

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/96580>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Культурология

Содержание

Введение 5

ГЛАВА I. Формирование русской национальной кухни 9

1.1. Основные тенденции в развитии русской национальной кухни 9

1.2. Отражение религиозных праздников в русской культуре кухни 22

1.3. Влияние советской кухни на развитие русской национальной кухни 31

Глава 2. Роль ресторана русской национальной кухни в современном культурном пространстве 36

2.1. Эволюция и основные факторы развития ресторана русской кухни 36

2.2. Влияние современной мировой культуры на русскую национальную кухню 49

2.3. Ресторан национальной русской кухни как фактор привлечения туристов 61

Заключение 70

Список источников информации 74

Приложения 79

общегосударственные обязанности. В начале своего существования и до XII века корчма была вольной и выполняла не только гастрономические, но и важные общественные функции: «Вольная корчма подчас служила для народа трибуной, с которой общественные деятели того времени обсуждали различные дела и мероприятия. Но, с утратой своей «вольности», корчма является, если не вполне, то почти, государственным учреждением» В тех регионах Руси где существовала вольная корчма были более развиты общественные и торговые отношения. В корчме подавали такие напитки, как квас, пиво, мед.

До первой половины XVI века на Руси других питейных заведений кроме корчмы не существовало. Но в 1545 году Иван Грозный учреждает новое заведение общественного питания – кабак. Взяв Казань и узнав о существовании в нем Ханского кабака, царь очень заинтересовался этим новым видом питейного заведения, и решил культивировать его в Москве. Вот как описывает учреждение кабака И.Г. Прижов: «Воротившись из казанского похода, Иван Грозный запрещает жителям Москвы пить водку, - позволяет это одним лишь опричникам, и для их попок строит ... особый дом, и называет его кабаком» В Царевом кабаке была воспрещена продажа какой-либо еды. Постепенно кабаки распространились по всей стране. Они считались казенными учреждениями, управлялись кабацкими головами, которым в помощники давались целовальники. Последние были выбираемы населением.

Петровские реформы изменили и сферу общественного питания. Питейные кабаки для простолюдинов уже не соответствовали запросам публики нового типа. Вместе с Петровскими реформами в быт россиян входит трактир, или как его еще называли в столицах – «вольный дом», в котором вместе с выпивкой посетителям предлагали еду, где можно было более цивилизованно провести время.

Лидером в сфере общественного питания стал Санкт-Петербург – новая столица Российской империи. Сюда приезжало огромное количество специалистов из разных стран, которых нужно было где-то размещать и кормить. В первое десятилетие XVIII века общественное питание в городе было представлено харчевнями и австерией. Австерия (в будущем – «ресторация») изначально предназначалась для обслуживания иностранцев и русских знатных людей. В харчевнях же приготавливалась пища, доступная простому народу. Наряду с харчевнями на городских рынках стояли выносные очаги. На них приготавливались народные кушанья: блины, оладьи, пироги.

В 1716 году на Петербургском острове началось строительство первого в новой столице трактира. В 1725 году на Петербургском острове, на Гагаринской пристани, неподалеку от постоянного двора открыли второй в столице трактир. Трактиры обязательно включали помещения для проживания приезжавших (или горожан без собственного жилья) и «общие столы» - места для еды и питья.

Собственно рестораны возникают в Европе во второй половине XVIII века. Первый ресторан появился в Париже в 1765 году, его основателем стал Буланже. Несмотря на то что в Европе ресторанный бизнес уже достиг высокого уровня, в России это дело еще не получило своего развития. В России рестораны

появляются несколько позже – в XIX веке.

Причина появления таких заведений нового типа заключается в следующем. Существовавшие на тот момент харчевни, трактиры и кабаки были низкого уровня. Блюда здесь подавались очень простые, публика была мало воспитанная, постоянно была слышна пьяная брань и сальные шутки. Поэтому для представителей высшего общества, а уж тем более для женщин, такие заведения были не привлекательны. Исходя из вышесказанного, вопрос открытия фешенебельных заведений высокого уровня становился все более актуальным.

Итак, рестораны в России стали открываться с начала XIX века. Они считались заведениями высшего класса. Первый русский ресторан открылся в 1805 г. в Петербурге при «Отеле дю Норд». Первые годы рестораны работали исключительно при гостиницах, но позже обрели самостоятельность.

