

УДК 304.2

DOI: 10.34670/AR.2025.30.48.001

## Визуальное отражение гастрономической культуры: изобразительное искусство

**Румянцева Мария Александровна**

Аспирант,  
факультет мировых языков и культур,  
кафедра культурологии, педагогики и искусств,  
Русская христианская гуманитарная академия им. Ф.М. Достоевского,  
191023, Российская Федерация, Санкт-Петербург, набережная реки Фонтанки, 15;  
e-mail: mariia.rumi@gmail.com

### Аннотация

В статье рассматривается история художественного изображения пищи, процессов её приготовления и принятия, освящены основные жанры изобразительного искусства, в которых пища используется как метафора или иллюстрация социальных различий и пороков. Актуальность темы обусловлена интересом её изучения с точки зрения визуальных исследований, food studies и изучения культуры повседневности. Первые изображения пищи можно найти в искусстве Древнего Египта, Месопотамии, на античных мозаиках, фресках и вазописи. Изображение еды можно рассматривать как определенную визуальную «летопись», отображающую распространение тех или иных продуктов питания, определенных обычаев и традиций, связанных с едой, формы и ритуалы принятия пищи. Помимо иллюстрирования повседневности, пища становилась частью иллюстраций ветхозаветных и евангельских сюжетов, передавала метафоры на иконах и натюрмортах, позволяла обличать пороки обжорства, жадности и лицемерия, вызывать ностальгические воспоминания о старом укладе или же символизировать авангардистский протест против закреплённой традиции.

### Для цитирования в научных исследованиях

Румянцева М.А. Визуальное отражение гастрономической культуры: изобразительное искусство // Культура и цивилизация. 2025. Том 15. № 9А. С. 5-13. DOI: 10.34670/AR.2025.30.48.001

### Ключевые слова

Гастрономическая культура, изобразительное искусство, натюрморт, визуальные исследования, культура повседневности, пищевая метафора, искусство и еда.

## Введение

Визуальную составляющую гастрономической культуры можно рассматривать в двух аспектах: элементы гастрономической культуры, переданные посредством изобразительного искусства и других медиа, а также визуальное оформление пищи и практик питания. Фокус этой статьи сконцентрирован на первой части рассмотрения предмета, а именно на отражении практик питания в изобразительном искусстве.

## Основная часть

В статье М. А. Беллон [Беллон, 2019, стр. 16] говорится о эстетических и художественных ценностных смыслах в культуре питания, которые сопутствуют сакральным и витальным. Несмотря на распространенность материалов о еде в искусстве в неакадемических источниках, среди научной литературы не так много русскоязычных публикаций посвящены подробному месту пищи и питания в изобразительном искусстве: этой теме посвящены статьи И. И. Рудинской, А. Н. Павловой, Д. Ф. Красильниковой, статья [Марушкина, 2015] и параграф в диссертации [Марушкина, 2015] Н. С. Марушкиной. В указанном параграфе автор приходит к выводу о соразмерности темы еды в искусстве темам жизни и смерти, любви и смысла жизни, о постоянном соупутствии дополнительных смыслов при репрезентации еды, а также об их общечеловеческом масштабе при сложности определения национальной принадлежности продуктов [Марушкина, 2015]. Частично эта тема освещается в статье М. А. Беллон [Беллон, 2019]. В англоязычных источниках эта тема имеет определенную популярность: стоит упомянуть книги о еде в искусстве до эпохи Возрождения G. Riley [Riley, 2014], о пище в искусстве, начиная с эпохи Возрождения до наших дней, K. Bendiner [Bendiner, 2004], о еде и пиршествах в искусстве S. Malaguzzi [Malaguzzi, 2008].

