

ББК 71.05  
УДК 394

**Беллон Мария Андреевна**

Аспирант, научный отдел, кафедра теории и истории культуры, Санкт-Петербургский государственный университет культуры и искусств, Санкт-Петербург

ORCID ID: 0000-0003-2476-4032

mariya.bellon@gmail.com

**Ключевые слова:** культура, аксиосфера культуры, ценности культуры, эстетические ценности, ценности нравственной культуры, эстетика обеда, Филимонов.

**Беллон Мария Андреевна**

# Искусство составления обеда в России XIX века

Искусство составления обеда находится в аксиосфере культуры, обретая эстетические и нравственные ценности. Ведь со вниманием составленный и проведенный обед охватывает целый конгломерат смыслов. Это и ценности эстетической культуры: подбор кушаний, сочетание вин, приготовление столового серебра и текстиля, расположение гостей за столом, направление застольного разговора. Это и нравственные аспекты культуры: в обеде находят свое выражение и лучшие стороны этикета и хорошего тона, искреннего гостеприимства, вдохновляющей беседы, обед согрет особыми сложными отношениями хозяина и гостя. В статье мы более подробно рассматриваем поэму В. Филимонова «Обед» (1837), где в первой главе автор приводит особенности домашнего, но «гастрономически-духовного» обеда, где эстетика с этикой идут рука об руку: красота и опрятность стола, удобство размещения, умеренность, законченная композиция подаваемых блюд немислимы без добродушного расположения всех участников друг к другу, почитания старших и научения детей, приятной дружеской беседы. Во второй части автор описывает все прелести самого торжественного обеда — пира, где целиком главенствует эстетика.

**Bellon Maria A.**

Graduate Student, Scientific Department, Department of Theory and History of Culture, St. Petersburg State University of Culture and Arts, Saint Petersburg

ORCID ID: 0000-0003-2476-4032

mariya.bellon@gmail.com

**Keywords:** culture, axiosphere of culture, cultural values, aesthetic values, values of moral culture, aesthetics of lunch, Filimonov.

**Bellon Maria A.**

## The Art of Making Lunch in Russia in the 19th Century

The art of making dinner is located in the axiosphere of culture, while acquiring aesthetic and moral values. The dinner, drawn up and spent with attention, covers a whole conglomerate of value meanings. These are the values of aesthetic culture: selection of dishes, a combination of wines, preparation of silverware and table linen, seating of guests at the table, and the direction of a table discussion. These are the aspects of moral culture: in the dinner, the best aspects of etiquette and good taste, genuine hospitality, inspiring conversation find their expression, the dinner is warmed by the special complex relations of the host and guest. In the article we analyze V. Filimonov's poem *Dinner* (1837), where in the first chapter, the author presents the features of a homely, but "gastronomic and spiritual" dinner, where aesthetics and ethics go hand in hand. Here, the beauty and neatness of the table, the convenience of placement, moderation, the composition of the served dishes is unthinkable without the good-natured arrangement of all participants to each other, veneration of elders and teaching children, a pleasant friendly conversation. In the second part, the author describes all the charms of the most solemn dinner — a feast, where aesthetics are completely dominant.

Искусство и его компонента — красота — существуют не в вакууме. Искусство растворено в обычной жизни. Творить и переживать красоту можно в специальных для этого местах и в общепринятых формах — картины, здания, стихотворения и пр. Г.П. Выжлецов, например, особо выделяет эстетические ценности культуры как «специальные и адекватные средства фиксации, хранения и передачи последующим поколениям в живом, органичном и концентрированном виде общечеловеческих и духовных ценностей» [2, с. 132].

Однако эстетические ценности проникают и в сферу непосредственной жизни — повседневной и праздничной, и касаются такого обыденного процесса, как питание. В.С. Соловьев в своем труде «Первый шаг к положительной эстетике» настаивает на том, что искусство существует не ради себя самого, но обеспечивает полноту жизни. «Нет, искусство не для искусства, а для осуществления той полноты жизни, которая необходимо включает в себя и особый элемент искусства — красоту, но включает не как что-нибудь отдельное и самодовлеющее, а в существенной и внутренней связи со всем остальным содержанием жизни» [6, с. 341].

