

Міністерство освіти і науки України
Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара

На правах рукопису

НІКОЛЕНКО ВАДИМ ВІКТОРОВИЧ

УДК 316.728:573023

**ГАСТРОНОМІЧНІ ДЕТЕРМІНАНТИ СУСПІЛЬНОГО ЖИТТЯ:
СОЦІОЛОГІЧНИЙ ВИМІР**

22.00.01 – теорія та історія соціології

Дисертація на здобуття наукового ступеня
доктора соціологічних наук

Науковий консультант
Городяненко Віктор Георгійович
доктор історичних наук, професор

Дніпропетровськ – 2015

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО В СОЦІОЛОГІЧНІЙ ПЕРСПЕКТИВІ	36
1.1 Їжа людини: окреслення проблемної ситуації та її соціологічні конотації.....	36
1.2 Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті: панорамний огляд проблеми.....	44
1.3 Ставлення до гастрономії в особистісному, національному та глобальному проектах життєзабезпечення.....	58
Висновки до першого розділу.....	69
РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА: ДЕФІНІЦІЙНА КОНКРЕТИЗАЦІЯ, СИМВОЛІЧНІ ТА СОЦІАЛЬНО-КОМУНІКАТИВНІ АСПЕКТИ	71
2.1 Гастрономічна культура: сутність визначення, стратифікаційна логіка виникнення та деякі особливості трансформації.....	71
2.2 Соціальна символіка їжі європейського суспільства Середньовіччя та Нового часу.....	80
2.3 Природно-географічні та національні критерії типологізації їжі людини.....	107
Висновки до другого розділу.....	125
РОЗДІЛ 3. ВЗАЄМОДІЯ ГАСТРОНОМІЇ З ДЕЯКИМИ ІНШИМИ ПІДСИСТЕМАМИ ТА ЯВИЩАМИ СУСПІЛЬНОГО ЖИТТЯ	127
3.1 Етикет і двоїчна типологія соціальної солідарності: особливості прояву гастрономічного.....	127

3.2 Фастфуд і його зв'язок із деякими аспектами суспільного життя.....	140
3.3 Гастрономічна культура в релігійному вимірі організації життя соціуму: ретроспективний контекст.....	149
3.4 Радянська кухня як продовження дискурсу тоталітарної влади.....	167
Висновки до третього розділу.....	186

РОЗДІЛ 4. РІЗНОМАНІТНІ ВИДИ ПИТТЯ ТА СУБКУЛЬТУРА БІДНОСТІ В СОЦІОКУЛЬТУРНОМУ ВИМІРІ..... 188

4.1 Важливі особливості соціальної історії горілки та деяких інших видів пиття.....	188
4.2 Пиво та вино як маркери соціокультурної ідентичності.....	200
4.3 Чай і кава як гастрономічні індикатори у процесах виникнення капіталістичної цивілізації	210
4.4 Пояснювальні схеми вживання «міцних» напоїв та їх соціологічні конотації	218

РОЗДІЛ 5. ГЕНДЕРНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ПРОСТОРУ В СОЦІОЛОГІЧНІЙ ПЕРСПЕКТИВІ..... 228

5.1 Гендерний вимір гастрономічної культури: логіка виникнення та генеза.....	228
5.2 Гендерний поліморфізм на тлі гастрономічної культури.....	246

РОЗДІЛ 6. АКТУАЛЬНІСТЬ ПРОБЛЕМИ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ОСВІТИ В СУЧАСНОМУ СВІТІ ТА МОЖЛИВІ ВАРІАНТИ ЇЇ ВИРІШЕННЯ..... 263

6.1 Моральний вимір гастрономічної культури у процесах глобалізації: основні виклики та можливі варіанти протидії.....	263
6.2 Деякі харчові відхилення та гастрономічна освіта: діалектика взаємодії.....	283

6.3 Бідність і зайва вага в гастрономічному вимірі: від європейського суспільства старого ладу до постіндустріальної сучасності.....	301
Висновки до шостого розділу.....	314

РОЗДІЛ 7. ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА УКРАЇНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА: ІСТОРІЯ, СУЧАСНІСТЬ, ПЕРСПЕКТИВНІ ТРАЄКТОРІЇ РОЗВИТКУ..... 316

7.1 Гастрономічна культура України: логіка виникнення та деякі соціокультурні характеристики становлення.....	316
---	-----

7.2 Соціальний зміст та окремі культурні конотації вітчизняної гастрономії.....	332
---	-----

7.3 «Зовнішня кухня» на тлі гастрономічної культури: ретроспективний контекст проблеми.....	343
---	-----

7.4 Світова та українська гастрономія: актуальний стан і перспективні напрями трансформації.....	363
--	-----

Висновки до сьомого розділу.....	394
----------------------------------	-----

ВИСНОВКИ.....	396
----------------------	------------

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	407
--	------------

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Сьогодні гастрономія виступає в якості доволі евристичного концепту, що дає змогу побачити неймовірно інформативну деталізацію суспільного життя будь-якої епохи, історичного періоду, сучасного етапу. Гастрономія в такому ракурсі, як «мікроскоп» діагностики різних станів суспільства, напрочуд активно досліджується в багатьох країнах світу [332; 333; 334; 335; 336; 337; 339; 340; 341; 342; 344; 346; 347; 348; 352; 353], проте у вітчизняному науковому дискурсі ця проблематика все ще займає периферійні місця. Подібна ситуація є похідною поліфонічних обставин і причин, починаючи від, з одного боку, історичного минулого, в якому гастрономічний жанр розцінювався в якості низького, а з іншого, – продовжуючи зацікавленістю вітчизняних науковців, насамперед, питаннями політичного та економічного упорядкування суспільного життя. Хоча на сучасному етапі доволі популярною стає думка, що справжня історія відбувається, так би мовити, в межах «хроніки узбіччя», а саме: в сімейно-шлюбних, побутових відносинах, гастрономічному просторі тощо, тобто в повсякденному житті людини. Зважаючи на це, дещо змінюються фокуси дослідницького інтересу, в тому числі й у вітчизняній соціології.

У цілому ця робота присвячена вирішенню важливого наукового завдання, а саме: через соціологічну діагностику та відповідну деталізацію важливих для нас шуканих величин, передусім, у гастрономічному вимірі організації життя сучасного суспільства (українського зокрема), показати, що гастрономія – це, перш за все, суспільний феномен, а практики та системи харчування є продовженням соціокультурного контексту, іншими словами, тими конструкціями, на яких фіксуються різноманітні формати інституціоналізації соціальних відносин і процесів. Крім того, одним із наскрізних завдань цього дослідження було показати як через демонтаж

небажаних контурів гастрономічного можна підвищувати якість життя «середньої» особи зокрема та модернізувати суспільство в цілому.

Незважаючи на те, що обрана проблема є малодослідженою в українському теоретичному та емпіричному дискурсах, західні вчені вже зробили багато впевнених кроків до ефективного руху в обраному напрямі. Так, реальний зв'язок між гастрономічною культурою і процесами соціальної стратифікації демонструє французький дослідник Ф. Бродель у праці «Матеріальна цивілізація, економіка і капіталізм XVI–XVII ст.» [23]. Безумовно, варто зосередити увагу на донедавна маловідомій праці Г. Зіммеля «Соціологія трапези» [90], монографії П. Сорокіна «Голод як фактор. Вплив голоду на мотиви поведінки людей, соціальну організацію та суспільне життя» [272] та на інших релевантних рукописах [273; 274; 275; 276; 277], а також на доволі змістовній роботі сучасних італійських соціальних дослідників А. Капатті та М. Монтанарі «Італійська кухня. Історія однієї культури» [105]. Зокрема, ми повністю поділяємо думку викладача Вищої школи економіки К. Мартинова стосовно того, що остання є однією з надвеликих книг про гастрономію та кулінарію [153].

Більше того, якщо П. Сорокін фіксує наявність надзвичайного впливу потенціалу голоду, разом із революціями, війнами та епідеміями, на соціальний устрій, структуру суспільства, то медієвісти А. Капатті та М. Монтанарі зосереджують увагу, в основному, на культурних особливостях становлення кухні Апеннінського півострова. До речі, вони досить рельєфно прослідковують такі детермінаційні зв'язки на прикладі компаративного аналізу італійської та німецької систем харчування [105]. Варто також звернутися до монографії М. Монтанарі «Голод та надлишок. Історія харчування в Європі» [170], що являє собою дослідження, можливо, менш широкоформатне, але в якому автор доволі красномовно фіксує наявні зв'язки між культурними нормами, з одного боку, а з іншого – трапезою, соціальним простором застілля в Європі старого ладу.

Досліджуючи гастрономічну культуру, відповідні детермінанти суспільного життя, варто виокремити наукові, публіцистичні та художні дослідження, в яких йдеться про деякі особливості гастрономії бідних у ретроспективному та сучасному контекстах [2; 16; 20; 34; 40; 43; 44; 66; 85; 105; 113; 122; 137; 140; 151; 164; 170; 237; 242; 246; 258; 271; 273; 275; 289; 299; 301; 308; 313; 330;]. Можна фіксувати окремі спроби (свідомі/несвідомі) виокремлення через методологію ідеальних типів М. Вебера [35; 36] та соціологізм Е. Дюркгейма [78; див. 193] впливу гастрономічної культури (або окремих форм її прояву) на певні сфери життя суспільства (економічну, демографічну тощо) [14; 20; 84; 152; 170; 220; 224; 272; 285; 354; 355; 356; 357; 358].

Вочевидь доцільно сказати про працю американського журналіста, вченого М. Курланскі «Всесвітня історія солі» [128]. У ній автор розповідає про особливий вплив білих кристалів, упродовж їх поширення гастрономічним простором людського універсуму, на різноманітні соціальні події, процеси. Американський вчений у своїх дослідженнях не втомлюється промовляти, що «їжа – головна діяльність людства й одна з найхарактерніших прикмет культури» [цит. за: 216, с. 24]. До речі, М. Курланскі вже тривалий час досить систематично й плідно працює над подібними проблемами. Так, слід згадати його дослідження «Тріска: біографія риби, що змінила світ» [345]. Якщо в першій роботі американський аналітик говорить про вагому роль солі у процесах становлення кухонь різних народів, більше того, вважає цей продукт майже центральним в історичному калейдоскопі багатьох важливих соціально-політичних змін – від Французької революції до громадянської війни в США [128], то в іншій праці він зауважує на запеклій боротьбі окремих західних країн (Ісландії, Великобританії та ін.), яка точилася навколо здобуття ними вільного доступу до промислового видобутку майже «національної» для них риби – тріски [345].

У своїх гастрономічних і кулінарних розвідках М. Курланські виразно окреслює рельєфні зв'язки між їжею та суспільним життям. На його думку, скажімо, «звичайні» устриці можуть бути промовистим віддзеркаленням найхарактерніших деталей у соціальній історії міста на Гудзоні [див. 184]. Дійсно, після уважного знайомства з його висновками варто погодитися з думкою авторитетних учених про те, що як справжній митець, до нестями закоханий у предмет свого дослідницького інтересу, М. Курланські дещо перебільшує значення різних наїдків у суспільних трансформаціях [184]. Водночас несправедливо й не бачити в його висновках раціональне зерно.

Доцільно вбачати зв'язок гастрономії з окремими субкультурними формами суспільного життя. Прикметно, що цікаві паралелі між простором обіднього столу, тривалого застілля та біографіями деяких представників контркультури, зокрема бандитського світу, наводять скандинавські дослідниці М. Хольм і М. Чіндблум. В узагальненому вигляді, зважаючи на відомі кінострічки «Хрещений батько», «Славетні хлопці», «Суєтний обід», вони пишуть, що на Сицилії існує таке прислів'я: «Мафіозі не тримає в руках пістолет лише тоді, коли тримає виделку» [308, с. 57–63]. Авторки слушно зазначають, що гангстери любляють поїсти з великим апетитом мабуть не менше, аніж порушувати закон або просто постріляти [308]. Тож гастрономічне як система культурно-символічних кодів набуває специфічних рис та форм прояву у просторі різних аспектів соціального буття, із-поміж яких контркультурне тло, можливо, є найвиразнішим.

Попри те, що в українському мас-медійному просторі як телевізійні, так і друковані ЗМІ левову частину своїх повідомлень присвячують обговоренню запропонованої теми (гастрономічній культурі та її різних конотацій), необхідно наголосити на великому інформаційному голоді, тобто незначній кількості вітчизняних наукових робіт¹, автори яких ставили б за мету соціологічно (теоретично й емпірично) осмислити цей феномен [348; 349;

¹ Винятком із цього правила є хіба що економічний та маркетинговий складники гастрономічної культури українського суспільства [241; 254; 326].

350; 351]. Взяти хоча б тематику вибіркового загальнонаціональних та регіональних соціологічних конференцій, наукових круглих столів [200; 211], де подібна проблематика майже відсутня, уже не кажучи про її певні смислові деталі. Наприклад, гендерний вимір гастрономічної культури, з огляду на його нерелевантність більш «важливим» сторонам суспільного буття, та, як наслідок, маргінальний статус у традиційному соціально-гуманітарному дискурсі, довгий час взагалі залишався на узбіччі дослідницького інтересу, до речі, не лише вітчизняного. У кращому випадку його властивості фіксувалися лише спорадично. На нашу думку, із числа небагатьох робіт, які б висвітлювали певний ракурс обраного предмета, слід акцентувати увагу на наукових розвідках культуролога І. Сохань [279], а також німецьких учених Й. Ціттлау та А. Саберські [312]. Безумовно, новаторською і надзвичайно оригінальною є праця американського антрополога Р. Ренгема «Запалити вогонь. Як кулінарія зробила нас людьми», де зазначено, що відкриття кулінарії за допомогою термічної обробки сирової їжі стало поворотним пунктом людської історії і, можливо, ще міцніше зблизило чоловіка з жінкою саме в соціальному плані [251].

Культура, наука і література є відбитками, віддзеркаленням життя певної країни; можна навіть говорити про те, що вони є системною основою його змісту. Якщо в культурі (усному фольклорі, народних традиціях і звичаях тощо), у побутових кулінарних збірниках для широкого вжитку питання гастрономічної культури й різні її похідні постають на повний зріст, то, на жаль, вітчизняні автори наукових досліджень лише нещодавно почали виявляти до них свій соціологічний інтерес. На цьому тлі варто виокремити поки що нечисленні праці харківських та київських соціологів, які, щоправда, дедалі більше фокусують свою увагу на обговоренні проблем гастрономії як теоретичного, так і емпіричного феноменів. Згадати хоча б п'яте виїзне засідання аналітичного клубу "Соціoreality" із характерною назвою: «Гастрономічні практики повсякденності», яке відбулося за безпосередньої участі автора роботи 15 травня 2013 р. у Національному

педагогічному університеті імені М. П. Драгоманова у рамках XV Міжнародної науково-практичної конференції «Молодь в умовах нової соціальної перспективи».

І все-таки з-поміж незначного гастрономічного доробку української соціології на сучасному етапі цікавою виявляється праця відомого вітчизняного дослідника В. Бурлачука «Трапеза як предмет соціологічного дослідження» [26], де автор зауважує на маргінальному статусі цієї теми та вагомому евристичному потенціалі соціології у вивченні особливостей культури їжі. Крім того, В. Бурлачук посилається на дослідження Г. Зіммеля та Н. Еліаса й робить висновок, що німецькі соціологи цікавилися застіллям здебільшого в контексті своєї методології, а саме: формальної соціології [26]. «І Г. Зіммель, і Н. Еліас, – пише В. Бурлачук, – розглядали трапезу лише в плані форми, тобто соціологів цікавила зміна способів поведінки за столом, те, що споживалося під час трапези, залишилося поза межами їхньої уваги» [26, с. 185]. Зважаючи на це, на нашу думку, заслуговує на комплексні розвідки зміст застілля в загальній композиції страв та їхньому розмаїтті, присутності та зміні на столі харчових делікатесів, розмірі порцій, що конкретизують соціологічну картину гастрономічної культури різних народів.

Серед українських учених, соціологів, письменників-документалістів, які цікавилися такою проблемою, як погляд на суспільне життя із-за столу, варто також виокремити І. Набруско [178], В. Коротича [122], Ю. Винничука [42] тощо [109; 186; 189]. Проте роботи анонсованих авторів мають, радше, унікальний характер, тобто є винятком із загального правила, а саме: відсутності систематичної уваги науковців до застільної тематики. Таким чином, можна стверджувати, що в українській соціології запропонована шукана величина й досі залишається *terra incognita*, у кращому випадку розкривається лише спорадично.

На теренах інших географічно близьких країн така інноваційна проблема зосереджує на собі дещо більшу увагу. Одні з перших теоретичних

узагальнень у просторі кулінарного мистецтва, що стали надбанням широкої громадськості, були зроблені ще у ХІХ ст. [див. 45]. Безумовно, слід згадати на цьому тлі російського історика кулінарії В. Похльобкіна, який ретельно систематизував та глибоко деталізував кулінарні традиції різних народів [234; 235; 236; 237]. Сам О. Геніс зауважує, що більшого авторитету для нього в цій темі немає [51]. Такої самої думки дотримується й В. Коротич, наголошуючи, що Вільямін Васильович є великим знавцем кулінарії [122]. Крім того, нещодавно вийшла книга відомого культуролога І. Сохань «Тоталітарний проект гастрономічної культури (на прикладі сталінської епохи 1920–1930 років) [280], де знаний учений з яскравістю блискавки демонструє зв'язок політичної культури (її негативних конотацій) з питаннями (дисфункціями) харчування населення тієї доби. Із неабиякою увагою досліджується застільний етикет і крізь призму зміни історичних епох та процесів диференціації соціальних норм, що утворюють їх «несучі конструкції» [247]. У цьому аспекті примітними є студії І. Михайлової «”И веселый пир пошел...”». Званые трапезы И. Грозного» [168] тощо. Більше того, у 2007 р. вийшла вельми цікава праця М. Макарової «Кулінарні рецепти родини Аль-Капоне» [147]. У ній нестандартно репрезентовано кулінарний побут відомого гангстера як проекція його способу життя на простір застілля. Серед іншого, на сторінках книги авторка промовисто говорить про те, що найбільш відомий італійський мафіозі був великим знавцем гастрономії та прихильником тривалого застілля. Аль-Капоне, незважаючи на важкі соціальні умови та несприятливі побутові обставини у США на початку його кримінальної кар'єри, крізь усе життя проніс велику симпатію та шану до кухні своєї батьківщини, назавжди залишився неаполітанцем, із власною неповторною ідентичністю, у якій гастрономічним маркерам було відведено далеко не останнє місце.

Як ми вже зазначили вище, у вчених Італії, Франції, Німеччини тощо зустрічаються цікаві праці, що безпосередньо висвітлюють питання вивчення гастрономічної культури саме європейського суспільства старого ладу та її

сучасних варіантів. Утім, все ще не вистачає комплексних, панорамних пошуків, які б допомагали дізнатися більше про заплутану мережу причинних законів людського універсуму через його гастрономічну складову. На наш погляд, за допомогою руху обраним інтелектуальним маршрутом можна в більш рельєфному (опуклому) вигляді побачити деякі закономірності організації життя в минулому і на сучасному етапі, зокрема вплив архетипів колективного несвідомого (К. Юнг) [325], архетипічного соціального законодавства (*термін І. Сохань*) на суспільні процеси сьогодення (Д. Александер [3; 258], І. Сохань [281]); виникнення, становлення та закріплення стратифікаційних відносин, різних форм легітимації влади, у тому числі й громадянської (М. Фуко [див. 270]); процеси поширення різних ідеологій; деякі риси суспільства споживання; формування соціометричної особистості, іншими словами – особи з великим адаптивним потенціалом і міцними зв'язками з референтною групою тощо.

Безумовно, у такому контексті (коли розкрито важливі онтологічні та гносеологічні властивості гастрономії) набагато легше і продуктивніше можна говорити про якість життя та її залежність від анонсованого складника організації функціонування соціуму.

До речі, одні з перших публіцистичних розвідок у напрямі осмислення системи харчування сучасних українців у процесах все зростаючої соціальної напруги та інтенсифікації ритму повсякденних відносин уже зроблено. Наприклад, український фахівець В. Панченко продемонстрував, з урахуванням соціально-диференціальних характеристик, особливості національної системи харчування та зазначив найбільш небезпечні модуси її трансформації. Підсумовуючи досвід індустрії «швидкого харчування» та глобального поширення західних гастрономічних звичок у формах «макдоналізації», «кока-колізації» [214], він, спираючись на багатий статистичний, медичний та фольклорний матеріал, доводить необхідність збереження національної самобутності української кухні й трапези [221; 222]. Саме у збереженні їхньої автентичності, поверненні до харчових традицій

попередніх поколінь В. Панченко небезпідставно вбачає вирішення численних соціальних патологій та інших проблем сьогодення, які пов'язані з харчовими відхиленнями. Такі самі думки, проте на прикладі дослідження процесів індустріалізації їжі в Північній Америці, виказує й американський учений М. Поллан [231]. Водночас деякі питання, зокрема стратифікаційного та ідеологічного вимірів української національної гастрономії з урахуванням дискурсу влади, все ще залишаються поза увагою широкого загалу фахівців.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Тема дисертаційної роботи є складовою частиною досліджуваної проблематики кафедри соціології Дніпропетровського національного університету імені Олеся Гончара, зокрема наукової теми: «Особистість та соціальні інститути в умовах соціальних змін». Окремі положення дисертаційної роботи пов'язані з темою «Студентська молодь в умовах глобалізації: соціологічний аспект» (номер державної реєстрації № 0113U003560). Внесок автора полягає в розробці інструментарію соціологічних досліджень та аналізі отриманих даних. Водночас дисертаційне дослідження пов'язане з держбюджетною науковою темою факультету суспільних наук і міжнародних відносин Дніпропетровського національного університету імені Олеся Гончара «Парадигмальна трансформація теоретико-методологічних засад досліджень сучасних глобальних і регіональних процесів» (номер державної реєстрації № 0113U003037), зокрема в тій частині, яка висвітлює зміну наукових парадигм у поясненні сучасних соціальних процесів.

Мета і задачі роботи. Мета роботи – розкрити соціокультурний зміст практик харчування людини на тлі певної гастрономічної культури та визначити специфіку її впливу на процеси життєзабезпечення окремої особи й суспільства в цілому, виявити можливі варіанти підвищення життєвих стандартів за посередництва гастрономічного, зокрема, й в українському суспільстві.

Мета дослідження передбачає виконання ряду дослідницьких задач:

– зафіксувати сутнісні ознаки, особливості становлення та функціонування гастрономічної культури протягом основних стадій еволюції суспільства, а також її взаємодії з явищами в інших сферах функціонування соціуму;

– розкрити стратифікаційні властивості практик харчування у просторі маркування соціальних страт на бідні та багаті групи в європейському суспільстві старого ладу та протягом становлення української етнічності;

– зафіксувати зв'язок гастрономічної культури з дискурсом влади, ментальністю, архетипами колективного несвідомого (архетипічним соціальним законодавством) у процесах життєзабезпечення різних соціальних спільнот, суспільств, а також із процесами вибудовування у просторі останніх діалогових форм міжособистісних та міжгрупових відносин;

– виявити специфіку української національної кухні, особливо під тиском глобалізаційного впливу;

– виокремити можливі варіанти бажаних/небажаних трансформацій української гастрономічної культури з метою усвідомлення/фіксації окремих напрямів підвищення якості життя пересічної особи.

Об'єктом нашої роботи є гастрономія як суспільний феномен, *предметом* – процеси інституціоналізації суспільного життя, формування поліфонічних форматів його прояву на макро-, мезо- та мікрорівнях функціонування соціуму за посередництва гастрономічного як у ретроспективному контексті, так і на сучасному етапі.

Загальні теоретико-методологічні основи дослідження. Методологія наукового пошуку міститься, через її розуміння як сукупності методів, що вказують на певні траєкторії наближення до шуканої величини, разом з іншими загальнонауковими та конкретно-соціологічними підходами, у власних авторських спостереженнях та узагальненнях. Для будь-якого дослідження важливою константою просування у правильному напрямі є погляд автора на обрану проблему зсередини, тобто не лише за допомогою прискіпливої уваги до теорій та ідей класиків жанру, але й зважаючи на

усвідомлене, безпосередньо власне сприйняття проблеми. В іншому випадку наукові розвідки з питань гастрономічної культури та її похідних нагадуватимуть підхід у стилі премудрого піскаря або людини в собі та для себе, коли дослідник намагається робити висновки про явища, доступні безпосередній фіксації за допомогою фактів, які не перевірені власним досвідом. Саме на доцільності такого підходу акцентує увагу у своїй роботі «Марксизм після комунізму» М. Буравий [26]. Він стверджує, що дослідник має більше уваги приділяти безпосередньому спостереженню та збиранню емпіричної інформації власноруч. «Саме це я і намагався робити, – пише він, – коли працював техніком у постколоніальній Африці, машинним оператором у південному районі Чикаго, сталеваром у соціалістичній Угорщині...» [26].

Ч. Р. Міллз у «Соціологічній уяві» зауважує, що у процесі соціологічного розкриття теми, яка перебуває у фокусі дослідницького інтересу, слід спиратися в тому числі й на власні спостереження та узагальнення [163]. Американський соціолог наголошує на низці суттєвих правил соціологічного погляду на світ, які мають бути на озброєнні вченого. По-перше, вважає він, необхідно вміти пов'язувати індивідуальні проблеми із суспільними, тобто прагнути поєднувати долю окремо взятої людини із ситуацією в країні загалом. По-друге, прогнозувати розвиток соціальних подій в очікуваному та більш далекому варіантах майбутнього. На крайній випадок, додамо від себе, хоча б зауважувати на тому, чого не має бути. До речі, Є. Головаха на XVII Харківських соціологічних читаннях, які відбулися 15 листопада 2012 р., під час проведення пленарного засідання говорив, що соціологам, як, до речі, й представникам багатьох інших наук, з огляду на безліч змінюваних факторів, що у процесі взаємодії породжують унікальні непередбачувані сценарні варіанти майбутнього, виявляється вкрай важко прогнозувати траєкторію руху розвитку суспільних подій. Тому більш доцільно, з наукового погляду, концентрувати увагу на поясненні того, чого в повсякденному бутті не має бути.

До того ж, окрім власних спостережень, слід згадати й інші, більш конкретні соціологічні схеми, які становитимуть наш дослідницький арсенал, ураховуючи те, що задля прокладання власного шляху необхідно черпати з багатьох наукових джерел [58; 86]. Так, німецький соціолог Н. Еліас зазначає, що в сучасній соціології можна виокремити дві великі групи теорій: перша – акції або інтеракції, друга – системна. Із цього приводу він говорить, що здебільшого соціологічні теорії базуються на уявленні, нібито загальний знаменник для всіх досліджень суспільства утворюють вільні індивіди, повністю незалежні володарі й господарі своєї власної долі, які і вступають у процеси соціальної взаємодії. У випадку, коли з позицій теорії акцій (суб'єктивізму) вирішити поставлені проблеми не вдається, її доповнює системна теорія (холізму, об'єктивізму) [324, с. 176]. Н. Еліас підсумовує, що основу соціологічної теорії акцій зазвичай становить уявлення про окремого індивіда поза будь-яким детермінаційним тиском суспільства, натомість системна теорія будується навколо твердження про всеосяжний вплив суспільної системи на поведінку людини, без урахування волі, ініціативи, новаторських соціальних практик останньої [324, с. 176].

Вважаємо, що такі парадигми в їхньому ізольованому вигляді з часом усе більше перетворюються на «муміфіковані» кліше. Н. Еліас у роботі «Придворне суспільство» [324] обирає третій варіант, використовуючи фігурацію, яка, на його думку, знімає існуючі контрверсії між двома теоретичними підходами та надає якісно нові методологічні підстави для отримання висновків. Від себе додамо, що таке прагнення – абстрагуватися від теорій, що вступають у протиріччя одна з одною (суб'єктивізм і об'єктивізм), та визначити загальний методологічний знаменник – є конче необхідним для збереження наукового статусу соціології. Адже свого часу ще З. Фрейд проголошував, а Є. Головаха на пленарному засіданні «Якубінських соціологічних читань» у квітні 2012 р. повторював, що людина, у свідомості якої присутні взаємопротилежні судження, не може вважатися адекватною. Таким чином, якщо в науці співіснують дві цілком

протилежні пояснювальні моделі (холізм або індивідуалізм; теорії модернізації або залежності), важливо шукати третю, яка б органічно зводила нанівець існуючі евристичні протиріччя.

Якщо для наукових студій Н. Еліаса, в його прагненні дослідити придворне суспільство, є цілком виправданим використання фігурації як методологічної основи дослідження, то виокремлення соціологічних сюжетів у панорамі гастрономічної культури, на нашу думку, передбачає експлуатацію інших методологічних формул. Адже фігурацію він розумів як систему людей, підкреслюючи недолугість останнього визначення, тому й обрав термін «фігурація». Утім, гастрономічна культура являє собою більш всеосяжний феномен, на відміну, приміром, від екзистенційно забезпечених груп французького королівського двору. Навряд чи про неї можна говорити як про систему, – адже вона розкривається не лише в сукупності взаємодіючих складників, але й як більш поліфонічний феномен, у якому досить важко визначити зовнішні межі та сталі внутрішні однопорядкові зв'язки. Гастрономічна культура більш мінлива, рухлива й непередбачувана у сукупності внутрішніх і зовнішніх обставин та елементів, що визначають її об'єктивне буття.

У цілому, на нашу думку, не слід забувати про багатий інформаційний матеріал для соціологічних узагальнень із приводу шуканих нами величин, який знаходиться на перетині соціології та, приміром, художньої літератури, тобто безпосередньо в авторських соціальних концепціях. З огляду на це доцільно зробити посилання на В. Шкоду, який пише про праці О. Бальзака. Читаємо у вітчизняного науковця: «...пригадався Ф. Енгельс, його оцінка О. Бальзака: із творів цього романіста він дізнався більше про французьке суспільство, ніж із книжок фахівців – істориків, економістів, статистиків» [319, с. 155]. Безумовно, різножанрова література є відбитком у тому числі й певних форм прояву соціальної взаємодії, важливих правил улаштування суспільного життя, особливості перебігу яких вдумливо й симптоматично висвітлюють на своїх сторінках видатні письменники і талановиті критики.

Подекуди представники соціальних наук, після статистичних доповнень та емпіричної перевірки, підносять такі епізоди до рангу наукових закономірностей. Цікаві зауваження з цього приводу наводить філолог В. Сердюченко. На його думку, про кулінарні вподобання народу можна дізнатися не лише із власного досвіду, але й зі сторінок різного жанру літератури, яка здатна багато розповісти про стан суспільства, якому вони належать [260]. «Якщо з її сторінок, – пише В. Сердюченко, – зникають обідні столи, закуски, холодні та гарячі страви, свіжі огірки, кухарі, кухонні приналежності, – значить, із самим народом, а точніше, з його творчою інтелігенцією, щось негаразд» [260].

На підтвердження цих слів згадаємо культурологічну зустріч, присвячену темі «Їжа та напої в літературі», що відбулася у квітні 2010 р. в Москві; її було організовано представниками журналу «Новий літературний огляд». «У полеміці пролунали пропозиції вважати справжнім письменником лише того, хто добре пише про їстівне...» [321]. Безумовно, такий заклик сприймається як дещо екзальтований жарт, проте в ньому є важлива інформація для роздумів. Так, один із доповідачів, О. Чудаков, зауважив, що зображення, тлумачення їжі в літературі є справою набагато важливішою, ніж рефлексія в її текстах з приводу будь-яких інших тем. У часи стагнації, продовжував він, видається доволі симптоматичним той факт, що їжею цікавилися замало, тоді як у періоди буремні, доленосні зображенню значення процесу харчування людини письменники-реформатори відводили передній план [див. 321]. Зокрема, доповідач слушно зазначає, що у творах К. Федіна їжі мало, натомість у М. Зоценка – більш аніж достатньо [див. 321]. Таким чином, можна говорити про те, що їжа на сторінках літератури є індикатором уваги до проблем «середньої» людини, коли її інтереси (нехай, на перший погляд, низькі, шкурні, але це лише на перший погляд) не віддаються на відкуп колективним, більш «високим». На нашу думку, твори авторів, яких можна вважати символами своєї епохи (пригадаємо класиків П. Мирного та І. Білика, одесита Ю. Олешу [217], москвича В. Гіляровського

[52] й ін.), абсолютно вкладаються в таку закономірність, адже їх творці переймалися долею насамперед звичайної людини.