Одни из первых изображений пищи находят в древнеегипетских росписях внутренних стен гробниц. Их трактуют как отражение веры египтян в то, что рисунки еды смогут насытить человека после смерти [Цыганков, Большакова, 2018]. На иероглифических табличках использовались иероглифы в виде хлеба и пива, при том они всегда имели цвет, приближенный к реальным оттенкам – желтый для хлеба и темно-красный для пива, в отличие от других иероглифов, в которых желтый, красный и черный были взаимозаменяемыми цветами [Johnson, 2010]. Процесс приготовления хлеба изображается как в пластике – фигура женщины, размалывающая зерно для хлеба или пива (конец V-й династии, 2494-2345 до н.э.), так и в живописи – настенная роспись в Мастабе вельможи Ти в Саккаре (V-я династия, 2494-2345 до н.э.). По визуальным артефактам можно попытаться реконструировать не только технологию приготовления пищи и отношение к ней представителей той или иной культуры, но и физическое наличие определенных продуктов в алиментарном ландшафте: изображение арбузов среди настенных образов гробниц свидетельствуют о миграции этого продукта в Египет из Центральной Африки, где его одомашнили около 4000 лет до н. э. [Kiple, Ornelas, 2000]. Изображение приготовления пищи на полевой кухне присутствует на месопотамском барельефе Ашшурбанипала II (IX век до н. э.) в одной из четвертей календарного круга [Riley, 2014, с. 29]. На аккадских цилиндрических печатях можно встретить рядом с изображениями коз и овец кувшины (предположительно с молоком) и диски, которые определяются искусствоведами как высушиваемые на воздухе сыры [Riley, 2014, с. 32]. На печати из Ура, датируемой примерно

2600 годом до н. э. запечатлен обычай высокопоставленных персон пить пиво (или другой сваренный напиток) из общего сосуда через соломинки [Riley, 2014, с. 35].

Фрукты и виноград украшали античные мозаики [Темникова, 2009], растительные элементы встречались в орнаментах, украшавших стены дворцов (обнаружив в Золотом доме Нерона, их стали называть гротесками, т. е. орнаментами из грота) [Жердев, Рыжкина, 2015]. Росписи стен и вазопись Древней Греции сохранила изображения симпосиев, включая такие детали как игра коттаб [Шелов-Коведяев, 2021] – попытка попасть остатками вина в специальную чашу, коттабий, произнося при этом имя возлюбленной или возлюбленного, как бы посвящая ей/ему этот бросок.

Помимо запечатления определенных обычаев, связанных с принятием пищи, отметим важность меметических свойств художественных изображений пищи. В описанном Плинием состязании художников Зевксиса и Паррасия, первый художник изобразил виноград столь правдоподобно, что на него садились птицы, а второй нарисовал полотнище, которое хотелось убрать, чтобы посмотреть на картину, которую оно якобы накрывало [Ростовцев, 1981]. Такое стремление к реалистичности в изображении пищи присутствовало и в мозаиках и настенных росписях, например, в помпеянских виллах [Riley, 2014], зачастую несколько юмористически отражающих то, что могло случайно оказаться на полу – огрызки яблок, кости рыб и другие остатки пищи или нетронутые элементы. Помимо «обманок» на полу присутствовали и более солидные свидетельства устройства общественного питания того времени – так, на фресках Помпей 79 г. нашей эры сохранилось изображение пекарни с витринами хлеба и кондитерских изделий [Riley, 2014, с. 78].

В Средние века пища изображалась в основном как часть процесса, связанного с её принятием (изображения библейских сюжетов гостеприимства Авраама [Руцинская, 2020], продажи права первородства Исава [Руцинская и др., 2016], Тайной вечери [Руцинская и др., 2019], чуда с хлебами и др., а также пиров монархов и господ, скромных трапез путешественников и монахов) или производством, сбором и приготовлением (пахота, сбор урожая или чудом обретенной пищи [Руцинская, 2023], выпекание хлеба, виноделие и др.). На миниатюрах к рукописям, изображающих застолья и приемы, можно заметить, как появляются новые формы посуды и способы её хранения. Так, например, в хрониках Фруассара на одной из миниатюр можно увидеть комод credenца, на ступенчатых полках которого расставлены сервировочные блюда на ножках и кувшины [Mary Evans Picture Library, [www](http://www.maryevanspicturelibrary.com)]. На картинах раннего Возрождения также можно проследить и за распространением первых персональных столовых приборов – небольших вилок с двумя зубцами. Их можно заметить на картине, посвященной свадебному пиру из серии Сандро Боттичелли «Новелла о Настаджо дельи Онести» (1483 г.), а также на «Пире Ирода» Франческо и Рафаэлло Боттичини (1485 г.) [Riley, 2014, с. 101]. Помимо светских и евангельских сюжетов, тема питания затрагивается и на произведениях, посвященных семи смертным грехам (Семь смертных грехов, Иероним Босх, 1570 г.).