Об этом же говорил и С.Н. Булгаков, называя искусство особым художественным мышлением человека. Он связывал его с «не только радостью и украшением жизни, но и ее насыщенной пищей» [6, с. 343].

Э. Кассирер писал, что всякой основной функции духа присуща «изначально-творческая сила»: «Она не просто пассивно запечатлевает наличное, но заключает в себе самостоятельную энергию духа, посредством которой простому наличному бытию придается определенное „значение“, своеобразное идеальное содержание» [3, с. 168].

Мы видим, что искусство, таким образом, не какая-то специальная часть реальности. Искусство пронизывает все ее сферы, оно радость и пища всей жизни, оно имеет крепкую связь со всеми аспектами жизни человека.

И сфера человеческого питания оказывается не чужда искусству. «Изначально-творческая сила» человеческого духа не довольствуется лишь удовлетворением витальных потребностей, но всегда стремится оформлять еду так, чтобы она выражала нечто большее, чем просто утоление голода, а именно, апеллировала к духовной сфере человеческой жизни и придавала, по мысли Э. Кассирера, «простому наличному бытию» его «значение» и «идеальное содержание».

Практики питания часто рассматривают как нечто, подчиненное нормативному порядку, традициям, субординации, и отличное, таким образом, от природного утоления голода или нецивилизованного поведения дикаря. Все человеческие практики питания так или иначе оформлены в том смысле, что люди не едят с земли сырые продукты, а используют для этого целый набор методов их приготовления и все многообразие способов подачи. Но если понимать культуру с позиции ценностного подхода, порядок и традиции еще не придают собственно культурности данным практикам. Чтобы пищевые практики приобщились ценностям культуры, они должны обнаруживать в себе «высшую степень облагороженности, одухотворенности и очеловеченности природных и социальных условий жизни и человеческих отношений» [2, с. 148], что, по мысли Г.П. Выжлецова, и является культурой.

Таким образом, культура питания — это «характеристика реализации культуры, воплощения в питании ценностных смыслов путем оформления, обработки, одухотворения этой сферы жизнедеятельности» [1, с. 60].

Чтобы войти в сферу культуры, в оформленной трапезе обязательно должны находить воплощение духовные ценности. В этой статье мы обратимся к эстетическим и нравственным ценностям, актуальным для культуры питания России в XIX веке.

Одним из самых важных культурных навыков человека, касающихся практик питания, является, без сомнения, искусство составления обеда. Здесь эстетические ценности идут рука об руку с нравственными. Искусство составления обеда опирается на множество неперемных условий, определяющих успех трапезы и принадлежность ее к сфере культуры, а не только утолению голода.

Огромное значение здесь имеют нормы этикета.

В правилах застольного этикета проявляется одна из самых важных ценностей нравственной культуры — ценность «другого». Присутствие «другого» за столом способно побуждать людей проявлять вежливость, деликатность, чувство такта, умеряя свои желания и стремления. Каждый участник трапезы должен использовать свои душевные силы с тем, чтобы «другому» было удобно, комфортно, весело, чтобы каждый сидящий за столом получил свою «долю» — и еды, и внимания.

Основная функция этикета в том, чтобы держать под контролем свои эмоции и инстинкты, которые могут быть неприятны для других людей [4, с. 19].

Кроме того, такие закрепленные формы поведения «должны были доставлять эстетическое удовольствие участникам ритуала как в свете, так и дома, то есть в повседневной жизни». Хозяйка дома, например, разливая чай, не должна была допустить ни одной оплошности и разливать чай «довольно ловко», как описано это действие в письме И.И. Пущина [4, с. 17].

Гостеприимство и искреннее желание доставить удовольствие гостям было обязательной чертой хорошего тона. О степени культурности можно было судить по тому, какое внимание уделяется каждому гостю, его особенностям характера и настроению (а не только его социальному статусу).

Гостеприимство и хлебосольство требовалось не показное, но самое искреннее. Мемуарист пишет в воспоминаниях о помещике Дубинине — «истинно обеденном человеке» — как тот светился и как доброта разливалась по его лицу, «когда он упрашивал нас „кушать, не церемонясь“» [4, с. 454].