Рестораны не сразу вошли в общественный быт и сознание россиян. Патриархальные традиции обычно осуждали тех, кто посещал эти заведения. Окончательная демократизация ресторанного бизнеса произошла в 60–70-х годах XIX века после отмены крепостного права. Женщины стали посещать рестораны только в середине XIX века, однако они не должны были делать это в одиночестве.

Необходимо отметить, что изначально рестораны в нашей стране вовсе не были ресторанами русской кухни. В России в то время, наоборот, пользовалось популярностью все европейское. К тому же владельцами ресторанов чаще всего становились французы или другие иностранцы. Соответственно и меню таких ресторанов включало в себя не блюда русской национальной кухни, а французские деликатесы: «Видные рестораны в немалой степени ориентировались на вкусы, взлелеянные французской кухней, да и сами рестораны были французскими, о чем необходимо всегда помнить. Рестораны, открывавшиеся позже, уже могли и не баловать гостей такими изысками, но качество кухни всегда было отменным»

Таким образом, меню ресторанов было более разнообразным, чем меню трактиров и иных заведений общественного питания. Ресторанное меню соединяло европейские стандарты, русские национальные традиции, и кухни разных народов. Рестораны предлагали лучшие заграничные и русские вина, всевозможные прохладительные напитки, принимали столовую и отпускали обеды на дом.

Рестораны собственно русской кухни начинают появляться только ближе к концу XIX века. Практически все владельцы ресторанов русской кухни в Петербурге вышли из трактирного промысла.

Наиболее известным рестораном русской кухни в Санкт-Петербурге был «Палкин». Еще в 1785 году был открыт первый трактир под таким названием, который прославился русскими постными кушаньями и пением курских соловьев в качестве развлечения. Его основателем стал ярославский предприниматель Анисим Палкин. Дело постепенно росло и развивалось. В путеводителе по Санкт-Петербургу 1846 года отмечалось, что «коренными русскими блюдами не накормит никто лучше Палкина» Примечательно, что блюда русской кухни в данном заведении подавали половые в кумачовых рубашках. Историк Петр Столпянский так описывает обстановку ресторана: «Скучающий петербуржец считал своей обязанностью побывать в русском трактире Палкина, где его встречал не прилизанный или завитый в кудряшки француз, а расторопный русский малый, в кумачовой рубашке, в белом переднике сомнительной белизны»

Самым известным стал ресторан Палкина на углу Невского и Владимирского проспектов, которым владел Константин Павлович Палкин. Огромный ресторан включал в себя 25 залов, бильярдные кабинеты, бассейн со стерлядями.

Завсегдатаями ресторана были многие писатели, актеры, люди искусства. Несмотря на то, что ресторан позиционировался как ресторан русской кухни, его меню в будни и праздники представляло собой микс из русской и французской кухни. Большой известностью в столице пользовались фирменные куриные котлеты «по-палкински». В меню ресторана можно было встретить такие блюда, как севрюга в рейнвене, раковые шейки с авокадо и черной икрой, стерлядь, запеченная в белом вине, тушеный кролик в сметане и многие другие. В марте 1917 года ресторан был закрыт.

Еще одним знаменитым рестораном русской кухни в Санкт-Петербурге был «Медведь» Данный ресторан был основан в 1878 году при гостинице Демута на Большой Конюшенной улице дом.27. Популярность данный ресторан приобрел с 1890-х гг. В этот период заведение возглавил А.А. Судаков, бывший владелец московского ресторана «Яр». При нем в ресторане работало 70 официантов и 45 поваров. А в ресторане было два зала на 100 и 150 посадочных мест, а так же 20 отдельных кабинетов.

В вестибюле ресторана стояло чучело огромного бурого медведя, который в лапах держал поднос. Кухня ресторана преимущественно была русской и само меню печаталось на русском. Здесь подавались такие блюда традиционной русской кухни, как расстегаи, уха из стерляди, жареные поросята и пр. При этом одновременно в меню присутствовали и французские изысканные блюда: французское жаркое с пулярдами, артишоки, салями из куропаток и пр.

Необходимо отметить, что в советское время чучело медведя стало неким символом фешенебельного ресторана. Им украшались самые престижные рестораны, причем не только в Ленинграде, но и в провинциальных городах.

Владельцы ресторанов русской кухни не боялись различных новшеств и стремились идти в ногу со временем. Например, А.А. Судаков устроил в «Медведе» первый в Санкт-Петербурге американский бар. Бар был оснащен барной стойкой и высокими стульями. Здесь подавались коктейли, то есть смешанные напитки. Вслед за «Медведем» такие бары появились и в других ресторанах. Все это было новым и непривычным для русской публики. Такие новшества привлекали в рестораны русской кухни новых клиентов.