Пища, ритуально использовавшаяся как религиозный символ, оставалась более стабильным означающим на протяжении многих веков (вино, хлеб, елей), но некоторые символы изменялись – так, например, в эпоху Возрождения символом грехопадения выступало не яблоко, а груша [Беллон, 2019а]. Значения некоторых символов сложно определить однозначно – символизм часто встречающихся на картинах Карло Кривелли огурцов, груш и яблок по-разному трактуется современными авторами. Riley G. трактует наличие этих плодов на «Благовещении с ангелом Гавриилом и святым Эмидием» как символы чистоты и целомудрия Христа (огурец) и плодовитость Девы Марии (яблоко), также дополняя, что огурец

был напоминанием о растении, выросшем рядом с пророком Ионой после вразумления жителей Ниневии. Bendiner К. говорит о сложности четного определения смысла этих символов, при их явной выделенности из композиции при помощи сильной тени. Кроме предыдущих предположений автор предполагает, что яблоко могло обозначать искупление Христом первородного греха, выдвигая также гипотезу о том, что эти плоды могут выступать наоборот, как символы греховной сексуальности, находясь за пределами целомудренного жилища Девы Марии.

Однако в приведенных примерах пища являлась лишь частью композиции, пусть даже и символически нагруженной. Согласно В. А. Суковатой, пища в Средневековье выражала лишь религиозные значения, и её изображения практически не были связаны с её биологическим предназначением, обретая самостоятельную эстетическую ценность только в новом жанре натюрморта в эпоху Возрождения [Суковатая, 2015, с. 272]. Зарождение жанра связывают с вышеупомянутым открытием античных гротов [Кузнецова, 2010, с. 12], а одним из первых образцов жанра считается «Корзина с плодами» Микеланджело Меризи де Караваджо (1596). Начиная с эпохи Возрождения, еда многократно начинает изображаться в натюрмортах на прилавках (например, Питер Артсен «Сцена на рынке», 1569), во время приготовления и на столах после приема пищи (Флорис Ван Дейк «Натюрморт с сырами», 1615). Причудливое переосмысление формы жанра можно найти в портретах-натюрмортах Джузеппе Арчимбольдо (1526-1593 гг.). Пища в натюрмортах могла отражать не только статус и социальное положение заказчика, витальную радость от полноты жизни, но и, в портящемся виде, могла символизировать быстротечность времени и бренность мирских удовольствий на натюрмортах поджанра «ванитас» [Кузнецова, 2010, с. 15]. Так, изображенные на портрете Караваджо «Юноша с корзиной фруктов» плоды инжира немного раскрыты, один лист пожелтел, некоторые части винограда уже несъедобны. Этот образ можно трактовать как аллереорию пика молодости, которая вот-вот вступит в другую пору жизни.

Продукты питания – фрукты, ягоды, хлеб, сыр и др. являлись одними из главных героев натюрморта на всём протяжении его существования в картинах художников золотого века голландской живописи (Франса Снейдерса, Питера Класа, Клары Петерс и др.) и последующих эпох – Жана Батиста Симеона Шардена, Ивана Хруцкого, Пьера Огюста Ренуара, Поля Сезанна, Анри Матисса, Винсента Ван Гога, Пабло Пикассо, Ильи Машкова, Казимира Малевича, Кузьмы Петрова-Водкина и многих других художников.

Нередко изображение приёма пищи носило социальный смысл – отражая базовую потребность, физиологически знакомую каждому, обильная еда напрямую иллюстрировала достаток героев картины или заказчика, а однообразная простая пища – нехватку средств. На миниатюре «Пир богача» из «Часослова Спинолы» (ок. 1510-1520), мастер эпохи Якова IV Стюарта изображает притчу о богаче, наслаждающемся пышной трапезой и Лазаре, просящем подаяния. Еда на миниатюре показана условно, однако явно видны сопровождающие её символы роскоши – богатое убранство комнаты, экзотические животные, одежды и полнота богача [Getty Museum, [www](http://www.getty.edu)]. Пища как выражение текущего экономического положения присутствует на картине П. А. Федотова «Завтрак аристократа» (1849–1850), названная автором «Не в пору гость». Здесь внешнее богатство главного героя не гармонируют с краюхой хлеба на завтрак, которую он прячет, накрывая книгой [Культурология.рф, [www](http://www.kulturologia.ru)]. Простая, заслуженная тяжелым трудом пища на картине «Едоки картофеля» В. Ван Гога задает колорит всему полотну, становясь емким атрибутом принадлежности героев к крестьянству, их бедного, но честного быта.