Проблема, яка типізує наш інтерес у стислому, найбільш знаковому вигляді, віддзеркалюється і в інших формах масової культури, а саме – в кіномистецтві. Неможливо, мабуть, згадати жодної резонансної події, важливого явища, яке актуально сприймалося б масовою свідомістю і не знайшло відображення не лише в літературі, але й на екрані. Це кохання, зрада, влада, спорт, економічний прогрес, революції, наукові відкриття, погляди в майбутнє і, звичайно, кулінарія та гастрономія. Усе перелічене й багато іншого, виняткового або просто повсякденного інформаційного матеріалу транслюється, репрезентується за допомогою світового та національного кінематографу (художнього, документального) як симптоматичні явища глобальної масової культури, а також різноманітних субкультурних форм і течій. Наприклад, на думку шведської дослідниці М. Хольм, «історія кіно – це разом з іншим історія їжі» [308, с. 7]. В контексті такого твердження, пише вона, на згадку приходять фільми «Пір Бабетти», «Опалені пристрастю», «Їж, пий, чоловік, жінка», де головну роль віддано їжі [308, с. 7]. Далі дослідниця продовжує: «Чи можна уявити «Хрещеного батька» поза родинних вечерь, а «Кримінальне чтиво» – без гамбургерів та молочних коктейлів? Або стрічки Ч. Чапліна та братів Маркс без перестрілки тортами?» [308, с. 7]. Цікава ремарка, але виявляється, що перший фільм у хронології цієї індустрії – «Годування дитини» Л. Люм'єра, який було знято в 1885 р., – присвячений їжі [308, с. 7].

Прикметно, що протягом своєї історії в західному кінематографі смислові акценти у висвітленні змістовних харчових антуражів та проблем, пов'язаних з їжею, постійно змінюються залежно від наявних аксіологічних зрушень у самому суспільстві. Якщо зробити ретроспективний погляд на таку динаміку починаючи з моменту виникнення кінематографу, то ці зміни йдуть від гастрономічних сюжетів у низовому харчуванні та на мікрорівні соціальної взаємодії (романтичні стосунки, субкультурні форми соціального

життя тощо) до національних гастрономічних панорам, а також більш масштабних оглядів, які мають загальнолюдське значення в ціннісно-нормативному просторі сьогодення.

Так, дійсно, ще зовсім недавно окремих національний кінематограф висвітлював певні особливості відповідної гастрономічної культури. Як ілюстрацію згадаємо стрічку «Довгий поцілунок на ніч», яку зняв у 1996 р. фінський режисер Р. Харлі. Уважні поціновувачі харчових антуражів у кіно зазначають, що режисеру подобалося до своїх фільмів додавати вітчизняні реалії, зокрема гастрономічні, тому герої його кінострічок раз по раз п'ють фінську горілку [308, с.108]. Із цього приводу український фахівець О. Стражний слушно пише, що горілка у процесах націєтворення фінів та деяких інших народів відігравала й відіграє особливу роль – до речі, не завжди позитивну [287, с. 343]. Проте для фінів, на відміну від вітчизняної дійсності, вона не стає квінтесенцією великого соціального лиха, що, зрештою, заважає повноцінному розвію духовного та економічного життя цієї країни. З іншого боку, на сьогодні в публічному просторі постіндустріальних (емансипативних) цінностей створюються документальні стрічки про небезпеку для людства (з огляду на бездумне перманентне споживання, проблеми екології тощо) недалекого, безконтрольного використання харчових ресурсів. Наприклад, у стрічці «Смак відходів» (2011 р.), яку зняв німецький режисер В. Турн, «мова йде про суспільство, яке не знає справжньої ціни їжі» [95].

Взагалі, поліфонічний кінематограф упродовж власної історії, так само як і художня література протягом своєї, опукло свідчать про найбільш резонансні форми прояву масової культури, суспільної свідомості. Вони неабияк фокусують суспільний інтерес навколо модних трендів певних соціокультурних ландшафтів, які складаються, серед іншого, наприклад, з ідеального соціального профілю особистості героя з бажаним набором конкурентоспроможних властивостей або інших якостей соціально-психологічного портрета будь-якої особи тощо. У них знаходять своє

відображення окремі формати суспільних відносин, соціальних взаємин, які віддзеркалюють вплив широкого спектра цінностей та ціннісних орієнтацій – від регіональних до універсальних. Із-поміж них звитяга духу, самопожертва, добродійність, істина, краса, але, з іншого боку – заздрість, егоїзм, зрада, червоугодниство. Це далеко не повний перелік резонансних явищ та феноменів, які відбиваються в емоціях, самопочутті, планах на майбутнє, інтерактивних варіантах індивідуального розвитку представників різних соціальних груп за допомогою кінематографічних сюжетів.

Тому гастрономічний контент у кінематографі, до речі, й в поліаспектній літературі, як «дзеркало», продовження соціокультурного контексту та міцний каркас, на якому кріпляться різні формати соціальних відносин, доповнює критичну масу задля діагностики суспільства. Зокрема, надає підстави для більш панорамного розкриття специфіки певних моделей соціальної інтеракції, внутрішнього стану людини, його емоційного світу, попереднього досвіду та особливостей взаємодії з іншими тощо. Таким чином, вважаємо цілком доцільним використовувати художні фільми, популярні та документальні літературні джерела як інформаційний матеріал для соціологічних висновків із питань гастрономічної культури, стану суспільства загалом. На нашу думку, література, кіно є одними із стратегічних жанрів культури, що з-поміж іншого формують і визначають зрілість нації.

Цілком імовірно, що такий підхід (вибудовувати соціологічну теорію, застосовувати певні методологічні схеми через якомога більш поліфонічне бачення соціального) певною мірою знаходить своє відображення в парадигмальному баченні суспільного життя, за П. Штомпкою. Такий підхід прямо пов'язаний з однією із функцій соціології, яка полягає в поясненні цікавих явищ, фактів соціальної реальності, прикметних соціально-типових закономірностей у термінах і категоріях, інтерпретативних схемах, що відображають їх сутнісні характеристики та взаємозв'язки [320, с. 68]. Для нас такими термінами будуть виступати гастрономічна культура, практики

харчування, кулінарія тощо. На нашу думку, це вимагає суттєвої експлуатації класичних – сцієнтистських (логіка та факти), які пройшли перевірку практикою та часом, і нових, нестандартних, мистецьки зорієнтованих підходів до виокремлення теоретико-методологічних принципів пізнання. Важливо, що в них доцільно шукати не стільки наявні відмінності, скільки взаємодоповнюючі елементи. Наприклад, пошук не законів, а, передусім, характерних закономірностей у межах обраної проблеми.

Зважаючи на сказане, можна стверджувати, що в різних сферах суспільного життя вже накопичилася чимала критична маса, яка вимагає професійної експертизи, узагальнення та систематизації. Наголосимо, на нашу думку, мова йде про оновлену версію методологічного соціологізму Е. Дюркгейма², який зауважував, що пізнання суспільного світу слід здійснювати через виокремлення соціально-типових закономірностей, коли наявність одного соціального факту (*незважаючи на те, є він похідною від діяльності суспільства чи окремо взятої людини безвідносно до впливу соцієтальних структур. – В.Н.*) із певною часткою ймовірності породжує або знищує інший. Важливо підкреслити, що ніхто не збирається занурюватися в побудову прогнозів на дуже далеку часову відстань. Нагальним завданням тут і зараз є виокремлення таких соціально-типових закономірностей, які визначають причинну мережу організації життя людського універсуму та визнані як такі, що є релевантними сучасній соціокультурній ситуації, зокрема в межах структурно-діяльнісної парадигми. Саме фіксація таких закономірностей організації людської взаємодії, на нашу думку, може певним чином зняти інтелектуальні незручності, пов'язані з наявністю полярних моделей пізнання, знайти між ними те, що їх об'єднує.

² Пояснити закономірності життєдіяльності суспільства за допомогою фіксації взаємозв'язку між різними соціальними фактами – це квінтесенція методологічного соціологізму, за Е. Дюркгеймом. Французький соціолог, як один із засновників об'єктивістської соціології, доволі часто й ефективно в евристичному плані застосовував цей принцип разом з іншими позитивістами, марксистами, органіцистами тощо.

Водночас варто приділити увагу експлуатації загальнонаукових методів пізнання. Окрім синтезу та аналізу – методів, які ми будемо використовувати в подальшому, неабияку увагу у процесі нашого дослідження доцільно приділити також історичному та типологічному методам.

Так, загальновідомо, що соціологія, знову ж таки за П. Штомпкою, шукає «живий» спадок минулого в сучасному, визнає надвелику кількість форм соціального життя й намагається пояснити, чому щось відбувається так, а не інакше [320]. У межах такого бачення суспільних взаємин представники цієї науки прискіпливо вивчають соціальні процеси на мікро-, мезо- та макрорівнях організації людського буття. По суті, йдеться про різний теоретичний погляд, який надає можливості виокремлювати специфічні суспільні конфігурації, фіксувати їх цікаві інтерактивні ракурси тощо. Одна з таких площин – це діяльність, поведінкові акти, практики великих соціальних груп та їх окремих представників, які мають певні життєві плани, обираючи при цьому відповідні стратегії їхньої реалізації. Останні можуть бути перевірені досвідом і практикою або, навпаки, являти собою новаторські підходи, що, зрештою, дадуть бажані результати, підвищать або знизять результативність певного виду діяльності, стануть запорукою, наприклад, власного домінування в суспільстві або успішного вирішення проблем особистого виживання тощо. На цьому тлі доволі цікавим та евристичним є типологічний метод, який дозволяє бачити нюансування гастрономічного з огляду на важливі соціально-диференціальні фактори, тобто гастрономічне життя великих соціальних груп та їх типових представників.

Таким чином, можна говорити про фіксацію цілої галереї ймовірних типів культури трапези (кулінарії) в її соціологічному вимірі, наукове розкриття яких дозволить нам сформуванню більш-менш цілісну картину гастрономічного виміру організації життєзабезпечення суспільства.

Конкретизація теоретико-методологічної частини роботи. Важливо розуміти, що загальна логіка та інтелектуальне спрямування у вивченні

гастрономічної культури і практик харчування нами буде визначено за такими принципами. По-перше, маємо зафіксувати наявність або відсутність зв'язку гастрономічних практик із культурними та владними аспектами суспільних відносин; по-друге, продемонструвати, що поведінка людини в гастрономічному вимірі все ж таки багато в чому обумовлена її приналежністю до нормативного простору певної соціальної групи. В такому ракурсі суспільство розглядається як певний гегемон, який типізує поведінкові практики певних спільнот та їх представників.

З іншого боку, конкретизуючи методологію роботи, ми поділяємо думку літературного оглядача, викладача Вищої школи економіки К. Мартинова, який дуже уважно дивиться в бік теоретичних розвідок французьких представників історичної школи часопису “Annales”. Він говорить про доречність використання широко розповсюдженої на сучасному етапі дослідної перспективи цієї школи, оскільки вона дозволяє розкривати історію в тотальності, не виокремлюючи її «головні» ознаки (політичні, економічні) і звертаючи увагу на «другорядні» (харчові, сімейно-шлюбні й ін.), та багато в чому перетинається із властивостями пізнання в межах соціології повсякденності, або так званої хроніки узбіччя [153]. К. Мартинов ще раз наголошує: методологія цієї школи полягає в тому, що історія розглядається в її тотальності і при цьому не виокремлюються як домінанта ані традиційна хронологія зміни керівників, ані аналіз економічних відносин, як це прийнято, скажімо, у марксизмі [153]. Такої думки дотримується й вітчизняний науковець Л. Артюх, стверджуючи, що «історія народів не вичерпується відомостями про зміну царських і королівських династій, про державні перевороти, зміни режимів і державних систем, про численні міждержавні й громадянські війни» [11, с.12]. Далі етнограф продовжує: «На щастя, більшість часу люди живуть у мирі й злагоді, повсякденних турботах. Вони сіють і збирають урожай, будують, одягаються, готують їжу і співають, розповідають дітям казки й легенди, виховують дітей та онуків. Це і є справжня історія. І в цій історії їжа посідає особливе місце» [11, с. 12]. В

цьому аспекті зауважуємо на необхідності пошуку особистісних, можливо, новаторських практик окремої особи, що підкреслює її певну автономність від пануючого політичного та економічного дискурсів.

Прихильники даної методології сприймають побутові, подекуди «профанні» форми організації соціальних взаємин як емблематичний матеріал, який розкриває цікаві деталі предмета дослідження і створює інформаційне тло для більш глибоких спостережень, узагальнень. Зокрема, К. Мартинов пише, що «стисло, ціни на хлібних ринках у Брабанті XV ст. є таким саме легітимним предметом історичного дослідження, як і особливості механізмів спадковості влади в епоху Англійської революції» [153]. Хоча зауважимо, що історичний контекст для нас є лише підґрунтям дослідження генези гастрономічної культури і, можливо, пропонує своєрідний досвід вирішення деяких проблем у межах її простору (імовірно, й інших), з якими стикалося людство раніше. Водночас у такому матеріалі ми прагнемо знаходити цікаві, з позиції соціології, закономірності³, причинно-наслідкові зв'язки, які б давали підстави більш панорамно розуміти будову, організацію суспільного буття в його гастрономічній іпостасі на сучасному етапі.

На нашу думку, з метою вирішення окреслених завдань вельми важливо систематизувати інформаційний матеріал, який безпосередньо відображає специфіку нашого предмета. Згадаємо, що Аристотель свого часу наголошував на такому: ні що людині не дає більшого задоволення, як добре структуроване знання [8]. Зрештою, такі дані напрочуд легко сприймати й запам'ятовувати. Тому структурування соціологічних знань із питань гастрономічної культури дозволить не лише зайвий раз засвідчити наявний суспільний інтерес до обраної проблеми, але й систематизувати відповідний інформаційний матеріал щодо цього. Понад те певна система структурованих знань допоможе, з одного боку, сформулювати цілісне уявлення про предмет нашого дослідження, а з іншого – дозволить такі знання в подальшому накопичувати.

³ Відомо, якщо історія повторюється, то це вже не історія, а соціологія.

Таким чином, соціологічний вимір цієї проблеми, що розкривається у прагненні піднятися від індивідуальних випадків до рівня панорамних узагальнень, зафіксувати не те, що «мерехтить», а те, що триває, – доволі цікавий та малодосліджуваний матеріал. Ми не прагнемо до продукування ще одного, за визначенням Є. Головахи, соціологічного «реїфікату» або псевдосоціологічного концепту. Між тим вважаємо, що означена вище соціокультурна царина особистісного та суспільного життя, яка виявляється саме в гастрономічному вимірі, потребує соціологічної рефлексії з метою систематизації накопиченого наукового матеріалу та нетривіальної, об'єктивної інтерпретації, здавалося б, тих соціальних явищ, феноменів, які сприймаються аргіорі, як такі, що розуміються самі собою. Це, на нашу думку, має призвести до виокремлення нових соціально-типових закономірностей суспільного буття, на відміну від законів, які існують лише в точних науках, і, як наслідок, до більш повного розуміння влаштування суспільства та характерних ознак його життєдіяльності. Фіксація цих закономірностей надасть можливість оновити «операційний багаж» дослідницького інструментарію соціології й по-новому подивитися на деякі речі, які раніше здавалися тривіальними та сприймалися без належної рефлексії. Крім того, ми спробуємо запропонувати нові підходи до реорганізації суспільства в напрямі підвищення його повсякденних стандартів життєзабезпечення.

Отже, дослідження гастрономічної культури суспільства обумовлене не лише академічним інтересом (в історичному або просто естетичному аспектах), але й цілком соціально-прагматичними намірами, починаючи від збереження національної ідентичності й закінчуючи окресленням можливих варіантів підвищення добробуту, певних показників соціального самопочуття окремо взятої родини або людини. Зокрема, на думку історика кулінарії В. Похльобкіна, сьогодні «погляд на кулінарне мистецтво (*кулінарне мистецтво – складова гастрономічної культури. – В.Н.*) як одну з базових

засад зміцнення родини і в соціальному контексті, і з точки зору охорони здоров'я став домінантним» [237, с. 5].

Звідси стає цілком очевидно, що артикуляція на перший погляд начебто суто теоретичної теми має у своїй основі неабиякий праксіологічний вимір [191]. З одного боку, теоретичний вектор обраної проблеми спрямовує систематизацію культурного досвіду українського суспільства в його гастрономічному вимірі, що надалі, можливо, дозволить виокремлювати нові маркери національної ідентичності та етнічної самобутності сучасних українців. Однак з іншого – гастрономія рельєфно характеризується вагомим практико-перетворювальним сенсом у широкому діапазоні процесів споживчої поведінки, гастрономічної просвіти, легітимації влади та вибудовування нею найбільш бажаних ціннісно-нормативних і поведінкових ієрархій, покращення загального статусного образу країни та окремих її регіонів, врешті-решт – зміцнення сімейно-шлюбних відносин тощо [190].

Методи дослідження. У дисертаційній роботі застосовано загальнонаукові методи, зокрема: метод теоретичного узагальнення (що дало можливість уточнити науково-понятійний апарат, визначити сутність гастрономічних детермінант суспільного життя); метод дедукції (що дозволило конкретизувати сутність гастрономічної культури та її складників: кулінарії, системи харчування, харчових практик тощо). Синтез та аналіз, порівняння – методи, за допомогою яких розкрито соціологічну сутність європейської та української кухонь. У процесі нашого дослідження застосовано також історичний метод. Так, загальновідомо, що соціологія, за П. Штомпкою, шукає «живий» спадок минулого в сучасному, визнає надвелику кількість форм соціального життя й намагається пояснити, чому щось відбувається так, а не інакше. Таким чином, історичний метод дав евристичну можливість конкретизувати та диференціювати гастрономічну культуру за певними критеріями її типологізації. По-перше, належність до певної цивілізації – греко-римська (землеробська) або «варварська» (річкова, лісова) тощо. По-друге, наявність влади та ступінь фінансової

платоспроможності – багаті можновладці та бідні пересічні громадяни «соціального дна». По-третє, гендерна належність – гастрономічні вподобання чоловіків та жінок. По-четверте, наявність доміантної культури – досяжницька культура або культура країн, що розвиваються, а також різноманітних суб- та контркультурних форм. По-п'яте, територіальна ознака – місто або периферія. По-шосте, критерій пануючої політичної (ідеологічної) системи – тоталітарна або демократична влада. По-сьоме, наявність соціального капіталу – глибоко інтегрована в соціальне життя або самотня особистість. По-восьме, за рівнем освіти – освічена чи неосвічена особа. Водночас використано конкретно соціологічні методи: формалізоване інтерв'ю, анкетування.

Емпірична база. У ході написання роботи було використано дані кількох власних соціологічних досліджень: «Культура харчування у великому українському місті (на прикладі міста Дніпропетровська)» – проведено з 1 по 25 березня 2012 р. із застосуванням методу формалізованого інтерв'ю (n=400), із яких 48 % – чоловіки та 52 % – жінки. Вибірка є квотною, репрезентативною, із застосуванням методу випадкового відбору на останньому етапі. Квотуванню підлягали вік, стать і рівень освіти відповідно до статистичних показників по місту. Вікові категорії розподілено в такий спосіб: у віці 18–25 років опитано 27 %; 30–39 років – 17 %; 40–49 – 18 %; 50–59 років – 16 %; 60 років і більше – 22 %. За освітнім критерієм респондентів із середньою загальною освітою опитано 30 %; із середньою спеціальною – 28 %; із вищою – 38 %; неповною середньою – 4 %.

Друге дослідження – «Естетика власної зовнішності: на прикладі її сприйняття сучасною студентською молоддю м. Дніпропетровська» – було проведено в Дніпропетровському університеті імені Олеся Гончара з 5 по 15 вересня 2013 р. Застосовано метод анкетування із багатоступеневою вибіркою. На першому етапі було використано стратифікаційний підхід, виокремлено два напрями навчання, потім у межах кожного напрямку визначено типові «гнізда» та застосовано гніздове опитування відповідних груп студентів

першого та четвертого курсів соціально-гуманітарного (52 %) та природничого напрямів (48 %) (n=160). Вибірку побудовано з дотриманням гендерного паритету.

Як інформаційний матеріал було використано дані соціологічного моніторингу, проведеного Інститутом соціології НАН України за період 1992–2013 рр. (n=1800). Також застосовано дані Держкомстату України з метою з'ясування рівня фінансового становища населення та його вплив на харчову поведінку людей протягом 1999–2012 рр.

Наукова новизна одержаних результатів полягає у розв'язанні важливої наукової проблеми – обґрунтуванні зв'язку, між гастрономічним виміром суспільного життя, з одного боку, а з іншого – соціальними процесами та відносинами як у ретроспективному, так і сучасному контексті. Наукова новизна роботи включає такі положення:

уперше:

– доведено, що гастрономічні детермінанти суспільного життя у гносеологічному та онтологічному вимірах найбільш повно розкриваються через відповідний концепт гастрономічної культури та її сутнісні ознаки у вигляді певного кулінарного порядку, практик харчування та гастрономічного дискурсу, що дає підстави для більш предметної соціологічної операціоналізації цього феномена;

– з'ясовано, що гастрономічна культура в соціумі старого ладу, якщо не брати до уваги життя незайнятого класу, формувалася навколо постійного прагнення людини до задоволення своїх вітальних/фізіологічних потреб у їжі; в індустріальному суспільстві гастрономічна культура зазнала змін під впливом науково-технічної революції (НТР) та науково-технічного прогресу (НТП), тобто раціоналізації життя, що призвело до поширення практик швидкого харчування та їх стандартизації; у країнах постіндустріального світу практики харчування здебільшого зосереджені навколо медикалістського дискурсу їжі та осмислення її змісту для підтримки активного довголіття;

– обґрунтовано, що гастрономічна культура будь-якого соціуму (традиційного, індустріального, постіндустріального) отримує імпульси для свого розвитку з боку релігійного, владного, ментального, соціального, економічного, наукового вимірів та сама на них впливає, що забезпечує її постійний зв'язок із системоутворювальними процесами організації суспільного життя;

– виявлено унікальні формати інституціоналізації національних кулінарних практик, які дали евристичну можливість для виокремлення специфіки менталітету, соціальних протиріч/проблем окремого суспільства; такі узагальнення (наявності/відсутності досяжницької мотивації, колективного нарцисизму, масових форм абсолютної бідності, майнового розшарування, тоталітарної ідеології, фемінного/маскулінного в суспільному житті) стали можливими на тлі дослідження української, французької, американської, радянської кулінарії, що сприяло більш повному розумінню гастрономічної культури та її відповідних детермінант як суспільного феномена;

– доведено наявність стратифікаційної логіки (відповідно до критерію формування владного дискурсу незайнятого класу, за Т. Вебленом) виникнення та становлення гастрономічної культури, у цьому процесі як її символічні ознаки виділено відповідні маркери, а саме: певні гастрономічні смаки, продовольчий надлишок, можливість задоволення протягом трапези не тільки вітальних потреб, але й різноманітних бажань (у спілкуванні, підвищенні соціального престижу тощо); у традиційному європейському соціумі смислове наповнення таких маркерів міцно тримало соціальну дистанцію між представниками незайнятого класу та рештою суспільства, в українському суспільстві ці гастрономічні репрезентанти також ефективно виконували відповідні стратифікаційні функції;

– обґрунтовано, що на тлі процесів глобалізації, наслідком яких є поширення практик швидкого харчування, українська гастрономія не втратила власної винятковості, її ідентифікують у сучасному світі; згідно з

архетипічним соціальним законодавством вона здебільшого є результатом повсякденної життєдіяльності масової особи та більше, ніж європейська гастрономічна традиція, зазнала впливу релігії, що свідчить про особливості її репрезентації та інтенсивну наявність владного релігійного дискурсу в процесах становлення української етнічності;

удосконалено:

– визначення гастрономічної культури, яке в межах соціологічного підходу включає як мінімум три феномени: кулінарний порядок, соціальний порядок гастрономічного, а також гастрономічний дискурс; доведено, що такі складники гастрономічної культури постають як певні частини процесів соціальної взаємодії, які репрезентують зв'язки між практиками харчування людини й культурою, соціальними рухами та змінами, суспільним життям;

– розуміння логіки впливу гастрономічної культури на суспільне життя; гастрономічна культура (із власними символічними ознаками/детермінантами) – це відкрита система соціальної взаємодії та ефективний каталізатор певних соціальних процесів, наприклад: інституціоналізації відповідної ментальності; формування громадської думки; легітимації владного дискурсу; становлення громадянського суспільства; закріплення окремих форматів стратифікаційних відносин, певних ідеологій; формування як особистісної, так і регіональної ідентичності; підвищення стандартів якості життя масової людини; таким чином, вона дає можливість виокремити нові гастрономічні чинники впливу на формування зазначених феноменів та організації життя соціуму в цілому;

дістало подальший розвиток:

– соціологічне тлумачення гастрономічного дискурсу як похідної дискурсу влади; такі процеси рельєфно виявляються у просторі «зовнішньої кухні», яка є одним із індикаторів соціальних змін та активним їх провідником; ці висновки зроблено на прикладі дослідження гастрономії французького суспільства після Великої революції, її відповідних аналогів у харчовому просторі протестантизму після реформ М. Лютера, тоталітарного

проекту радянської гастрономії ХХ ст., гастрономії суспільства, яке глобалізується; вони дозволяють деталізувати важливий зв'язок між владним дискурсом і гастрономічною культурою;

– положення, що гастрономічна культура сучасного українського суспільства потребує модернізації не тільки з огляду на сучасні виклики НТП, а й інституціоналізацію шанобливого ставлення до власних традицій (особливо на тлі глобалізації), а саме: поширення практик харчування у форматі сімейного застілля, відмови від практик домінації швидкого харчування, включення в щоденне меню страв вітчизняної кухні; а також створення сприятливих можливостей через ЗМІ, ініціативи уряду, громадянську самоорганізацію для її насичення насамперед емансипативними цінностями;

– уявлення, що трансформація гастрономічної культури українського суспільства через нівелювання деструктивних практик харчування масової людини, формування релевантних відносин між економічним та соціальним, зменшення глибокої поляризації населення за матеріальним критерієм має неабиякий потенціал у процесах підвищення стандартів якості життя; гастрономічний складник (відповідна освіта та її інформаційний супровід на державному/інституційному рівні) у цьому процесі стає дієвим каталізатором покращення ситуації вже в короткостроковій перспективі.

Практичне значення одержаних результатів. Наукове значення дисертаційної роботи полягає у встановленні евристичних можливостей гастрономічного (концепту «гастрономічна культура») у ході дослідження особливостей суспільного життя (життєвих практик, ментальності, ідеологій, владного дискурсу, соціальних змін тощо). Крім того, через гастрономічне зафіксовано комплекс можливостей у процесах підвищення якості життя масової особи, зокрема, в українському суспільстві.

Обґрунтовано, що соціологічні розвідки особливостей гастрономічної культури актуальні для емпіричних досліджень у сфері фіксації якості життя суспільства, поліморфних категорій населення, а також планування

підприємницьких проектів у харчовій галузі, насамперед формування різноманітних систем громадського харчування. Ступінь соціологічного розкриття обраної проблеми та низка певних теоретичних висновків і практичних рекомендацій вочевидь мають впливати на створення політичної програми в галузі охорони здоров'я, а також специфіку формування певних моделей соціального забезпечення, державних програм із питань національного харчування, гастрономічної освіти, розвитку туризму тощо.

Основні теоретичні та емпіричні положення дисертації використано в процесі викладання курсів: «Загальна соціологія» для студентів спеціальності «Менеджмент і туристичний бізнес» (довідка про впровадження в навчальний процес від 02 грудня 2014 р.), а також «Економічна соціологія», «Соціологія підприємництва», «Соціологія соціальної сфери», «Соціологія культури» для студентів-соціологів.

Особистий внесок здобувача. Робота є одноосібно проведеним дослідженням, у якому застосовано соціологічний підхід у процесі теоретичної та емпіричної деталізації гастрономічних складників організації суспільного життя як у глобальному світі взагалі, так і в українському соціумі зокрема. Наукові положення, висновки та рекомендації, викладені в дисертації та винесені на захист, автор розробив особисто. З наукових праць, опублікованих у співавторстві, в узагальненому вигляді використано лише ті фрагменти, які безпосередньо належать авторові дисертації. Зокрема, на основі статті «Интеллектуальное наследие П. Сорокина и современность: материалы круглого стола» (співавтор В. Г. Тутік) зроблено висновки про погляди П. Сорокіна на можливості якнайповнішої самореалізації особистості в суспільному житті, як наслідок, підвищення її якості життя передусім через отримання відповідної освіти. У межах нашої роботи мова йде про її гастрономічні похідні.

Апробація результатів дисертації. Основні теоретичні положення та практичні результати дисертаційної роботи обговорювалися на науково-теоретичних семінарах кафедри соціології Дніпропетровського національного

університету імені Олеся Гончара протягом 2009–2013 рр., методологічному семінарі соціологічного факультету Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна (24 вересня 2014 р.). Також їх було викладено у вигляді статей і доповідей на міжнародних, всеукраїнських та регіональних наукових конференціях: «Соціологічний вимір регіональних проблем» (Дніпропетровськ, 27 квітня 2006 р.); I Конгрес Соціологічної асоціації України «Соціологія в ситуації соціальних невизначеностей» (Харків, 2009 р.); «Соціальні технології адаптаційних процесів у сучасних умовах» (Кривий Ріг, 16 квітня 2010 р.); «Місто і його мешканці в контексті сучасних соціальних реалій» (Дніпропетровськ, 22 квітня 2011 р.); Якубинська наукова сесія (Харків, 6 квітня 2012 р.); «Харківські соціологічні читання» (Харків, 15–16 листопада 2012 р.); «Якубинська наукова сесія» (Харків, 5 квітня 2013 р.); «Сучасні суспільні проблеми у вимірі соціології управління» (Донецьк, 22 лютого 2013 р.); «Студентська молодь в умовах глобалізації» (Дніпропетровськ–Москва–Харків–Сімферополь, 25 квітня 2013 р.); «Молодь в умовах нової соціальної перспективи» (Київ, 15 травня 2013 р.); II Конгрес Соціологічної асоціації України «Соціологія та суспільство: взаємодія в умовах кризи» (Харків, 17–19 жовтня 2013 р.); «Інформаційне суспільство і природа: вектори взаємовпливу» (Кривий Ріг, 16–17 травня 2014 р.); «Якубинська наукова сесія» (Харків, 4–5 квітня 2014 р.); «Урбаністичні студії: сучасний стан та перспективи розвитку» (Дніпропетровськ, 25 квітня 2014 р.); «Харківські соціологічні читання» (Харків, 6–7 листопада 2014 р.); VII Międzynarodowa Konferencja pt.: «Globalne konteksty poszanowania praw i wolności człowieka» (Zabrze, Polska, 10 grudnia, 2014 r.); «Humanities and Social sciences in the Era of Globalization – 2015», (Held in Budapest, May, 2015).

Публікації. Основні положення та результати дисертаційного дослідження викладено в 27 друкованих публікаціях, у т. ч. в одноосібній монографії, 2 статтях у соціологічній енциклопедії, 2 статтях у наукових нефахових соціологічних виданнях, 17 статтях у наукових фахових виданнях із соціологічних наук України та 5 статтях – у провідних наукових виданнях

інших держав, чотири з яких англійською мовою у виданнях, що входять до міжнародної наукометричної бази даних «Scopus».

Структура та обсяг дисертації. Дисертація складається зі вступу, 7 розділів, 23 підрозділів, висновків, списку використаних джерел. Повний обсяг дисертації становить 441 сторінку, основний текст – 407 сторінок. Список використаних джерел складається з 358 найменувань. Текст дисертації містить 20 таблиць.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО В СОЦІОЛОГІЧНІЙ ПЕРСПЕКТИВІ

1.1 Їжа людини: окреслення проблемної ситуації та її соціологічні конотації

Їжа людини, практики харчування, гастрономія дедалі ширше й глибше вивчаються як з теоретичного, так і емпіричного погляду. Про неабиякий інтерес до цього питання свідчить науково-дослідна робота вчених постіндустріальної доби. Подібні проблеми, зважаючи на власну універсальну природу, а також процеси глобалізації, стають все актуальнішими в багатьох регіонах світу. Як наслідок, у масовій свідомості сучасного суспільства їжа людини набуває доволі поліаспектних значень і стверджується думка про те, що накритий стіл та соціальний простір, який навколо нього формується, по суті, мають унікальні властивості.