Из дореволюционных московских ресторанов русской кухни следует отметить «Славянский базар» и «Яр». «Славянский базар» стал первым в Москве рестораном русской кухни. Как уже говорилось, до этого рестораны открывали исключительно иностранцы. Русская кухня была представлена в заведениях более низкого уровня – трактирах с большими деревянными столами и закопченным потолком. Ресторан был открыт в 1870-е гг. при одноименной гостинице на Никольской улице. В «Славянском базаре» кухня тоже была русская, а вот обслуживание – на европейский манер. Шеф-повар ресторана учился в Париже и имел многочисленные профессиональные награды.

Меню ресторана было оформлено на 2 языках: русском и французском. Гостям предлагались такие блюда русской кухни как соленые рыжики, поросенок с хреном, уха, ботвинья, стерлядь и др. Как отмечает Е. Зайцева: «...самой желанной трапезой были завтраки с 12.00 до 15.00. В это время купцы приходили в ресторан, чтобы завершить миллионные сделки»

История «Яра» начинается с 1826 года, когда на углу Кузнецкого моста и Неглинки открылась ресторация. А в 1851 году «Яр» открылся как загородный ресторан на Петербургском шоссе (сейчас Ленинградский проспект). На этом месте, хотя и неоднократно перестроенный, он существует и в настоящее время. Петербургское шоссе в любое время года в темное время суток было ярко освещено, и по нему скакали бешеные тройки – в «Яр». Посетителей кормили в огромных величественных залах и уютных кабинетах, расположенных на балконах. Во внутреннем дворе ресторана был разбит прекрасный летний сад на 250 мест с загадочными каменными гротами, беседками, увитыми плющом, фонтаном и лужайками. Обслуживание в «Яре» отличалось изысканностью, а блюда были высокого качества: «Любитель отварной осетрины или стерляди подходил к бассейну, указывал перстом на ту или иную рыбку. Ее тут же вылавливали сачком, и любитель вырезал ножницами из жаберной крышки фигурный кусочек. Когда эту рыбу подавали на стол, уже отварную, кусочек прикладывался к вырезу. Если совпадал, значит, рыба – та! Без обмана»

С ростом популярности «Яра» расширялась и концертная программа: на сцене ресторана выступали лучшие артисты, включая циркачей и фокусников. Этот ресторан становится центром цыганского пения, здесь пели знаменитые цыганские певицы.

Кроме ресторанов русской кухни необходимо упомянуть и чайные, которые так же были связаны с русской национальной кухней, а именно с чаепитием. 28 августа 1882 года в Санкт-Петербурге открылась первая официальная чайная, а затем они стали возникать повсюду – вдоль трактов, у почтовых станций и железнодорожных вокзалов, подле базаров и театров. К чаю здесь подавали горячий хлеб и свежесбитое масло, молоко, сливки и сахар. На кипящих самоварах развешивались бублики и баранки, которые всегда были теплыми, а в плетеных кузовках подавались сухари и сушки. Вскоре возникла и новая традиция чайной – подшивка газет, которые бесплатно мог пролистать любой посетитель.

Таким образом, в начале XX века ресторанное дело в России было достаточно развито. Работало большое количество разнообразных заведений питания, рассчитанных на разные вкусы и уровни дохода.

Существовали следующие типы заведений: рестораны, кафе-рестораны, кофейные дома, заведения питания на вокзалах и в пассажах, кондитерские, трактиры, чайные и др. Например, в Санкт-Петербурге в 1914 году насчитывалось 176 ресторанов (зарегистрированных Городской управой), почти 300 трактиров с крепкими напитками, около 350 трактиров без крепких напитков и более 550 чайных и съестных. Ю.Б. Демиденко полагает, что количество заведений общественного питания в Петербурге в 1910-е гг. составляло около 3000. Большая часть из этих заведений предлагала блюда русской национальной кухни. На рубеже XIX-XX веков появлялись все новые типы ресторанов русской кухни. Это могли быть рестораны-понтонеры на воде (которые были особенно популярны в Санкт-Петербурге), загородные рестораны (например, «Яр» в Москве), рестораны при банях. Однако, революция 1917 года прекратила развитие ресторанного дела в России. После октября 1917 года большая часть ресторанов русской кухни была закрыта. Лишь немногим из них удалось просуществовать еще несколько лет в период НЭПа. Затем в

зданиях бывших ресторанов были размещены совершенно другие учреждения.