Как и в предыдущие эпохи, искусство конца XIX-XX веков отражало повседневные пищевые привычки, технологии приготовления пищи и процесс их трансформации. На картине «Варят варенье», В. Е. Маковского, написанной в 1876 году, запечатлен процесс перебирания ягод и варки варенья в медном тазу на дровяной печи. Полотна Т. Коула, Э. Мане, К. Моне и Дж. Тиссо можно рассматривать как свидетельство моды на пикники, которая и раньше присутствовала в форме охотничьих выездов, но после Великой французской революции, демократизировалась до завтраков и иных приемов пищи в парках и пригородах [Нойсе, 2014]. Привычка к поздним плотным завтракам или приёмам пищи на европейский манер запечатлена на картине З. Е. Серебряковой «За завтраком»: изображенные на полотне суп с хлебом не соответствуют русскому пониманию завтрака, отражая привычку в доме Серебряковых завтракать дважды: легкий завтрак утром и более плотный – около полудня [Байбакова, 2021]. Изображения традиций питания, в частности русского чаепития, сохраняются даже после их фактической трансформации – так, картина Б. М. Кустодиева «Купчиха за чаем» была написана уже в 1918, когда купеческие традиции чаепития могли воспроизводиться с таким размахом разве что в домах эмигрантов за пределами России [Щитова, Сухомлинов, 2020].

Примером несколько более раннего художественного переосмысления гастрономической культуры, авангардистского разрыва с традицией может служить «Манифест футуристической кулинарии» 1920 года и «Манифест футуристической кухни» 1931 года футуриста Ф. Т. Маринетти. Стремясь к реорганизации питания, Маринетти предлагает новые термины и способы приготовления и подачи пищи, направленные на синестезию кулинарного искусства и других форм восприятия (звука, запаха, осязания). Автор предлагает готовить пищу, не только обладающую определенным вкусом, но и принимаемую под определенные звуки, имеющую определенный запах и осязательные характеристики. Также он рекомендует внедрять творчество и технологии как в процесс приготовления еды (например, пицца, разрезанная при помощи звуков трубы, или пропитавшаяся вкусом сладкой стали шарикоподшипников), так и в её принятие (чередование пережевывания блюда с игрой на той же трубе) [Ди Санто и др., 2015].

Объекты непосредственно из самой еды относят к направлению фуд-арт, которое рассматривалось в статьях Волковой М. В. [Волкова, 2017], Бацыной Я. В. и Бунаковой Я. А. [Бацына, Бунакова, 2017, с. 77-79], Озеровой Е. Е. [Озерова, 2017, с. 105-108] и других авторов. Стоит отметить, что подобные композиции встречались и в более ранних исторических эпохах на праздничных столах пиров и карнавалов [Reed, 2015]: так, например, сахарные скульптуры трионфи, украшавшие столы во время значимых приемов и балов в Италии и Франции эпохи Возрождения и Барокко. Название таких скульптур восходит к итальянскому «триумф», они долгое время являлись предметом роскоши из-за высокой цены на привозившийся из колоний сахар и часто носили символический смысл.

Один из наиболее пышных и поздних по времени примеров такой скульптуры украшал стол 14 января 1687 года на приеме, организованном послом английского короля Якова II для папы Иннокентия XI. Это был огромный сахарный пейзаж с женской фигурой, символизирующей Римско-католическую церковь, и крылатым воином, представляющим Якова II, прогоняющим Мошеничество и Раздор своим копьем. Под воином лежала обезглавленная гидра, представляющая недавнее протестантское восстание в Англии, которое Яков успешно подавил. С помощью этой композиции посол Якова II Роджер Палмер, граф Каслмейн, стремился напомнить папе о многочисленных религиозных победах британского короля для католической церкви, в обмен на которые он просил папу назначить королевского советника Якова в епископство. С удешевлением сахара трионфи были заменены серебряными *surtout de table* или фарфоровыми центральными композициями для украшения стола [Strong, 2002]. В

последующих эпохах, сохраняясь как свадебный подарок, они послужили одной из составляющих наряду с традиционным свадебным караваем и тортом XVII века в составлении современного канона свадебного торта с ярусами и фигурками из мастики.