Відповідно до твердження Епікура «початок і коріння всякого добра – насолода шлунка, і до неї треба зводити навіть мудрість і культуру» [253, с. 31]. Безумовно, така оцінка процесу приймання їжі, гастрономії є дещо перебільшеною, утім, авторитет Епікура змушує на неї зважати. Виявляється, що через ці «соціальні скоби» – накритий стіл, застілля тощо – набагато інтенсивніше поширюються суспільством дисциплінарні практики, які можуть бути похідною окремого типу домінантного дискурсу влади. Останній набуває в такому соціокультурному просторі специфічні форми прояву, які через відповідне нормування гастрономічного спроможні активізувати, наприклад, процеси легітимації ідеології можновладців, посилити їх авторитет. Крім того, за певних історико-соціальних умов гастрономія здатна поставати як каталізатор виникнення нового формату владних відносин. Більше того, колективна трапеза або приймання їжі

насамоті можуть стати дієвими чинниками у процесах прискореного формування цілої низки інших соціальних явищ та феноменів – починаючи від маркування на «своїх» та «чужих» і закінчуючи інституціоналізацією певного способу життя окремо взятої особи, накопиченням чи втратою нею соціального капіталу тощо.

Така евристичність гастрономії стає в нагоді задля прискіпливого погляду на процеси організації життя людського універсуму, його культуру, ментальність, життєві практики. Зокрема, усім зацікавленим особам пропонується більш нюансоване сприйняття, з-поміж іншого, симптоматичних особливостей впровадження відповідної моделі соціальної політики, своєрідного формату взаємин між державою та громадськими структурами, наявних суспільних патологій, а також багато іншого виняткового матеріалу, що висвітлює ще один доволі цікавий вимір суспільного буття – гастрономічний. Таким чином, практики харчування, що виявляються на тлі певної гастрономічної культури, все більше набувають вкрай інформативного значення в різних дослідних та навчальних дисциплінах соціально-гуманітарного змісту.

Вище згадувані та деякі інші питання мають фокусувати на собі неабиякий інтерес саме соціологів. Адже не можна не зважати на соціальні трансформації в нашому житті після входження в нього практик «швидкого харчування». У США «Макдональдс» та його конкуренти з'явилися як органічне доповнення до американської автомобільної цивілізації та пануючої культури досяжницької мотивації, що передбачала появу специфічної моделі «швидкого харчування». На сучасному етапі ця форма їжі по-американськи – доволі неоднозначне явище, що інколи сприймається як провідник «лагідної» культурної дифузії та гнучкий матеріал для маніпуляцій з метою насичення фінансових апетитів гігантів харчової промисловості, а також представників інших галузей народного господарства, що їх обслуговують. Тож сьогодні все частіше говорять про паноптикум «Макдональдс» [257]. Утім, в українському суспільстві, з огляду

на особливості соціокультурної реальності, на глибокі аномійні процеси, такі нововведення сприймаються неоднозначно, викликаючи часом діаметрально протилежні судження, емоції тощо.

Отже, не випадково затребуваними шуканими величинами нами було обрано саме «міфологію» їжі людини, практики харчування, які ми намагалися розкрити через використання соціологічної оптики, насамперед з огляду на їхню наявну (хоча й дещо приховану, латентну) можливість задля інсталяції окремих форматів суспільних відносин на макро-, мезо- та мікрорівнях організації людського буття. Водночас наскрізним завданням стало прагнення зафіксувати «живий» спадок минулого через виробництво певної гастрономічної культури, передусім у просторі життєзабезпечення окремих соціальних груп, наприклад багатих та бідних, деяких національних, соціальних спільнот тощо. Адже, як слушно вважають Д. Александер та І. Рід, «культура є “конституентом” соціального, тобто всі, так би мовити, “тверді” (hard) соціальні структури фактично залежать від “м’якої” (soft) культури...» [4, с. 97]. У подальшому на цьому тлі виникла необхідність окреслити комплекс можливостей для підвищення якості життя масової людини. Зважаючи на це, напрочуд великого значення, з метою фіксації наявних протиріч вітчизняної повсякденної дійсності, набуває питання вивчення саме української гастрономії. Більше того, у підсумку вона виявилася доволі поліфонічним концептом і дієвою обставиною, яка на сучасному етапі, далеко не в останню чергу, має неабияк впливати на формування порядку денного реформування суспільства.

У цілому автор будь-якого соціологічного дослідження має бути вмотивований прагненням до розв'язання певного соціального протиріччя – у нашому випадку між необхідністю підвищення стандартів життя і відсутністю нетривіальних (ефективних) варіантів вирішення цього завдання. Стандартні підходи до подолання багатьох суспільних проблем подекуди сприймаються як анахронізми, спроби рутинізації, вихолощування процесів реформування країни, особливо якщо вони довгий час не давали очікуваних

результатів. На наш погляд, саме небанальні варіанти, свіжі погляди на складні ситуації, що з'являються у світі загалом та українському суспільстві зокрема, зможуть стати чинником зміни на краще масової свідомості, сприяти процесам поширення багатьох соціально прийнятних поведінкових моделей з метою локалізації численних суспільних патологій, деформацій. Одна з наскрізних серед них – незадовільний рівень якості життя, про що свідчать багатоаспектні соціологічні дані [28; 227; 329]. У цьому зв'язку не в останню чергу варто наголосити на доволі низькому відсотку довгожителів у нашій країні. Адже натепер доведено, що тривалість життя безпосередньо залежить від рівня задоволення різними його аспектами. Загальновідомо, що люди, незадоволені своїм життям, і працюють гірше, і вмирають раніше. І хоча довголіття напрочуд рідкісне явище, особливо в депресивних регіонах, проте його питома вага в загальній віковій структурі населення може бути красномовною цифрою, яка, нехай опосередковано, але все-таки визначає рівень загального суспільного комфорту.

Зокрема, як стверджує український дослідник проблем національного харчування В. Панченко, «за даними Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), в Україні з населенням близько 46 мільйонів мешкало 1 762 людини віком понад 100 років (дані за 2007 рік). Тобто на сто тисяч населення у нас було 3–4 сторічних...» [222, с. 153]. Тоді як, наприклад, в Японії на кожні сто тисяч мешканців припадає 54 довгожителів [222, с. 153]. У таких національних особливостях В. Панченко небезпідставно вбачає вагому складову, а саме: конструктивні або деструктивні практики харчування. Зважаючи на це, вітчизняний фахівець підкреслює, що «для всіх довгожителів властиве таке. По-перше, вага протягом усього життя залишалася приблизно однаковою... По-друге, завжди лягали рано спати і прокидалися зі світанком... По-третє, їли помірно, були невибагливі до їжі... По-четверте, у процесі свого життя були активними людьми, мали щасливу вдачу...» [222, с.153]. Звичайно, у таких показниках (ступінь задоволення власним життям та наявність довгожителів у країні) можна виокремлювати й

інші чинники впливу, проте нас цікавить насамперед їхня гастрономічна складова. Взагалі існує доволі цікава думка, що людина має жити до 120–140 років, однак «неправильна» їжа й інші несприятливі обставини значно скорочують її життєвий цикл. За статистикою, кожен другий народжений сьогодні в Україні не доживе до 70 років і лише кожен десятий зможе переступити позначку у 80 років і більше. Вважаємо, що таку ситуацію можна суттєво поліпшити, з-поміж іншого, зважаючи на свідоме ставлення до організації власного раціону харчування – адже протягом свого життя людина з'їдає близько 50 тонн їжі й випиває приблизно 50 тис. тонн води. І якщо не брати до уваги базові гастрономічні знання, то очікувати на міцний стан власного здоров'я й добре соціальне самопочуття – марна справа.

Вчені-геронтологи наголошують на важливості корисних продуктів харчування та відповідних практиках у процесах підвищення якості й середньоочікуваної тривалості життя. Як вітчизняні, так і зарубіжні фахівці виділяють щонайменше три складові, які позитивно впливають на підтримання активного довголіття. Це проживання в периферійній місцевості, якомога далі від екологічно забруднених урбанізованих центрів; гармонійне суміщення інтелектуальної та фізичної праці; а також харчування «чистими», органічними продуктами, які були вирощені поруч із власною ділянкою на «чистій» землі.

І хоча дауншифтинг набирає нині обертів, навряд чи доцільно поспішати з переселенням у місцевість подалі від великих міст, кардинально змінюючи спосіб життя. Психологи та соціологи в унісон твердять, що такий метод «порятунку» є соціальним самогубством і зовсім не завжди й не для всіх виправдовує покладені на нього сподівання. Проте, на нашу думку, необхідно замислитися над власним раціоном харчування, адже вдумливе ставлення до його організації може стати справжнім «золотим ключиком» задля зміцнення здоров'я і, як наслідок, можливості повноцінної подальшої соціальної самореалізації. Як слушно зауважує американський дослідник Е. Ласлов у праці «Точка хаосу: світ на роздоріжжі», «проблеми, створені

загальноприйнятим способом мислення, неможливо розв'язати, застосовуючи той самий спосіб мислення. Вкрай важливо це усвідомити» [70, с. 71]. Далі вчений говорить: «Не оновивши свою культуру та свідомість, ми не зможемо трансформувати панівну на сьогодні цивілізацію та не зможемо подолати проблеми, породжені її недалекоглядним механістичним і маніпулятивним мисленням» [70, с. 71]. Звідси випливає, що поліпшити ситуацію стосовно якості життя можна шляхом застосування різноманітних методів і парадигм. Нас будуть цікавити ті з них, які сприятимуть, на нашу думку, підвищенню задоволеності власним життям через формування високих, доцільних моделей гастрономічної культури.

Така програма «порядку денного» збирає на свою користь й інші, доволі переконливі аргументи. Зокрема, станом на сьогодні надзвичайно важливим завданням є вміле використання часу для здійснення прискореного просування до бажаних суспільних орієнтирів, формування вкрай затребуваного ресурсу злагоди, довіри, консолідації [72; 193; 195; 198; 199; 202; 207; 249], тобто модернізації країни відповідно до передових світових стандартів⁴. Адже соціальне життя в його деструктивних формах⁵ миттєво накопичує величезну інерцію, яка з часом все більш ускладнює процеси нівелювання атавізмів минулого, звужує можливості для демонтажу небажаних контурів соціальної структури тощо. Зрештою, це стає особливо небезпечним для нормального життя «середньої» людини, яка здебільшого має низький рівень економічної культури [188; 322] (хоча останні аналітичні огляди демонструють позитивну динаміку) [328], не говорячи вже про гастрономічну (знову ж таки і в цьому плані натепер спостерігаються позитивні зрушення, хоча все ще доволі хиткі), та навряд чи може похизуватися змістовним набором компетенцій, які б допомагали підвищувати задоволеність різними аспектами власного буття. У підсумку такий стан речей призводить до занадто високої емоційної, соціальної

⁴ Звісно ж, з урахуванням української соціокультурної специфіки.

⁵ До речі, так само як і в конструктивних формах.

напруги, збільшення занепокоєності від усе зростаючого темпоритму життя, який далеко не всі здатні витримати. На цьому тлі формуються численні девіації, явища соціального ескапізму та політичного абсентеїзму тощо. Таке бачення проблемної ситуації дозволяє ефективно застосовувати саме соціологічне «збільшуюче скло» задля вирішення поставлених завдань, передусім з метою фіксації нових можливостей організації суспільного буття через гастрономічне.

Ще раз підкреслимо, що йдеться про необхідність експертного висвітлення шуканих величин у просторі гастрономічної культури та різноманітних її похідних. Саме в ньому, на наш погляд, варто виокремити найбільш імовірні напрями подолання актуальних кризових явищ через надання гастрономічного імпульсу процесам підвищення соціального та особистісного комфорту та поширення їх суспільним простором. На сучасному етапі такі питання привертають до себе неабиякий суспільний інтерес. Зрештою, вдале вирішення найбільш кричущих із них може стати суттєвою рушійною силою у процесах прискореної модернізації країни. І хоча у вітчизняному теоретичному дискурсі ці питання й досі сприймаються як інтелектуальна екзотика, їхня актуальність і необхідність соціологічної деталізації вже не викликають сумнівів, бо така постановка проблеми ще глибше деталізується важливими обставинами як об'єктивного, так і суб'єктивного порядку.

Із-поміж першого слід назвати: низький рівень життя; подекуди агресивне (природне та соціальне [46]) навколишнє середовище; відчуття відсутності реального втілення принципів соціальної справедливості в повсякденній дійсності [149; 229]; дисфункції системи соціального забезпечення [29; 77; 146; 179; 190; 264]; контрастна майнова поляризація населення [101; 136; 266; 314], що у своїй кумулятивній сукупності призводить до погіршення соціально-психологічної атмосфери, руйнації життєвого світу людини тощо. Додамо до цього наявність нітратної, пестицидної та генномодифікованої, тобто неорганічної, продукції на

полицях магазинів і великих супермаркетів, у результаті – на обідніх столах [221; 222]. Крім того, подекуди має місце пасивна позиція держави щодо контролю за якістю харчової та переробної промисловості, недорозвиненість громадянської ініціативи у сфері захисту прав споживача тощо.

Усе це посилює в масовій свідомості алармістські настрої, продукує небезпечні території підвищеної «соціальної сейсмічності», формує загальну стурбованість навколишньою дійсністю. Окремі позиції в цьому переліку антицінностей належать зовнішнім чинникам. Зокрема, гомогенізація світу (суцільна вестернізація)⁶ і загроза «вимивання» самобутності національних культур (їхньої гастрономічної складової) із багатьма вкрай сумнівними явними й латентними наслідками, у тому числі й стосовно харчування. Одним із них є поширення контроверсійного впливу суспільства споживання (у якому форма превалює над змістом, а деякі потреби є штучно створеними, що, у підсумку, ще більше погіршує соціальне самопочуття, навіть незважаючи на те, чи були вони задоволені), зрештою, цілком імовірна втрата національного «імунітету» (кулінарного й продуктового тощо) проти його патогенних форм.

Як на суб'єктивних передумовах зацікавленості гастрономічною тематикою, насамперед з боку широкого загалу, варто зауважити на процесах (нехай незначного, але дедалі більшого) підвищення інформаційної обізнаності споживачів продовольчих товарів за допомогою освітньої функції мас-медіа, які шукають можливість збереження свого здоров'я, працездатності, конкурентоспроможності та активного довголіття [222]. Такі властивості особистісного, соціального життя людини безпосередньо залежать від різноманітних чинників впливу, зокрема й від загальної моделі світобачення, певної ментальності та її похідних – відповідних моделей харчових практик тощо.

⁶ Одна з форм глобалізації – вестернізація світу, яка відбувається, так би мовити, на рівні шлунків за допомогою макдональдсів і кока-коли тощо.

Попри це, на наш погляд, позитивні зміни на кшталт зазначених вище в суб'єктивному вимірі життєзабезпечення потребують поглиблення й закріплення в повсякденних поведінкових моделях українського соціуму. Усе це може стати запорукою локалізації турбулентних настроїв і надасть можливість покращення соціально-психологічного клімату в суспільстві. Таким чином, варто зауважити, що практики харчування зокрема та гастрономічна культура в цілому містять у своїй основі не лише теоретичний вимір, але й вагомий практико-перетворювальний потенціал [192]. Більше того, ми вважаємо, що недооцінка подібних питань провокує на реалізацію непередбачуваних сценарних варіантів подальшого розвитку подій.

Тож будемо намагатися шукати конструктивні виходи із ситуації, що склалася, через посилення на практики харчування та гастрономічну культуру, які варто тлумачити як продовження суспільного контексту. Водночас мусимо прагнути до окреслення найбільш «коротких» шляхів формування їх бажаних форм прояву, котрі б сприяли підвищенню стандартів власного буття, передусім зважаючи на інтереси масової людини. Проте, просуваючись у визначеному напрямі, вважаємо, що спочатку необхідно висвітлити гносеологічні та онтологічні аспекти гастрономічної культури, а також окремих її складників. Адже, не розуміючи, із чого складається та як функціонує певний феномен суспільного життя, – що в ньому досліджено саме в соціологічному ракурсі, а що залишається без належної рефлексії, – вкрай важко використовувати його наявний потенціал з огляду на поставлені наукові завдання.

1.2 Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті: панорамний огляд проблеми

Безумовно, обрана тема є піонерською і в багатьох може викликати скепсис. Немов про що тут можна говорити, коли їжа необхідна передусім для фізіологічного виживання людини, а решта – це незначні деталі, які не

заслуговують на вдумливий розгляд. Так, дійсно, на сьогодні у фаховій літературі, в основному, можна прочитати, що «наукою встановлено три функції харчування: перша – постачання організму енергії, друга – пластичних речовин, третя – біологічно активних речовин» [119, с. 63]. У дуже рідкісних випадках цей перелік доповнюється. Натомість зазначимо, що нас цікавить насамперед їжа та її соціокультурне тлумачення. Адже кожна страва має свій контекст, свою, так би мовити, міфологію [129, с. 291]. Зважаючи на це, можна погодитися лише з тим, що трапеза – процес, можливо, й фізіологічно примітивний⁷, однак навряд чи варто сперечатися з приводу того, що її можуть досліджувати представники цілої низки соціально-гуманітарних наук як велику, затребувану суспільну цінність, що являє собою породження й продовження соціокультурного контексту.

Такої думки дотримуються й класики соціологічного пізнання, які фокусували/фокусують свої дослідницькі інтенції на цьому неординарному предметі. Г. Зіммель зазначає, що спільна трапеза, подія на перший погляд фізіологічно банальна, утім, входить до сфери суспільної взаємодії і тим самим набуває надособистісного значення, а в деякі епохи вона поставала як актуальна, величезна соціальна цінність і регламентувала окремі заборони, табу, що стосувалися учасників колективного застілля [90, с. 188]. Відомі соціологи (Г. Зіммель, В. Бурлачук) підкреслюють, що в його просторі формувалися вкрай важливі норми соціальної інтеракції, життєзабезпечення, які допомагали вирішувати безліч нагальних проблем різного гатунку [26; 90]. Так, Г. Зіммель зауважує, що процес спільного приймання їжі навіть арабів, які протягом тривалого часу конфліктують, дещо нівелював їхню войовничість, формував між ними приязні стосунки, неабияк сприяв створенню величезної соціалізаційної сили, що породжувала примітивне уявлення про спільність власного існування, буття [90, с. 188]. Більше того, трапеза як з'єднувала, посилювала солідаризаційні процеси, так і визначала

⁷ Хоча останні дані спростовують навіть таку думку. Наприклад, доцільно навести теорію азербайджанського вченого Т. Амїрасланова «Їжа як інформоносій».

кордони між своїми й чужими. Наприклад, «Кембриджська гільдія у XII столітті призначала високий штраф для тих, хто їсть і п'є з убивцею одного з членів гільдії; згідно з офіційним наказом Віденської ради від 1267 року, з її суворою антиюдейською спрямованістю, християнам заборонялося обідати разом з євреями; так, в Індії осквернення через спільну трапезу із членом нижчої касті мало смертельні наслідки! Індуси часто їли усамітнено, щоб уникнути забороненого товариства» [90, с. 188].

Тож вибудовування власного режиму харчування та відповідного меню навколо окремих продовольчих продуктів відбувалося на тлі певних соціокультурних референтів, які подекуди штучно створювалися та доволі часто однозначно сприймалися. Етнограф С. Токарев пише: «На перший погляд здається, що епізодична або пожиттєва заборона споживати в їжу ту або іншу страву виражає ставлення людини до цієї страви, тобто ставлення до матеріального предмета. Насправді ж харчовий продукт є символом певних соціальних відносин. Народ, дотримуючись відомої харчової заборони, протиставляє себе тим народам, які такої заборони не дотримуються» [див. 16, с. 67]. Так, Т. Чумакова зауважує, що в «Повісті временних літ», де приділено велику увагу харчовій ідентифікації, про половців говориться, що вони «їдять мертвечину та всяку нечистоту – хом'яків і ховрахів» [316, с. 97]. Або згадати хоча б, як у минулому, протягом нашестя монголо-татар або військових колізій, суперечок із турками українці споживали свинину всупереч харчовим традиціям своїх опонентів. Примітним є те, що їжу як маркер власної ідентичності виокремлювали ще античні автори. У Плутарха читаємо, що молоді афіняни клялися на вірність батьківщині у храмі Агравлі [230, с. 251]. Важливі культурні й цивілізаційні межі батьківщини, як пише цей історик, визначалися для них передусім гастрономічними ознаками. Вони проголошували пам'ятати, що їхня рідна земля маркована пшеницею, маслиновими деревами та виноградною лозою [230, с. 251].

Таким чином, колективне приймання їжі постає як окреме соціальне дійство, у якому гастрономічні маркери інколи посилюють відчуття власної ідентичності й тим самим надають імпульси для об'єднання, солідаризації соціальної групи, унаслідок чого часто-густо дозволяють проводити демаркаційну лінію у процесах іншування. Ці явища, згадувані процеси доволі рельєфно виокремлюються навіть на тлі сьогодення відповідно до величезної інерції суспільного буття, наявності живого спадку минулого у вигляді споконвічних традицій, які дозволяють підтримувати єдність, інтенсифікувати інтеграційні, консолідаційні процеси внутрішньогрупової взаємодії і через це надавати її учасникам додаткової впевненості, сили для виживання. Подекуди, подібно до муштри солдатів на плацу у прагненні командирів синхронізувати командні дії для досягнення спільної мети, колективна трапеза формує дух єднання, співучасті, надає людині групову приналежність, що дозволяє вирішувати багато особистісних та групових (соціальних) проблем. До особистісних В. Бурлачук слушно зараховує маргінальність, невихованість, невпевненість, самотність, відсутність доречної можливості для повноцінної релаксації, дефіцит уваги, прагнення отримати бажаний досвід від співрозмовників, планування своєї діяльності на майбутнє тощо. Серед соціальних моментів автор насамперед акцентує увагу на такому: завдяки новим членам колектив стає більш конкурентоспроможним, оскільки отримує нові імпульси, «нову кров» для свого подальшого життя й повноцінного розвитку [26]. З огляду на вищесказане можна впевнено стверджувати, що ідентифікація, як важлива складова процесу становлення особистості [240], відбувається за активного посередництва в тому числі й різноманітних форматів приймання їжі, гастрономічних маркерів.

Підтвердимо ці думки додатковими аргументами на користь фіксації гастрономічного ракурсу впорядкування суспільного буття й дослідження через нього змісту соціальних процесів і відносин. Так, В. Похльобкін говорить про те, що деякі продукти, наприклад прянощі, чай, хліб, алкогольні

напої тощо, відіграють важливу роль в історії людства [235, с. 13]. В унісон звучать думки й інших авторів: їжа була й залишається одним із головних мотивів як «написання» власної біографії, так і створення архітектури сучасного світу. Зокрема, «італійський кулінар і композитор Россіні їжу, пиття, кохання й музику ставив в один ряд» [6, с. 25].

Водночас актуальні гастрономічні символи здатні підтримувати непорушний зв'язок людини зі своєю батьківщиною. Згадати хоча б відомого гангстера Аль-Капоне, який, за свідченням його біографів, зберіг особливе почуття любові до Італії завдяки власним кулінарним уподобанням – насамперед італійської кухні та національним стравам Апеннінського півострова [147]. А популярний автор О. Геніс, який проживає в Америці, у книзі «Довлатов та околиці» згадує одного зі своїх знайомих, а саме етнічного грузина, який, мешкаючи у США, постійно виказував бажання назавжди повернутися до Грузії. Коли люди з його оточення дивувалося такому прагненню й запитували: «Чому? Ти ж там, по суті, ніколи не був?», – він відповідав, що ніяк не може забути смаку «Боржомі» [49, с. 40]. Судячи з усього, навіть на генетичному рівні можна знайти прояв маркерів гастрономічного, які в контексті соціальної взаємодії, зрештою, впливають на ціннісні орієнтації та моделі поведінки людини.

Слід зазначити, що П. Вайль та О. Геніс промовисто демонструють символічність радянської кухні для емігрантів із колишньої імперії. Виявляється, що для багатьох із них гастрономічні вподобання, наприклад щодо консервованої або приготованої з традиційних національних продуктів їжі, стають предметом особливого задоволення, не даючи повністю відмежуватися від своєї батьківщини [33]. На підтвердження цього А. Сарна пише, що «емігранти сприймають західну систему харчування як ворожу вітчизняній кулінарній, а також комунікативній традиції» [257, с. 145]. Саме на радянських кухнях, небезпідставно вважає науковець, ставало можливим для окремих категорій населення формування неповторної власної самосвідомості. Тож у невеличкому просторі приватної кухні тривав один із

важливих етапів соціалізації та самоідентифікації особи, передусім із-поміж тих, хто усвідомлювали себе опозиціонерами по відношенню до тоталітарної радянської влади [257]. Зважаючи на це, І. Набруско наголошує: «Все, що пов'язано зі смаком – смаком їжі чи смаком життя, – є втіленням автономії, і в цьому сенсі деякі вчені вважають, що це один з останніх осередків свободи, оскільки політична сфера унеможлиблює автономність особистості, домінуюча культура також функціонує в доволі вузьких рамках, а за столом людина своєрідним чином може ствердити свої цінності й проголосити свою ідеологію» [178, с. 318].

З іншого боку, немає в цьому житті нічого абсолютного, і якщо така зміна гастрономічних практик все-таки відбувається, це може призвести до напрочуд несподіваних особистісних метаморфоз. На думку В. Похльобкіна, така начебто «технічна» зміна в характері харчування, попри це, здатна викликати серйозні зрушення у способі життя, а звідси й переформатування психології, самосвідомості й навіть вплинути на процеси творення власної ідентичності [236, с. 111–112]. Відомий історик кулінарії наводить яскраві документальні приклади, коли через зміну традиційного меню за «ланцюговою реакцією» відмовляються від рідної культури і змінюють громадянство. Один із таких прикладів стосується біографії А. Демидова, нащадка російських промисловців та купців. Батьки відправили Демидова набиратися розуму у Флоренцію, а там він захопився спочатку апеннінськими дівчатами, потім тамтешньою та французькою кухнею. Зрештою, продав свій маєток, взяв італійське прізвище Сан-Донато й залишився на цьому півострові назавжди. Подібні особистісні метаморфози чатували на князя І. Гагаріна: після знайомства з іспанською кухнею той прийняв католицтво, унаслідок чого був оголошений зрадником і назавжди втратив можливість повернутися додому. Неабиякі трансформації відчуття відданості батьківщині, патріотизму через гастрономічне спіткали й відомого дипломата свого часу, графа О. Воронцова. Перебуваючи протягом тривалого періоду в Англії, він настільки вподобав тамтешню їжу, що через

таке кулінарне захоплення втягував Росію в численні авантюри на боці підданих британського монаршого престолу [236, с. 111–112].

Тож недаремно американський філософ Р. Г. Кінг пише, що «зречтись їжі свого народу означає не тільки зраду, а й певну форму самозречення» [112, с. 191]. У такому ракурсі гастрономічне, з одного боку, може стримувати, а з іншого – прискорювати процеси формування нової ідентичності. Але в будь-якому разі стає очевидним, що гастрономія є важливою константою (стрижнем) унікального способу життя кожного народу й окремо взятої особи. З огляду на це нового значення набуває твердження: «Національна кухня – частина народної культури, яка відображає особливості устрою життя населення й вимагає уважного до себе ставлення» [119, с. 64]. Виявляється, що вона, нехай опосередковано, але все-таки може впливати й на активізацію міграційних потоків та, подекуди, втрату власної національної ідентичності. Наразі такі процеси відбуваються й посилюються не в останню чергу на тлі гастрономічного, або кулінарного, туризму, який здобуває все більше прихильників у всьому світі. О. Єфімов та І. Зорін говорять, що «термін ”кулінарний туризм” було введено десять років тому Л. Лонгом, професором університету Огайо, США» [82, с. 4]. Невипадково сьогодні кулінарну мапу країни, із посиланнями на особливості національної кухні, презентують як повноцінний туристичний продукт, який, можливо, підсвідомо спроможний приваблювати туристів, а можливо, й потенційних мігрантів.

Стосовно детермінації через їжу не лише особистісного життя, а й наявності її впливу на події міжнародного масштабу варто зауважити на майже безпрецедентній ролі в таких процесах, яку свого часу відіграла «звичайна» сіль та не менш «звичайна» тріска. Відомий американський журналіст і письменник М. Курланскі вважає, що сіль і боротьба за її видобуток були головною рушійною силою багатьох соціальних змін, ставали каталізатором їхньої результативності – починаючи від Великої французької революції та продовжуючи національно-визвольним рухом в

Індії і громадянською війною другої половини XIX ст. у США [див. 183]. Більше того, очільники деяких держав, наголошує автор у своєму дослідженні «Тріска: біографія риби, що змінила світ» [345], стикалися із серйозними труднощами в боротьбі за отримання вільного доступу до важливих продовольчих товарів, зокрема тріски [119]. Усе це досить суттєво детермінувало вибір ними векторів як у зовнішній, так і у внутрішній політиці. Тож певні економічні інтереси й окремі формати міждержавних стосунків формувалися виключно навколо здобуття вільного доступу до вилову цієї риби. Прикметно, що саме з цього приводу точилися одні з найзапекліших суперечок міжнародного рівня, які подекуди переростали у відкриті військові протистояння. Такі намагання з боку окремих держав здебільшого визначалися пошуком найбільш дієвих механізмів боротьби з бідністю, тобто низьким рівнем життя населення та підвищенням кокурентоспроможності свого національного господарства, а для окремих із них і задоволенням власних імперських амбіцій.

З огляду на сказане зазначимо, що споживання тріски має глибоку історію, тож у гастрономії різних країн їй відведено вагоме місце. Із цього приводу М. Монтанарі пише, що «з кінця XV ст. в торгівлі рибою та її споживанні з'явився новий персонаж, поступово відтіснивши осетрів та інших конкурентів, – тріска, яку ще з прадавніх часів ловили в Атлантичному океані, а тепер знайшли практично в невичерпних кількостях на обмілинах Терранови» [170, с. 103]. Натомість історики свідчать, що в епоху пізньої Республіки римлянам вже була знайома ця риба і вони їли її з неприхованим задоволенням. Протягом історичного поступу людської цивілізації продовольча популярність і харчове значення тріски лише зростали. На цьому тлі розмови про те, що її вистачить усім, вже не точилися. Будь-який дефіцитний продукт часто-густо є каменем спотикання на міждержавному рівні, у різних форматах соціально-політичних відносин. Не стала винятком і тріска. Так, наприкінці XV ст., коли було відкрито Америку і Ньюфаунленд, в одному з документів знаходимо такі рядки: «...і ці англійці, його друзі,

говорять, що здатні привезти стільки риби, що їх країні не потрібна буде більше Ісландія, адже в цих районах велика кількість риби, яка називається тріскою» [242, с. 94]. Після цього тріска стала дещо поширенішим продовольчим продуктом. Хоча, як виявилось пізніше, апетити усіх зацікавлених сторін, викликані відкриттям нових акваторій для вилову тріски, так і залишилися незадоволеними.

Багато націй у різні часи силоміць, застосовуючи «останній аргумент королів», намагалися відстояти право на вільний доступ до цієї риби. Із такою метою до відкритого протистояння долучалися баски, французи, голландці, англійці, ісландці й ін. Прийнято вважати, що в будь-яких військових діях перемогу здобувають сильніші, тобто в нашому випадку лише ті, хто має потужний флот. Зокрема, англійці та французи довгий час користувалися правом на вищезгадані обмілини [127]. Попри це історії відомі епізоди, коли переконання силою наштовхувалися на стійкий спротив з боку географічно та мілітаристські маленьких держав, які аргументами на свою користь використовували інші важелі впливу. «Тріскова війна» – саме так можна називати відкрите протистояння між Ісландією та Англією в другій половині XX століття. Історики визначили її як останню війну між західноєвропейськими країнами [127]. В орбіту цієї боротьби поступово втягувалися й інші країни. Така ворожнеча ледве не змінила загальну геополітичну карту світу, адже Ісландія відкрито погрожувала своїм опонентам виходом із військового альянсу НАТО.

Виявляється, що певна система харчування здатна не лише впливати на долю окремих осіб та міждержавні відносини, але й стати плідною основою для формування навіть нової ментальності. У цьому контексті згадаємо одного з видатних дослідників античності – Архімеда з його славнозвісною «точкою опори», завдяки якій він, за його висловом, міг перевернути світ, а також учених індустріального суспільства утопічного модернізму з їх економічним детермінізмом усього соціального. Утім, не замислюємося з приводу виокремлення інших наріжних каменів, які теоретично спроможні

були б продукувати не менш доленосні історичні поштовхи. Відомо, що «точкою опори» сучасної цивілізації вважається поява капіталізму, який миттєво й докорінно змінив «соціальне обличчя» земної кулі. Та якщо, з одного боку, утопісти, а з іншого – М. Вебер пояснювали це матеріалістичними й соціокультурними дослідницькими парадигмами відповідно, то інші автори висували несподівані, проте, на наш погляд, на диво евристичні підходи.