Гостеприимство должно было идти рука об руку со вниманием к человеческой природе и с любовью к веселью, полноте жизненных впечатлений. Граф Чернышев в своем орловском имении любил удивлять гостей при прогулке внезапным появлением в парке павильона для гурманов, где сам хозяин предлагал гостям карту изысканных блюд и вин [4, с. 469]. Только хозяин, который сам чувствует вкус к жизни, сможет доставить удовольствие гостям.

Подготовка обеда — важнейшее условие гостеприимного приема. Не должно быть попустительства ни в обстановке, ни в меню, ни в работе слуг. Чтобы обед проходил как надо, часто перед ним делались репетиции, где хозяин сам усердно муштровал прислугу [4, с. 414].

Обед в аристократической среде XIX века не сводился только к собственно еде. Е.А. Архарова, например, не любила, когда уходили сразу после обеда, говорила: «точно пообедал в трактире» [4, с. 77].

Нередко интересный застольный разговор ставился гораздо выше гастрономии самого ужина. У князя И.М. Долгорукого обеды были не самого высокого качества, но то веселое настроение, которое он умел создать спектаклями и веселыми рассказами, компенсировало

неудачную еду, тоном его дома была веселая непринужденность: «шум и хохот оканчивали вечер, когда тут быть недовольным» [4, с. 421].

В самом начале XIX века на смену торжественным изобильным и богатым обедам приходит «утонченный обед в небольшом кругу избранных», не похожий на большие парадные обеды екатерининских вельмож. Ю.М. Лотман видит в этом противостояние официальному торжественному церемониалу [5, с. 31].

В это время проявляют себя «гастрономы». Они не щеголяют вычурностью убранства стола, гораздо более ценится дорогая, но простая посуда. Больше изобилия они ценят искусство повара и сочетание блюд в меню. Обед приобретает эпитеты «образованный» и «артистический». Гастрономы интересуются процессом приготовления блюд, не считая это недостойным увлечением для дворянина, и нередко сами ходят выбирать продукты [5, с. 40].

Важность роли хозяйки и хозяина подчеркнута в руководствах по хорошему тону: «Хозяйка дома дает тон, который должен господствовать в нем» [8, с. 48]. На нее ложится множество обязательств. Хозяйка за званым обедом должна быть полностью занята гостями, но никак не приказаниями слугам и не подачей блюд и питья (это допускалось только в кругу приятелей). Побывав на подобном обеде, В.Л. Пушкин назвал в письме такую хозяйку «дурой пошлой» [4, с. 415].

Роль хозяйки дома — исключительно светская, в отличие от ролей матери и жены, которые принадлежат семье [8, с. 46]. Следовательно, личные и родственные заботы следовало временно отодвинуть на дальний план ради пришедших гостей. Хозяйка заботилась не только о первенстве интересов гостей перед хозяйственными и домашними заботами, но и о чувстве равенства между гостями. Нельзя было оставлять компанию гостей ради вновь пришедшего, чтобы встретить его. Туалет хозяйки всегда был немного проще туалета гостей. Своим выбором она должна была показать, что не пускается с ними в соперничество. А гостям в свою очередь следовало выражать уважение к хозяйке. Хвалить вино и еду нельзя слишком восторженно, чтобы она не сочла, что у нее так хорошо вышло только теперь, а обычно — не так [8, с. 299].

Главная черта в хорошем тоне аристократических домов — деликатность, забота о всех собравшихся: хозяйка заботится об удобстве гостей, а гости о чувствах хозяйки.

Обед в узком кругу родных и друзей, естественно, отличался от парадного званого обеда. В узком кругу гораздо большую важность приобретает забота о членах семьи, их особенностях, удобстве, царит непринужденная атмосфера.