Обобщая вышесказанное, в визуальных репрезентациях пищи, процесса её приготовления и принятия можно выделить три тенденции: меметическую, символическую и тенденцию передачи или слома традиций (трансляционную). Ввиду биологического влияния изображений пищи на человека («красиво, аж слюнки текут»), можно проследить меметическую тенденцию в максимально реалистичном изображении еды от античных настенных росписей и обманок к натюрмортам и обманкам Золотого века голландской живописи, вплоть до фотореализма 1960-х и гиперреализма, начиная с 1970-х. Задача передачи сходства перед художником ставит определенную планку качества художественного исполнения, а её успешное выполнение говорит о мастерстве автора.

Символическая тенденция прослеживается в использовании еды как означающего для выражения множества разнообразных значений – от универсальных, ассоциации вкусной еды с домом, достатком, яркостью, полнотой и радостью жизни, портящейся еды – с убегающим временем, вплоть до религиозных, мистических и даже частных, понятных лишь ограниченной аудитории. Пища может играть роль универсального кода идентификации, например, соотношения читателя с героями (сочувствия или радости за него), блюда национальной кухни могут встраиваться в культурный код той или иной общности, внешним маркером той или иной идентичности. Благодаря этому в изображении процессов совместного приема пищи особенно заметна объединяющая роль еды, чувство единства людей, объединенных переживанием сходного био- и социокультурного опыта (например, «Кутеж» Н. Пирсмани и другие изображения совместной трапезы в наивном искусстве).

## Заключение

Благодаря базовому повседневному уровню своего бытования пища может играть важную роль как в передаче и сохранении традиций, так и в отражении коренных изменений в жизни человека или целой страны, которые изменили свой образ жизни настолько, что трансформацию претерпела даже эта базовая сфера. Перестройка сферы питания может быть следствием как внешних экономических, политических, социокультурных и др. процессов, так и внутренних перемен отношения к пище как к основе здоровья или гедонистическому опыту или статусному символу или неизбежной необходимости и т. д.

## Библиография

1. Байбакова О. Ю. Воспитание нравственных качеств личности младших школьников через исследование живописных произведений // Педагогический поиск. – 2021. – №. 6. – С. 1-7.
2. Бацына Я. В., Бунакова Я. А. "Фуд-арт" в индустрии питания // Традиции и инновации в современном дизайне. – 2017. – С. 77-79.
3. Беллон М. А. Культура питания как воплощение ценностных смыслов // Вестник Санкт-Петербургского государственного института культуры. 2019а. № 1 (38). С. 103–108.
4. Беллон М. А. Эстетические и художественные ценности в культуре питания // Мир науки. Социология, филология, культурология. – 2019. – Т. 10. – №. 2. – С. 16-16.
5. Волкова М. В. Фуд-арт в индустрии дизайна // Дизайн вчера, сегодня, завтра. – 2017. – С. 122-127.
6. Ди Санто А. и др. Художественно-эстетические особенности "Манифеста футуристической кухни" Ф. Т. Маринетти. Актуальные проблемы лингвистики и литературоведения. Сборник материалов I (XVI) Международной конференции молодых ученых (9—11 апреля 2015 г.). Выпуск 16. 2015.