Наприклад, Є. Головаха у статті «Про соціологію “реїфікатів”» зазначає, що протестантська етика не завжди і далеко не всіма розцінюється як поштовх до появи капіталістичних відносин. Спираючись на думку засновника французької школи “Annales” Ф. Броделя, який прискіпливо дослідив структуру харчування до та після виникнення протестантської етики, український фахівець поділяє його висновок стосовно того, що після суттєвого похолодання та неминучого обмеження раціону свого харчування населенню Центральної та Північної Європи нічого не залишалось, як обмежити споживання і стимулювати процеси накопичення, аби взимку не вмерти з голоду [57]. Саме жага до накопичення, продовжує Є. Головаха, стала засобом фізичного виживання, а протестантська ідеологія з’явилася внаслідок формування нових економічних механізмів, необхідних для комфортного існування, життя [57].

Як бачимо, суспільне життя не позбавлене впливу різних систем харчування, наявності/відсутності можливості гарантувати собі задоволення вітальних потреб. Все це подекуди надає відчутні імпульси процесам формування навіть нової ментальності й знаходить своє доцільне місце в розмаїтті соціокультурних ландшафтів. У цьому аспекті цілком доречно говорити про гастрономічний детермінізм. Загалом, на наш погляд, під системою харчування варто розуміти усталену сукупність соціальних практик на мікро-, мезо- та макрорівнях організації соціуму, які стосуються питань забезпечення його їжею, а також особливостей її споживання (білки, жири, вуглеводи) у чітко окресленому часом культурному та фізичному

просторі. Вона є локальним виявом гастрономічної культури. Остання є більш мінливою, аморфною й підкреслює наявність продовольчого минулого в багатоаспектному сьогоденні, але насамперед демонструє зв'язок між їжею та культурою, соціальним життям тощо.

Безпосередньо гастрономічна культура відображається в безлічі щоденних суспільних процесів та відносин, пронизуючи їх, виявляється в їх наукових, релігійних, естетичних, політичних, соціальних конотаціях. В усі часи інформаційним тлом, яке красномовно свідчить про людину, особистісний статус, походження і рівень освіти, можна вважати поведінку за столом, зважаючи на її розуміння візуальної мови страви – сервірування, застільного етикету, доцільності вибору певних страв на столі тощо. Крім того, у народному фольклорі часто трапляються вислови на зразок: заборонений плід; перший млинець глевкий; сахарні уста; третій калач й багато інших. Продовжуючи наводити відповідні ілюстрації, згадаємо відомі слова Аристотеля про жінок: жінка без макіяжу – все одно, що їжа без солі. Метафори з гастрономії часто-густо використовують з метою стисло і влучно висловити ставлення до певної країни: наприклад «бананова республіка», «нація швидкого харчування». Прикметним є те, що в минулому окремі країни протягом тривалого періоду взагалі називали житницею [263, с. 20]. Водночас інколи посилення на їжу робиться для того, щоб дати соціальну оцінку людині чи просто висловитися про зміст окремої зустрічі, події: «З ним каші не звариш», «Несолоно сьорбавши», «Не для Гриця паляниця» тощо. Іншими словами, соціальні відносини стають більш інформативними й передбачуваними за посередництва саме гастрономічної складової.

Проблема їжі є лейтмотивом у багатьох фольклорних формах, які відображають різні аспекти повсякденного життя суспільства. Зокрема, у народних казках, що не дивно з огляду на важливе значення їжі не тільки для фізіологічного виживання чи відгуку на інстинкт збереження власного буття, а й передусім для життя соціального. Таким чином, їжа протягом століть зосереджувала на собі неабияку увагу. Навколо неї людина, з-поміж іншого,

задовольняла свою допитливість, яка часто виявлялася через бажання побачити, що саме вариться в каструлі сусіда. Так було, так є, і так буде, і немає нічого нового під сонцем – відомі слова Еклезіаста. Нині стрімко зростає зацікавленість різними гранями приватного життя резонансних діячів, лідерів громадської думки, здебільшого їх особистим життям, житлом та, звичайно, кухнею. Така допитливість задовольняється через сучасні ЗМІ, які перетворили суспільство на «велике село», де всяк про всякого може дізнатися доволі багато, навіть у режимі реального часу.

Сьогодні зацікавленість приватним життям інших формується навколо широкого спектра особливостей власного життєзабезпечення, у тому числі й гастрономії, яка їх характеризує, тоді як у суспільстві старого ладу вона раз по раз зосереджувалася безпосередньо на самій кухні. Адже остання була «соціальною візитівкою» свого господаря, здатною найкрасномовніше про нього розповісти. Так, казка Г. Х. Андерсена «Свинопас» яскраво ілюструє такі людські, майже незмінні, властивості. Згадаємо, що в ній принцеса забажала чарівний глечик, який дозволяв побачити, що саме готується на кухнях інших городян, і в обмін на таку можливість дозволяла свинопасу себе цілувати.

Понад те в усі часи для «середньої» людини та представників більш високих рангових позицій у суспільній ієрархії зміст застілля набував неабиякого символічного значення. Наприклад, ставав інструментом демонстрації власного добробуту, хлібосољства тощо. Як пишуть історики, «великокнязівські застілля були уважно продуманими та глибоко символічними діями. Перш за все московські можновладці намагалися вразити, навіть приголомшити іноземних гостей багатством та величчю государя...» [168, с. 100]. Таким чином, їжа неабияк типізувала суспільну увагу, окрім своїх традиційних значень, була «ключем» для пізнання світу, задоволення власної допитливості, презентації особистих символів успіху, формування приязних соціальних відносин тощо.

Цікаві епізоди, що підкреслюють всеосяжність, глобальність гастрономічного, знаходимо в політичній історії. Практики харчування часто-густо поставали в ролі «ширми» для реалізації революційних, контркультурних намірів. Як радянські кухні були, так би мовити, просторами для вільнодумства та опозиційності, так і гастрономічне тло в дорадянському історичному минулому дозволяло маскувати справжні наміри окремих політичних зібрань. Так, В. Краскова пише, що більшовики-підпільники у процесі своєї роботи традиційне застілля з млинцями використовували з метою конспірації [125, с. 19]. До речі, саме за таких обставин познайомився один із найбільш затятих антагоністів приватної власності зі своєю дружиною. Зі спогадів Н. Крупської можна прочитати, що познайомилася вона зі своїм майбутнім чоловіком саме за таких обставин. «...На масляну. На Охті в інженера Классона... вирішено було влаштувати нараду деяких пітерських марксистів з волжанином, який приїхав. Для конспірації були влаштовані млинці» [цит. за: 125, с. 19]. Прикметно, що хоча біографи ватажка світового пролетаріату й показують його таким собі аскетом, до їжі він ставився більш аніж розсудливо. В. Коротич пише, що «руйнівник наших контактів із Заходом... Ленін теж любляв покемарити – й іншим радив. «Їж та спи побільше, – писав він дружині. – Тоді до зими будеш цілком працездатною» [122, с. 106]. Доволі небайдужими до їжі були й інші відомі постаті минулого, із-поміж яких зустрічаються не лише видатні митці, а й знані політики: Наполеон Бонапарт, Ш. де Голль, Й. Б. Тіто, М. Гоголь, О. Дюма, В. Гюго, Россіні, І. Крилов та ін.

Нормативний простір, що формувався навколо їжі, з одного боку, поставав як кулуарні основи буття в межах політичної діяльності, а з іншого, насамперед являв собою системоутворювальний елемент релігійного життя. Зважаючи на це, П. Уваров пише: «У певному сенсі трапеза знаходиться в основі цивілізації. Світові релігії немислимі без трапез – практики причастя... Під час трапез створювалися імперії... У трапезі можна вгледіти важливий соціальний інститут, підійти до нього з позицій функціоналізму:

застілля, бенкет покликані регулювати соціальні відносини...» [див. 317, с. 96]. Так, у православ'ї уявлення про духовну трапезу дуже тісно перетинається з уявленнями про трапезу тілесну. З огляду на це соціально затребуваною, значущою та популярною, особливо на сучасному етапі, коли багато говорять про духовний ренесанс, стає тема релігійного посту. Остання безпосередньо будується навколо ставлення до їжі та необхідних харчових заборон упродовж його дотримання.

Наразі в публічному просторі про їжу та ціну на неї доволі часто згадують під час передвиборних кампаній, насамперед у країнах, що розвиваються. Говорять про мінімальний «кошик споживання», який має налічувати (в ідеалі) фізіологічно необхідний продуктовий набір і забезпечувати не тільки добову норму кілокалорій, але й можливість підтримувати гастрономічні національні традиції, а також харчові звичаї певного народу. У країнах – лідерах світового розвитку – дискурс їжі вибудовується навколо занепокоєння від зменшення її природних властивостей та розмірковування над тим, що вона собою являтиме в майбутньому, особливо під тиском технократичного мислення. Крім того, у таких країнах їжа подекуди стає провідником власного ставлення до навколишнього світу, мембраною та рупором постматеріальних цінностей тощо. Так, «деякі, особливо американські, студенти бажають відкрити у США безвідходний ресторан. Нині у Штатах дуже популярна тенденція: їжа не повинна шкодити екології» [69, с. 163].

Таке ставлення до продовольчих товарів, а також визначення їхньої ролі у власній біографії, широкому діапазоні соціальних відносин і загальній логіці побудови світу, безперечно, є дещо перебільшеним. Попри це вважаємо, що їжа, ставлення до неї – вагома складова написання особистісного життєвого проекту, інституціоналізації унікальних соціальних взаємин і продукування поліфонічних сенсів соціокультурного життя. На наш погляд, соціологічний зміст їжі найдоцільніше розкривати через дослідження концепту гастрономічної культури, яка тлумачиться нами (крім

наведеного вище варіанта) як універсальний феномен, який у різних своїх формах притаманний кожній стадії історії людства. Існують різні підходи до хронології його виникнення. Утім, на даному етапі дослідження зазначимо, що появу гастрономічної культури можна фіксувати з того самого періоду, коли людина почала виокремлювати себе зі світу тварин і переходити від чисто природного стану до культурного виробництва.

Тож гастрономічна культура, їжа, продовольчі товари прямо або опосередковано, на свідомому або несвідомому рівні детермінують життя кожної особи, соціальної групи, спільноти, держави, впливають на моделі їх поведінки/діяльності й отримують у процесах життєзабезпечення означених суб'єктів додаткові імпульси для свого розвитку. Незважаючи на начебто суто біологічні, вітальні потреби в харчуванні, варто зауважити на доволі рельєфній стигматизації цього процесу певними соціокультурними, релігійними, господарськими, національними, географічними, навіть політичними чинниками впливу.

1.3 Ставлення до гастрономії в особистісному, національному та глобальному проектах життєзабезпечення

Протягом антропосоціогенезу ставлення до їжі – однієї з головних складових гастрономічної культури, безумовно, змінювалося. Утім, незважаючи на відомий вислів «Не хлібом єдиним живе людина», багато видатних постатей не дозволяли собі ігнорувати багатоаспектну значущість їжі, процесу харчування. До речі, такі особи представлені цілою галереєю славетних фігур, що перебувають у символічному діапазоні сприйняття масовою свідомістю, починаючи від образів аскетів і завершуючи справжніми гурманами.

Коли Сократа запитували, у чому секрет його активного довголіття, навіть у порівнянні з людьми, які були набагато молодшими за нього, відомий філософ відповідав: «Справа в тому, що я їм для того щоби жити, а

згадані вами люди живуть для того, щоб їсти» [див. 1, с. 218]. Майже так само розмірковували й давні іудеї, наголошуючи: ми є суть того, що ми їмо. Багато віків потому подібні запитання ставили У. Черчиллю, який, до речі, прожив до дев'яноста з невеликим років. Прем'єр-міністр її величності відповідав: «Пийте вірменський коньяк, куріть гаванські сигари і ніколи не запізнюйтеся на обід» [125, с. 298]. Раніше (на початку ХІХ століття) із цього приводу висловлювався відомий французький гурман-дослідник Ж. А. Брія-Саварен: «Скажи мені, що ти їси, і я скажу тобі, хто ти» [див. 234, с. 426]. Разом з У. Черчилем та Ж. А. Брія-Савареном до гурманоїдної позиції у власному ставленні до їжі належить і М. Твен. Щодо наявного зв'язку дієт із життєвим успіхом останній відповів так: «Секрет життєвого успіху міститься, серед іншого, у тому, щоб їсти улюблені страви та дозволити їжі самій розбиратися зі шлунком» [286, с. 15]. По суті, прямо чи опосередковано йдеться про доволі поширену істину, на якій неодноразово зауважував видатний публіцист В. Коротич: «...люди живуть так, як вони їдять».

Понад те багато знаних українців та інших митців до їжі справді ставилися небайдуже, що виявлялося в різних варіантах (соціально прийнятних і не дуже). В. Коротич, якого напевно можна віднести до першої категорії, пише: «...так, у Петербурзі М. Гоголь примудрявся влаштовувати цілі фестивалі рідної йому української кухні з котлетками, пампушками та галушками, а Т. Шевченко запрошував до себе в майстерню Академії мистецтв на куліш – пастушу пшоняну кашу, заправлену смаженим салом та цибулею» [122, с. 174]. Але траплялися випадки, коли ставлення до їстівного набувало занадто гіперболізованих форм. Наприклад, деякі біографи відомого баснописця І. Крилова згадують, що він їв, як «справжній варвар», маючи на увазі його «лужений» шлунок. Цілком можливо, він ніколи не забував про те, що їжа – це чи не єдине задоволення, яке доступне людині тричі на день [301, с. 4].

І все-таки, незважаючи на те, що окремі особи досить по-різному ставляться до їстівного, різних наїдків, більше того, в різних ідеологічних

доктринах значення й функції однієї зі складових повсякденного та святкового способу життя – процесу харчування – по-різному інтерпретуються, він залишає в собі надзвичайно важливу для життя людини універсальну константу. Слушно з цього приводу висловлюється, з огляду на свої соціальні концепції, Б. Акунін, наголошуючи на трьох русійних інстинктах поведінки людини: голод, самозбереження та кохання. І якщо двома останніми, на його думку, у певних ситуаціях можна знехтувати, то голод/недоїдання навіть інтелігентну особу подекуди здатен перетворити на канібала/девіанта [2]. М. Шелер взагалі стверджував, що світом керують голод і кохання [див. 107, с. 257]. Зрештою, таку думку поділяла й американська письменниця Фішер, говорячи, що голод і кохання, які правлять світом, поєднуються за обіднім столом [див. 51, с. 84]. Іншими словами, відчуття голоду містить у собі найбільший детермінаційно-перетворювальний потенціал.

Ураховуючи вищесказане, можемо зазначити, що вагому й вибухонебезпечну основу містять у собі й питання, які безпосередньо пов'язані з особливостями повноцінної організації національного харчування та спорідненими проблемами. Як красномовну ілюстрацію згадаємо нещодавні масові рухи соціального протесту в Італії, коли люди вийшли на вулиці після підвищення цін на національний продукт харчування – пасту, зі словами: «С. Берлуксоні з'їв усю нашу пасту!» Потім додавали: «Знижуй ціни, або йди у відставку!» Про соціальні протести, які були наслідком несвоєчасного вирішення або взагалі ігнорування питань продовольчого забезпечення, а також інших тісно пов'язаних із цим проблем, нагадує і В. Похльобкін. Згадати хоча б голодні бунти 20-х рр. минулого століття в СРСР або події 1962 р. в Новочеркаську, коли мітингарів, незадоволених підвищенням цін на продукти харчування, жорстоко розганяли військовою силою. Водночас можна зануритися в більш глибокий та промовистий ретроспективний контекст цієї проблеми. Так, В. Похльобкін пише, що «історія Західної Європи і Росії дає нам численні приклади таких реакцій:

соляний та мідний бунти в Москві (подорожчання солі при низькій її якості, заміна стандартної срібної монети мідною), срібний бунт у Новгороді (заміна важкої старої гривні тоненькими монетами – “чешуйками”), вагові бунти (через підробку гирьок або внаслідок зміни стандарту гирь)» [235, с. 78].

Питання національного харчування – завжди важливе саме в ракурсі підтримання соціального балансу, рівноваги. Існує думка, що масова свідомість, у якій вагоме місце належить уявленням про присутність у повсякденному житті принципів справедливості, є панацеєю від різного роду соціальних вибухів та катаклізмів. Тож з огляду на це вирішення проблеми повноцінного харчування суспільства та формування мінімального «продовольчого кошика» для найбільш нужденних, а також цінова політика на продукти, з яких він складається, є особливо актуальними.

В означеному контексті варто більш предметно зауважити на харчовій історії СРСР або сучасного глобального світу. Згадаємо хоча б намагання радянської політичної верхівки вирішувати питання, пов'язані з харчуванням (з метою власної безпеки), передусім у місцях концентрації влади, тобто у великих урбанізованих центрах, на відміну від напівпериферійних та периферійних територій. На думку українського дослідника В. Панченка, громадське харчування в Радянському Союзі сталінської доби сприймалося як ефективне знаряддя створення людського донора для вирішення амбіційних політичних завдань партноменклатурної верхівки, насамперед ідеологічного, економічного домінування у світі [221, с. 164–177]. Із плином часу їжа стала, так би мовити, відправною точкою для більш масштабних проектів щодо зміни архітектури сучасного соціокультурного та геополітичного ландшафтів. Деякі фахівці в питаннях глобалізації найбільш удалим варіантом дифузії культурних ідеалів західного штибу вважають фастфуд [245]. Зрештою, завдяки гастрономічним ознакам суспільство, що глобалізується, дозволяє нам фіксувати процеси зростаючої взаємозалежності світу, а саме: «кока-колізації», «макдоналізації» та поширення структур швидкого харчування [245]. Усе це на тлі інтегративних соціальних процесів

постіндустріальної доби призводить до появи нових масових соціальних рухів, таких як «Геть фастфуд!» або його «побратима», який з'явився досить нещодавно на Апеннінському півострові, – «Слоуфуд».

Попри це ми все частіше стаємо свідками того, що їжа та її сурогати є наріжним каменем доволі контроверсійного суспільства споживання, в якому не вщухають суперечки між прихильниками індустріалізації раціону харчування та їх затятими опонентами. Безумовно, процес харчування, приймання їжі стає дедалі більш поліфонічним, що цілком природно, адже суспільство не застигло в різноманітних формах свого прояву – воно живе й постійно змінюється, ускладнюється. Так, на сьогодні історія довела неабияку популярність та затребуваність крилатого вислову Гіппократа: «Наші харчові продукти мають бути лікарськими засобами, а наші ліки – звичайною їжею». Дехто сприйняв такі слова буквально й породив у лабораторних умовах низку гастрономічних проблемних питань, що поширюються мас-медійним простором і найближчим часом все ще викликатимуть неабияке занепокоєння людства.

Варто також визнати, що окремі продовольчі товари є доволі символічними та вкрай поліфонічними і, як наслідок, містять у собі безліч соціокультурних відтінків. Так, сучасна кулінарія та харчова промисловість демонструють надзвичайне розмаїття різних страв і продуктів, які не лише запобігають голоду, забезпечують насолоду чи задовольняють статусні потреби, але й сприймаються як національні та громадянські ідентитети, маркери певного тренда культури й сенсу життя. Е. Мезенова пише: «Як відомо, будь-яку націю характеризує, окрім спільної території та економіки, спільна мова та культура, включаючи традиції, звичаї, мистецтво, кухню» [159, с. 3]. Кулінарні та гастрономічні символи (страви) нації, поліфонічні обставини їх споживання – усе це в різні часи становлення національних держав служило ідентитетами й механізмами об'єднання простору фізичного та культурного, формуванню своєрідних форматів соціальних відносин і суспільного тіла загалом [105].

Зважаючи на це наявність певних страв подекуди постає одним із символів формування національної самосвідомості. Згадати хоча б італійську, французьку, німецьку, грецьку, китайську, японську та багато інших кухонь, які стали символами своїх націй. Як зазначає український фахівець І. Набруско, «позиціювання себе через споживання їжі відтворюється за допомогою низки культурних норм. Поряд із величезним надбанням своєї культури італійці з їх сотнями видів паст, піцями та вишуканими десертами досить вдало подають свій образ у світі» [178, с. 318]. Більше того, в Італії є гастрономічна, або кулінарна, мапа країни⁸, яка приваблює туристів, а можливо, підсвідомо й гастарбайтерів, з усіма конструктивними наслідками для Апеннінського півострова (його історії, сучасного стану). Чому підсвідомо гастарбайтерів? Тому що голод відображається, точніше стигматизує соціальні практики різноманітних груп населення, які безпосередньо знайомі з ним, а також усіх тих, хто не має такого досвіду, за умови, що з ним стикалися їх попередні генерації. У деяких культурах широко використовується кулінарна практика консервування продуктів, на відміну, припустимо, від США, а в представників деяких суспільств поширена думка, що в житті небагато задоволень, тому чи слід відмовляти собі хоча б у смачній та різноманітній їжі. Тож цілком можливо, що, приміром, трудові мігранти шукають кращої долі насамперед у тих країнах, які приваблюють високими стандартами життя, зокрема й через гастрономічне.

Підсумовуючи сказане, можна констатувати, що, по-перше, на рівні колективного несвідомого відбилися чіткі уявлення про те, що таке голод і в який кулінарний спосіб можна мінімізувати його негативні наслідки. По-друге, у таких країнах (де розповсюджена наведена вище думка) показники

⁸ Якщо нею скористається, припустимо, іноземець, то без зайвих труднощів знайде те найкраще, що пропонує гастрономічна індустрія Апеннінського півострова. Так, у першій половині ХХ ст. Національний туристичний центр Італії замовив одному з митців створити «Карту найважливіших гастрономічних особливостей Італії». Її різними модифікаціями користуються й досі всі зацікавлені у «смачному» знайомстві з великою культурою [178].

рівня та якості життя незадовільні. Пояснення полягає в тому, що в кризовому регіоні вагома частина населення (більшість з якого далекі від ідентитетів на кшталт «колекціонери задоволень», «гедоністи» тощо) здебільшого шукає розраду в тому, що є вітально необхідним і найбільш доступним, що ігнорувати неможливо в принципі, тобто в їжі.

Більше того, наявність такої кулінарної традиції, як консервація, окрім іншого, є зайвим свідченням, що країна функціонує за інерцією. Будь-яка соціальна система розвивається згідно з її логікою, яка багато в чому визначається історією. Минуле впливає на сучасне й проектується в майбутнє. Люди навіть не замислюються над справжньою причиною появи певної норми, звичаю, традиції або практики і продовжують ними керуватися на докисичному рівні лише тому, що так прийнято або так поводити себе їх пращури, попередники. Тим самим вони свідчать про минуле своєї нації, у даному випадку подекуди про її злиденне існування, животіння, коли піднімалися на повний зріст питання фізіологічного виживання, а також про наявність в архетипах колективного несвідомого можливих кулінарних рецептів пом'якшення цих негативних проявів. Навіть сьогодні ми можемо бачити вплив на нашу повсякденну дійсність гастрономічного досвіду минулих поколінь. Як стверджують фахівці, «відгомін таких уявлень дійшов і до наших днів: маючи можливість кожного дня купувати собі все необхідне в магазині поруч із власним домом, ми чомусь все одно віддаємо перевагу запасатися вином, рослинним маслом та іншими харчами, забити продуктами холодильник і морозильник і змушуємо самих себе їсти заморожені продукти, хоча нам не загрожують ані голод, ані стихійні лиха» [242, с. 34].

Інший приклад вибудовування своєї національної ідентичності та привабливого статусного образу країни через гастрономію пропонує Японія – моноетнічна країна, в якій традиційна самобутність фіксується в тому числі й за допомогою значущих кулінарних елементів. Наприклад, японці змогли закодувати частину свого стилю життя і сприйняття навколишнього світу в мініатюрній національній страві – суші, яка дійсно вражає власною

цілісністю й неповторністю. Насправді можна погодитися із думками багатьох фахівців, що вона приготована в кращих традиціях так званого мінімалізму – одного із загальних модусів споконвічної японської культури – і як справжній витвір кулінарного мистецтва глибоко відображає його сутність. Культурна експансія по-японськи доволі ефективно відбувається на тлі їхньої споконвічної, унікальної системи харчування – суші-барів, які за популярністю в усьому світі можуть посперечатися з культовим брендом сучасного капіталізму – «Макдональдсом». «Через мережу суші-ресторанів японці несуть усьому світові образ своєї країни і траншують йому своєрідний устрій життя та відданість традиціям» [178, с. 318].

Не тільки кожна країна, але й кожна епоха має свої гастрономічні рефрени. Вони ілюструють рівень розвитку виробничих сил, результативність наукових досліджень, особливості світосприйняття й духовного життя людини, тип домінуючої культури, як наслідок – найбільш розповсюджені тренди образу і стилізації соціального життєвого простору тощо. Так, «до відкриття геологорозвідувальними компаніями того факту, що сіль із надлишком присутня майже на всіх територіях, торгівля нею приносила надприбутки. Торговці сіллю з островів Карибського моря накопичували її запаси в підвалах своїх домів» [184]. З огляду на це правителі багатьох великих країн у минулому особливу увагу приділяли стягуванню податків із торгівлі сіллю. Подекуди її використовували як грошові знаки. Про це згадував у своїй славнозвісній праці «Дослідження про причини багатства народів» великий шотландець А. Сміт, говорячи про те, що раніше грошима міг служити будь-який товар, у тому числі й сіль, перець тощо [267]. Зокрема, він писав, що «в Абіссинії звичним засобом торгівлі та обміну була сіль» [цит. за: 184]. Те саме можна сказати й про чорний перець. У М. Філонова читаємо: «...римляни зберігали чорний перець як загальнодержавне надбання разом із золотим запасом: у 408 р. вони сплатили королю вестготів Аларіху три тисячі фунтів перцю як контрибуцію» [302, с. 28]. В ацтеків грошовими знаками були плоди какао.

Натомість сам А. Сміт небезпідставно вважав, що гроші мають бути зроблені передусім із найбільш довговічного коштовного металу [268].

Сьогодні місце солі, як гаранта державного суверенітету, національного добробуту й заможності, вже належить нафті. Вона підвищує напругу в міждержавних відносинах і може бути вагомим латентним аргументом у світових геополітичних іграх. Таку місію раніше виконувала «звичайна» сіль, типізуючи суспільне життя в його найрізноманітніших формах. В. Нестеров пише, що «у XVIII столітті британські політики майже впадали у відчай, адже були дуже занепокоєні тим, що нація небезпечно залежить від імпорту французької морської солі» [184]. Якщо шукати в гастрономічному просторі замітники солі натеper, зважаючи на вакантне місце, яке належало їй в гастрономічному просторі світової економіки минулого, то увагу зупинимо з-поміж іншого передусім на каві, питома вага якої у міжнародній торгівлі на сучасному етапі посідає друге місце після «чорного золота».

Взагалі, вивчаючи гастрономічну культуру та систему харчування через «соціологічні окуляри», можна побачити не лише деякі особливості улаштування суспільного буття, але і його недоліки. Скажімо, французький антрополог К. Леві-Стросс вважає, що національна кухня, як проекція гастрономічної культури, являє собою надзвичайно ілюстративний матеріал багатьох суспільних протиріч та патологій [132]. Зокрема, він пише: «...залишається сподіватися, що для кожного окремого випадку коли-небудь вдасться з'ясувати, яким чином кулінарія є мовою, яка відображає устрій певного суспільства або, у крайньому ступені, виявляє протиріччя, про які суспільство навіть не замислюється» [132, с. 29]. Дослідник цілком слушно вважає, що кулінарні засоби – мова, якою суспільство несвідомо розкриває сутнісні ознаки свого буття, унікального формату власної структури тощо [131]. Практика консервації продуктів харчування або, наприклад, сумнівне прагнення додавати майонез до переважної більшості страв сприймаються сьогодні як вкрай контрверсійний фундамент фахової майстерності кухаря [265]. Хоча саме така кулінарна традиція є промовистим відлунням

суперечливого гастрономічного минулого радянського періоду. Як бачимо, подібні ілюстрації переконливо доводять доречність припущень відомого французького вченого.

Вочевидь кожна кулінарна практика, як елемент окремої, самотньої гастрономії, має вагому складову націєтворення. З огляду на це абсолютно доречним є визначення кухні як одного з відбитків історії та масової свідомості певного соціуму. Отже, окремий патерн сприйняття їжі та особливості харчування людини з відповідним кулінарним антуражем є показовим інформаційним тлом системоутворювальних елементів суспільного життя. Кулінарію та більш широко – гастрономічну культуру слід розцінювати як «лакмусовий папірець» суспільних відхилень, а також інструмент для визначення зон підвищеної «соціальної сейсмічності». Нижче йтиметься про те, що в більш ілюстративних закономірностях стан останньої в багатьох країнах підтверджує запропоновану гіпотезу. До речі, такі контрверсії дуже рельєфно виявляються, якщо за призму дослідження національної гастрономії брати моделі харчування бідних і багатих, глобалізованого суспільства або суспільства дефіциту, окремих його ідеологічних каркасів тощо.

Безумовно, у гастрономічному просторі формуються певні ідентичності, проте також можна стверджувати, що в ньому посилюються й наявні соціальні протиріччя, насамперед на тлі поглиблення стратифікаційних процесів. Так, В. Сердюченко констатує доволі популярну думку про те, що їсти люблять усі, але в соціально гетерогенному, різнорідному соціокультурному житті одні роблять це вишукано, мистецькі, за красиво накритим столом, у заздалегідь відведений час, наприклад у вишуканому форматі аристократичного застілля [260]. На думку спадає багатий (точніше – високий) кулінарний антураж або високі національні гастрономічні традиції – італійської, французької, японської, в окремих формах прояву – української кухні тощо. Інші, як зазначає філолог, «перекидають у себе склянку тростинної горілки, заїдаючи її добрим шматком собачатини, і

вважають проблему вирішеною» [260]. Понад те між представниками кожної гастрономічної традиції час від часу вербалізуються очні й заочні суперечки з посиланнями на соціальні стереотипи і наявні культурні бар'єри, що склалися між ними в суспільстві. Як вважає В. Сердюченко, кожна соціальна категорія в таких діалогових формах комунікації має своє раціональне зерно [260].

Однак далі цей же автор висловлює доволі цікаву думку про те, що «національна гастрономічна традиція може з'явитися лише... в його... дворянському середовищі» [260]. Твердження доволі неоднозначне, – адже, незважаючи на відсутність в історії українського суспільства упродовж значного часу справжнього аристократичного начала, сьогодні багато хто говорить про його надзвичайно привабливу гастрономічну культуру. Проте з іншого боку, очевидно, що більш сприятливим тлом для появи її високих взірців є все-таки елітарні групи. Будучи взірцем національної успішності, вони завжди були й нині залишаються авангардом у процесах формування значущих соціальних норм, зокрема й у просторі гастрономічного. Можливо, саме у відсутності розвиненого особистісного начала суспільного життя, його аристократичних груп, які були знищені Жовтневою революцією, слід шукати пояснення кулінарного варварства, що тривало упродовж сімдесяти років радянської влади.

Такий самий погляд має й К. Давидова. «Виняткова здатність нашого біологічного виду до кулінарії, – пише вона, – виявилася приблизно триста тисяч років тому і в якийсь момент виросла до статусу мистецтва. За останнє сторіччя людство примудрилося закреслити майже всі свої досягнення в цій галузі. Тверезі голови нагадують, що деградація гастрономічної культури – явний симптом інтелектуального занепаду» [65]. Саме тому, на нашу думку, питання особистісного начала та повноцінної аристократизації суспільного життя, відповідно до принципів мерітократизму Д. Белла [75], можуть стати запорукою як для відродження в рафінованому вигляді самої високої гастрономії, так і підвищення якості життя в цілому. Хоча варто розуміти, що

потрібен час, адже відповідна культура, у тому числі й харчування, не може виникнути миттєво. Звичайно, для неї необхідні реальні стратифікаційно розгалужені соціальні системи, проте лише в тому випадку, коли відсутні несправедливі (за визначенням значної частини суспільства) форми її прояву. Якщо ця складова гастрономічної культури не буде врахована і втілена в життя, то, імовірно очікувати на збільшення соціального незадоволення та погіршення рівня здоров'я нації.

Висновки до першого розділу

Отже, доцільно зауважити, що гастрономічні детермінанти суспільного життя в онтологічному та гносеологічному вимірах найбільш повно розкриваються через дослідження відповідного концепту гастрономічної культури та її сутнісних ознак у вигляді: по-перше, певного кулінарного порядку, тобто відповідних норм обробки, приготування їжі; по-друге, безпосередньо практик харчування, які обумовленні соціокультурним контекстом, історією окремого суспільства; по-третє, гастрономічного дискурсу, так би мовити «прямої мови» окремих соціальних суб'єктів, груп, приміром можновладців, вчених, експертів, пересічних споживачів, що визначає їх рефлексію відносно того, що ми їмо, а також як саме ми це робимо.