Считалось, что обед в кругу семьи для мужчины — это отдохновение: «желая сделать домашнюю обстановку приятной, хозяйка не станет за обедом вести разговор о домашних дрязгах» [8, с. 50]. Справочник «Хороший тон» советует матери, во избежание шума и плача за столом, маленьким детям самой раздавать хлеб, выбирать порцию кушанья и пр. Так детское недовольство не будет мешать остальным людям, собравшимся за столом. Приоритет за семейным столом вовсе не у детей, но у стариков: детям, например, не разрешается макать в чай сухари, так позволительно делать только старикам, у которых нет зубов [8, с. 63].

В первой части поэмы «Обед» В. Филимонов воспеваает как раз такой обед. Простой, но продуманный, не многолюдный, но радостный. Гости собираются здесь не затем, чтобы показать себя во всем блеске, но чтобы отдать дань прекрасным продуктам, доброму вину и таланту повара и получить радость от общения с единомышленниками.

В пять часов пополудни после важных дел (после того, как «окончен подвиг дня полезный, / трудом заслужен наш обед») хозяйка заходит за мужем в кабинет, собираются друзья, родные — «У всех веселое чело! / Заботы прочь! Дела земные!».

В обстановке домашнего обеда нет напыщенности. Нет белоснежных скатертей, зато есть любимый бокал, все просто и удобно расположено: рядом с хозяйкиным местом буфет «со всею утварью застойной, / и колокольчик под рукой» [7, с. 94–95].

Обед этот «умеренный, но сытный». Хозяйка сама раздает щи, паштет с трюфелями, с угрем и с фаршем из дичи. Затем пьют портвейн, к осетру хозяйка подливает соус, затем блюдо спаржи, следом рябчик (к нему лучшее вино за обедом — лафит) и салат, и, наконец, сыр с игристым вином. Затем подают сладкое — свое варенье и плодovou наливку. Потом хозяйка сама мелет и готовит на треножнике кофе. Хозяйка здесь — душа обеда, дружеская беседа ею оживляется [7, с. 96–98].

В своей поэме он показывает, как «наслаждение чувств доводит до наслаждения души». Автора возмущает безвкусие в украшатель-

стве: «где леденцовые вдали / стоят на ножках корабли». При этом за столом нет «приятства», только скучный лепет [7, с. 38]. Он смеется и над нежеланием насладиться вкусом по-настоящему стоящих блюд, над теми, кто «как квас, пьет нектар благородный, / а трюфель ест, как огурец», и накидывает маску равнодушия [7, с. 33].

Над неумением составить хороший обед смеется В. Филимонов, укоряя и тех, кто ест дома без системы «в чьем доме вечно там и тут, / с утра до ночи все жуют, / где подают экспромтом булки, / творог, балык и шоколад» и тех, кто дает обильные, но устаревшие и безвкусные обеды («где поросенок с чечевицей / стоял обвитый в колбасах; / и гусь копченый весь в цветах», «где ветчина была с изюмом подана»), не заботясь даже об удобстве гостей («в укуру вкуса, как на смех, / с одною ложкой на всех, / носили в баночке варенье») [7, с. 32].

Также он возмущен нарушением композиции обеда, когда гости едят жаркое и в предвкушении ждут мюэа, но его подают только после пирожного, когда «сластей и пряностей смешенье разсолодили» вкус. В то время как хороший мюэт — это «плод искусства» [7, с. 34].

Но также и самый правильный обед провален, когда «радушием не согрет», «где гости все, а нет друзей». «К веселью все приготовленья — / а самого веселья нет». Автор заключает: «я ел, но не обедал» [7, с. 39], «без ума, без доброй воли, / обед покормка, не обед» [7, с. 46]. Он утверждает, что обед находится в «гастрономически-духовной» связи с сердцем и умом [7, с. 55].

Здесь уместно будет привести и мысль Ю.М. Лотмана о том, что трапеза — не только еда, порядок подачи и интерьер столовой, это «и настроение гостей, и застойные разговоры». Причем, сетует Ю.М. Лотман, последние для изучения еще более неуловимы, чем история быта. Это та часть культуры быта, что почти не оставляет следов [5, с. 5].