В советский период стали возникать рестораны нового типа, которые имели свои особенности. Количество их было невелико по сравнению с дореволюционным периодом. Поэтому, хотя цены в ресторанах были доступными для всех, попасть в них было достаточно сложно из-за нехватки мест. На улицах стояла очередь из желающих попасть в приличное заведение общественного питания.

Даже в случае отсутствия очереди попасть в советский ресторан было не так просто. Вот, что вспоминает об этом актер Сергей Мигицко: «В любом ресторане швейцар был главный. Он решал, пускать тебя или не пускать. Нужен был особый пароль. ...Даже чтобы купить бутылку дефицитного пива, нужно было иметь дело со швейцаром. Сами понимаете, каким красноречием и какими аргументами нужно было обладать. Не всегда это удавалось. Вот Михаил Боярский очень хорошо со всеми ладил»

Кроме того, в СССР существовали специальные рестораны, рассчитанные на привилегированные слои населения (партийную элиту, дипломатов, художественную интеллигенцию) и попасть туда простым людям было невозможно. В качестве примера можно привести рестораны «Садко» и «Крыша» при гостинице «Европейская» в Ленинграде. Это была самая роскошная гостиница города, где останавливались состоятельные иностранцы или партийная элита из Москвы. Поэтому гостиница находилась под строгим контролем КГБ. Человека с улицы швейцар просто не пропускал внутрь. Поэтому рестораны гостиницы были доступны только народным артистам, иностранцам и партийной элите. Простые ленинградцы могли посетить только кафетерий гостиницы, выходящий на площадь Искусств.

В советское время возникали новые рестораны, а так же были открыты некоторые дореволюционные рестораны русской кухни. Например, «Славянский базар» в Москве стал работать для посетителей с 1966 года. Бывший московский «Яр» превратился в ресторан «Советский» - официальный правительственный ресторан при одноименной гостинице.

Меню даже элитных ресторанов было достаточно простым, без изысков. Из него исчезли изысканные, аристократические блюда русской кухни. А подаваемые блюда были существенно упрощены и даже изменились их названия: «матлот из рыбы» превратился в «фаршированные грибами котлеты из судака», а «беф-мирантон» стал «говядиной, запечённой в луковом соусе».

Очевидцы отмечают, что в 1960-е гг. меню ресторанов было более разнообразным. Например, в меню московского ресторана при «Аэровокзале» в рассматриваемый период встречались такие блюда русской кухни, как икра (зернистая, паюсная), семга, севрюга, ботвинья, солянка. Осетрина предлагалась как в виде закусок (заливная, под маринадом), так и в виде горячих блюд: осетрина фри, на вертеле, в томате, по-московски. Впоследствии меню стало менее разнообразным. Посетителям ресторанов предлагался салат «Оливье», винегрет, котлеты по-киевски и еще несколько блюд традиционных для русской кухни советского периода. Меню не менялось годами, новые блюда в него практически не вводились.

Данная тенденция в XX веке была характерна для многих стран. Развитие экономики, наступление индустриальной эры вытесняло ручной труд. Яркий пример этому дают фабрики-кухни, где работа была полностью механизирована. Под натиском общепита и полуфабрикатов старинная русская кухня забывалась, блюда ее претерпевали существенные трансформации в сторону упрощения. В некоторых советских ресторанах могло вообще не быть собственной кухни. Например, в московском ресторане «Седьмое небо» по правилам пожарной безопасности было запрещено что-либо готовить, поскольку он находился в Останкинской телебашне на высоте 320 метров. Здесь только разогревались готовые блюда. В меню предлагались бутерброды с колбасой, котлеты, жульены, воланы с черной икрой и салат «Столичный».

Сервис в советских ресторанах был очень низкого уровня. Официанты были не заинтересованы в привлечении клиентов, поскольку их и так всегда хватало. Официанты могли нагрубить, долго не подходить к столику, забывая о заказе. При обслуживании клиентов приоритет отдавался более состоятельным.