Водночас гастрономічна культура будь-якого соціуму (традиційного, індустріального, постіндустріального) відчуває активний вплив з боку релігійного, політичного, ментального, соціального, економічного, наукового вимірів його життєзабезпечення та сама на них впливає, як наслідок, це забезпечує її постійний зв'язок із важливими процесами упорядкування суспільного життя. Зважаючи на це доцільно стверджувати, що гастрономічна культура містить в собі вагомий практико-перетворювальний зміст, тобто її можна сприймати як ефективну соціальну технологію. На нашу думку, вдумливе, обґрунтоване використання такої технології може

привести до покращення рівня та якості життя середньостатистичної людини, всього соціуму в цілому вже у короткостроковій перспективі.

Таким чином розвиток національної культури трапези цілком імовірно здатен стати запорукою локалізації турбулентних настроїв, надати додаткові імпульси процесам покращення соціального самопочуття, створити відповідне тло для змін на краще соціально-психологічного клімату в суспільстві. Тож, практики харчування зокрема та гастрономічна культура в цілому містять у своїй основі не лише теоретичний вимір, але й вагомий праксеологічний, практичний потенціал. Більше того, ми вважаємо, що недооцінка подібних питань, нехтування ними протягом тривалого часу провокує на реалізацію непередбачуваних сценарних варіантів подальшого розвитку подій, а саме: збільшення різноманітних соціальних проблем, фобій, протиріч, як наслідок, погіршення суспільних настроїв.

Виокремлення таких емблематичних явищ суспільного буття через гастрономічний складник його упорядкування – цікавий, евристичний матеріал для роздумів і подальших соціологічних узагальнень. Вирішення поставлених завдань передбачає на першому етапі фіксацію гастрономічної культури на теоретичному рівні, тобто формулювання її дефініції, виокремлення властивостей, ознак і суспільних конотацій цього феномена. Як наслідок, це надасть можливість знайти додаткові соціальні маркери й чітко окреслити індикатори фіксації онтологічних властивостей гастрономічної культури на сучасному етапі. Водночас неабиякого теоретичного значення набувають питання щодо більш конкретного розуміння логіки її виникнення та основних етапів розвитку, вивчення функцій, детермінаційних чинників, можливих різновидів прояву в багатоаспектному житті людського універсуму тощо. У подальшому, на нашу думку, це створить комфортний інформативний простір для емпіричної деталізації основних термінів обраної проблеми та більш глибокого її вивчення, зокрема, з урахуванням вітчизняної специфіки.

РОЗДІЛ 2

ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА: ДЕФІНІЦІЙНА КОНКРЕТИЗАЦІЯ, СИМВОЛІЧНІ ТА СОЦІАЛЬНО-КОМУНІКАТИВНІ АСПЕКТИ

2.1 Гастрономічна культура: сутність визначення, стратифікаційна логіка виникнення та деякі особливості трансформації

Завдання, вирішуване в цьому розділі, полягає у фіксації дефініції, вивченні окремих фонових обставин виникнення, деяких особливостей нормативної структури, основних стадій трансформації гастрономічної культури, а також її диференціації на багаті⁹ та бідні¹⁰ моделі.

Операціоналізація основних термінів роботи, приміром, гастрономічна культура, – передбачає насамперед її дефініційну конкретизацію. Італійський економіст, історик кулінарії Д. Ребора зауважує: «Ми зазвичай називаємо культурою все, що відноситься до спілкування: письменництво, поезію, музику, живопис, скульптуру, архітектуру (якщо вона пов'язана зі спілкуванням, – наприклад, споруди церков і князівських палаців. На відміну від “громадянської” архітектури) тощо» [242, с. 32]. У свою чергу, гастрономія (від грецької – шлунок) – це не лише один із вимірів життєдіяльності суспільства, але й система знань, представники якої досліджують закономірності взаємодії між культурою та їжею. У визначенні М. Капкан, Л. Ліхачової безпосередньо гастрономічна культура являє собою комплекс правил, настанов і моделей, які визначають спосіб приготування їжі, сукупність прийнятих у даній культурі продуктів та їх поєднань,

⁹ Ми поділяємо думку окремих дослідників (зокрема, В. Бурлачука), про яких йтиметься нижче, стосовно того, що виникнення перших конкретних (національних) моделей гастрономічної культури пов'язане зі способом та стилем життя аристократичних, елітарних верств суспільства. Проте вважаємо, що це тільки один із можливих обґрунтованих підходів до визначення хронологічних меж виникнення гастрономічної культури.

¹⁰ Зауважимо, що в поліфонічному науковому матеріалі щодо критеріїв визначення багатих і бідних ми обираємо підхід, відповідно до якого багаті й бідні розмежовуються згідно з наявністю можливості (або її відсутністю) долучатися до широкого діапазона ресурсів, необхідних для власного виживання.

практики споживання їжі, а також рефлексії з приводу вищеназваних феноменів [106]. Таким чином, евристичний потенціал гастрономічної культури дозволяє вивчати як комунікативні процеси у просторі міжкультурного спілкування, так і процеси розуміння один одного всередині окремо взятого культурного комплексу, звісно – через символічне сприйняття їжі та практики харчування.

Більш повне визначення гастрономічної культури пропонує провідний науковець у цій галузі знань, культуролог І. Сохань. На її думку, це система норм, які містяться в певній соціокультурній реальності і детермінують, по-перше, кулінарний порядок приготування їжі, різних страв, їх склад і сполучення; по-друге, власно кажучи, гастрономічний порядок, яким прийнято називати практики, що пов'язані з вибором харчових пріоритетів, зі способами їх зв'язку із повсякденним життям, різними подіями, варіантами організації та регламентації трапези; по-третє, аналіз та інтерпретація її ознак, властивостей тощо [280]. Вважаємо, що такі дефініції найбільш повно відображають змістовні елементи гастрономічної культури, а саме: культуру приготування їжі (кулінарну культуру), культуру харчування та відповідні рефлексії з цього приводу.

Так, кулінарна культура більшою мірою виявляється в можливих варіантах обробки їжі, виборі продуктів харчування, найбільш придатних для втамування голоду, підтримання міцного здоров'я та активного довголіття. Здебільшого це традиційний та медикалістський дискурси їжі. Якщо в архаїчних суспільствах рушійною силою формування систем харчування було відчуття голоду, то сучасний етап їх розвитку вимагає відповіді не лише на питання, чи систематично харчується людина. Сьогодні актуалізується інша проблема: що саме вона їсть, а також як грамотно обробляти й готувати їжу з огляду на її корисність для здоров'я індивіда. Іншими словами, мистецтво куховарити – це більш локальний вияв, певний елемент гастрономічної культури, який обумовлений, радше, медикалістським контекстом, етнокультурними кулінарними традиціями і сучасними нормами.

Водночас культура харчування має яскраво виражену соціальну конотацію, демонструє форми прояву гастрономії у процесах соціальної взаємодії під час дотримання правил столового етикету або нехтування ними, формування уявлень стосовно доцільності страв на столі, а також організації, регламентації трапези, приймання їжі. Іншими словами, це вибір формату трапези, комплекс моделей поведінки на кухні, за накритим столом і навколо нього у повсякденному побуті, а також із нагоди різних урочистих зустрічей, подій.

Утім, у соціологічному контексті передусім варто наголосити на соціальній складовій гастрономічної культури, адже вона виконує безліч важливих для повноцінного життя суспільства функцій, а інколи є однією з головних причин виникнення цілої низки суспільних та особистісних ефектів. Тож, абстрагуючись від другорядних, виокремимо насамперед її головні призначення: фізіологічне, дисциплінарне, соціального контролю, інтегративне, освітнє, соціалізаційне, комунікативне, релаксаційне, статусне, психологічного захисту тощо. Вважаємо, що окрему увагу варто зосередити на синтетичній, або маркувальній функції – об'єднання людей навколо трапези за значущою соціокультурною ознакою.

Як сукупність певного культурного досвіду, наукових знань та усталених і новостворених нормативних практик, гастрономія визначає моделі поведінки й рефлексії щодо їжі, допомагає людині орієнтуватися у процесах соціальної комунікації, створює відповідне тло для формування сталих міжособистісних та міжгрупових відносин. Тому не варто тлумачити гастрономію лише як теорію та практику куховарства, оскільки вона являє собою, що не менш важливо, і сукупність явних і латентних соціальних процесів, які репрезентують зв'язки між їжею й культурою, суспільним життям тощо. Це дає підстави говорити, що у структурованому вигляді гастрономічна культура є явищем поліаспектним, яке складається як мінімум із трьох елементів: 1) культура вибору, приготування та обробки їжі (кулінарія); 2) комплекс моделей харчування та варіантів соціальної

інтерації за столом із відповідним регламентом та організацією трапези, а також їх зв'язками з різноманітними соціокультурними подіями та явищами;

3) рефлексія щодо процесів збирання, приготування, продажу, а також споживання їжі в ракурсі її онтологічних, символічних і соціальних ознак.

У більш дескриптивному варіанті гастрономічна культура, з одного боку, включає до себе вміння режисерувати трапезою, кулінарну майстерність, харчові симпатії і наявні обмеження в житті різних соціальних груп, а з іншого – сукупність зв'язків між певними стравами на столі, їх розмаїттям, практиками поведінки за столом, вибором відповідних закладів харчування та повсякденними або урочистими суспільними обставинами, подіями, процесами, відносинами тощо. Доповнює термінологічний «портрет» гастрономічний дискурс, тобто авторська мова з питань, які належать до орбіти її впливу.

Цілком логічно на даному етапі дослідження, за допомогою типологічного методу, більш прискіпливо подивитися на певні соціальні контрверсії крізь призму різних варіантів гастрономічної культури. Погляд на неї згідно з відповідними критеріями типологізації – високостатусна (багата, притаманна елітарним групам), низькостатусна (бідна, властива пауперам, люмпенам, декласованим особам), а також (у подальшому хронологічному порядку) як на культуру трапези буржуазії, або, висловлюючись сучасною мовою підприємців, середнього класу, надає підстави виявити деякі суспільні деформації, їх фактичні та ймовірні наслідки. Водночас досліджуючи такий вимір проблеми в історичній ретроспективі, можна більш глибоко з'ясувати характер соціальних відносин, ієрархічний порядок улаштування життя попередніх поколінь і зафіксувати цікаві причинно-наслідкові зв'язки, що повторюються в часі й просторі.

Першоджерела диференціації типів гастрономічної культури на елітарну (багату) та масову (бідну) слід шукати в більш загальних процесах розмежування й ускладнення організації суспільного буття. Відомо, що з розвитком міжособистісних і групових відносин, соціальної структури

виокремлюються моделі елітарного та звичайного світів. Одним із перших, за допомогою соціологічного інструментарію, такі процеси почав вивчати американський соціолог та економіст Т. Веблен. На межі XIX–XX ст. у праці «Теорія незайнятого класу» [38] він, на матеріалі виокремлення, демаркації, насамперед престижної-аристократичної та буденної-виробничої діяльності, показав особливості інституціоналізації елітарного і звичайного способів життя.

Розкриємо дещо детальніше специфіку таких процесів, адже саме високі моделі гастрономічної культури вважаються похідними від особливостей організації життєзабезпечення аристократичних груп. Т. Веблен висловлює доволі небанальну думку: у примітивних спільнотах, за часів архаїки, де войовничий спосіб життя не був домінантним, не існувало розвиненої соціально-економічної ієрархії, водночас не знали приватної власності, як наслідок, був відсутній сам незайнятий клас. «Такі спільноти, де немає інституту незайнятого класу, – вважає американський дослідник, – схожі одна на одну деякими загальними рисами їх соціального влаштування та світосприйняття» [37, с. 25]. Далі він пише: «Справді, з-поміж рис, загальних для членів таких спільнот, на найбільшу увагу заслуговує деяка дружня безпорадність при зіткненні з силою та обманом» [37, с. 25].

Американський учений наголошує, що для виникнення незайнятого класу необхідні певні умови. По-перше, у спільноти має бути хижацький спосіб існування (війна або мисливство на велику здобич або те й інше), тобто чоловіки, які становлять основу такого класу, мають засвоїти звичку заподіяння шкоди іншому силою та хитрістю. По-друге, засоби для життєзабезпечення мають діставатися за доволі легких умов, із тим аби можна було висвободити значну частину суспільства від постійної участі в рутинній праці згідно із заведеним розпорядком [37, с. 26]. Як бачимо, інститут незайнятого класу бере свій початок із розмежування видів діяльності, відповідно до якого одні маркуються звитягою та престижем – управління, військові дії, мисливство, охорона, тоді як інші – повсякденною

виробничою діяльністю заради створення елементарних умов для виживання – обслуговування житла, виготовлення одягу, землеробство, збиральництво тощо. Особи, що займаються престижними видами діяльності, потребують ідентитетів, які створювали б соціальну дистанцію та регламентували їх відносини з рештою. У результаті виникають одні з перших умовностей і розбіжностей у поведінкових моделях еліти і всіх інших. Із цього приводу Т. Веблен пише: «Демонстративне неробство, яке сприяє розвиткові гарних манер, перетворюється поступово на старанні вправи, як себе тримати, на виховання смаку, тобто на вміння розумітися на тому, які предмети споживання відповідають високому статусу і які є засоби їх використання, здатні підтримували такий статус» [37, с. 26].

У процесі подальшої інституціоналізації, або закріплення нових стандартів поведінки протовеликосвітського буття, найменші натяки на розпад церемоніального кодексу або, інакше кажучи, вульгаризацію взаємин сприймаються як такі, що зазіхають на існуючу ієрархію та владу. Тому виникає жорсткий контроль за дотриманням нових інституційних норм. Вплив таких патернів у дещо гіперболізованому та навіть трагікомічному варіанті можна проілюструвати ситуацією, яка свідчить про їх вагомий детермінаційний потенціал. Це показовий випадок, що стався з одним із королів Франції, який попросився із життям через занадто високу моральну стійкість при дотриманні правил хорошого тону. «За відсутності помічника, в обов'язки якого входило пересування крісла господаря, король покірливо сидів перед каміном, дозволяючи своїй королівській величності підсмажитися настільки, що його вже не можна було врятувати... Діючи в такий спосіб, він рятував свою вінценосну особу від псування низькими зусиллями» [37, с. 27].

У процесі інституціоналізації протовеликосвітського суспільства з метою створити ще одну перепону між ексклюзивним способом і стилем свого життя та звичайними «профанними» варіантами його організації постійно з'являються все нові елементи церемоніального гастрономічного

кодексу. Він надає своїм носіям можливість якомога далі дистанціюватися від усіх нижчих за рангом, аби підкреслити власну велич і могутність. Як зауважує М. Монтанарі, «елементарне протиставлення правлячих верств підлеглим – саме це більшою мірою знаходить відображення... в суспільних ритуалах вищих класів» [170, с. 114]. Він продовжує, що «і харчування, і рамки застілля, в які воно вкладається, служать насамперед тому, щоб проявити та підтримати свою владу» [170, с. 114].

Так, одні з вагомих якісних стратифікаційних розбіжностей між двома харчовими системами багатих і бідних, або можновладців і решти, виявлялися в намаганні обмежити власний апетит. Але така властивість поширюється й набуває відповідного соціального значення як ідентитета світського доміантного класу лише наприкінці епохи Середньовіччя. У такий спосіб представники владних, престижних верств підкреслювали, що проблема їжі для них не є актуальною, їжі завжди буде вдосталь, тому їсти про запас немає необхідності. Слід сказати, що в окремих культурах подібні особливості організації власних взаємин з їжею існували набагато раніше. Насправді поширена думка про те, що практики об'їдання були атрибутивними характеристиками патрициїв у Давньому Римі, не відповідає дійсності. Річ у тім, що там панував культ поміркованості, який безпосередньо впливав і на процеси харчування. Бенкети, що затягувалися, вважалися, радше, символами падіння нравів, аніж соціально прийнятними практиками.

До речі, така світоглядна особливість римлян суттєво відрізняла їх від інших спільнот. Адже ще на початку та під час становлення окремих елітарних груп, особливо в германських народів, до їхньої асиміляції греко-римською культурою, коли керівні функції виконували воїни, необмежений апетит вважався символом могутності та звитяги. Чим далі «сталевий» шлунок все більше набував значення низького статусу й відсутності шляхетних манер. Хоча, безумовно, були й винятки з таких правил, про які йтиметься нижче. Попри це із плином часу контролювання власного

апетиту ставало вагомим елементом гастрономічного кодексу та неабияким маркером поведінки шляхетної людини за столом, у такий спосіб високостатусна особа відрізнялася від інших.

Згодом, після культурної конвергенції (греко-римської та німецької моделей), в аристократичних колах Європи почали відбуватися певні трансформації. Вони формувалися у просторі виникнення перших норм, що мали не лише регламентувати наявність апетиту, а й контролювати якість приготованого. «Саме в куртуазному середовищі XII–XIII ст. такі шляхетні манери починають визначатися як ознака соціальних розбіжностей, і наголос робиться вже не стільки на кількості спожитого (або не тільки на ньому), але й на якості і способах харчування» [170, с. 76]. У ті часи «їжу також обирають більш вишукану, майстерно приготовану, яка радує смаком, запахом, кольором. Не стільки апетит, скільки здатність обирати, відрізнити якісну їжу від непристойної стане знаком гідного входження в куртуазне життя» [170, с. 76].

На цьому тлі з'являються релевантні літературні джерела. Дослідники вважають, що одна з найперших відомих кухарських книг була складена ще на початку нашої ери. Йдеться про кулінарну книгу римського гурмана та кулінара Апіція. Проте перше друковане видання, складене з різних середньовічних рукописів, з'явилося у Венеції багато століть потому, звісно після Гуттенбергової революції, приблизно на початку епохи Ренесансу. Саме тоді в європейському суспільстві суттєво збільшився інтерес до гастрономії. Природно, що за таких умов сформувалася потреба у фіксації основних принципів кулінарії, за якими можна було б навчати й надалі розвивати цей різновид професійної діяльності. Особливий спалах інтересу до цієї теми спостерігався у Франції XIX ст. Серед відповідних робіт французьких кухарів та гурманів слід виокремити опус Ж. Бершу «Гастрономія, або сільська людина за столом» (1805), маркіза де Кюссі «Кулінарне мистецтво» (1848), Л. Ніколардо «Історія трапези» (1868), П. Лакама «Історичні та географічні нотатки про кондитерську справу» (1898).

Зацікавленість їжею, насамперед у просторі аристократичного життя, була пов'язана не лише зі стратифікаційною функцією гастрономії, але й із докорінними змінами у світосприйнятті та ставленні до людини загалом. Їжа завойовує більш високі рангові позиції у ціннісній свідомості епохи Нового часу. Усе глибше відмежовуються радощі червонасолоди, можливість задоволення нових гастрономічних бажань від традиційних зневажливих визначень їстівного в контексті суворої релігійної аскези. Д. Ребора зазначає, що «з феноменом Відродження, про який написано багатотомні дослідження, пов'язана й поява нової, відмінної від середньовічної, культури харчування. А предтечею Відродження був інший культурний феномен, який називається гуманізмом» [242, с. 10].

Взагалі, на думку французького дослідника Ж. Ревеля, будь-яка самобутня кухня (а чи існують інші?) розвивається із двох джерел: народного та наукового; останній обов'язково визначає культуру трапези, застілля привілейованих класів будь-якої епохи [243]. Ревель говорить про те, що впродовж усієї історії існував поділ на селянську кухню, або плебейську, якою поряdkувала скромна кухарка, і придворну кухню професіоналів, визнаних майстрів, у якій створювалися зразки високої гастрономії [243]. Ці зразки мають вагомі крос-культурні властивості. Так, суттєвий внесок у становлення гастрономії зробили не тільки нащадки прадавніх римлян, але й французькі майстри. Як вважають деякі дослідники, перші ознаки виникнення гастрономії у Франції, як і в інших національних спільнотах, пов'язані з формуванням її високих, аристократичних моделей життя саме на зламі історичних епох. Зокрема, хроністка європейської кухні Д. Мішель зазначає, що в епоху Людовіка XIV відбувся справжній поворот у гастрономічних звичках. «Саме тоді, – пише вона, – закладалися основи великої французької кухні та нового кулінарного стилю, який затвердив витончене сприйняття їжі як найголовнішої цінності» [169, с. 19]. Висока гастрономія французького походження прагнула бути чистим втіленням елегантності й витонченості і зводилася не стільки до змісту тарілки, скільки,

передусім, до сервіровки столу, розміщення страв на ньому та порядку їхньої зміни [169, с. 19].

Історики свідчать, що у прагненні до симетрії та промовистої елегантності, затребуваності принципів «уміння жити» оформлюється нова опукла модель гурманства, у якій Версаль відграє одну з головних ролей [169]. І все-таки без сумніву можна стверджувати, що король вибудовував свою гастрономію не лише з огляду на власні потреби гурманоїда та задоволення нових бажань, але й з метою підкреслити велич монарха і власне пануюче положення, збільшити та закріпити наявну соціальну дистанцію із середньою людиною. Як зазначалося вище, загальна логіка способу життя незайнятого класу, за Т. Вебленом, передбачає появу певних кодексів і правил, які б давали відчуття своєї унікальності та могутності, тим самим зберігали традиційний для свого часу соціальний порядок.

Отже, відповідно до версій визнаних істориків культури трапези, висока гастрономія виникає внаслідок багатьох різнопланових причин, однією з яких є її стратифікаційна функція, яка дозволяла маркувати через відповідні елементи застілля високостатусну особу, підкреслювати її винятковість, унікальність порівняно з простолюдином, тим самим рельєфно виражаючи та ефективно підтримуючи соціально-становий лад суспільства традицій.

2.2 Соціальна символіка їжі європейського суспільства Середньовіччя і Нового часу

Наше завдання полягає в тому, щоб розкрити деякі особливості соціальної символіки їжі, яка споживалася в суспільстві старого ладу. Соціальна символіка, безумовно, напрочуд рельєфно виявлялася під час трапез і маркувала через гастрономічне всіх тих, хто харчувався в інший спосіб. Крім того, нас цікавить соціальна семантика їжі та форми її престижного споживання з огляду на ідеологічні властивості організації суспільного буття. Ідеологію ми розумітимемо як раціонально обґрунтовану

сукупність ідей, що формуються як на свідомому, так і несвідомому рівнях, задля легітимації та реалізації поставленої мети. Підкреслимо, що ми не занурюємося, наприклад, у господарські ідеології – соціалізм, демократизм, консерватизм, лібералізм тощо. У фокусі нашого інтересу – ідеологія тогочасного придворного суспільства (або соціальної фігурації (*термін Н. Еліаса. – В.Н.*), що складалася навколо сеньйора, феодала, короля, імператора та підтримувала, через закріплення станових, стратифікаційних харчових пріоритетів та їхню демонстративну складову, пануюче положення цих осіб. Такий підхід, вважаємо, дозволить більш глибоко зрозуміти причинні закономірності організації людського універсуму того часу й побачити певні соціально значущі властивості гастрономії під дещо іншим (показним, стратифікаційним) кутом зору.

Так, гастрономічне досить органічно вбудовується в загальне тло демонстративного споживання, унаслідок чого останнє отримує специфічні форми прояву. У такому контексті гастрономічна культура та певні її аспекти (зокрема, й соціальна символіка їжі) вельми евристично досліджуються, наприклад, за допомогою ідей, концептів: демонстративного споживання Т. Веблена [37], теорії моди Г. Зіммеля [90], концепції розкоші В. Зомбарта [91], товарного фетишизму [154], багатопланових соціологічних теорій гедонізму тощо. Т. Веблен у «Теорії незайнятого класу» говорить, що людина (*на тлі добре відомих та більш глибоко деталізованих сьогодні в предметному полі соціології споживання фонових обставин. – В.Н.*) прагне коштовних речей, і чим дорожча річ, тим вона виявляє більше бажання її придбати (навіть незважаючи на її функціональність та корисність). На соціокультурній значущості їжі, у близькому до обраного нами ракурсу, наголошував І. Гоффман. На його думку, у «театральному суспільстві» «символічні трансферти» у вигляді певних форм та практик трапези між вищими й нижчими прошарками, під тиском моди та вимог демонстративного споживання, яскраво виконують маркуючі, маніфестаційні функції [61].

Тож цілком доречно використати класичний дослідницький набір і за його допомогою розкрити соціальну багатоаспектність певних харчових продуктів, домашньої кухні, колективних трапез, бенкетів, на сучасному етапі – відвідування ресторанів, кафе тощо («зовнішньої кухні»). Зокрема, це надасть можливість фіксувати їхню залежність від домінуючої ідеології, історичного типу стратифікації, моди (законодавцем якої протягом усієї історії людства здебільшого виступала еліта), інших суспільних фонових обставин. Більше того, такий дослідницький підхід дозволяє вивчати процеси конструювання соціальної ідентичності, а також виявляти латентні властивості гастрономії. Ще раз підкреслимо, що ми розуміємо гастрономію в тому числі й як різновид соціально-гуманітарного знання, в якому фіксується зв'язок між їжею та соціокультурним виробництвом.

Перші соціально-типові закономірності, які пов'язані з символічною значущістю їжі, з'являються ще в архаїчному світі. Вони формуються навколо прагнення людини забезпечити себе від голоду. Боротьба з голодом – одна з вагомих причин інтеграції суспільства, просторового розподілу його території, який передбачав відповідні форми поведінки в ньому, зокрема й формування гендерної спеціалізації [187]. На цьому тлі, внаслідок домінантного міфічного світогляду того часу, яскраво виявляла себе ритуалізація деяких практик харчування, надання їм сакрального значення, що, з-поміж іншого (наприклад, «приручення» вогню), красномовно свідчило про перехід людини від природи до культурного виробництва [167; 209]. Азербайджанський учений Т. Амірасланов пише, що «коли у племені не було харчів, воно повторювало рухи, задіяні під час приготування їжі, заклинаючи таким чином своїх первісних богів послати їм щось їстівне» [6, с. 24].

У минулому, на відміну від сьогодення, життя людини (у побуті, господарстві, сімейно-шлюбних відносинах, взаєминах з іншими тощо) змінювалось доволі повільно. Так, відомо, що до XIX ст. культурне життя відчувало на собі значний вплив природи. Від географічного положення та природних багатств певним чином залежали чисельність населення та якість

його життя. Мешканці гірських територій відзначалися здебільшого статичністю в економічному та культурному плані, господарський ритм їх життєзабезпечення був міцно пов'язаний із певними календарними циклами. Харчування народів у такій місцевості обмежувалося географією їх народження та подальшого проживання. Цілком зрозуміло, що в їхньому раціоні харчування основними продуктами, після відвойовування у природи додаткових місць для пасовиськ та зернових посівів, були м'ясо, молоко та хліб. З іншого боку, усі ті, хто проживав поруч із морським узбережжям, на перехресті торгових шляхів, де вирувало життя й створювалися сприятливі передумови для організації великих міст, потужних економічних центрів, наприклад, у побуті були менш консервативними. Відповідно до модусів своєї ментальності такі народи ставали набагато відкритішими до всього нового, включаючи й кулінарне мистецтво, кухонну атрибутику, і на такому тлі відчували поліморфізм імпульсів задля власного розвитку [167; 196].

У цілому національне меню традиційних суспільств переважно залежало від географічного чинника. При цьому багато різноманітних великих соціальних спільнот «свою» їжу вважають природною, такою, що затребувана організмом майже на фізіологічному рівні, отже істинною, а «чужу» – сумнівною, навіть поганою, яка подекуди викликає подив, нерозуміння, навіть неприхований осуд, презирство. Р. Барт зауважував, що «національна кухня залишається “невидимою” для тих, кому вона своя. Власні смакові звички здаються занадто самоочевидними, природними, такими, що не потребують пояснень» [цит. за: 50, с. 211–212]. Тож в основних стадіях антропосоціогенезу наявні символічні значення «пристойної» або «непристойної» їжі стають одними з ключових елементів у процесах ідентифікації соціального суб'єкта. Вони фіксують не лише географічні, але й гендерні, релігійні, станові, класові, етнічні, національні відмінності тощо.

Взагалі формування власного статусного образу через їжу може відбуватися завдяки дихотомії: чоловічий – жіночий, сакральний – мирський,

місцевий – немісцевий, багатий – бідний, освічений – неосвічений тощо. Такі гастрономічні ідентитети представлені в культурно-харчових кодах, які розкриваються, серед іншого, через застільний етикет, кулінарний антураж, обране меню (традиційне, новаторське, вегетаріанське, скоромне, пісне, урочисте, повсякденне), практики харчування.

Тож у Середньовіччі мали місце однозначні станові обмеження, які чітко визначали місце кожного в суспільній ієрархії. Статус людини передусім фіксувався положенням його соціальної групи в загальному «табелі про ранги». У такий спосіб суспільним простором розподілялися символи, у тому числі й гастрономічні, які подекуди виконували функції мови станової, групової сегрегації. На нашу думку, цілком справедливо вважають, що в минулому різниця систем харчування верхів і низів, мешканців міста й селян була набагато глибшою, аніж на сучасному етапі, тому символічні трансферти гастрономічного були доволі контрастними.

Із розвитком цивілізації, відкриттям нових територій, інтенсифікацією економічних відносин географічні харчові обмеження відходять на другий план і їхнє місце все наполегливіше посідають соціальні складові. Безумовно, вони існували й раніше, але їхня частка суттєво зросла із поживленням господарських і торговельних відносин, урізноманітненням етнічного продовольчого та кулінарного антуражів. Нагадаємо хоча б про Великий шовковий шлях, назву якого було введено «до наукового обігу німецьким географом і геологом В.Ріхтгофеном у 70-ті роки XIX ст. на позначення зв'язків між східним та західними світами» [82, с. 12]. «Цей шлях, – пишуть О. Єфімов та І. Зорін, – став у світовій практиці грандіозним “інформаційним каналом”, яким між розташованими вздовж нього країнами, народами та племенами йшов обмін досвідом і знаннями про життя і побут не тільки сусідів, але й далеких країн, їх проблеми та політику» [82, с. 12]. Це відкривало можливість екзистенційно забезпеченим групам долучатися до нового гастрономічного досвіду. Екзотичні кулінарні інтерферони, що змінювали специфіку раціону їх харчування, водночас закріплювалися навіть

на ідеологічному рівні, ще більше поглиблюючи процеси стратифікації та емаргінації. З урахуванням цього сьогодні в експертному середовищі майже ніхто не сперечається з приводу того, що їжа, раціон харчування, гастрономічний смак – не стільки явища фізіологічного змісту, скільки соціокультурні конструкти.

В європейській кулінарій традиції минулого, після поширення культури «варварів», протягом багатьох століть «справжньою» їжею вважали насамперед м'ясо. Воно асоціювалося з багатою кухнею, на відміну від хліба, який визначався, у соціальному сенсі, як напрочуд універсальний, поліфонічний продукт, що передбачав, так би мовити, багатозначність соціального тексту у процесі його прочитання. З урахуванням цього хлібові знаходилося місце на столах різних соціальних груп, часом діаметрально протилежних за своїм суспільним положенням, престижем.

На думку істориків, у XVI ст., коли чисельність європейського населення стрімко збільшилася, суттєво загострилися питання організації повноцінного харчування, насамперед для пересічної людини [105]. Найзагрозливіших масштабів продовольчий колапс набував через крайній дефіцит земель, на яких можна було б займатися тваринництвом і рослинництвом. Низький ступінь розвитку економічної культури на початку епохи Ренесансу, який ставав серйозним бар'єром для раціонального використання тих нечисленних галявин, що були в розпорядженні людини, ще більше поглиблював кризу [105; 170]. З метою вирішення проблемної ситуації стали розставлятися відповідні сільськогосподарські акценти. Навіть сьогодні для окремих економік ця проблема все ще залишається доволі актуальною. Як вважають сучасні аналітики, «зі зростанням споживання тваринної їжі стрімко збільшилася потреба в розробці нових сільгоспплощ: якщо врожай рису або картоплі з 1 га дає можливість прогодувати 19–22 людини на рік, то баранини або яловичини на цій же площі землі можна виробити лише для 1–2 осіб» [232, с. 2]. Тож пасовиська масово стали перепрофільовувати під зернові – жито, пшеницю, ячмінь, овес, а пізніше й

кукурудзу тощо, аби мати можливість прогодувати якомога більше людей. Відповідно, хліб та інші борошняні продукти почали вважати їжею для найнужденніших, тобто люмпенів і пауперів [170]. Такі асоціації посилювалися релігійними смисловими відтінками, – адже в таємницях християнської євхаристії хліб ототожнюється з тілом Спасителя, який проголошував, що «останні стануть першими», і всіляко відмежовувався від земних скарбів. Доречним у зв'язку з цим буде згадати відому Нагорну проповідь Ісуса Христа про верблюда та вушко голки.