В. Филимонов в своей поэме создает целый обеденный устав из 52 параграфов [8, с. 57]. Мы можем проследить, что эти параграфы затрагивают ценностные смыслы как эстетической культуры, так и нравственной:

— композицию и организацию обеда:

Обед имеет «четыре добрых блюда», и достаток в вине (§30), порядок в белье и посуде (§29); вначале нельзя подавать сытной закуски, ибо она лишь «предвкусье» обеда (§33); не

торопиться переменять блюда, чтобы длить наслаждение (§39); пока пьют вина, не давать сладкого, чтобы не сбить их вкуса (§45); после основных блюд подавать сыр: «он вкус свежит, сдобряет вина» (§46).

— красоту, опрятность стола:

Нельзя ставить блюда на стол вместе, чтобы не смотреть потом на разоренный стол. Вместо этого на стол ставится десерт (§34), «чтоб в продолжении обеда, / им любовалась беседа» (§35), «перед десертым появлением, чтоб скатерть чистая была» (§50).

— удобство гостей:

Нельзя сажать их слишком близко или далеко друг от друга (§22), не сажать женщин и мужчин рядами, разлучая их (§23). Летом искать тень для стола, зимой не топить жарко печь в столовой (§26). Не заставлять гостей ждать супа, сидя уже за столом (§38), сменять после каждого блюда тарелку и прибор (§43).

— умеренность:

Не есть скоро, не злоупотреблять вином (§41).

— дружескую привязанность:

Обед, в отличие от пира, должен проходить в узком кругу друзей, которых не бывает много «за счастье друга отвечаем, пока обедает у нас» (§6).

— почитание старших и привечание детей:

Пожилым «дай место первое в обеде» (§12), а детей следует сажать за стол со взрослыми затем, чтобы те учились вести себя: «что воспитание? — Пример. / Пусть раньше видят жить уменье» (§13).

— учтивость, приятная беседа:

За столом нет места чванству, злоречью и газетам, «лишь речь о том, что веселит» (§17), обед одушевляют «прелести беседы» (§20).

Однако В. Филимонов просит различать обед и пир. Об этом вторая глава его поэмы.

Именно в пире безраздельно главенствует эстетика. Пир — это уже не трапеза для родных и близких друзей, но обширный эстетический (!) обед. И если к обеду хозяин созывает гостей сердцем, то на пир гости приглашаются на одном основании — степени их достоинства и дарования [7, с. 80].

Эстетика пира эклектична: ему «всю негу, роскошь, прелесть света» [7, с. 81]. Пир украшают музыка, поэзия, наука, неординарные места проведения, благоухание цветов. Важно затронуть все чувства, резонанс которых и рождает одушевленность всего действия: «В разгуле чувств чистосердечном, / Привольи сердца и ума, / Душа обедает сама!» [7, с. 121].

Пир даже начинается с эстетически оформленного меню, служащего для предвкушения будущего пирования и веселия духа, так мало похожего на простое утоление голода: «Чтоб упредить воображенье, / чтоб вкус, желудка властелин, / Был волен выбрать наслажденье, / Чтоб к впечатленью блюд и вин / Была готова вся беседа, / Ей поднесли на общий суд: / Бюджет всемирного обеда, / Большую роспись вин и блюд» [7, с. 111].

В. Филимонов во всех красках описывает блюда, подаваемые на пир, и саму атмосферу, на нем царящую. В этих описаниях нетрудно также различить несколько закономерностей или правил, которые не потеряли своей актуальности по сей день.

Об этом говорят и современные исследования. Американским авторам Д. Джурафски и др. в 2018 году на материале меню американских ресторанов (от самых бюджетных до сверхдорогих) удалось вывести несколько особенностей, связанных со стилем описания изысканных блюд в дорогих ресторанах. Так, во-первых, через описание блюд гостю передается информация о том, что еда «подлинна». Это значит, что для ресторанов, занимающихся высокой кухней, и их посетителей важен регион, характеристики местности (терруар) и особый способ выращивания или обработки продукта<sup>(1)</sup>.

