

II Международный симпозиум «История еды и традиции питания народов мира» в МГУ имени М.В. Ломоносова.

29 – 31 октября 2015 в МГУ имени М.В.Ломоносова состоялся II Международный симпозиум “История еды и традиции питания народов мира”, посвященный проблемам российской и мировой гастрономической культуры.

Уже второй год подряд МГУ имени М.В. Ломоносова совместно с Академией гастрономической науки и культуры и Центром по изучению взаимодействия культур проводит Международный симпозиум «История еды и традиции питания народов мира». Это новое научное направление не только для Университета, но и для России в целом. В этом году Симпозиум вновь объединил ученых самых разных областей: истории, лингвистики, медицины, культурологии и др.

29 октября состоялась уже традиционная скайп-конференция с представителями зарубежных гастрономических школ. В этом году дискуссия была посвящена Западноевропейской и американской школе гастрономических исследований. В конференции приняли участие BruceKraig (PhD, professorEmeritus, RooseveltUniversity, USA), ColleenTaylorSen (PhD, IndependentScholar), IgnazioEmanueleButtitta (Dr. Habil, Professor, PalermoUniversity, Fondazione Ignazio Buttitta).

30 октября в “Шуваловском” корпусе Московского университета состоялось торжественное открытие симпозиума.

С приветственным словом выступила *д.и.н, профессор Павловская А.В., зав. кафедрой региональных исследований факультета иностранных языков и регионоведения МГУ, Президент Академии гастрономической науки и культуры*. Были обобщены итоги деятельности по продвижению гастрономической культуры как научного направления, Анна Валентиновна рассказала о судьбе открытого письма президента о внесении русской кухни и традиции питания в список нематериального наследия ЮНЕСКО.

Серию пленарных докладов открыла *д.к., профессор МГУ имени М.В. Ломоносова Руцинская И.И.*, осветившая тему **“Визуальный образ русского и английского чаепития: к вопросу о потенциале сопоставительного искусствоведения”**.

С докладом на тему **“Когда не хватает слов: гастрономическая коммуникация в межкультурной семье”** выступила *зав.кафедрой межкультурной коммуникации Волгоградского государственного педагогического университета, д.ф.н., профессора Леонтович О.А.*

Среди приглашенных практиков гастрономической индустрии на симпозиуме выступил *Джулио Дзомпи, ресторатор, владелец сети магазинов итальянских продуктов*. Говоря об **Итальянской кухне и итальянских продуктах в мире**, он затронул проблему традиционной и адаптированной национальной кухни на примере судьбы итальянских блюд в России.

Доклад д.и.н., профессора Павловской А.В. *“Русская кухня в условиях глобализации”* поднял вопрос, ставший ключевым на этом симпозиуме – что же такое национальная кухня в целом и русская кухня в частности, что определяет ее основу, а что является заимствованным.

В числе прочих эта тема стала одним из основных вопросов для обсуждения в рамках круглого стола **«Русская кухня: миф или реальность»**, посвященного сложным и неоднозначным проблемам современной российской гастрономической культуры. Ученые и шеф-повара, рестораторы и журналисты обсуждали

1. Почему понятие *«русская кухня»* вызывает сегодня ожесточенные споры?
2. «Русская», «российская», «советская», «новая русская» - какая кухня главенствует сегодня на столах жителей Российской Федерации? И в общественном питании?
3. Изменщица. В чем провинилась русская кухня?
4. Щи да каша, шашлык и плов, Оливье и Цезарь, пицца и суши. Такая ли не-русская русская кухня сегодня?
5. Открытое письмо президенту о включении русской кухни и традиций русского гостеприимства в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Итоги и перспективы.
6. Возможности и перспективы создания высшего гастрономического образования в России.

Своим опытом, идеями и выводами делились А.В. Павловская, А.Прокофьев (шеф-повар ресторана «Ужин на Ужин», ведущий и участник телевизионных кулинарных шоу) М.Головановская (профессор МГУ, культуролог, писатель, публицист).

31 октября в здании факультета иностранных языков и регионоведения МГУ прошли секционные заседания симпозиума.

В ходе симпозиума работали следующие секции:

- Еда сквозь призму языка и литературы
- История и традиции питания народов мира
- История и традиции питания народов России
- Философские аспекты гастрономической
- Исторические формы гастрономических практик
- Еда в пространстве диалога культур

Завершился II Международный симпозиум демонстрацией документального фильма “Домашнее масло”, в котором на примере одного из северных поселков Пермской области отражено социокультурное и религиозное мировоззрение современного сельского населения.

По результатам симпозиума будет издан сборник статей, лучшие доклады будут опубликованы на сайте Академии гастрономической науки и культуры (gastac.ru)

Международный симпозиум «История еды и традиции питания народов мира» - это одна из возможностей для российской гастрономической культуры сделать новый шаг на пути своего развития и процветания не только как элемента повседневной культуры, но и как

серьезного научного направления. Проведение III Международного симпозиума запланировано на 27-29 октября 2016 г.