Отже, хліб вважався одним з основних продуктів у «народному меню» безвідносно до культурної приналежності. Йому й досі відводиться центральне місце на обідніх столах у народів різних країн, культур, цивілізацій та релігій. Незважаючи на той факт, що система харчування соціальних низів споконвічно вибудовувалася навколо хліба, його не цуралися на столі й більш заможні суспільні верстви. Таке ставлення мало доволі вагому причину – не слід забувати про досить обґрунтоване прагнення багатих людей до урізноманітнення свого раціону харчування. Поява хліба різних сортів сприяла цьому, не зашкоджуючи їх репутації. Розмаїття рослинних культур, які були основою для виготовлення хліба, залишало за ним підстави для однозначного соціального маркування та подальшого зчитування. Так, у Європі старого ладу ще з VI–X ст. протиставлення кухні багатих і бідних у соціально-стратифікаційній площині виокремлювалося через колір хліба: наприклад, «“ієрархія хліба” відповідала суспільній ієрархії: білий хліб найбагатшим, світлий (але не білий) – середнім верствам, темний – невігласам» [170, с. 132].

Отже, пшеничний білий хліб був ознакою заможного столу, а житній (або випечений з інших злаків) – чорний, дешевший і менш престижний – у масовій свідомості визначався як традиційний елемент скромного застілля пауперизованих груп населення [170, с. 43]. На цьому наголошує і А. Слепцова, говорячи, що головними злаками епох європейського Середньовіччя та Відродження були насамперед пшениця й жито [267]. Хліб

бідняків суттєво відрізнявся від аналогічного продукту на обідніх столах заможних, високостатусних верств; якщо останні смакували пшеничним, то найменш забезпечені задовольнялися житнім із борошна низької якості та різними домішками, яким нехтували багаті [267]. Тож хліб у країнах із доміантною християнською релігією та сприятливими географічними, кліматичними чинниками для його вирощування й подальшого виробництва був цілком стратифікаційно стигматизованою харчовою одиницею. Як узагальнено раз по раз наголошують у своїх широкоформатних наукових дослідженнях італійські медієвісти А. Капатті і М. Монтанарі, хліб очолював продовольчий список найнеобхідніших продуктів, особливо в меню бідних верств населення; утім, на багатих столах йому теж знаходили місце, однак лише кращим, елітним сортам [105].

Промовистою була соціальна символіка овочів, яка, подібно до багатьох інших гастрономічних маркерів, однозначно декодувалася, зчитувалася більшістю в межах соціокультурного ядра європейського суспільства старого ладу, тобто викликала в масовій свідомості зрозумілі й чіткі стереотипні судження, оцінки. Сучасний італійський економіст та історик кулінарії Д. Ребора пише: «Оскільки овочі вирощували, заготовляли та споживали передусім селяни, які за визначенням мають бути бідними, адже вони не солдати і не оратори, вони працівники, і оскільки селяни можуть їсти овочі, які вони не змогли продати (як рибаки їдять рибу, що залишилася в них після продажу), то овочі – це “їжа бідняків”» [242, с. 112]. Така їжа, якщо й була присутня на аристократичних столах, то лише як кулінарний матеріал для урізноманітнення раціону вельможних адресатів.

Соціальне значення деяких продуктів харчування безпосередньо пов'язувалося з тим, хто їх вирощував, або з професією особи, яка займалася їх промислом і поставлянням на продаж. Так, рибальство в середньовічній християнській культурі однозначно вважалося одним «із самих низьких ремесел, настільки низьким, що Ісус вручив свою Церкву Петру, рибаку, останньому в соціальній ієрархії» [242, с. 79]. Пояснення такого ставлення в

тому, що рибальство було однією з найнебезпечніших професій, бо море сприймалося як невідома велика стихія, не прихильна до допитливих. Крім того, таке заняття вимагало ретельної підготовки й копіткої праці, що з огляду на тогочасне примітивне рибальське знаряддя не завжди справедливо (цілераціонально) винагороджувалося відповідно до витрачених зусиль. Через це, наприклад, іспанці часів колонізації Нового світу вважали рибальство низькою й абсолютно непристойною справою, негідною для людини з репутацією [242, с. 169]. Унаслідок такого погляду рибі, якщо її порівнювати з іншою їжею, в ті часи належало місце, далеке від топу продовольчої популярності, а отже й гастрономічних референтів знаті.

Сьогодні рибу включено до раціону майже всіх соціальних груп (причому елітарні з них не виняток, а, радше, правило), тоді як раніше така їжа здебільшого асоціювалася з певними соціокультурними відтінками нужденного життя. У минулому факт споживання риби вміщував цілу низку значущих культурних характеристик, які заважали цьому продукту завойовувати справжні надгрупові та наднаціональні симпатії. «Свіжа риба говорить про багатство, але про багатство, якому навряд чи заздять, тому що риба не насичує, це – “легка” їжа, саме тому пісна...» [170, с. 103]. Такі соціальні стереотипи збереглися надовго. Наприклад, у Мілані Нового часу про того, у кого зовсім не було грошей, говорили, що «він сидить на хлібі та дрібній рибі» [242, с. 102]. Ураховуючи це, можна сказати, що риба та приготовані з неї харчові продукти, попри їхню високу поживність і неабияке медикалістське значення, важко відвойовували власне місце серед продовольчих топових пріоритетів, до яких би схвально ставилося все суспільство [170]. Безумовно, риба входила до меню багатьох соціальних груп (можливо, саме тому вона ніяк не могла здобути гастрономічного визнання в багатих)¹¹, але в культурному виробництві та масовому

¹¹ Зокрема, Ф. Бродель писав про їжу як про засіб диференціації соціуму на бідних і багатих, тобто як про один із маркерів, що розділяє, відокремлює ці соціальні світи один від одного (створює між ними істотну різницю). Понад те їжа, на його погляд, це також частина елітарної культури, один із видів розкошів, що, потрапляючи на столи

сприйнятті ці продукти все одно сприймалися протягом харчової історії людства в основному не стільки як самодостатня страва, а перш за все як один із можливих заміників м'яса [170, с. 103].

Елітарні групи населення мали й інші автентичні гастрономічні індикатори, які закріплювали за ними власне пануюче положення. Так, у середньовічній Європі уявлення про владу та багатство – символи актуального життєвого успіху – були пов'язані (до речі, нині в цьому аспекті мало що змінилося) перш за все з великими маєтками, особистою охороною, прислугою, земельною власністю, коштовностями із дорогоцінних металів та, звичайно, багатою трапезою¹². Семантика останньої протягом тривалого періоду визначалася ситістю, вичурним харчовим розмаїттям, тобто надмірною кількістю їжі. Вважаємо, що надлишку, зокрема в гастрономії як культурній нормі куртуазного життя європейської знаті того періоду, взагалі доцільно приділити окрему увагу. В європейському Середньовіччі фіксація власної могутності завдяки кулінарному надлишку була ознакою, що істотно відтіняла два соціальні світи – багатства та бідності. Г. Башлар, якого інколи цитує Ф. Бродель, пише так: «...отримання надлишку викликає більше емоційне збудження, аніж отримання необхідного. Людина – дитя бажання, а не потреби» [цит. за: 242, с. 136]. Йому вторить М. Мосс: «Не виробництво було головним двигуном людської спільноти, а розкіш» [цит. за: 242, с. 136].

Такі припущення повністю поділяє й сучасний італійський економіст Д. Ребора, який наголошує, що селяни цілком були здатні дозволити собі їсти досхочу, проте вони страждали від того, що їм не по кишені придбати щось таке в місті, що не було б предметом першої необхідності [242, с. 136]. На його думку, проблема голоду/недоїдання в Європі Нового часу була, безумовно, актуальною, але не настільки, як прийнято говорити. «...Я вважаю, – пише він, – що їжі в перерахунку на душу населення було набагато

середньостатистичної людини, із часом втрачає свою ексклюзивність, аттрактивність і, як наслідок, цінність та суспільний престиж.

¹² Саме трапезою, як колективним застіллям, на відміну від харчування вдома на самоті.

більше, аніж прийнято говорити, і що кожна людина насправді володіла достатньою кількістю продуктів; бідняки почували себе нещасними не тому, що не мали необхідного, а тому, що існували речі (*харчові делікатеси*. – *В.Н.*), які вони не могли собі дозволити» [242, с. 12].

З огляду на це окрему увагу слід приділити показним витратам через гастрономічне. Такі практики, з метою задоволення власної пихи та отримання можливості задля висхідної соціальної мобільності, теж вважаються одним із універсальних мотивів суспільної взаємодії. Деякі характерні особливості демонстративного споживання їжі на початковій стадії становлення незайнятого класу можна евристично досліджувати в контексті порівняння моделей харчування можновладців та решти. Загалом традиційне суспільство здебільшого залишало можливість (як формальну, так і неформальну) для показових витрат лише представникам офіційної влади, аристократії. Простолюдину одягнутися в костюм сеньйора або, наприклад, в царській імперії Єкатерининської доби проїхатися в кареті купця першої гільдії, не маючи для цього формальних підстав, було недопустимо й могло призвести до застосування каральних санкцій з боку держави. Здавалося б, одним із небагатьох універсальних засобів символічної соціальної мобільності, доступних у тому числі й масовій людині, залишалася їжа, багатий обідній стіл. Однак якісні структурні елементи гастрономічного простору також були однозначно диференційовані згідно з політичними інтересами соціально-станового суспільства.

І все-таки можна впевнено стверджувати, що феномен демонстративного споживання є надзвичайно поліфонічним. Він знаходить свій вияв не лише у практиках, які спрямовані на підвищення власного соціального статусу, але й у прагненні до реалізації вітально необхідної потреби влаштувати собі свято, тим самим забезпечити динаміку емоцій, почуттів. Іншими словами, через цей феномен можна не лише задовольнити бажання у власному марнославстві або, наприклад, потрапити до висхідного «соціального ліфту», але й встановити та підтримувати соціально-

психологічний баланс, насамперед через зміну настрою для повноцінного життєзабезпечення. Азербайджанський учений Т. Амірасланов справедливо вважає, що «людина споконвіків прагнула до свята. Адже свято включає, по суті, весь комплекс простих людських радощів: застілля, музика, пісні, танці, дружні обійми та поцілунки, еротизм, залицяння, флірт» [6, с. 24]. Зважаючи на це, середньостатистична особа обирала не якісні дорогі страви, дефіцитні продукти, які були їй здебільшого недоступні, а кількісні харчові показники. Такі процеси повністю вкладаються в логіку соціологічних закономірностей та, за наявності ідентичних умов розгортання, мають властивість повторюватися¹³. Ми говоримо про прагнення до того, аби час від часу влаштувати собі, нехай штучно створене, але все-таки свято. Останнє можна сприймати як своєрідний протест проти ізоляції, проти нестабільності соціального життя, що в усі історичні епохи неабияк турбувало будь-кого.

Наприклад, у минулому, після епідемії чуми, яка призвела до страшної депопуляційної катастрофи й глибоко виснажила європейське суспільство в середні віки, люди намагалися через харчовий надлишок компенсувати великі емоційні та психологічні втрати. Відомо, що ця хвороба, на тлі нужденності, недоїдання, голоду, поширення інфекційних хвороб, скоротила в деяких регіонах Європи кількість населення, за різними даними, від чверті до третини [170]. Український дослідник Н. Білоус пише, що «епідемії в Середньовіччі часто спалахували після голодних років» [20]. Проте після завершення мору склалися сприятливі умови для повноцінного продовольчого забезпечення. Історики зауважують, що після трагічних випробувань Європа потроху почала отямуватися й шукати можливість отримання задоволення від життя через різноманітні спроби влаштувати собі свято. Однією з похідних від таких бажань стала споживча лихоманка, що втягувала до своєї орбіти широкі верстви населення. Італійський медієвіст М. Монтанарі пише: «Зрозуміло, що під час урочистостей люди

¹³ Мається на увазі прагнення до зміни почуттів завдяки створенню для себе навіть невеличкого штучного свята.

люблять виставляти напоказ багатство, добробут, власну щедрість» [170, с. 92]. Далі він продовжує: «І все ж таки з описів хроніста йде більш загальний характер цієї споживчої лихоманки: вона знаменує собою не лише бажання виділитися в соціальному плані (недаремно міська влада саме тоді намагається відновити давньоримські традиції щодо заборони на занадто “кричущий” показ розкоші, у якому вбачала небезпеку для соціальної рівноваги)¹⁴, але й, напевно, знов здобути волю до життя, жагу свята» [170, с. 92]. Від себе додамо: і потребу, після довготривалих страждань, стати учасниками святкового дійства.

Ще раз наголосимо: сучасні фахівці, насамперед у галузі соціально-гуманітарних наук, майже одностайно стверджують, що для підтримання соціально-психологічного балансу необхідна динаміка почуттів. Глибокі депресії мають змінюватися хоча б мінімальними натяками на катарсис, будні – радісними подіями, святами. У межах визначеного устрою і стилю життя будь-які його однозначні форми не повинні перетворюватися на хронічні, оскільки це може призвести до нищівного удару по емоційному, психологічному, соціальному здоров'ю людини. На нашу думку, не лише в бажанні наїстися прозапас, але й у прагненні до динаміки почуттів населення європейського континенту намагалося вдосталь насититися їжею, долучитися до однієї з небагатьох можливостей відчутти свято, до того ж, задля посилення ефекту, надати цьому публічності.

Суттєві зміни у просторі багатого застілля континентальної Європи почали відбуватися приблизно з XV ст. На думку Ф. Броделя, цивілізаційні форми гастрономічної культури в різних регіонах планети мають свою

¹⁴ Можновладці з превентивним стилем мислення все-таки намагалися убезпечити, можливо з релігійних та соціальних міркувань, суспільство від наявних деструктивних форм прояву показної розкоші. Зокрема, за традиціями, що склалися в Римській імперії в Новий час, у Венеціанській республіці навіть існував «Комітет розкоші», в обов'язки якого входило пильно слідкувати за способом та стилем життя заможних мешканців, із тим щоб вони поводитися скромно та не «кричали» своїми показними витратами про власний добробут. До речі, традиція демонстративного споживання, символічної соціальної мобільності була досить поширеною саме в Давньому Римі та дісталася, так би мовити, Венеціанській республіці Нового часу у «спадок».

власну хронологію виникнення: наприклад, у китайців перші з них з'являються близько XVII ст., тоді як у мусульман набагато раніше – приблизно з XI–XII ст., а в Європі взагалі наприкінці XV ст. [23]. Класик соціально-гуманітарних наук вважає, що до того, звичайно, були багаті застілля, розкішні харчові антуражі спільних зібрань, що влаштовували у світських колах або на свята, але такі бенкети, харчові оргії зазвичай відбувалися з метою наїстися досхочу й продемонструвати власне марнотратство. Утім, ніхто не приділяв належної уваги вишуканості страв, відповідному регламенту, гідному ритуалу, іншим структурним елементам високої культури приймання їжі [23]. Таку думку поділяє й український дослідник В. Бурлачук: «Витончена кухня в Європі з'являється наприкінці XV ст. Європейська історія, звичайно, знає й набагато раніші приклади розкішних бенкетів представників вищого класу. Попри це то є приклади розкоші об'їдання, нестримного марнотратства, які були спрямовані на підтвердження соціального статусу» [27, с. 44]. Тож широкий корпус фахівців вважає, що лише в епоху Відродження, завдяки майстерним рецептам приготування страв, їх неповторним смакам і вимогам щодо гармонії на столі, з'являється та поширюється європейським суспільством визнана сучасними фахівцями справжня гастрономічна культура.

Вважаємо, можна дотримуватися й іншої логіки щодо встановлення хронології виникнення цієї культури. Цілком імовірно, що становлення самої гастрономії доцільно віднести до того часу, коли з питань, які включені до її орбіти, починається рефлексія. Згадаємо хоча б давньогрецькі симпозіуми, тобто зібрання товаришів, що відбувалися в другій половині дня і визначалися певними атрибутивними характеристиками – присутністю жінок, питтям вина [122, с. 12]. Навряд чи слід оперувати точними датами. Що ж стосується часових меж протоіснування гастрономічної культури, то однією з точок відліку цілком можна вважати ці веселі грецькі й римські бенкети, з філософськими роздумами упродовж трапези, що привертали

увагу деяких античних авторів і які поступово змінилися загальністю високих манер і тотожних смаків.

Із часом, десь у період пізнього Середньовіччя, усе більша увага приділяється гармонії у просторі гастрономічного. О. Геніс вважає, що це «мистецтво акорду, яке поєднує в одне безпомилкове та нероздільне ціле» [51, с. 103]. Тому аристократичні претензії європейської гастрономії епохи Відродження вже виразно виявлялися в органічній комбінації відповідного етикету, сервіровки та шляхетності застільних манер, що створювало можливість задоволення у процесі трапези більш широкого діапазона соціальних потреб. На думку В. Бурлачука, для багатих застілля стає простором реалізації навіть не стільки певної потреби, скільки насамперед бажання, що фіксується через прагнення до гурманства, застільного спілкування, продовження традицій показних витрат тощо [27, с. 44].

Симптоматично, що демонстративними гастрономічними практиками особливо вирізнялися руські царі. «Здавна на руських бенкетах збереглася традиція розкошества в подачі. На гостей, особливо іноземних, створювала враження картина, коли на величезному розносі п'ять або шість слуг виносили цільну тушу смаженого ведмедя чи оленя, осетра в два метри або кілька сотень перепілок» [267]. Особливим поціновувачем вебленових трапез історики по праву називають Івана Грозного, який типізував гастрономічний простір у такому стилі на кілька століть наперед. Шикарно накриті столи свідчили про можливості їх організаторів – велич, фінансовий добробут, владні ресурси, а особи, запрошені до такого столу, отримували можливість потрапити до каналу висхідної соціальної мобільності, пересування яким збільшувало їхню самооцінку й суспільний престиж. Невипадково О. Геніс зауважує, що «трапеза не складає, а перемножує учасників, піднімаючи їх до себе» [51, с. 98]. Потім він деталізує свою думку за допомогою смислових деталей: «Тому греки вважали, що усамітнено їдять лише раби, яких вони не відрізняли від тварин» [51, с. 98]. Це саме той приклад, який дозволяє говорити, що всі багаті їдять по-різному, а всі бідні – однаково.

Доцільно зазначити, що на території становлення окремих етнічностей демонстративна поведінка ще довгий час виконувала (та продовжує, на жаль, виконувати й нині) функції емблематичного матеріалу життєзабезпечення насамперед еліти. Це характерне для неї більше, аніж для представників європейської знаті. Наприклад, на всесвітній виставці економічних досягнень у Лондоні (1851 р.) російський павільйон, на відміну від західних, був представлений широким асортиментом передусім предметів розкоші. Історики свідчать: «Окрім брильянтів, бірюзи, мармурових мозаїк і срібних речей, прикрашених золотом, руські виставляли меблі з малахіту: столи, каміни, величезні вази, двері в дві половини – двадцять футів заввишки, і все це з малахіту. Ми, бідняки з Європи, щасливі з того, що в нас перстень або запонка з таким каменем, а в Росії пан Демідов може з нього побудувати цілий замок» [221, с. 165].

Побут окремих купців, знаті й вельмож, як зазначає культуролог П. Мілюков, справді характеризувався культом речей, які «кричали» про статус своїх власників. Публічний вихід барина, навіть на невелику відстань, нагадував театралізовану виставу, яка мала за мету продемонструвати його владну й економічну вагу. Пояснення цьому дуже просте. По-перше, домінантною суспільною силою того часу все ще залишалися представники «старої влади», які підтримували її через станові привілеї та демонстрацію в такий спосіб власної могутності. По-друге, серед буржуазії того часу, що формувалася під «пильною» опікою держави, так і не склалися традиції поведінки, притаманні, наприклад, представникам англійської аристократії, тобто «старих грошей». Просто не вистачило часу на відтворення себе у другому поколінні із властивими йому нормами характерної субкультури. По-третє, заочне знайомство з революційними сценаріями розвитку подій у Західній Європі, на жаль, не сприяло формуванню з-поміж можновладців тієї доби державницького превентивного стилю мислення й розуміння, що новий світ вимагає нових стандартів власної поведінки та особистісної презентації.

Все-таки повернемося на кілька століть у гастрономічне минуле Європейського континенту. Заради об'єктивності слід сказати, що європейська знать протягом тривалого періоду теж не цуралася показних витрат і прагнення в такий спосіб до соціального закриття від невігласів. Для куртуазного життя добуржуазного періоду популярне на сьогодні правило – чим коротша «мандрівка» харчових продуктів від землі до обіднього столу, тим смачніша страва – не діяло. Воно уособлювало практику, прийняту серед пауперів та люмпенів, і виключало можливість демонструвати мудровані композиції дорогої кулінарії. Більше того, після розширення торгових шляхів і пожвавлення господарських відносин завдяки відкриттю нових територій і культур до традиційних продовольчих продуктів та їх кулінарних похідних додаються нові, а саме: спеції, прянощі тощо. Усе це з великим апетитом, у реальному та переносному розумінні, було сприйнято, звичайно, тими соціальними групами, які мали фінансові та владні можливості для урізноманітнення в такий спосіб свого раціону харчування [169]. Винятком стала лише французька кухня епохи Відродження, представники якої після засилля та доступності широкому загалу в інших країнах закордонних спецій та приправ, з метою підтримання наявного гастрономічного контрасту з ними, центральними елементами своєї високої кулінарії зробили місцеві продукти. Взагалі такі зміни – цікава ремарка, яка свідчить про неабияке домінування соціального контексту в процесах формування відповідних смакових симпатій.

Отже, на тлі поширення різноманітних делікатесів через торгівлю та зміцнення перших представників європейської буржуазії, підприємливих осіб тощо куртуазне суспільство почало шукати нові «їстівні» маркери власного домінування, соціальної ексклюзії. До речі, на таких змінах зауважують авторитетні дослідники. «Злива ароматів і смаків, яка випала на Європу в XVI ст., незабаром призвела до насичення ними. Тепер, коли всі здатні були споживати імбир, корицю – “тонкі спеції”, багатії стали шукати іншу ознаку відмінності» [170, с. 147]. Зрештою, відбулася кардинальна трансформація

культури харчування в гастрономічному просторі континентальної Європи. «Східні та північні країни... у більшості своїй залишилися прихильниками – і досі залишаються – пряної, контрастної кухні з різкими смаками; ймовірно тому, – підказує Ф. Бродель, – що в таких країнах споживання спецій розпочалося пізніше, для них це була “нова розкіш”» [170, с. 148] – “newer luxury” сучасною інтернаціональною англійською мовою. Тому можна говорити про консервативний характер національних кухонь, наприклад Німеччини, Голландії та деяких інших країн Європи, порівняно з докорінною зміною смакових пріоритетів, насамперед у французькому «кухонному відомстві». Останнє почало видозмінюватися в бік збереження власної національної специфіки, яка у своїй основі мала складатися передусім із місцевих інгредієнтів [170, с. 148]. До речі, її унікальність з великим ентузіазмом зберігають донині.

Як зауважують численні фахівці, французька гастрономія, з одного боку, стоїть осторонь від інших національних кухонь, а з іншого, її представники намагаються всіляко підтримувати дистанцію, що склалася. Із цього приводу Е. Мезенова пише, що «французи високо тримають свою планку кулінарного мистецтва, пишуться славою гурманів та уважно охороняють свою національну гордість» [159, с. 11]. Відтоді саме в гастрономічному сенсі прийнято виокремлювати дві частини Старого світу, або дві європейські кухні: по-перше, стару консервативну, насамперед більшості країн континентальної Європи, і, по-друге, нову більш новаторську, елітарну – французьку. Про дві європейські кухні пише й Д. Ребора: «...у XVIII ст. нова кухня перемогла, а вже з XIX ст. вона стала законним предметом французької національної гордості» [242, с. 134].

У таких трансформаціях можна легко вгледіти прагнення до соціального закриття великосвітського простору від невігласів. Все-таки не дарма існує стереотип щодо рафінованої елітарності французької кухні. Мода еліти – дефіцитність продукту. Таким чином, поступова відмова від прянощів виявилася найбільш прикметною соціальною подією, яка зумовила зміну

смаків. Такі процеси є одним із найпереконливіших доказів того, що смак – категорія не лише фізіологічна, вона являє собою певний соціокультурний конструкт. По суті, смак виявився вагомим маркером, потужним ідентитетом, який проводив демаркацію між бажанням, багатством та їх бінарними опозиціями – потребою і бідністю.

На цьому тлі важливо виокремити той факт, що в добуржуазну епоху кислий смак був загальним в європейському суспільстві для кухонь усіх соціальних груп, солодкий сприймався майже як класова відмінність [105, с. 146]. З урахуванням цього, обмеження доступу до солодкого відбувалося через його високу ціну та ідеологічно вмотивовані настанови. Наприклад, цукор, що довгий час був невідомим у Європі, зрештою з'явився там лише з арабами, при цьому коштував тоді дуже дорого, унаслідок чого протягом тривалого періоду тлумачився як невід'ємна характеристика передусім аристократичного застілля. Так, емблематичний матеріал станової диференціації смаків, згідно з пануючою ідеологією аристократичного світу, можна знайти в документальних пам'ятках істориків тієї епохи. «Зроби так, щоби мужлай не смакував солодким, а лише кислим; як він є селянин, селянином й залишиться», – говориться в пісні Д. Серміні (кінець XIV – початок XV ст.)» [105, с. 148]. А. Капатті цитує окремі симптоматичні судження того періоду: «Звичайно, може трапитися, що невіглас забажає їсти, як сеньйор, і замовить миску “рису з цукром”. Проте він у будь-якому випадку не зможе оцінити вишуканості блюда та вчинить із ним так, як з вульгарним капустяним супом, заїдаючи його великими шматками хліба й змішуючи його, як це зазвичай роблять у провінції» [105, с. 148].

Тож в ідеології соціально-станового суспільства того періоду для кожної страти передбачалися окремі моделі харчування. На таких смакових обмеженнях, які посилювалися ідеологічним порядком, наголошує Д. Ребора: «Фрукти солодкі, тому, за логікою господ, вони мають бути закріплені виключно за ними. Але часом траплялося й так, що який-небудь фрукт подобався маленьким дітям землероба, які через свій вік ще не розуміли, що

право їсти смачні продукти залежить від суспільного положення» [242, с. 119]. Яку думку маємо почерпнути з наведених джерел? Вважаємо, що передусім думку про те, що доволі часто суспільство не має ліків проти душевних хвороб і в цьому сенсі є справжнім банкрутом.

Аж до XV ст. в європейському соціумі набагато більше цінувалися фрукти, аніж овочі, м'ясо птиці, аніж м'ясо худоби. Історики небезпідставно доводять, що у Франції «протягом усієї епохи Середньовіччя французька знать ставилася до яловичини із презирством, віддаючи перевагу птиці» [242, с. 66]. За допомогою метафоричних сентенцій наводилися приклади загальної ієрархії, де фрукти, солодкі плоди, що росли високо на деревах, і птиця, яка літала високо в небі, визнавалися більш смачною, корисною, вишуканою їжею, тому що вона перебувала на вершині уявної харчової драбини як у реальному, так і в соціальному сенсі. Тут знову проводилися аналогії, зіставлення з актуальною суспільною ієрархією, відповідними ранговими позиціями, в яких кожна страта, як наслідок – особа, мала б свої задалегідь визначені якості й продовольчі пріоритети. Як зауважують фахівці, на цьому тлі світ символів, культури та реального життя взаємоперетинається, змикається зі світом смакових властивостей та гастрономічних уподобань [170, с. 112–114].

Отже, своє «право» на власну значущість, через відкриту символіку гастрономічного та її демонстративну складову, пануючі верстви намагалися охороняти навіть на ідеологічному рівні. Якщо елітарні харчові маркери ставали товарами широкого вжитку, масового споживання, вони миттєво втрачали свою аттрактивність і потребували негайної заміни, бо переставали виконувати функції маніфестації багатства й влади. Такі прагнення виявлялися не лише в неприхованих, але й в завуальованих формах та на систематичній основі розроблялися до рівня переконливих суджень і порад. Із цього приводу М. Монтанарі пише, що «не завжди легко провести межу, за якою увага до неможливих і заняття філантропією поступаються місцем класовим інтересам та ідеології харчування, яка недалеко відійшла від тієї,

що в попередні століття вважала погану їжу бідняка, яка важко перетравлюється, необхідним і невідворотним атрибутом його “якості”, тобто природи» [170, с. 183].

Так вважало багато літераторів, відомих учених і медичних працівників того часу. Вони зазначали, що селянська їжа мала бути саме такою недоброякісною, оскільки це передусім відповідає природі, фізіології людей «соціального дна». Слаборесурсним соціальним групам раз по раз, через штучно сконструйовану для них дієту харчування, вказували на їхнє периферійне місце в соціальній структурі. Щодо цього М. Монтанарі посилається на думку французького лікаря Ж. Дюбуа, який вважав: «У бідних своя дієта, без сумніву, важка для травлення, але досконало пристосована до їхньої конституції» [цит. за: 170, с. 109]. На жаль, вкотре плебеї мали нести на собі той тягар, який покладала на знедолених існуюча на той час домінантна модель «соціальної справедливості». Вони відчували явну дискримінацію за соціальною ознакою, насамперед через сконструйовану для них модель харчування, яка закріплювалася в суспільстві на інституційному рівні.

Крім того, «низькі» гастрономічні практики пауперів вважалися похідною від їхньої пасивності, ледарства, відсутності працьовитості й невміння раціонально планувати власне життя. Слід зазначити, що гастрономічні практики ми розуміємо, відповідно до логіки Р. Туомсла, як сталі колективні дії в гастрономічному вимірі життя суспільства, засновані на колективному схваленні, а в даному випадку – мовчазному консенсусі щодо їх прийняття [див. 148]. Пауперам і люмпенам приписувалося «невміння жити», і таке ставлення до них поширювалося й на кухонний простір. Безумовно, у сучасному тлумаченні щодо атрибутів субкультури бідності такі аргументи не позбавлені здорового глузду, проте в минулому вони виглядали явно безпідставними, особливо зважаючи на факт відсутності в ту історичну епоху егалітарної суспільної системи. Адже вихідці із «соціального дна» мали у своєму розпорядженні не стільки права, скільки

обов'язки, що не дозволяло їм у соціально-становому суспільстві ефективно вирішувати питання власної самореалізації.

Із плином часу почали апелювати дещо іншою, більш «гуманною» аргументацією. Наприклад, ідеологи аристократичного світу взагалі вважали, що м'яса не повинно бути на столах представників соціальних низів. Навіть класики жанру, беззаперечні авторитети наукової думки, яких по праву сьогодні вважають колумбами нових наукових напрямів, були заангажовані ідеологічними міркуваннями тогочасного, за термінологією Т. Веблена, незайнятого класу. Зокрема, один із батьків – засновників політекономії А. Сміт, як не дивно, дотримуючись логіки «готтентотської моралі», зазначав: «Можна полемізувати стосовно того, що м'ясо необхідне для підтримання життя. Із досвіду відомо, що зернові та овочі... можуть і без м'яса скласти дієту більш багату, більш здорову, більш поживну й таку, що зміцнює. Немає таких місць, де норми вимагали б, аби людина обов'язково їла м'ясо» [цит. за: 170, с. 185]. По суті, йдеться про своєрідний гастрономічний оксюморон, коли в негативному значенні намагаються з'єднати непокєднуване, тобто в даному випадку взаємоузгодити власні ідеологічні забаганки з реальними потребами організму людини.

Підкреслимо, мова йде про спробу переконати селян і найбідніші верстви населення в тому, що їх раціон зовсім не потребує включення цього продукту. Робилося це через спроби архаїзації масової свідомості, тобто намагання спілкуватися з адресатом за допомогою простих, «примітивних» вербальних форм, суджень. Слаборесурсним групам через сконструйовану для них модель харчування, доцільність якої обґрунтовувалася найсвітлішими головами людства тієї епохи, ще раз наголошували на їх позиції в суспільній ієрархії та існуючій наявній великій дистанції від правлячих верств. У цьому контексті наведемо доволі відому думку: «...якби теорема про рівнобедрені трикутники зазіхала на економічні (*чи будь-які інші.* – В.Н.) інтереси людей, то з приводу її доказів відбувалися б справжні війни» [цит. за: 235, с. 122]. Яскравим прикладом втілення подібної моделі

харчування в реальне життя, звичайно безвідносно до таких настанов ззовні, було щоденне меню Григорія Сковороди, який взагалі не їв м'яса та риби. Але це, радше, унікальний виняток із загальних норм, згідно з якими споживанню м'яса відведено вагоме місце і його вважають продуктом, необхідним для більшості людей незалежно від соціальної приналежності.