Эта концепция оказывается не нова, если взглянуть на филимоновский пир. Автор также особое внимание уделяет происхождению продуктов. Их регион должен передать читателю их качественные характеристики. Это так же, как и у американских исследователей, прежде всего касается места произрастания, что теперь принято называть терруаром. В описании закусочного стола практически любое блюдо указывается со ссылкой на то, откуда оно: кольский лабардан,

(1) Jurafsky D. et al. Linguistic markers of status in food culture: Bourdieu's distinction in a menu corpus. 2018. // URL: <https://osf.io/myhge/> (дата обращения 20.04.2020).

астраханский свежепросольный осетр, невская лососина [7, с. 112]; далее в основных блюдах среди прочих рейнский карп, черкесский бык [7, с. 114], пулярда (курица) брянская и многое другое.

Также эти описания у В. Филимонова касаются и метода производства, закрепленного за какой-либо местностью. Среди поэтического описания закусок мы можем встретить тверские калачи, кюммель (тминная настойка) гданьский [7, с. 112], в основных блюдах автор не скупится на подробности, указывая не только породу, но даже метод откорма животных, поданных к столу: «Вот гость далекий, Беломорский / Парным упитан молоком, / Теленок белый, Холмогорский!...», «...и вот она, / Мила, хотя не Европейка, / Орехами раскормлена, / На блюде Смирнская индейка!...» [7, с. 125].

Во-вторых, в современных меню ресторанов высокой кухни встречаются морфологически более сложные обороты и выражения, взятые из иностранных языков.

Этому правилу удовлетворяет весь возвышенный тон поэмы, морфологически сложных оборотов и заимствований из французского языка там не счесть. Однако некоторые блюда и продукты автор перечисляет просто через запятую (укроп, лимоны, огурцы и т.п.), но другим посвящает несколько поэтических абзацев кряду. Например, так подробно он останавливается на одной оливке, начиненной анчоусом, или на шампанском «Клико», наделяя его возвышенными эпитетами: «животворящее», «нектар жизни», «отважных помыслов творец» [7, с. 128–130]. К тому же автор постоянно апеллирует к именам и событиям древней и новой истории — «Лукулловы потомки», «достойна жертвы Гастерее», «подобье вазам Геркулана», «избавь нас Бог пиров Бальзака» — заставляя читателя осознать, что такой продукт, по выражению Д. Джурафски, «созвучен их образовательному капиталу»<sup>(2)</sup>.

В-третьих, высокая кухня, по наблюдениям американских исследователей, не стремится создать впечатление об изобилии, используя большие порции и представления о питательности и сытности продуктов.

Также и у В. Филимонова это отражается в наборе самых лучших, привезенных с разных концов света и особым образом приготовленных продуктов, но не в изобилии и огромных порциях блюд. Напротив, меню, поданное и изученное заранее, дает возможность выбрать впередиидущие блюда, чтобы не есть их все. А склонность к неумным аппетитам высмеивается. Настоящий пир, по В. Филимонову, это тот, «который вкратце целый мир». Он представляет собой самоценное явление, где проявляются самые лучшие качества его компонент: и красноречье Афин, и роскошь Рима, утонченный вкус Франции и русское чистосердечье. Так, постулирует Филимонов, «...веселится просвещенный, / Достойный века, человек» [7, с. 121].

Можно заключить, что искусство проявляется и творится и в обычной жизни, в том числе и в той ее сфере, что касается еды. Искусство составления обеда, без сомнения, находится в аксиосфере культуры. В обеде находят свое выражение лучшие стороны этикета и хорошего тона, искреннего гостеприимства, вдохновляющей беседы, обед согрет особыми сложными отношениями хозяина и гостя. Важна и эстетическая сторона: подбор кушаний, сочетание вин, приготовление столового серебра и текстиля, расположение гостей за столом, направление застольного разговора. В статье мы более подробно рассмотрели поэму В. Филимонова «Обед», в первой главе которой автор приводит особенности домашнего, но «гастрономически-духовного» обеда, где эстетика с этикой идут рука об руку: красота и опрятность стола, удобство размещения, умеренность, законченная композиция подаваемых блюд немислимы без добродушного расположения всех участников друг к другу, почитания старших и научения детей, приятной дружеской беседы. Во второй части автор описывает все прелести самого торжественного обеда-пира, где целиком главенствует эстетика, где применение находит услада всех чувств: красноречие, музыка, поэзия услаждают слух; роскошь убранства и фактура яств поражают взгляд; ароматы дразнят обоняние и, наконец, самые изысканные продукты, произведенные лучшими хозяйствами в разных уголках мира, виртуозно обработанные артистом-поваром, становятся триумфом вкуса; гости же на пир собираются затем, чтобы наслаждаться всем перечисленным и талантами друг друга, ведь приглашаются они не по дружбе с хозяином, но по уровню их заслуг.