7. Жердев Е. В., Рыжкина Е. Н. Гротеск в графическом искусстве //Декоративное искусство и предметно-пространственная среда. Вестник МГХПА. – 2015. – №. 1. – С. 13-30.
8. Концепт "еда" в контексте диалога культур : диссертация ... кандидата культурологии : 24.00.01 / Марушкина Надежда Сергеевна; [Место защиты: Иван. гос. ун-т]. - Иваново, 2014. - 166 с. : ил.
9. Красильникова Д. Ф. О питании в искусстве – в картинах //Современные инновационные технологии в экономике, науке, образовании. – 2022. – С. 231-242.
10. Кузнецова А. Заметки о натюрморте //Русский миръ: пространство и время русской культуры. Альманах. СПб. – 2010. – №. 4. С. 12.
11. Марушкина Н. С. Концепт «еда» в контексте диалога культур : дис. – Иваново : автореф. дис.... канд. культурологии, 2014. Стр. 21.
12. Марушкина Н. С. Концепт «Еда» в искусстве: эстетика повседневности //Вопросы культурологии. – 2015. – №. 3. – С. 107-110.
13. Озерова Е. Е. Художники, создающие «фуд-арт» из продуктов питания //Традиции и инновации в современном дизайне. – 2017. – С. 105-108.
14. Павлова А. Н. Символика еды в итальянской живописи //Еда и культура. 2015. С. 252.
15. Ростовцев Н. Н. История методов обучения рисованию: зарубежная школа рисунка //Учебное пособие для студентов пед. ин-тов. М.:«Просвещение». – 1981.
16. Руцинская И. и др. «Продать за чечевичную похлебку»: репрезентация библейского сюжета в европейской живописи //Материалы III международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира». – 2016. – Т. 1. – С. 37-44.
17. Руцинская И. и др. Гастрономические аспекты «Тайной Вечери» в европейской живописи X-XVI веков // Традиционная культура в современном мире. история еды и традиции питания народов мира. – 2019. – С. 341-351.
18. Руцинская И. и др. Живопись как источник изучения гастрономической культуры // Еда и культура. 2015. С. 262-271.
19. Руцинская И. И. Сюжет «Гостеприимство Авраама» в западноевропейской живописи //Материалы V Международного научно-практического симпозиума «История еды и традиции питания народов мира». – 2020. – Т. 1.
20. Руцинская И. И. Сюжет «сбор манны небесной» в европейской живописи: чудо, символ, реалистичный нарратив. Материалы VI-го Международного научно-практического симпозиума «История еды и традиции питания народов мира». М.: Новое Время, 2023. – 448 с.
21. Суковатая В. А. Символика еды в современном и постмодерном кино: анализ дискурсов (Case studies на примере фильмов «Скромное обаяние буржуазии» Л. Бунюэля и «Повар, вор, его жена и ее любовник» П. Гринуэя) //Еда и культура. – 2015. – С. 272.
22. Темникова И. Ю. Композиционные построения полов-мозаик Римской Африки I-IV вв. н. э //Дом Бурганова. Пространство культуры. – 2009. – №. 1. – С. 87-93.
23. Цыганков В.А., Большакова В.А. Food Art. Искусство есть // Бизнес и дизайн ревю. 2018. № 4 (12). С. 13.
24. Шелов-Коведяев Ф. В. Игривая сценка на вазе из Пантикапея //Античный мир и археология. – 2021. – №. 20. – С. 207-220.
25. Щитова М. В., Сухомлинов Ю. А. Чаепитие как часть повседневной культуры русского человека в картинах художников XIX-XX веков //Чай в историческом, культурном, медицинском аспекте. – 2020. – С. 117-125.
26. Тайные послы еды на картинах: Зачем известные художники рисовали еду и почему сегодня многие ее фотографируют. Культурология.рф [Электронный ресурс]. Режим доступа:// <https://kulturologia.ru/blogs/310520/46532/> (дата обращения: 04.10.2025)
27. Bendiner K. Food in painting: from the Renaissance to the present. – Reaktion Books, 2004.
28. Johnson J. H. 7. Egyptian hieroglyphic writing //Inventions of writing in the ancient middle east and beyond. – 2010. – С. 149.
29. Kiple K. F., Ornelas K. C. (ed.). The Cambridge world history of food. – Cambridge University Press, 2000. – Т. 2.
30. Malaguzzi S. Food and feasting in art. – Getty Publications, 2008.
31. Noyce D. The Rise of the Picnic Hamper: Its Pleasurable and Macabre Uses in Nineteenth-Century Britain //Food & Material Culture: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2013. – Oxford Symposium, 2014.
32. Reed M. (ed.). The Edible Monument: The art of food for festivals. Getty Publications, 2015.
33. Riley G. Food in art: From prehistory to the renaissance. – Reaktion Books, 2014.
34. Strong R. C. Feast: a history of grand eating. Orlando : Harcourt, 2002. P. 88-290.
35. Mary Evans Picture Library. Historical images. Historical archive. Picture № 10024624. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.maryevans.com/search.php?prv=preview&job=5828074&itm=8&pic=10024624&row=2> (дата обращения: 04.10.2025)
36. The Feast of Dives. Getty Museum. [Электронный ресурс]. Режим доступа (дата обращения: 04.10.2025): <https://www.getty.edu/art/collection/object/103S7W>