Узагальнюючи, можемо сказати, що їжа в ті часи була могутнім символом соціальної стратифікації. Проте в XV–XVI ст., у вирі метаморфоз суспільного життя, соціально-економічна система європейського суспільства стає доволі гнучкою, еластичною, що обумовлюється насамперед масштабними народними хвилюваннями. На першому етапі промислової революції та з інституціоналізацією вільного підприємництва в «майстерні світу» – Англії, а потім і капіталістичних відносин, в усій Європі змінюються раціон, моделі та ідеологія харчування. Незважаючи на велику зацікавленість у збереженні недоторканності полярних гастрономічних моделей, згодом рафіновані системи харчування багатих і бідних дають тріщину й починають інтенсивно перемішуватися між собою. Науково-технічна революція, розвиток виробничих сил зробили традиції демонстративного споживання попередніх поколінь, передусім виставляння свого добробуту напоказ, а також смаки аристократичної гастрономії масовою практикою. Мова вже не йде про символічні ознаки певних продуктів для збереження соціальної відстані між класами. Тепер такі ранги суспільної ієрархії підтримує, серед іншого, їхня якість, наприклад свіже м'ясо, що вважається більш престижним, на відміну від засоленого. Понад те визнається універсальною істиною прагнення до формування якомога різноманітнішого раціону харчування. З урахуванням цього починає складатися нова модель, так би мовити, демократичного споживання, яка стає вагомою як з культурного, так і з економічного погляду [170, с. 192]. Можна говорити про те, що разом із промисловою революцією відбувається продовольча докорінна зміна попередніх харчових практик.

Після таких кардинальних соціальних зрушень і деконструкції станових та аристократичних привілеїв демонстративне споживання не зникає – більше того, воно, через їжу, отримує нові соціальні площини для власного поширення, передусім серед буржуазії, нуворішей. Безумовно, дієві підстави щодо формування продуктового егалітаризму створили загальні процеси демократизації, які отримали додаткові імпульси внаслідок індустріальної революції, а також у процесі постійно зростаючого промислового розвитку. Між тим вплив попередніх куртуазних моделей гастрономічного за культурною інерцією ще буде довго даватися взнаки. Із появою та розширенням громадянських прав практики багатьох соціальних груп все ще були неабияк вмотивовані бажанням нарочито виставляти свій добробут напоказ. Примітним є те, що такі мотиви знаходили свій вияв за обідніми столами як старої аристократії, так і нового буржуазного класу.

Відомий філософ, письменник світового масштабу Т. Манн у своїх працях концентрує фокус дослідницького інтересу на стилі життя, за його термінологією, «жирної» німецької буржуазії кінця XIX ст., яка згідно з поведінковою аксіоматикою нуворішей намагалася долучитися до споконвічних образів могутності та влади через відкриту публічну презентацію власного добробуту [див. 170]. Натомість протягом XIX ст. під впливом логіки «скромної привабливості буржуазії» соціальна символіка елітарної їжі неквапливо, але все-таки втрачає колишню неповторність, нарочитість, якщо її порівнювати з народним меню, і з плином часу забезпечує для перших здебільшого внутрішньокласову диференціацію. Утім, така ситуація стає реальністю лише згодом. На початку, після групової висхідної соціальної мобільності, буржуазія вельми активно прагнула «насититися» розкішшю, надлишком за допомогою її демонстративної складової, тобто показних витрат. Це відбувалося доти, доки цей клас у його другому поколінні не почали визначати на кшталт представників «старих грошей». Відтоді він сформував власну мову користування престижними речами, так би мовити, для тих, хто розуміє. Речі, якими вони користувалися

(зокрема, й у просторі гастрономічної культури), не «кричали», а, радше, «шепотіли» про статус свого господаря.

До речі, така тенденція чітко простежується в гастрономічному просторі цих країн і на сучасному етапі. Квінтесенцією подібного ставлення можна вважати кулінарні конкурси, що систематично відбуваються, наприклад у Франції. Особливістю цих змагань є те, що майстри-кухарі західних країн свої тематичні столи подають без будь-якого перенавантаження. Передусім – «подача страв високої кухні та бездоганне обслуговування» [159, с. 12]. Натомість у змагальних концептах вітчизняної кулінарної презентації раз по раз присутні невиправдана надмірність і помпезність, що й не дивно, адже групова поведінка деяких груп українського суспільства, на жаль, все ще страждає на інтенції до завищеної самооцінки та колективний нарцисизм.

Нині, незважаючи на різне ставлення до розкоші на Заході і Сході, у глобальній культурі харчування все ще залишається місце для типових гастрономічних референтів, які однозначно асоціюються з елітарним способом життя. Одними з них, які приваблюють насамперед зважаючи на їхню дефіцитність та дороговизну і надають можливість окремим категоріям підвищувати особисту самоповагу й соціальне визнання, є чорна ікра, дорогий коньяк, елітні сорти риби тощо. У такому розумінні чорна ікра, наприклад, це не лише невід’ємний атрибут певної культури або продукт міжнародної кухні вельмож, але й делікатес, який вміщує безліч соціокультурних значень. «Смак тут не головне; чорна ікра – це дещо більше. Ці блискучі чорні кульки – кулінарний шедевр, який звільняє наші глибинні уявлення про багатство, розкіш і насолоду життям» [цит. за: 290, с. 12]. Невипадково «представники середнього класу стали думати про неї, як про відкриту можливість приєднатися до життя аристократів» [цит. за: 290, с. 16]. Проте чорна ікра набуває свого аристократичного значення лише протягом останніх кількох століть. Як пише Д. Ребора, «міжнародні події новітньої історії спричинили негативний вплив на ціну ікри, яка зробилася символом розкоші, тоді як у Новий час, принаймні в міському торговому світі, засолені

продукти упродовж тривалого періоду сприймалися як “їжа тривалого зберігання”, як “їжа для постів”, тобто як їжа, яку споживаєш за необхідністю...» [242, с. 101].

Із того часу, як чорна ікра входила до меню широких верств населення, а докільля ще не було зіпсоване цивілізацією й можна було ласувати цим продуктом майже в необмежених кількостях, відбулося багато суспільних метаморфоз. Саме останні, починаючи від повного вилову осетрів у річках Північної Америки за доби її колонізації і продовжуючи індустріалізацією СРСР та прискореним будівництвом гідроелектростанцій, які перегороджували шляхи міграції риби для осетрового нересту, й закінчуючи сучасним браконьєрством, зробили смак чорної ікри «шуканою гастрономічною величиною», яка назавжди може залишитися за радіусом ойкумени прийдешніх поколінь. Сьогодні, унаслідок своєї дефіцитності, вона вважається їжею царів, а отже – перепусткою для деяких гурманів до гастрономічного Едема.

Крім того, у минулому цінність та соціальна значущість згаданого делікатесу були настільки багатоаспектними, що він виконував функції самобутніх гастрономічних ідентитетів цілих регіонів, а також небезпечних для суспільної стабільності та рівноваги «символічних трансфертів». Наприклад, як свідчать історики, «після страти С. Разіна козаки вкотре склали присягу на вірність Москві й на знак власної лояльності та відданості піднесли царю діжку з чорною ікрою» [290, с. 93]. Відомо, що в інших волостях шанованих гостей вітали й частували хлібом із сіллю на підтвердження їхньої значущості та соціальної затребуваності [290, с. 93]. Натомість у козацькому краї, як бачимо, з цією метою використовувалися власні кулінарні аналоги. Водночас попри бажані принципи невідворотності дії закону, ікрі знаходилося місце в реалізації доволі «делікатних намірів». «Солона чорна ікра, – писав історик В. Крессон, – запакована в маленькі дерев’яні діжечки, була найбажанішим подарунком, який можна було б

запропонувати судові, і цей делікатес приймали в обмін на звільнення від покарання для багатьох злодіїв-козаків» [цит. за: 290, с. 93].

Завершуючи тему, зазначимо, що раніше процеси уніфікації раціону харчування багатьох суспільних груп призводили до відкритого намагання гастрономічної сегрегації, насамперед аристократів, для задоволення бажання зберегти свою соціальну унікальність. У минулому такий статус приваблював представників «старої європейської аристократії», на сучасному етапі – цілі національні кухні, наприклад французьку. Кардинальні зрушення в усіх підсистемах соціуму спостерігалися у процесі переходу від традиційного до індустріального типу. Одним із перших варіантів таких змін у гастрономічному ракурсі на фоні соціально-економічних зрушень, починаючи з Нового часу, стала поява продуктових символів ще донедавна соціальної ексклюзивності в харчових практиках менш забезпечених верств населення. Зокрема, унаслідок поширення принципів егалітаризму все частіше на столах звичайної людини стали з'являтися спеції, солодкі фрукти, інші гастрономічні символи, які раніше асоціювалися виключно з куртуазним стилем життя або кухнею придворного суспільства.

Насамкінець, зазначимо, що запропоноване розуміння соціальної символіки трапези та їжі знайшло найповніше відображення у працях Р. Барта. Французький філософ і культуролог у власних дослідженнях переконливо доводить, що їжа – це насамперед складова комунікативної структури, у межах якої людина «пише» й передає інформацію про себе, а також вступає в діалог з іншими. У тому числі через неї можна ефективно подолати ситуацію тотального непорозуміння, на жаль, подекуди без дотримання принципів соціальної справедливості. Думаємо, у багатовимірному інтерсуб'єктивному світі предмет харчування здатний доволі легко виконувати функцію справжнього знака і, напевно, є найменшою дидактичною одиницею зрозумілої інтерактивної системи [12]. Як бачимо, гастрономічні реляції до способу куртуазного життя та

простолюдина європейського суспільства старого ладу виявляються надзвичайно інформативними в такому контексті. В розгорнутому вигляді вони конкретизують підстави до розуміння причинних закономірностей організації соціальної взаємодії через гастрономічну культуру в епоху старого ладу. Тож, можна впевнено стверджувати, що гастрономічна культура в такому тлумаченні доволі ефективно виконували свої комунікативні та стратифікаційні призначення, що вносило передбачуваність та взаємопорозуміння в соціальні процеси тієї доби.

2.3 Природно-географічні та національні критерії типологізації їжі людини

Цікаві закономірності можна побачити, якщо застосувати типологічний метод у процесі дослідження гастрономічної культури. У цьому підрозділі ми будемо спиратися на два критерії її типологізації. Перший – природно-географічний, який дозволить нам зауважити на зв'язку їжі з об'єктивними умовами, в яких її вирощували, збирали та споживали. У такий спосіб спробуємо дати відповідь на питання: чи існує зв'язок, з одного боку, між «географією продукту», де його споконвічно культивували та масово споживали, а з іншого – із відповідними громадськими ініціативами, як наслідок – наявністю в подальшому можливостей для повноцінного державного та суспільного будівництва? Другий критерій – соціокультурний, який представляє їжу та процеси її приготування, споживання як проекцію певної системи ціннісної свідомості, домінантних принципів соціального життя у простір гастрономічного. Із цією метою поглянемо на такі закономірності крізь «кінематографічну призму». Остання, на нашу думку, є надзвичайно інформативним репрезентантом багатьох соціально-типових інтеракцій, зокрема й тих, які привертають нашу дослідницьку увагу. Вирішення таких проміжних завдань надасть вагомі підстави говорити про

ознаки суспільного прогресу¹⁵ за посередництва гастрономічного, водночас – про прикметні особливості перших спроб стандартизації/диференціації національних кухонь у вирі метаморфоз суспільного життя.

Так, небезпідставною є думка про те, що в суспільствах старого ладу виникли як мінімум три великі продовольчі культури, кожна з яких була обумовлена насамперед окремим домінантним типом моносільського господарства.

Перша – це європейська цивілізація злаків, де ще за часів прадавнього римського та грецького культурного виробництва вирощували жито, пшеницю тощо. Вважається, що такі сільськогосподарські рослини вимагали надзвичайно великих зусиль, проте лише в незначному ступені потребували об'єднання людей заради їх вирощування. Інакше кажучи, сіяти й збирати пшеницю міг кожен охочий, тож такий тип сільського господарства отримував додаткові імпульси для розвитку в процесах інституціоналізації культури індивідуалістів та, у свою чергу, ставав її ефективним каталізатором. З огляду на примітивні засоби виробництва аж до XIX ст. врожайність була незначною, тому мешканці цих територій використовували додаткові можливості для свого продовольчого забезпечення через тваринництво, садівництво, рибальство [250].

Друга – цивілізація рису, до якої доречно віднести такі географічні території та країни, як Далекий Схід, Індія, Китай тощо. Слід сказати, що рис є дещо врожайнішим порівняно зі злаками, але, з іншого боку, це культура надзвичайно енергозатратна, така що вимагає координації та об'єднання доволі значних спільних зусиль заради догляду за нею. Фахівці підкреслюють, що «садіння рису, прополювання, рихлення ґрунту..., збирання врожаю – усе це робилося власноруч і потребувало величезного напруження сил» [233, с. 53]. Тому прийнято вважати рис переважно колективною сільськогосподарською культурою, унаслідок чого її

¹⁵ Суспільний прогрес ми розуміємо як збільшення соціального простору задля самореалізації особистості.

вирощування/виробництво передбачає неабияку координацію сумісної/групової діяльності, формування соціальної вертикалі тощо. Наприклад, Китай – у продовольчому сенсі – найбільш показова територія, мешканці якої відповідно до власних географічних та кліматичних умов життєзабезпечення опинилися перед необхідністю культивувати здебільшого рис. Це сьогодні дає підстави в усьому світі вважати рис справжньою китайською харчовою одиницею, яка викликає стійкі національні асоціації [250].

Третя – американська цивілізація кукурудзи/маїсу. Фахівці зауважують, що серед інших ця продовольча культура є мінімально ресурсозатратною. Більше того, кукурудза/маїс характеризується високою врожайністю, що дозволяє мати час для повноцінного дозвілля значній частини населення. Цей залишок часу набуває самобутніх форм прояву в процесах професійної самореалізації пересічної особи, дослідженні нею «зовнішнього простору», будівництві міст, розвитку соціальної інфраструктури, а також у формуванні високої вертикалі влади. Логіка доволі проста й переконлива: коли вітальні (фізіологічні) потреби задоволені, більше часу залишається на реалізацію громадської ініціативи, самоорганізацію та самореалізацію в публічному просторі [250]. Хоча в цьому контексті варто наголосити й на соціокультурних особливостях, певних властивостях представників суспільного ядра Нового світу, які заселяли ці землі з часів великих відкриттів Х. Колумба. Відомо, що багато хто з них відповідно до наявного менталітету першопрохідців, перебуваючи у статусному дисонансі, певному маргінальному положенні, були напрочуд діяльними людьми, яким не судилося самореалізувати себе на власній батьківщині.

Можемо ще раз констатувати, що суспільство старого ладу в продовольчому плані дуже сильно залежало від природно-кліматичних, більш широко – географічних, чинників. Така залежність, на тлі дефіциту продовольчих ресурсів, щоразу провокувала численні кризи, від яких доволі тривалий час лихоманило, наприклад, усе європейське суспільство. Голод

був справжньою великою проблемою аж до часів буржуазних революцій та поширення процесів індустріалізації, розвитку капіталізму. У тих регіонах, передусім у континентальній Європі, де його вагома значущість була менш актуальною, спостерігалися важливі процеси доволі ефективного націєтворення. Причому такі інтенції здебільшого були притаманні широкій громадськості, тобто походили із соціальних низів. Цікава обставина, але питання харчового забезпечення, за посередництва певного типу сільськогосподарської діяльності, із-поміж іншого майже прямо впливало на розвиток перших форм прояву громадянських ініціатив, як наслідок – формування державного устрою та підвищення стандартів життя пересічної людини.

Таким чином, упродовж багатьох віків, через важливі географічні фонові обставини, у кожного народу склалися свої сільськогосподарські практики, у результаті – власні гастрономічні вподобання та звички. Тому в минулому набір початкових продуктів, або «продуктовий кошик» нації, визначався передусім тим, що дають у розпорядження людини природа, землеробство, тваринництво, народні промисли тощо. Зрештою, на цій основі вже поступово створювалися національні кухні, розвиток яких відчуває вплив комплексу взаємопов'язаних факторів, серед яких особливо слід наголосити не лише на наборі наявних продуктів, але й на способах їхньої обробки, тобто вже кулінарних правилах та нормах. Вони розцінювалися як інтегративні елементи в системах національних суспільних відносин, де ставали промовистими похідними менталітету окремого суспільства, квінтесенцією способу життя певної країни, чутливими індикаторами його якості, водночас – цікавим символічним матеріалом домінантної культури загалом та, звісно, її гастрономічних конотацій.

На нашу думку, саме в національних кухнях найбільш красномовно розкривається той набір окремих культурно-символічних кодів, що створює серйозні підстави для прискіпливої діагностики суспільства. Як ми вже пересвідчилися, від певних сільськогосподарських, продовольчих та,

зрештою, кулінарних практик може залежати наявність або відсутність повноцінного дозвілля, можливостей для особистого культурного й соціального розвитку, власної самореалізації тощо. Цілком доречно К. Леві-Стросс у книзі «Походження застільних манер» пише: «У кожному суспільстві приготування страв служить мовою, на якій суспільство розкриває свою структуру. Їжа, яку вживає людина, стає нею самою. Ми те, що ми їмо, тому набір продуктів харчування та способи обробки тісно пов'язані з уявленнями особистості про себе і про своє місце у всесвіті та в суспільстві» [цит. за: 111, с. 94]. Раніше дещо подібне казав китайський філософ Конфуцій: «Те, як ви ріжете м'ясо, відображає ваш спосіб життя» [цит. за: 216, с. 188].

Хоча американський дослідник М. Поллан вважає, що «харчування пов'язане з природою набагато сильніше, аніж інші культурні практики» [231, с. 243], між тим із плином часу суспільство все більше змінювалося, ускладнювалося, а отже й народні кулінарні традиції почали відображати не лише природний або медикалістський дискурс їжі, але й значною мірою її соціокультурний, цивілізаційний контексти. Зважаючи на це, можна впевнено говорити про неповторні формати інституціоналізації кулінарних правил, норм, які створюють чудову можливість для дуже конденсованого символічного впізнавання прикметних властивостей національного світогляду, світосприйняття та ментальності загалом; тобто, говорячи англійською мовою, *make difference* – роблять різницю між суспільними системами. Як от, на відміну від сучасних американців, які постійно поспішають, у тому числі й на кухні, «головний інгредієнт руської страви – час» [33, с. 92]. Кулінарні есеїсти П. Вайль і О. Геніс пишуть, що «ви можете зекономити на чому завгодно, окрім нього. Тисячу років Росія нікуди не поспішала» [33, с. 92]. Далі відомі оглядачі наводять цікавий рецепт, зауважуючи, що «справжнє... меню розраховане на вічність, добру частину якої займає приготування холодцю, в його рецептурі інтригує рядок: шість годин потому повторно зняти піну» [33, с. 92]. Подібну «неквапливу» логіку

організації гастрономічного життя знаходимо в поемі «Руслан і Людмила» О. Пушкіна: «Не скоро ели предки наши, / Не скоро двигались кругом / Ковши, серебряные чаши / С кипящим пивом и вином. / Они веселье в сердце лили / Шипела пена по краям, / Их важно чашники носили / И низко кланялись гостям». Таким чином, кулінарія та, більш широко, гастрономія як одна зі складових процесів соціальної інтеракції, інтеграції та наявного культурного досвіду, демонструють не лише природні, але й ментальні відмінності, «коли кухар, – як пише в одній зі своїх праць О. Геніс, – не замислюючись, на глибокій підсвідомій основі відповідно до обраної кулінарної схеми з'єднує історію з ідеологією в один лаконічний ієрогліф» [50, с. 11].

Такі ментальні властивості не є сталими – вони змінюються під впливом різноманітних чинників. Сьогодні можна стверджувати, що світ дійсно дедалі більше прискорюється, і новий ритм життя безпосередньо відбивається на сучасній гастрономії, причому не лише західного ґатунку, але й вітчизняної традиції. Нині складно знайти рецепти, які вимагають копіткої багатогодинної роботи, навіть у просторі кухні православного посту, де традиції попередніх поколінь мають суттєве значення. Будь-який збірник кулінарних рецептів миттєво втратить свою популярність у читацької аудиторії, якщо він не буде адаптований до вимог сучасності. Невипадково в одному з них, який, до речі, присвячений православній кухні, читаємо таке: «...усі наведені тут рецепти відповідають можливостям наших господинь та смаковим звичкам, які склалися в нас, людей ХХІ століття. І якщо рецепт включає, наприклад, квасне сусло, то будьте певні: наведено простий, швидкий та доступний спосіб його отримання» [71, с. 11]. Іншими словами, немає в нас часу, щоб варити кашу із цільних зерен пшениці, та й печі, такої як у споконвічних українських домівках, аби розварювати їх майже добу, теж немає.

Безумовно, не варто забувати, що кулінарія є найконсервативнішою сукупністю норм і практик, особливо у провінції. Понад те М. Поллан

підкреслює, що «багаті кулінарні традиції – свого роду продукт біокультурної еволюції, вкрай розумне підґрунття яких учені виявляють після того, як минають тисячі років після їх зародження» [231, с. 244]. Утім, деякі форми таких практик, що надзвичайно сильно відчувають «живий» спадок минулого, не можуть довго опиратися тиску цивілізації. Підтвердженням цьому є індустріалізація західної системи харчування (перш за все американської), яка, на думку фахівців, провокує на появу широкого спектра дисфункцій імунної системи людини [231]. Тому сучасні вчені все наполегливіше радять дотримуватися в процесі організації власної харчової поведінки насамперед споконвічних національних традицій. Аргументація досить проста й зрозуміла, а саме: якщо б вони не відповідали критеріям істини, то народ, який був їх носієм, не прожив би довго. Зазначимо, що окремі країни досить органічно сприйняли здобутки модернізації, й зауважимо, що водночас вони не зрадили власній споконвічній кулінарії, так би мовити, кухонному досвіду прабабків. Тепер взірцями такої пильної прихильності до стародавніх правил поведінки на кухні та за столом є французька, італійська, японська або грецька гастрономічні традиції. Усі вони неабияк дисциплінують і позитивно відбиваються на якості та середній очікуваній тривалості життя в цих регіонах. Тож можна стверджувати, що модернізація суспільства здатна залишати неушкодженими окремі гастрономічні практики, які мають безпосередній прямий зв'язок з високими показниками якості життя.

Проте в такому контексті варто зауважувати на ще одній доволі цікавій деталі. Звісно, національні кухні є важливим елементом культури кожного народу. У традиційних соціокультурних ландшафтах, системними складниками яких є звичаї та традиції прашурів, ретельно зберігаються норми, що визначають склад, кількість, способи приготування і вживання різних харчових продуктів. Вони переходять із покоління в покоління, стають надбанням нащадків. Проте немає в цьому житті нічого абсолютного. З огляду на це відомі слова Еклізіаста в такому контексті є недоречними.

Суспільство змінюється, то прискорюючи свій рух, то гальмуючи його, але воно не стоїть на місці. Тому прагнення повернутися до «золотої ери» в пошуках якнайповнішого щастя навряд чи можна вважати за доцільний варіант переформатування суспільних відносин, у тому числі й на кухні. Вочевидь традиції попередників, зокрема кулінарні, несуть у собі багато раціонального, утім, індустріальний та постіндустріальний модуси/вектори життєзабезпечення вимагають переглянути відведений час на кулінарію та їстівні задоволення. Які б симбіотичні відносини між минулим і сучасністю не склалися, історія переконливо доводить, що здатність людини долати інерцію соціокультурного простору в найкоротші терміни виявилася однією з найголовніших умов підвищення стандартів власного життя, тобто суспільного прогресу.

Так, вирощування продуктів харчування в традиційних культурах підпорядковувалося певним нормам і правилам, які згідно з досвідом прабатьків не можна було порушувати. Натомість окремі спільноти (Нового та Старого світу) керувалися у своїй діяльності новаторським підходом до існуючих проблем, намагалися їх вирішувати за допомогою нових стандартів мислення, тобто більш раціональних схем життєзабезпечення. Зокрема, найвищі темпи подолання попередніх традицій протягом останніх кількох віків демонструє західне суспільство. З огляду на це експерти фіксують там передові показники Індексу розвитку людського потенціалу (ІРЛП). Однак сприятливу загальну картину дещо погіршують уже згадувані хвороби цивілізації, пов'язані з індустріалізацією раціону харчування: високий відсоток хвороб серця, діабету, інсульту тощо. Найбільш відчутно такі процеси виявляються на тлі «швидкого харчування» у США. У всякому разі фахівці-дієтологи саме там шукають вагомі чинники негативного впливу на ситуацію. Натомість вважаємо, що цей зворотний бік прогресу є лише гомеопатичною ложкою дьогтю. Бо є культури, мало здатні до створення новаторських форм життя, в яких подібна ложка перетворюється на більш велику та суспільно небезпечну, із вмістом зовсім інших актуальних

проблем. Носії цих культур надзвичайно важко долали існуючі незручності через гіперболізовану, часто-густо невиправдану увагу до традиційних патернів поведінки попередніх поколінь, тобто їм заважали подекуди «важкі», мало придатні до інтенсивного оновлення ментальні модуси. У західній соціології такий погляд на проблему набув своєї концептуальної завершеності у вигляді тепер уже класичної теорії «path dependens» – історичної колії. Зокрема, упродовж тривалого періоду, приміром, в російському суспільстві старого ладу продуктивність використання землі й худоби в сільському господарстві була нижчою порівняно, наприклад, з Європою. Нові технології та піонерські методи виробництва на тлі подібних соціокультурних традицій не завжди знаходили собі місце у виробничому процесі, сприймалися без належної уваги та ентузіазму [177].

Аналогічний інформативний матеріал для порівняння знаходимо в інших культурних контентах. Цікавий приклад наводить європейський науковець А. Швейцер. Протягом свого перебування на Африканському континенті він побачив, що одне з місцевих племен після низки глибоких природних колапсів залишилося без вільного доступу до свого традиційного продукту, який із давніх давен був головним в їхньому раціоні харчування. Після намагань Швейцера переконати туземців у доцільності переходу на іншу їжу ті відповіли, що банани їли їх прашури, і вони радше всі загинуть від голоду, аніж повністю зрадять споконвічним традиціям [177]. Як бачимо, наявність нераціонального дотримання певних норм гастрономічної культури може яскраво свідчити про здатність або нездатність простих людей до сприйняття різного роду інновацій та ступінь їх адаптаційної можливості до нових умов навколишнього середовища. Погано це чи добре, однозначно сказати важко.

Безумовно, гіперболізовані моделі власного традиційного харчування, які все ще зустрічаються в побуті деяких загублених цивілізацією спільнот, мають ряд певних переваг. Представники цих спільнот не страждають, наприклад, на цукровий діабет, неправильний прикус та інші патології, які, на думку вчених, є похідними від занадто швидких змін у нашому меню під

впливом індустріальної цивілізації. Проте, з іншого боку, ці люди не користуються громадським транспортом, адже в них його просто немає, та й середньоочікувана тривалість їх життя, м'яко кажучи, дещо нижча [231]. У будь-якому випадку, вважаємо, варто шукати й обирати універсальну «золоту середину», – змогли ж французи, греки, японці та італійці після промислової революції та модернізації власних країн на тлі фастфуду зберегти унікальність рідної для них гастрономії. Тому оперувати в цьому контексті полярними, категоричними судженнями вкрай оманливо.

Доцільним є питання: яким саме чином відбувалися зміни в регіональних кухнях і наскільки вони стали глибокими – звісно, під впливом специфічного культурного, цивілізаційного контекстів? У цьому сенсі нас цікавлять деталі, тобто конкретика. Тож згадаємо, що в минулому низька міграція населення, прив'язаність до власного місця народження, певний світогляд зумовили появу самобутніх кулінарних традицій, – інакше кажучи, набула розвитку «своя» локальна кулінарія. Вона не лише свідчила про набір географічно доступних продуктів та ступінь адаптаційних можливостей людини до сприйняття інновацій, але й поставала індикатором готовності до певних соціокультурних змін. Суспільства з відкритою до всього нового ментальністю почали більш жваво видозмінювати власну кулінарію, причому в напрямі не стільки її повної заміни, скільки, радше, урізноманітнення.

Подібними суспільствами на Європейському континенті виявилися насамперед ті, в яких більш інтенсивно відбувалися процеси розвитку товарного виробництва. Так, із плином часу, під тиском нових географічних відкриттів ситуація в гастрономії почала характеризуватися чудернацькими метаморфозами. Італійський дослідник Д. Ребора небезпідставно стверджує, що економіка та антропологія є похідною поліаспектного культурного контенту; вони неабияк залежать від політичних подій, територіальних змін, від великих географічних відкриттів, результатів військових дій, від перемог і поразок країн і навіть від торговельних відносин [242]. Саме торговельні відносини й поява такого соціального прошарку, як купці, перші підприємці,

створили свого часу дієві підстави для посилення поліфонії національної гастрономії. «Важливо, що взаємодія між купцями розгорталася не тільки в товарно-грошовій сфері, а й у нематеріальній – моді, звичаях, кулінарних традиціях тощо. Купці, які вимушені були подовгу жити на чужині, брали із собою і поварів, які до моменту повернення додому встигали багато чого навчитися» [242, с. 11–12]. З огляду на це торгівля в суспільному просторі окремої країни та поза її межами надавала можливість дізнаватися якомога більше про системи харчування іноземців, обмінюватися кулінарними знаннями, типізувати їх через інтеграцію у власну цілісну національну культуру.

Натомість у тогочасному суспільстві такі процеси лише набирали обертів. Природно, що в XIII – XV ст. мандрувати було досить небезпечно, тому європейське суспільство все ще надзвичайно сильно відчувало диференціацію кухонь різних країн. Детермінаційні чинники цього явища полягали насамперед у місцевих особливостях – регіональній, національній самобутності. Зокрема, специфікація національних кухонь виявлялася в назві різних страв: «бульйон по-англійськи», «бульйон по-німецьки», «бланманже по-каталонськи» тощо [170, с. 84]. Між тим така гастрономічна картина не була позбавлена винятків у вигляді появи одних із перших інтернаціональних кулінарних візитівок, які, власно кажучи, символізували варіанти уніфікованої, або, як би назвали її сьогодні, глобальної кухні. До речі, на сучасному етапі їм належить у ній вагоме місце, – зрештою, вони є її системоутворювальною основою. Ми говоримо про гамбургер, кока-колу, пасту, суші, не без гордості – про борщ, вареники тощо.

Подібні тенденції (формування перших прообразів глобальної кухні) почали з'являтися саме тієї пори, тобто ще кілька століть тому, на тлі інтенсифікації міжнародних торговельних відносин. «Із-поміж характерних страв “нової” європейської кухні (початок XVI ст.) слід, звісно, назвати пироги, мода на які стрімко поширилася в усіх країнах і які практично не мали аналогів в античній традиції» [170, с. 84]. Їх відсутність на той час

доволі легко пояснити: адже для появи пирогів не було жодних сприятливих підстав – ні економічних (економіка була досить примітивною), ні соціальних (ніхто нікуди не поспішав, тому харчуватися поспіхом, у дорозі не було потреби). Якщо звернутися до етимології самої назви «пирог», то побачимо, що основу її становить слово «пиріг» (бенкетна страва), пізніше від нього з'явилося похідне слово – «пиріжки».

Із завершенням епохи Середньовіччя суспільна ситуація почала суттєво змінюватися, люди стали віддавати перевагу більш активному, динамічному способу життя. Усе це формувало нові потреби й нові види діяльності, зокрема і в кулінарії. Із плином часу пироги поступово «виходили на авансцену» гастрономії, основними чинниками чого слід вважати як технологічні, так і соціокультурні умови. Стосовно перших, тобто технологічних причин, М. Монтанарі пише, що «таку гастрономію приготування пирогів визначає або, принаймні, заохочує доступність печі, а отже, така кухня тяжіє до виходу за межі домівки; її природне середовище – це головним чином місто з його мережею пекарень, тих самих печей, у яких, згідно із джерелом (статутом, новелою), міщани постійно готували собі харчі» [170, с. 85]. Проте, на нашу думку, набагато вагомішими виявилися соціокультурні та економічні чинники впливу, тобто та обставина, що людина все наполегливіше починала опановувати публічний простір. Прокладання й розширення одних із перших торгових шляхів – яскраве тому свідчення.

У такому суспільному та, як наслідок, гастрономічному контексті нескладно побачити перші взірці «швидкої їжі», які сьогодні під брендом «золотої арки» крокують світом, подекуди впливаючи на всі сторони організації соціуму, соціалізацію людини і навіть на міждержавні стосунки. Італійський медієвіст зазначає, що в той час «вистачало і закусокних, і “кухарень”, де пироги й інші страви можна було придбати готовими» [170, с. 85]. Хоча автор не дає чіткої відповіді на питання щодо походження пирогів: «Чи було це елітарним нововведенням, широко розповсюдженим у

народному середовищі, або народним винаходом, який перейшов до елітної гастрономії, але пироги стали в середині XIII ст. характерною рисою європейської кухні – принаймні міської» [170, с. 86].