Качество подаваемых блюд могло быть весьма сомнительным. Вот, что рассказывает об этом композитор А. Колкер: «Я очень дружил с музыкантом Владимиром Федоровым, который работал в одном из престижных ленинградских ресторанов. Когда я захотел пригласить его в ресторан на день рождения, он сказал: «Саня, я много лет там работал и видел своими глазами, что происходит. За кулисами на кухне официант с одной тарелки берет недоеденный гарнир, выкладывает к антрекоту и широким, роскошным жестом подает это иностранцам, которые улыбаются и все это съедают, причмокивая. Так что меня никогда никакой силой никто в ресторан не затащит»

В начале 1990-х гг. в ходе приватизации сеть существующих ресторанов распалась. С середины 1990-х гг. в России (прежде всего, в крупных городах) стало появляться большое количество дорогих ресторанов,

баров, кафе,

Список источников информации

Печатные неперIODические источники информации

1. Банников, Е. Славянские праздники и обряды: православный календарь [Текст] / Е. Банников. – М.: Гелеос, 2008. – 407 С.
2. Берсеньева, К.Г. Русские пословицы и поговорки. [Текст] / К.Г. Берсеньева. – М.: Центрполиграф, 2010. – 240 С.
3. Демиденко, Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII - начала XX века. [Текст] / Ю.Б. Демиденко. – М.: Центрполиграф, 2011. – 288 С.
4. Забылин, М. Русский народ. Его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия. В 4 ч. [Текст] // Сост. и отв. редактор О. А. Платонов. – М.: Институт русской цивилизации, 2014 – 688 С.
5. Зданович, Л.И. Русская православная и обрядовая кухня. [Текст] / Л.И. Зданович. – М.: Остеон-Пресс, 2016. – 470 С.
6. Костомаров, Н.И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. [Текст] / Н.И. Костомаров. – СПб.: Типография Карла Вульфа, 1860. – 218 С.
7. Лаврентьева, Е.В. Культура застолья XIX века. Пушкинская пора. [Текст] / Е.В. Лаврентьева. – М.: Терра, 1999. – 327 С.
8. Лотман, Ю.М. Поэтика бытового поведения в русской культуре XVIII века [Текст] / Ю.М. Лотман // Из истории русской культуры т.4 - М.: Языки русской культуры, 1996. - 831 С.
9. Луначарский, А. О быте [Текст] А. Луначарский. - М.-Л., ГИЗ, 1927. - 82 С.
10. Лурье, Ф.М. Петербург 1703-1917 [Текст] / Ф.М. Лурье. - СПб.: Золотой век, 2001. - 268 С.
11. Ляховская, Л.П. Энциклопедия православной обрядовой кухни [Текст] / Л.П. Ляховская. – СПб.: Интерласт, 1993. – 671 С.
12. Похлебкин, В. Кухня века [Текст] / В. Похлебкин – М.: Полифакт, 2000. – 301 С.
13. Сюткин, П., Сюткина, О. Непридуманная история русских продуктов от Киевской Руси до СССР [Текст] / П. Сюткин, О. Сюткина. - М.: АСТ, 2014. - 432 С.
14. Сюткин, П., Сюткина, О. Непридуманная история советской кухни [Текст] / П. Сюткин, О. Сюткина. - М.: АСТ, 2013. - 288 С.
15. Терещенко, А.В. Быт русского народа [Текст] / А.В. Терещенко – М.: Институт русской цивилизации, 2014. – т.1. – 944 С.
16. Традиционное русское застолье: сборник статей [Текст] – М.: Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008.- 352 С.
17. Шипилов, А.В. Русская бытовая культура: пища, одежда, жилище (с древнейших времен до XVIII века): монография [Текст] / А.В. Шипилов – Воронеж: ВГПУ, 2007. – 567 С.

Печатные периодические источники информации

18. Акифьева, Н. «Питейные» заметки: исторический аспект [Текст] / Н. Акифьева // Урал. – 2003. - №7. - С.25-27
19. Бородин, С. О прихотях и вкусах: история гастрономической культуры русской усадьбы [Текст] /С.О. Бородин. // Усадьба: прошлое, настоящее, будущее. – 2015. - №2(10). – С.80-92
20. Вуячич, В., Паунович, М. Национальная гастрономия как фактор развития туристического предложения и управления туристской отраслью [Текст] / В. Вуячич, М. Паунович // Вопросы управления. – 2015. - №2(33). - С.110-115
21. Зайцева, Е. Обед из-под «Палкина» Чем прельщал великих писателей русский трактир на Невском [Текст] / Е. Зайцева // Родина. – 2020. - №2(220). – С.90-93
22. Зайцева, Е. Смак «Славянского базара» [Текст] / Е. Зайцева // Родина. – 2018. - №6(618). – С.90-93
23. Как работает фабрика-кухня [Текст] // ЧиЖ. – 1930. - №12. – С. 10-13
24. Калмыкова, М.В. Русская кухня: прошлое и настоящее [Текст] / М.В. Калмыкова // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. - Тамбов: Грамота, 2016. - № 4(66): в 2-х ч. - Ч. 2. - С. 60-64.
25. Капкан, М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX XX вв. [Текст] / М.В. Капкан // Человек в мире культуры. – 2013. - №3. - С.15-26
26. Корнева, В.Ю. Символика кутьи в ритуальной культуре русских [Текст] / В.Ю. Корнева // Вестник Томского государственного университета. – 2010.- №338. – С.72-75
27. Кушкова, А. В центре стола: зенит и закат салата «оливье» [Текст]/ А.В. Кушкова // Новое литературное