<sup>(2)</sup> Jurafsky D. et al. Linguistic markers of status in food culture: Bourdieu's distinction in a menu corpus. 2018. // URL: <https://osf.io/myhge/> (дата обращения 20.04.2020).

**Список литературы:**

- 1 Беллон М.А. Культура питания: особенности ценностных смыслов // Вестник Санкт-Петербургского государственного института культуры. 2018. Вып. 2 (35). С. 59–64.
- 2 Выжлецов Г.П. Аксиология культуры. СПб.: Издательство Санкт-Петербургского университета, 1996. 152 с.
- 3 Кассирер Э. Философия символических форм // Культурология. XX век. Антология. М.: Юрист. 1995. 703 с.
- 4 Лаврентьева Е.В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М.: Молодая гвардия, 2005. 663[9] с.
- 5 Лотман Ю.М., Погосян Е.А. Великосветские обеды: панорама столичной жизни. СПб.: Пушкинский фонд, 1996. 320 с.
- 6 Мир философии. Ч. 2. Человек. Общество. Культура. М.: Политиздат, 1991. 624 с.
- 7 Филимонов В. Обед. Поэма. СПб.: Типография Л. Снегирева и к°, 1837. 147 с.
- 8 Хороший тон: Сборник правил и советов на все случаи жизни, общественной и семейной. [Репринтное издание. СПб.: Издание Германа Гоппе, 1881]. М.: Советский писатель, 1991. 544 с.

**References:**

- 1 Bellon M.A. Kul'tura pitaniya: osobennosti cennostnyh smyslov [Food Culture: Features of Value Meanings]. *Vestnik Sankt-Peterburgskogo gosudarstvennogo instituta kul'tury*, 2018, no. 2 (35), pp. 59–64. (In Russ.)
- 2 Vyzhlecov G.P. *Aksiologiya kul'tury* [Axiology of culture]. St. Petersburg, Izdatel'stvo S.-Peterburgskogo universiteta Publ., 1996. 152 p. (In Russ.)
- 3 Cassirer E. *Filosofiya simvolicheskikh form* [Philosophy of symbolic forms]. *Kul'turologiya. XX vek* [Culture Studies. 20th Century]. Anthology. Moscow, YUrist Publ., 1995. 703 p. (In Russ.)
- 4 Lavrent'eva E.V. *Povsednevnyaya zhizn' dvoryanstva pushkinskoj pory. Etiket* [Everyday life of the nobility of the Pushkin era. Etiquette]. Moscow, Molodaya gvardiya Publ., 2005. 663[9] p. (In Russ.)
- 5 Lotman YU.M., Pogosyan E.A. *Velikosvetskie obedy: Panorama stolichnoj zhizni* [Great dinners: Panorama of metropolitan life]. St. Petersburg, Pushkinskij fond Publ., 1996. 320 p. (In Russ.)
- 6 *Mir filosofij* [The world of philosophy]. Part 2. CHelovek. Obshchestvo. Kul'tura [Man. Society. Culture]. Moscow, Politizdat Publ., 1991. 624 p. (In Russ.)
- 7 Filimonov V. *Obed. Poema* [Dinner. Poem] St. Petersburg, Tipografiya L.Snegireva i k° Publ., 1837. 147 p. (In Russ.)
- 8 *Horoshij ton: Sbornik pravil i sovetov na vse sluchai zhizni, obshchestvennoj i semejnoj* [Good Tone: A collection of rules and tips for all occasions, social and family life]. Reprint edition. St. Petersburg, German Goppe Edition, 1881. Moscow, Sovetskij pisatel' Publ., 1991. 544 p. (In Russ.)