## Visual Reflection of Gastronomic Culture: Fine Arts

**Mariya A. Rumyantseva**

Graduate Student,  
Faculty of World Languages and Cultures,  
Department of Cultural Studies, Pedagogy and Arts,  
F.M. Dostoevsky Russian Christian Humanitarian Academy,  
191023, 15, Naberezhnaya reki Fontanki, Saint Petersburg, Russian Federation;  
e-mail: mariia.rumi@gmail.com

### Abstract

The article examines the history of artistic depiction of food, its preparation and consumption processes, and highlights the main genres of fine art where food is used as a metaphor or illustration of social differences and vices. The relevance of the topic is determined by its interest from the perspectives of visual studies, food studies, and everyday culture studies. The first images of food can be found in the art of Ancient Egypt, Mesopotamia, on ancient mosaics, frescoes and vase painting. The depiction of food can be considered as a kind of visual "chronicle" reflecting the spread of certain food products, specific customs and traditions associated with food, forms and rituals of food consumption. In addition to illustrating everyday life, food became part of illustrations of Old Testament and Gospel stories, conveyed metaphors in icons and still lifes, allowed for the denunciation of vices of gluttony, greed and hypocrisy, evoked nostalgic memories of the old way of life, or symbolized avant-garde protest against established tradition.

### For citation

Rumyantseva M.A. (2025) Vizual'noe otzazhenie gastronomicheskoi kul'tury: izobrazitel'noe iskusstvo [Visual Reflection of Gastronomic Culture: Fine Arts]. *Kul'tura i tsivilizatsiya* [Culture and Civilization], 15 (9A), pp. 5-13. DOI: 10.34670/AR.2025.30.48.001

### Keywords

Gastronomic culture, fine arts, still life, visual studies, everyday culture, food metaphor, art and food.

### References

1. Baibakova O. Y. Education of the moral qualities of the personality of younger schoolchildren through the study of paintings //Pedagogical search. – 2021. – №. 6. – Pp. 1-7.
2. Batsyna Ya. V., Bunakova Ya. A. "Food art" in the food industry //Traditions and innovations in modern design. – 2017. pp. 77-79.
3. Bellon M. A. Food culture as the embodiment of value meanings // Bulletin of the St. Petersburg State Institute of Culture. 2019a. No. 1 (38). pp. 103-108.
4. Bellon M. A. Aesthetic and artistic values in food culture //The world of science. Sociology, philology, cultural studies. – 2019. – Vol. 10. – No. 2. – pp. 16-16.
5. Volkova M. V. Food art in the design industry //Design yesterday, today, tomorrow. – 2017. – pp. 122-127.
6. Di Santo A. et al. Artistic and aesthetic features of F. T. Marinetti's "Manifesto of Futuristic Cuisine". Current problems of linguistics and literary studies. Proceedings of the I (XVI) International Conference of Young Scientists (April 9-11, 2015). Issue 16. 2015.
7. Zherdev E. V., Ryzhkina E. N. Grotesque in graphic art //Decorative art and the object-spatial environment. MGHPA Bulletin. – 2015. – №. 1. – Pp. 13-30.

