой многогранное поле для исследований. Учитывая все вышеописанные аспекты, можно утверждать, что в будущем ни один из подходов не сможет охватить всю проблематику исследуемого явления. Эффективное изучение должно сочетать локальные и глобальные тренды, учитывая особенности и потребности различных сообществ. Это станет основой для формирования устойчивых гастрономических практик и повышения их ценности в глаза общества.

#### **Заключение.**

Гастрономическая культура как многогранный и динамичный социокультурный феномен представляет собой важный объект исследования в социогуманитарных науках, и ее следует рассматривать

с различных позиций, которые подчеркивают значимость гастрономической культуры в контексте российской идентичности и культурного наследия.

Исторический контекст гастрономической культуры в России демонстрирует, как различные исторические события и социальные изменения влияют на формирование гастрономических традиций. Гастрономическая культура не является статичной, а постоянно эволюционирует под воздействием внешних и внутренних факторов. Это подчеркивает необходимость учитывать историческую динамику при анализе современных гастрономических практик и их репрезентации в культуре.

Современные тенденции в российской гастрономической культуре, такие как возрождение интереса к традиционным продуктам и рецептам, свидетельствуют о том, как гастрономическая культура может служить средством сохранения культурной идентичности в условиях глобальных изменений.

При исследовании гастрономической культуры в качестве элемента идентичности следует иметь в виду, что еда не только удовлетворяет физические потребности, но и выполняет символическую функцию,

связывая людей с их культурным наследием и историей. В этом контексте репрезентация гастрономических традиций в культуре становится важным инструментом для передачи и сохранения культурных ценностей.

В условиях быстро меняющегося мира, где гастрономия становится все более важной частью культурного обмена и идентичности, необходимо продолжать исследовать ее многообразные аспекты. Это включает в себя как углубленное изучение традиционных гастрономических практик, так и анализ новых тенденций, таких как фьюжн-кухня и влияние международной гастрономической культуры на российские традиции.

Таким образом, гастрономическая культура является неотъемлемой частью социокультурного пространства, и ее изучение требует комплексного подхода, учитывающего как исторические, так и современные аспекты. Полагаем, что проведенный анализ послужит основой для дальнейших исследований в этой области и поможет углубить понимание гастрономической культуры как важного элемента человеческой жизни и социальной практики.

#### Конфликт интересов

Не указан.

#### Рецензия

Все статьи проходят рецензирование в формате double-blind peer review (рецензенту неизвестны имя и должность автора, автору неизвестны имя и должность рецензента). Рецензия может быть предоставлена заинтересованным лицам по запросу.

#### Conflict of Interest

None declared.

#### Review

All articles are reviewed in the double-blind peer review format (the reviewer does not know the name and position of the author, the author does not know the name and position of the reviewer). The review can be provided to interested persons upon request.

#### Список источников:

1. Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. Сер. 2: Гуманитарные науки. 2008. № 55. С. 34-43.
2. Ермолаев В.А. Гастрономия: история вопроса в социокультурном контексте // Вестник культуры и искусств. 2022. № 2 (70). С. 62-70.
3. Ермолаев В.А. Гастрономия как объект культурологического анализа // Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств. 2022. № 59. С. 32-41.
4. Ден В.Г., Коноплева Н.А. Гастрономическая культура Дальневосточного региона как предмет истории повседневности // Гуманитарный вектор. 2019. Т. 14. № 4. С. 87-97.
5. Капкан М.В. Гастрономическая культура как объект культурного наследия: проблемы экспертной оценки // Известия Уральского федерального университета. Серия 1: Проблемы образования, науки и культуры. 2023. Т. 29. № 2. С. 173-183.
6. Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. 2013. Т. 9. № 1. С. 99-109.
7. 7 гастрономических трендов 2025 года. URL: <https://visionaries.rbc.ru/magazine/gastro-trends-2025/?ysclid=m7akhaivr0179991764> (дата обращения 29.01.2025).
8. Гастрономические тренды: что мы будем есть в 2024 году. URL: <https://www.gastronom.ru/text/gastronomicheskie-trendy-cto-my-budem-est-v-2024-godu-1019852?ysclid=m7akjroovl764249016> (дата обращения 29.01.2025).
9. Главные гастрономические тренды 2024 года. URL: <https://theblueprint.ru/lifestyle/food/gastro2024> (дата обращения 29.01.2025).
10. Сильчева Л.В., Бальнин К.А. Гастрономическая идентичность региона. Сущность и практическое значение // Естественные и математические науки в современном мире. 2015. № 32. С. 86-92.
11. Тихонова Н.А. Стереотипы в отношении гастрономии как маркеры культурной идентичности // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. Тамбов: Грамота, 2011. № 6: в 3 ч. Ч. III. С. 183-185.