обозрение. – 2005. – №6(76). – С.28

28. Прыжов, И.Г. Корчма. Исторический очерк [Текст] / И.Г. Прыжов // Русский архив. – 1866. – Вып. 7. – Стб. 1053-1064.

29. Рахманов, А.Б. Глобальное кулинарное пространство и гастрономические стратегии городов России [Текст] / А.Б. Рахманов // ЭКО. – 2017. – №3. – С.91-103

30. Сычева, В.О., Шпенькова, К.С. Условия развития гастрономического туризма в России и в мире. [Текст] / В.О. Сычева, К.С. Шпенькова // Концепт. – 2014. – №7. – С.126-130

31. Тетушка сливная лохань или культура застолья [Текст] // Правда. – 2007. – 29 января. – С.7

32. Харсеева, Н.В. Культура питания в купеческой Москве конца XIX в. [Текст] / Н.В. Харсеева // Теория и практика общественного развития. – 2010. – №3. – С.193-195

Электронные источники информации

33. Верещагина Е. Михаил Гончаров, «Теремок»: «Открыть одну точку и жарить там бургеры — много ума не надо». 28.06.2017 [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.the-village.ru/village/business/businessmen/271876-teremok> Дата обращения: 02.04.2020

34. Гарбар Л. «Кушать подано» по-ленинградски. 24.12.2016 Бизнес дневник. Петербургское деловое обозрение. [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://businessdnevnik.ru/2016/12/24/кушать-подано-по-ленинградски/> Дата обращения: 20.04.2020

35. Головина О. Александр Затуливетров: «Трактирный бизнес изначально немного жуликоватый» 04.06.2019 [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://newprospect.ru/aleksandr-zatulivetrov-traktirnyy-biznes-iznachalno-nemnogo-zhulikovatyy> Дата обращения: 20.04.2020

36. Головина О. Леонид Гарбар: «Прикольная подача на лопате заканчивается в больнице» 25.12.2018 [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://newprospect.ru/leonid-garbar-prikolnaya-podacha-lopate-zakanchivaetsya-bolnice> Дата обращения: 20.04.2020

37. Зель Е. «Ярь»: история со вкусом. 17.10.2017 [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://magazin-put.livejournal.com/80821.html> Дата обращения: 01.04.2020

38. Кирилина И. Кухни России: традиционные блюда и их история [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.culture.ru/materials/254771/kukhni-rossii-tradicionnye-blyuda-i-ikh-istoriya> Дата обращения: 18.03.2020

39. Лурье Л. Ресторанная история Петербурга: 70-е. 11.04.2012 Журнал Timeout Петербург [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.timeout.ru/spb/feature/26910> Дата обращения: 01.04.2020

40. Пироговская М. Краткая история советской кухни. [Электронный ресурс] Журнал Arzamas 04.04.2018 Режим доступа: <https://arzamas.academy/mag/517-sovietkitchen> дата обращения: 19.03.2020

41. Сергеева Н. Леонид Гарбар: Петербургская кухня — миф, который греет душу. 25.09.2018 Росбалт медиа. Петербургский авангард. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://avangard.rosbalt.ru/interview/leonid-garbar-peterburgskaya-kuhnya-mif-kotoryj-greet-dushu/> Дата обращения: 25.04.2020

42. Шаргородская А. Что ели петербуржцы XVIII и XIX веков и чем кормили в дореволюционных трактирах? Осетрина в шампанском, гатчинская форель и овсяный суп. 09.06.2018 [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://paperpaper.ru/kitchen/> Дата обращения: 01.04.2020

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/96580>