8. The concept of "food" in the context of the dialogue of cultures : dissertation... Candidate of Cultural Studies : 24.00.01 / Marushkina Nadezhda Sergeevna; [Place of defense: Ivan. state University]. Ivanovo, 2014. 166 p. : ill.
9. Krasilnikova D. F. On nutrition in art – in pictures //Modern innovative technologies in economics, science, and education. - 2022. – pp. 231-242.
10. Kuznetsova A. Notes on still life //Russian Russian World: the space and time of Russian culture. Almanac. St. Petersburg. – 2010. – no. 4. P. 12.
11. Marushkina N. S. The concept of "food" in the context of the dialogue of cultures : Ivanovo : abstract of the dissertation.... kand. Culturology, 2014. pp.21-12.
12. Marushkina N. S. The concept of "Food" in art: aesthetics of everyday life //Questions of cultural studies. 2015. No. 3. pp. 107-110.
13. Ozerova E. E. Artists creating "food art" from food products //Traditions and innovations in modern design. - 2017. – pp. 105-108.
14. Pavlova A. N. The symbolism of food in Italian painting //Food and culture. 2015. p. 252.
15. Rostovtsev N. N. The history of methods of teaching drawing: a foreign school of drawing //Textbook for students of Pedagogical Institute of Moscow:"Enlightenment. – 1981.
16. Rutsinskaya I. et al. "Sell for lentil soup": the representation of the Biblical story in European painting //Proceedings of the III International Symposium "Food History and food traditions of the peoples of the world". - 2016. – Vol. 1. – pp. 37-44.
17. Rutsinskaya I. et al. Gastronomic aspects of the "Last Supper" in European painting of the X-XVI centuries //Traditional culture in the modern world. the history of food and food traditions of the peoples of the world. – 2019. – pp. 341-351.
18. Rutsinskaya I. et al. Painting as a source of studying gastronomic culture // Food and Culture. 2015. pp. 262-271.
19. Rutsinskaya I. I. The plot of "Abraham's Hospitality" in Western European painting //Proceedings of the V International Scientific and Practical Symposium "Food history and food traditions of the peoples of the world". - 2020. – Vol. 1.
20. Rutsinskaya I. I. The plot of "collecting manna from heaven" in European painting: a miracle, a symbol, a realistic narrative. Materials of the VI-th International Scientific and practical Symposium "The history of food and the traditions of nutrition of the peoples of the world." Moscow: Novoe Vremya, 2023. – 448 p.
21. Sukovataya V. A. The symbolism of food in modern and postmodern cinema: an analysis of discourses (Case studies on the example of the films "The Modest Charm of the Bourgeoisie" by L. Bunuel and "The Cook, the Thief, his wife and her Lover" by P. Greenway) // Food and Culture. - 2015. – p. 272.
22. Temnikova I. Y. Compositional constructions of mosaic floors in Roman Africa of the I-IV centuries A.D. //House of Burganov. Cultural space. – 2009. – No. 1. – pp. 87-93.
23. Tsygankov V.A., Bolshakova V.A. Food Art. Art is // Business and Design review. 2018. No. 4 (12). p. 13.
24. Shelov-Kovedyaev F. V. Playful scene on a vase of Pantikapei //The ancient world and archeology. – 2021. – No. 20. – pp. 207-220.
25. Shchitova M. V., Sukhomlinov Yu. A. Tea drinking as a part of the everyday culture of the Russian people in the paintings of artists of the XIX-XX centuries //Tea in historical, cultural, and medical aspects. - 2020. – pp. 117-125.
26. The secret messages of food in paintings: Why famous artists painted food and why many people photograph it today. Cultural studies.Russian Federation [Electronic resource]. Access mode:// <https://kulturologia.ru/blogs/310520/46532/> (access date: 04.10.2025)
27. Bendiner K. Food in painting: from the Renaissance to the present. – Reaktion Books, 2004.
28. Johnson J. H. 7. Egyptian hieroglyphic writing //Inventions of writing in the ancient middle east and beyond. – 2010. – p. 149.
29. Kiple K. F., Omelas K. C. (ed.). The Cambridge world history of food. – Cambridge University Press, 2000. – Vol. 2.
30. Malaguzzi S. Food and feasting in art. – Getty Publications, 2008.
31. Noyce D. The Rise of the Picnic Hamper: Its Pleasurable and Macabre Uses in Nineteenth-Century Britain //Food & Material Culture: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2013. – Oxford Symposium, 2014.
32. Reed M. (ed.). The Edible Monument: The art of food for festivals. Getty Publications, 2015.
33. Riley G. Food in art: From prehistory to the renaissance. – Reaktion Books, 2014.
34. Strong R. C. Feast: a history of grand eating. Orlando : Harcourt, 2002. P. 88-290.
35. Mary Evans Picture Library. Historical images. Historical archive. Picture No. 10024624. [Electronic resource]. Access mode:// <https://www.maryevans.com/search.php?prv=preview&job=5828074&itm=8&pic=10024624&row=2> (access date: 04.10.2025)
36. The Feast of Dives. Getty Museum. [Electronic resource]. Access mode:// <https://www.getty.edu/art/collection/object/103S7W> (access date: 04.10.2025)