12. Охрименко Е.И., Ошкордина А.А. Гастрономическая культура в развитии регионального туризма: проблемы и перспективы // Вестник экономики, права и социологии. 2022. № 3. С. 128-132.
13. Коноплева Н.А., Винокурова М.А. К вопросу определения существенных характеристик и факторов формирования повседневной культуры питания и гастрономической культуры // Гуманитарный вектор. 2019. Т. 14. № 4. С. 143-152.

**References:**

1. Kapkan M.V., Likhacheva L.S. Gastronomic culture: concept, functions, factors of formation // Bulletin of the Ural State University. Series 2: Humanities. 2008. No. 55. P. 34-43.
2. Ermolaev V.A. Gastronomy: history of the issue in the socio-cultural context // Bulletin of Culture and Arts. 2022. No. 2 (70). P. 62-70.
3. Ermolaev V.A. Gastronomy as an object of cultural analysis // Bulletin of the Kemerovo State University of Culture and Arts. 2022. No. 59. p. 32-41.
4. Den V.G., Konopleva N.A. Gastronomic culture of the Far Eastern region as a subject of everyday history // Humanitarian vector. 2019. Vol. 14. No. 4. P. 87-97.
5. Kapkan M.V. Gastronomic culture as an object of cultural heritage: problems of expert assessment // Bulletin of the Ural Federal University. Series 1: Problems of education, science and culture. 2023. Vol. 29. No. 2. P. 173-183.
6. Sokhan I.V. How to study the gastronomic? On the issue of definitions and approaches // Bulletin of Tomsk State University. Cultural Studies and Art Criticism. 2013. Vol. 9. No. 1. P. 99-109.
7. Gastronomic Trends of 2025 <https://visionaries.rbc.ru/magazine/gastro-trends-2025/?ysclid=m7akhauvr0179991764> (accessed on 29.01.2025).
8. Gastronomic Trends: What We Will Eat in 2024 <https://www.gastronom.ru/text/gastronomicheskie-trendy-chto-my-budem-est-v-2024-godu-1019852?ysclid=m7akjroovl764249016> (accessed on 29.01.2025).
9. The Main Gastronomic Trends of 2024 <https://theblueprint.ru/lifestyle/food/gastro2024> (accessed on 29.01.2025).
10. Silcheva L.V., Balynin K.A. Gastronomic identity of the region. Essence and practical significance // Natural and mathematical sciences in the modern world. 2015. No. 32. P. 86-92.
11. Tikhonova N.A. Stereotypes in relation to gastronomy as markers of cultural identity // Historical, philosophical, political and legal sciences, cultural studies and art criticism. Questions of theory and practice. Tambov: Gramota, 2011. No. 6: in 3 parts. Part III. P. 183-185.
12. Okhrimenko E.I., Oshkordina A.A. Gastronomic culture in the development of regional tourism: problems and prospects // Bulletin of Economics, Law and Sociology. 2022. No. 3. P. 128-132.
13. Konopleva N.A., Vinokurova M.A. On the issue of determining the essential characteristics and factors in the formation of everyday food culture and gastronomic culture // Humanitarian Vector. 2019. Vol. 14. No. 4. P. 143-152.

**Информация об авторе:**

**Басте Диана Гиссовна**, аспирантка кафедры философии и социологии ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный университет», E-mail: [d.baste@mail.ru](mailto:d.baste@mail.ru)

**Diana G. Baste**, postgraduate student of the Department of Philosophy and Sociology Adyge State University, Maikop, Russia.

Статья поступила в редакцию / The article was submitted 01.02.2025;

Одобрена после рецензирования / Approved after reviewing 16.02.2025;

Принята к публикации / Accepted for publication 20.02.2025.

Авторами окончательный вариант рукописи одобрен.