На нашу думку, річ у тому, що за часів пізнього Середньовіччя й на початку епохи Відродження суб'єкти соціальних відносин почали більш наполегливо опановувати публічний простір, у якому надзвичайно доречними виявлялися готові страви народної кухні, які можна було скуштувати «на бігу», поза межами власної домівки – наприклад взяти на роботу або передати як гостинець. Тож під впливом бурхливого розвитку економічного життя й торгових відносин почала змінюватися й сама гастрономія. Хоча звичай передавати гостинці був набагато поширеніший саме на вітчизняних теренах. Так, В. Коротич пише, що «в Середні віки вкоренилася традиція багатьох видів спеціальної випічки, яка виносилася як подарунки наприкінці обіду, було навіть таке поняття, як “розгонний пряник» [122, с. 138]. Далі український публічний діяч продовжує: «...нотатки про різного роду гостинці зустрічаються в листах та документах останні п'ять-шість віків» [122, с. 138]. У будь-якому випадку гастрономія тієї доби органічно відобразила ті соціокультурні трансформації, які стали символом епохи Ренесансу, а саме: звернення до людини та її потреб, що, через розвиток публічної сфери, зрештою в Європі привело, з-поміж іншого, до буржуазних змін та руйнації соціально-станового устрою суспільства. На вітчизняних теренах, на жаль, на цьому шляху з'явилися нездоланні бар'єри, які через кілька століть (XX ст.) породили протилежну буржуазній нації та демократичному відкритому соціуму авторитарну суспільну модель.

Сьогодні, незважаючи на уніфікацію смаків та глобальний характер життєзабезпечення, коли кожен харчовий продукт за лічені години можна доставити в будь-яку точку земної кулі, географічні, точніше кліматичні умови проживання все ще неабияк впливають на диференціацію систем харчування та склад щоденного меню. Ми говоримо не стільки про можливість вирощувати певні продовольчі культури, скільки про вплив

клімату на потреби організму людини в дотриманні специфічного раціону харчування. Так, дієтологи одностайно стверджують, що кліматичні умови проживання беззаперечно впливають на вибір власного меню навіть у сучасному суспільстві. Скажімо, населення, що мешкає в північних широтах, на порядок більше споживає жирної їжі, на відміну від мешканців середньої полоси, тим паче південних районів. Цілком природно, що основними інгредієнтами страв населення крайньої півночі є м'ясо оленя, лося, ведмежатина, риба тощо – іншими словами, жирна їжа, що дає більше енергії, яка набагато інтенсивніше витрачається організмом у суворих кліматичних умовах.

Такі саме закономірності притаманні жителям будь-якого регіону нашої планети. Так, якщо порівняти повсякденне меню громадян США, які мешкають, припустимо, на Алясці чи у Флориді, або зіставити наявність питомої ваги макроелементів (жири, білки, вуглеводи) у національному меню мешканців Ісландії, Гренландії чи ПАР, виявиться очевидний підсумок: відмінності беззаперечні. При цьому низький вміст жирів у дієтах південних країн – не лише єдина ознака, за якою вони відрізняються від раціонів харчування в інших, більш суворих кліматичних регіонах. Зокрема відомо, що південні народи мають неабияку схильність до прянощів. Цьому є абсолютно логічне пояснення. Як пише М. Поллан, «гостра їжа допомагає не перегріватися, крім того, у багатьох прянощах є антибактеріальні властивості, а це важливо в жаркому кліматі, де їжа швидко псується» [231, с. 242–243]. Наприклад, часто-густо саме з цією обставиною пов'язують велике споживання різних спецій та джину в Індії.

Цікавою є думка, висловлена відомим український соціологом С. Макеевим у ході роботи Школи молодих соціологів (січень 2000 р., м. Харків). Посилаючись на власні спостереження й узагальнення, він дійшов висновку, що смакові вподобання щодо харчових продуктів формуються здебільшого в дитинстві, зазнаючи потім несуттєвих змін. Можна з певною мірою ймовірності стверджувати, що кліматичні умови, які створюють

відповідні підстави для первинної гастрономічної соціалізації людини, можуть стати вирішальним чинником її подальших харчових практик. Судячи з усього, пропонувати мешканцям північних (холодних) країн під впливом ідеології нутриціонізму знежирені дієти, коли організм до цього не звик, означає позбавляти цих осіб повноцінного способу життя. У будь-якому випадку відмова від власного традиційного меню – завжди стресогенний фактор, який не варто автоматично «включати» й ігнорувати, адже він може призвести до безлічі непередбачуваних наслідків, починаючи від втрати соціальної ідентичності й закінчуючи банальними проблемами зі станом здоров'я. На нашу думку, такі особливості є однією з причин, що здатна у подальшому дещо стримувати зведення всієї їжі на планеті до єдиного стандартного раціону харчування.

Проте не лише географічні та кліматичні умови, але й різноманітні сучасні соціокультурні (національні) ландшафти все ще можуть глибоко диференціювати гастрономічну культуру сьогодення. Цілком можливо, що вони безпосередньо не впливають на фізіологічний стан людини, але теж здатні стати неабиякими прискорювачами, каталізаторами різних соціальних та політичних процесів. Посилаючись на це, варто виокремити скандинавську кухню з притаманною їй демократичністю, американську – з технологічністю та раціональністю, кавказьку та українську – хлібосоольну, доброзичливу, французьку – романтичну, середземноморську – орієнтовану на здоровий спосіб життя, відпочинок і філософські роздуми тощо.

Вибірково зупинимося на деяких із кухонь, адже саме високі рангові позиції цінностей їжі, трапези, самобутньої національної кухні тощо в різних форматах соціальних відносин усе ще є одним із вагомих бар'єрів на шляху поширення глобальної, уніфікованої гастрономії сучасного етапу. Наприклад, змістовне застілля є невід'ємним і дуже важливим елементом середземноморської культури. Більш нюансований погляд на нього в популярній формі пропонують сучасні ЗМІ. Згадати хоча б італійського режисера Е. Скола з його стрічками – символами суспільної взаємодії, які

створюють культурно-символічні коди сприйняття й розуміння найбільш актуальних італійських цінностей. Мова йде про такі його роботи, як «Ми так кохали один одного», «Відразливі, забруднені, злі» та «Незвичайний день» [307, с. 33]. В усіх фільмах на авансцені сюжетної лінії постають яскраві й самобутні трапези, які формують єдине колективне тіло в соціальному просторі своїх завсідників. Вони пропонують чудову евристичну можливість «прочитати», що апеннінська кухня сприймається її носіями як дещо сакральне, святе. Гастрономія по-італійськи являє собою типовий приклад, коли метафорично її можна розцінювати як найвиразніший каркас, що скріплює собою різні системи соціальних відносин. Невипадково суспільний рух «Повільне харчування», або, за англійською версією “Slow Food”, виник саме в Італії, як пише М. Поллан, з метою протидії всесвітній змові щодо «швидкого життя» (“Fast life” по аналогії з “Fast food”) [230, с. 272].

Вважаємо, не буде перебільшенням стверджувати, що трапеза в Італії – не банальна технічна процедура, не просто процес фізіологічного насичення організму їжею, а вагома складова певного самобутнього укладу буття. Культура трапези в італійців прямо чи опосередковано детермінує життя всіх соціальних верств та груп – від легітимних до напівлегальних, від забезпечених до пауперизованих, від соціально схвалюваних до морально неприйнятних. Іншими словами, у цій країні їжа є майже абсолютною, позакласовою цінністю. Характерні ілюстрації знаходимо і в італійській стрічці «Відразливі, забруднені, злі», де трапеза та кулінарний антураж сприймаються головними героями як глибоко змістовний інформативний матеріал, у якому завжди знайдеться місце для життєво важливої мудрості [308, с. 35].

Таким чином, італійці, як стверджує широкий корпус фахівців, безвідносно до соціальної приналежності пишаються власною культурою трапези, яка ефективно виконує багато різноманітних, вкрай важливих для повноцінного життєзабезпечення суспільства та окремої людини функцій. З огляду на це цілком природною виявляється обставина, що там до репутації

кухарів ставляться з не меншим пієтетом, ніж до реноме відомих футболістів і популярних естрадних виконавців [122, с. 112]. Отже, різні традиції задоволень – як наслідок, різні варіанти домінантної поведінки в суспільному просторі [122, с. 112].

Будь-який розвинений (можливо, й не дуже) соціум, зі своїми самобутніми ландшафтами ціннісної свідомості, проектує їх важливі складові на власну систему харчування. Про це можна впевнено говорити, маючи на увазі й ті країни, де зі «звичайної» їжі не роблять культу, навіть незважаючи на наявність продуктового розмаїття. Наприклад, у скандинавських суспільствах загального добробуту, егалітарна модель життєзабезпечення яких є найбільш виразною, харчовий антураж суспільного буття, між тим, становлять не стільки кулінарні делікатеси, скільки насамперед звичайна «демократична» їжа. Згадати хоча б данські та шведські художні стрічки: «Пір Бабетти», «Поїздка разом», «Моє собаче життя», «Шоколад» та ін. Саме в такому синонімічному кінематографічному ряді нація репрезентує, через гастрономічні деталі, окремі моделі світогляду, стандартні комбінації символів успіху певного суспільства тощо.

Американська кухня теж знаходить відповідне змістовне символічне наповнення завдяки власній гастрономічній репрезентації, яка, серед іншого, виявляється за допомогою популярного світового кінематографу, зокрема голлівудського. У цьому атракціоні емоційних видовищ обов'язково присутня типово американська їжа [308, с. 35] – «зварені на вогнищі боби у вестернах, млинці з кленовим сиропом, індичка на День подяки, гамбургери, кава з пончиками в поліцейських дільницях та їжа на винос у дивовижних маленьких коробочках» [308, с. 35]. Водночас на основі кінематографічного матеріалу можна виокремлювати історичну специфіку регіональної трапези по-американськи. Так, гастрономічні сюжети в легендарному художньому блокбастері «Віднесені вітром» свідчать про сталі кулінарні вподобання на кухнях у південних штатах, де дуже популярною, традиційною стравою вважалося курча, смажене на грилі, із капустяним салатом. Саме ця страва

стала їстівною візитівкою Півдня США середини ХІХ ст. на відміну від більш прогресивної Півночі, де їжа дедалі більше почала вважатися чимось другорядним, несуттєвим.

Верхом зневажливого ставлення до пиття вина та їжі в цілому було прийняття «сухого закону» 17 грудня 1920 р. Того року поправка до американської Конституції проголосила вино і весь інший алкоголь поза законом [79, с. 51]. Вважається, що після прийняття цієї поправки ставлення не лише до вина, але й до їжі у США змінилося назавжди. Одне з пояснень подібних невибагливих харчових уподобань американської Півночі та, зрештою, усього суспільства, що певним чином і призвело до анонсованих подій, доволі просте. Адже така страва, як смажене курча й подібна, вимагала набагато більше часу для приготування та застосування спеціальної кухонної атрибутики, аніж напівфабрикати, а це зменшувало можливості (невиправдано знищувало вкрай дефіцитний ресурс часу) для професійної самореалізації в суспільному просторі протестантських цінностей та пуританського устрою життя. Відомо, що після громадянської війни перемогу отримала більш прогресивна Північ, з її невибагливим ставленням до їжі; згодом фастфуд став промовистою її квінтесенцією. Мабуть не випадково існує цілком обґрунтована та поширена думка, що американці в ситуації економічної кризи схильні економити, на відміну від французів, на власній їжі, тобто радше нагодують без обмежень свого «залізного коня» (заправлять паливом власний автомобіль), аніж самого себе.

Таким чином можна впевнено стверджувати, що гастрономічна культура окремого соціуму з відповідними детермінантами суспільного життя є похідною не лише природно-географічних умов його життєдіяльності, але й, насамперед, ментальних, ціннісно-нормативних структур. Більше того, вона постає як, з одного боку, індикатор, а з іншого – каталізатор різноманітних соціальних змін та станів соціуму. Особливо рельєфно такі процеси можна було спостерігати на межі переходу від традиційного до індустріального типів суспільства.

Висновки до другого розділу

Отже, доцільно зауважити, що виникнення гастрономічної культури є наслідком дії багатьох різнопланових причин, проте одна з наскрізних виокремлюється найбільш виразно. Мова йде про її стратифікаційну функцію, яка дозволяла через практики харчування ідентифікувати високостатусну особу, як наслідок, підкреслювати її ексклюзивність, неповторність, приміром у порівнянні з простолюдином. Як символічні ознаки таких практик харчування виділено відповідні маркери, а саме: певні гастрономічні смаки, продовольчий надлишок, можливість задоволення протягом трапези не тільки вітальних потреб, але й різноманітних бажань. Подібні культурні особливості приймання їжі рельєфно виражали та ефективно зміцнювали соціально-становий лад традиційного суспільства.

Зважаючи на це встановлено, що гастрономічна культура із власними символічними ознаками – це відкрита система соціальної взаємодії, інформаційний матеріал для однозначного зчитування відповідно до стратифікаційних особливостей організації соціуму. В європейському суспільстві старого ладу вона чітко визначала межі між представниками двох соціальних світів – багатих і бідних. Проте гастрономія, як у минулому, так і на сучасному етапі, – це не лише один із маркерів процесів диференціації суспільства, але й певний елемент комунікативної структури суспільства в різноманітних діалогових формах соціальної взаємодії. Таким чином саме їжа людини, а, точніше, її соціальне сприйняття, посідає вагомe місце в механізмах конструювання власної ідентичності, станової та класової приналежності, демонстративної поведінки тощо.

Крім того, в історико-економічному контексті виокремлено три типи сільського господарства. На цьому тлі зауважено, що американський варіант, зважаючи на притаманні йому особливості сільськогосподарської діяльності, найбільшою мірою сприяв активізації та розвитку громадянських ініціатив, самоорганізації. Водночас зазначено, що самобутні національні кухні є

похідними не лише кліматичних і природничих умов, вони також несуть на собі відбиток менталітету суспільства та, більш широко, актуальної культури. З плином часу змінюється суспільство, а разом із ним і властиві йому гастрономічні, кулінарні практики. Ці зміни слід сприймати діалектично, адже вони містять у собі як переваги, так і недоліки. На наш погляд, все зростаюча технологізація кулінарного виробництва, що стала похідною індустріального вектора зміни соціального життя, дедалі більшої його раціоналізації, характеризується все-таки меншою деструктивністю у порівнянні з відсутністю культурного потенціалу до оновлення різних сфер суспільного буття. У будь-якому випадку життя настільки поліфонічне, що залишає місце для штучної вибіркової модернізації окремих соціальних інститутів без завдання шкоди тим усталеним практикам і традиціям, які, на думку експертів, мають найменшою мірою відчувати вплив «цивілізаційних» процесів. Приклади гастрономії Франції та Італії – яскраві тому ілюстрації.

Під тиском раціоналізації суспільного життя та поширення глобальним суспільством індивідуалістської культури відбувається стандартизація, уніфікація різних систем харчування. Між тим поширенню подібних змін все ще неабияк перешкоджають певні бар'єри як кліматичного, так і ціннісно-нормативного порядку. Їх ігнорування може призвести до вкрай контроверсійних індивідуальних і соціальних ефектів, починаючи від проблем зі здоров'ям, втратою зв'язків із референтною групою і завершуючи звуженням можливостей для власної самореалізації тощо. Тож концепт «гастрономічна культура» не лише надає евристичну можливість визначати перші особливості громадянської організації в традиційному світі, фіксувати харчові вподобання певного регіону проживання людини й можливі її смакові симпатії в подальшому. Він є надзвичайно чутливим матеріалом, який відображає соціокультурні імперативи та зрушення, а також фіксує латентні, приховані суспільні процеси, зокрема універсалізації/диференціації соціального життя через посилення на характерні властивості національного харчування.

РОЗДІЛ 3

ВЗАЄМОДІЯ ГАСТРОНОМІЇ З ДЕЯКИМИ ІНШИМИ ПІДСИСТЕМАМИ ТА ЯВИЩАМИ СУСПІЛЬНОГО ЖИТТЯ

3.1 Етикет і двоїчна типологія соціальної солідарності: особливості прояву гастрономічного

На нашу думку, такі особливості прояву організації суспільного буття (наявність певного типу соціальної солідарності) доволі рельєфно можна фіксувати через гастрономічний етикет. У перекладі із французької мови «етикет» – це ярлик. У соціології доцільно знаходити йому додаткові пояснення – наприклад маркер, ідентитет, кодекс правил тощо. Вважаємо, що в контексті найбільш поширеного трактування термін «етикет» слід тлумачити як «комплекс гарних манер, що відображають внутрішню культуру людини, його моральні та інтелектуальні якості..., уявлення про те, що в поведінці культурних людей є прийнятним, а що ні» [181, с. 70]. У нашому дослідженні до такої дефініції необхідно додати певні смислові деталі, зважаючи на те, що його головне призначення – це координація діалогових форм процесу інтеракції в певному соціальному просторі. Отже, можемо говорити, що етикет – це система соціальних норм, загальноновизнаних правил поведінки, які ідентифікують людину з певною групою, регулюють взаємодію з іншими та є відповідним ілюстративним матеріалом, що репрезентує рівень її культури, а з огляду на поставлену мету наголосимо: у просторі гастрономічного.

Тож після епохи Середньовіччя разом із жорсткими вимогами до якості приготованого новий гастрономічний кодекс регламентував відповідні моделі поводження за столом. Характерним є те, що до цього у традиційному суспільстві гастрономія багатіїв і знедолених різнилася не стільки ритуалом, скільки наявністю або відсутністю продуктів харчування на столі взагалі та їх розмаїттям. Надалі, у контексті вищенаведених обставин, виникають більш

складні гастрономічні алгоритми. Наприклад, Г. Зіммель зазначає, що «зрештою, регулювання застільних манер, нормування їх відповідно до естетичних принципів є результатом соціалізації трапези» [90, с. 189]. Якщо нижчі класи, де трапеза концентрувалася переважно навколо матеріальності їжі, не виробляють жодних стандартних обмежень, що стосуються гастрономічних манер, то у вищих «...виникає кодекс правил, який визначає, як тримати ніж і виделку і які теми придатні для застільних бесід» [90, с. 189]. Д. Некрасов пише, що «світські прийоми тоді тривали багато годин і являли собою майже основний вид дозвілля. Більше того, сумісні застілля вважалися значущим ритуальним актом, який установлював дружні зв'язки та приносив успіх» [181, с. 71]. Як бачимо, соціальний світ аристократії¹⁶, багатіїв, не в останню чергу через гастрономічне, формував певні аспекти власної особливості, які постають у більш складних нормативних схемах, що мають на меті підкреслити ексклюзивність, винятковість представників цієї соціальної верстви. Перепустка в цей аристократичний світ є мовою для тих, хто розуміється в одному з її варіантів – «гастрономічному діалекті».

Якщо визнати, що освіта впродовж тривалого часу була переважно атрибутом знаті, то доречно знову процитувати Г. Зіммеля: «...на противагу образу окремого їдока в селянській хаті або під час робочого свята в освічених колах виникає [образ] обіду, що цілком... схематизує та регулює поведінку тих, хто обідає» [90, с. 189]. Взагалі такі нормативні практики не слід тлумачити як додаткові обов'язки, що ускладнюють життя. Навпаки, як слушно зауважує німецький соціолог, «застольні манери невігласів жорсткі й незграбні, позбавлені надособистісного регулювання; натомість жести освічених мають таку регулярність, вони невимушені і здійснюються вільно – як символ того, що соціальне нормування їх власного життя веде до свободи індивіда, яка протистоїть натуралістичному індивідуалізму» [90, с. 189].

¹⁶ Аристократія – влада кращих. Водночас доволі часто аристократія була повністю фінансово забезпечена та самодостатня.

Отже, елітарна кухня задовольняє більш вишуканим смакам і потребам, що додають естетичного і багатьох інших задовольень від трапези, а не лише підкреслює велич її носіїв безліччю «безглузких» обмежень. Цікавими щодо цього вважаємо свідчення документалістів нещодавнього минулого. Хоча вони взяті з іншого часового та соціокультурного контексту, та є переконливим доказом універсальної істини: усі багаті їдять по-різному, а бідні – однаково. Наведемо документальні дані, взяті з часів страшного лихоліття протягом Другої світової війни. У ставку германського військового командування, яке знаходилося у Брест-Литовській військовій фортеці, прибули представники радянської делегації для переговорів щодо припинення військових дій. Один із уповноважених від німецької сторони, генерал Гофман, згадував, що його неабияк вразив обід із парламентами [125, с. 106]. «Навпроти мене сидів робітник, якого явно непокоїла велика кількість срібла на столі. Він пробував то одну, то іншу столову приналежність, але виделкою користувався виключно для чищення зубів» [125, с. 106]. Далі генерал продовжував: «Вестовий не зміг утриматися від посмішки, коли запитав у одного з радянської делегації, якого вина йому запропонувати, червоного чи білого; той запитав, яке міцніше, й попросив найміцнішого» [125, с. 106]. Зрештою, на превеликий жаль, такі низькі гастрономічні традиції збереглися і в подальшому. Тож про колишніх радянських партноменклатурних працівників В. Коротич пише, що «їм було незручно за нормальним французьким або австрійським столом» [122, с. 111]. Прикметно, що український письменник згадує один з епізодів, коли в 1964 році, на прийомі у президента США Л. Джонсона, генеральний секретар ЦК КПРС М. Хрущов виловив у воді для миття рук, яку запропонували у кришталевій вазі після закінчення дипломатичного застілля, шматочок лимона та без будь-яких прихованих намірів, із притаманною йому простотою й безпосередністю почав його їсти [122, с. 161]. Дійсно, висока гастрономічна культура, як правило, виникає лише в аристократичних колах суспільства.

Як у минулому, так і сьогодні самоконтроль та дисципліна у процесі куртуазного приймання їжі походили, з-поміж іншого, від апріорного розуміння того, що людина може бути щасливою лише в суспільстві, разом зі своєю референтною групою. Вочевидь додаткові вимоги до себе слід тлумачити як підґрунтя для ефективної соціальної інтеграції, зведення нанівець незручностей для інших, формування власної ідентичності, зрештою – створення сприятливих умов для міжособистісної взаємодії. Інакше кажучи, через гастрономічне створювався комфортний простір з метою формування соціометричної особистості, яка була б включена в причинну мережу широкого спектра суспільних відносин.

В європейському соціумі XVII ст. поведінка за столом підпорядковувалася загальній системі диспозицій, які здебільшого були вже зафіксовані в нормах етикету попередніх століть. Передусім колективне застілля вимагало низки суттєвих самообмежень. Зокрема, піддавалися осуду прояви квапливості, неохайності, жадібності тощо. Це пояснювалося не тільки утилітарними вимогами, але й тим, що нехтування ними могло бути неприємним для інших. Більше того, Д. Мішель пише, що «цілком неприпустимим було уявити, щоб галантні люди їли суп так, як це робив простий люд, який насищався в тиші, що переривалася лише прицмокуванням, плямканням, хлюпанням та зітханнями задоволення» [169, с. 297]. Така поведінка вважалася асоціальною, її часто порівнювали із тваринною і таврували як непристойну, провінційну.

Із плином часу трапеза та її антураж трансформуються в різновид мистецтва, що був розрахований не лише на публічне сприйняття, але й на внутрішньокласову диференціацію. Як наслідок, можемо спостерігати формальні інституційні зміни, а саме: з'являються перші більш конкретні норми поведінки за столом, які викладаються в різноманітних рукописах. Із-поміж них варто зосередити увагу на таких, як «Мистецтво подобатися при дворі» (1630) або «Новий трактат про шляхетність, прийнятий у Франції серед порядних людей» (1671). У цих рукописах наголошувалося на тому, що

кожна вихована, освічена особа має дотримуватися певних правил поведінки за столом. Вимагалася перш за все неабияка елегантність, охайність, стриманість, увічливість, майстерність та невимушеність у застільній бесіді, у результаті чого учасники трапези мали б, на думку авторів гастрономічних трактатів того часу, насолодитися спілкуванням – головною метою застілля [169, с. 294].

Окрему увагу приділяли тому, як правильно їсти деякі продукти. Хліб – найбільш символічний із них в історії харчування – радили не розламувати, не відщипувати, а різати ножем на маленькі шматочки; якщо він впав на підлогу, слід було підняти й поцілувати [252, с. 92]. До речі, така традиція – виказувати велику шану їжі, загалом їстівному – упродовж тривалого часу була лейтмотивом вітчизняного гастрономічного реєстру. Водночас приготування, наприклад, звичайного яйця в шкаралупі взагалі перетворювалося на окреме мистецтво, яке потребувало ретельної підготовки. Так, вважалося, що «дитина XVII століття повинна змалку навчитися цієї соціально важливій навички: тримаючи яйце лівою рукою, слід ножем, який тримають у правій руці, розбити гострий кінець яйця; потім видалити ембріональну бульбашку та частину білка навколо, посолити яйце з кінчика ножа, після чого можна опустити в яйце шматочок хліба, з яким тоді їли некруте яйце» [169, с. 304].

Прикметно, що саме яйце, як харчовий продукт, у різних культурних контекстах завжди привертало до себе неабияку увагу. Яйце справедливо вважають символом нового життя, і на його пошану навіть існують архітектурні пам'ятники в ряді міст. Наприклад, «величезне біле яйце стоїть у Сан-Антоніо, на острові Ібіца» [183, с. 28]. Видається доволі цікавим і той факт, що в меню Київського інституту шляхетних дівчат до революції замість слова «яйце» використовували промовистий евфемізм – «курячий фрукт». Більше того, процес його поїдання в різних кулінарних обробках був і залишається цілком соціально стигматизованою процедурою. Якщо прості люди подекуди не гребували їсти яечню руками, то сановні особи, навіть ті,

хто вирізнявся власною «звичайністю», такого собі ніколи не дозволяли. До речі, про це пише В. Коротич у книзі «Жили-були-їли-пили», коли згадує свою зустріч за обіднім столом з одним із нащадків Романових.

Важливо зазначити, що в наш час різноманітні форми девіантної поведінки неабияк фокусують на собі увагу громадськості, представників урядів різних країн, і водночас негативні форми девіації є популярним об'єктом міждисциплінарних наукових досліджень. Процеси поширення таких практик різними культурними контекстами у прогресивної частини громадськості раз по раз викликають великий осуд, обурення й занепокоєння. Нині кожне розвинене суспільство вже має більш-менш сталу систему культурних норм, які проводять межу між соціально прийнятною поведінкою та її асоціальними варіантами. Проте подібні правила й норми ще зовсім недавно знаходилися на первинній стадії власної інституціоналізації. Звісно, вони були доволі розвиненими в Давньому Римі, але його занепад на довгий час занастив таку культурну традицію. І тільки ближче до пізнього Середньовіччя почалася реабілітація старих і вибудовування нових норм та санкцій з боку суб'єктів соціального контролю – до речі, не лише в «столовому відомстві», але й за його межами. Доволі суттєвий корпус дослідників вважають, що саме тоді високе (куртуазне) суспільство особливо гостро відчуло необхідність у виробництві широко розповсюджених соціальних норм, які б сприяли координації зусиль і створювали унікальний колективний простір для міжособистісної та внутрішньогрупової взаємодії.

Такі поведінкові схеми відображалися з-поміж інших середньовічних рукописів безпосередньо й у симптоматичних філософських творах Еразма Роттердамського, Бальдасаре Кастильоне, Джованні Делла Каза [26, с. 183] Історики вважають, що проблема поведінки в суспільстві того періоду набула настільки великої значущості, що нею не змогли знехтувати люди такого унікального дару, як Еразм [252, с. 94]. Зокрема, він зауважував, що неприпустимо людині виявляти себе чужою в мовному середовищі, яке знайоме їй від народження: якщо це прояв неохайності, – вона ледача, якщо

це похідна від власного бажання, – вона дурна [252, с. 90]. Адже відомо, що манери, як певний культурно-символічний код, об'єднують людей, надають їм відчуття соціальної приналежності, власної ідентичності тощо. Через скоординовану групову діяльність за допомогою такого алгоритму поведінки людина без труднощів позбавляється маргінального статусу, самотності, соціальної ексклюзії тощо. Іншими словами, робить своє життя більш якісним, самодостатнім і передбачуваним.

Кілька століть потому те саме, але в дещо іншій формі, стверджували філософи-матеріалісти, зазначаючи, що жити в суспільстві й бути вільним від нього неможливо, та й не варто до цього прагнути. Згодом О. Тоффлер у праці «Суспільство третьої хвилі» [295] наголошував, що задля особистісної та соціальної рівноваги людина має відчувати задоволення як мінімум від трьох важливих потреб: по-перше, у соціальному порядку; по-друге, у впевненості у дні прийдешньому; по-третє, у наявності соціальної ідентичності з відповідною соціальною групою. Таким чином, стає цілком зрозуміло, що Еразм Роттердамський певною мірою говорить про наявність третьої потреби, яка має бути задоволена людиною з метою підвищення комфорту в процесі власного життєзабезпечення.

Важливо зауважити, що Еразма Роттердамського цікавили як правила поведінки за столом, так і більш всеохоплюючі, генералізуючі норми соціальної взаємодії. Зокрема, середньовічний філософ пише, що «при зустрічі зніми шляпу і при розмові тримай її лівою рукою, праву зігни та піднеси до тіла, де твій пуп... Не слід мружитися, коли дивишся на іншого, надувати щоки або кусати губи – останнє є знаком погрози! Під час розмови не заходься кашлем: схоже на брехуна, який думає, як йому збрехати» [цит. за: 252, с. 92]. Далі він продовжує: «...недобре класти руки за спину, що притаманно ледарям і крадіям... Не слід неприродно розкривати рота та плюватися. Бажаєш позіхати – прикрій рота, потім перехрести. Коли чихаєш – намагайся це робити тихо; але стримувати себе не потрібно, безглуздо більше піклуватися про манери, аніж про здоров'я» [цит. за: 252, с. 92]. Хоча

з останнім твердженням навряд чи погодилися б представники високостатусних соціальних груп Римської республіки, які честь та гідність ставили набагато вище «примх та забаганок» власного організму.

Далі про застілля від Еразма Роттердамського дізнаємося, що в шанованому будинку праворуч від тарілки знаходяться чашка й ніж, ліворуч – хліб. Аналізуючи твори філософа, О. Савінов пише: «...про застосування виделки він говорить, що використовують її разом із ножем, коли беруть порцію з блюда. Серветки слід тримати на плечі або в руці. Вихована людина не починає їжу з пиття й не кидається жадібно, як вовк, на неї... Їжу слід брати правою рукою. Корисно їсти м'ясо з хлібом» [252, с. 92]. Потім він цитує безпосередньо Еразма: «...за столом слід забути про проблеми: не сумуй сам і не поширюй поганий настрій на інших. Не тримай руки на колінах» [252, с. 92]. Такі правила в той період вибудовувалися згідно з поширеними серед освічених людей філософськими твердженнями. Так, свого часу Р. Декарт радив одному зі своїх вельможних адресатів у листуванні: «...не сумуйте, ваше величносте, мінорний настрій притягує до себе неприємності, ще раз кажу вам, не сумуйте, вони самі прийдуть» [68]. Як це близько до «пророцтва, яке самоздійснюється», Р. Мертона [161] або до відомої соціологічної теореми У. Томаса [див. 48].

Вочевидь, про факт суттєвої емоційної вразливості людини знали ще до виникнення психології та соціології. Із появою останніх цей факт підтверджувався багато разів безліччю хрестоматійних прикладів. Нагадаємо хоча б про один із найвідоміших експериментів. Десять тарілок із манною кашею поставили десятком дітям. В одній із тарілок каша була навмисно пересолена й гірка. Під час їжі, відповідаючи на запитання, чи смачна в них каша, дев'ятеро дітей сказали, що вона їм дуже подобається. Дійсно, саме такою смачною була каша в дев'ятьох тарілках. Під впливом цього хлопчик, який куштував пересолену кашу, перебуваючи під явним тиском багатьох діаметрально протилежних його власній думці суджень, на запитання про смак каші промовив зі сльозами на очах, що в нього каша теж солодка.

Прикметним є те, що подібна ситуація більшою мірою органічно інтегрується саме у вітчизняну систему суспільних відносин. Річ у тім, що українські соціологи наголошують на характерній рисі пострадянського соціуму, а точніше на певній властивості індивідуальної свідомості пересічної особи. Дана властивість полягає в тому, що багато з-поміж нас доволі болісно сприймають публічну оцінку і під її тиском відчують суттєву психологічну напругу. Іншими словами, ми все ще в гіперболізованих формах боїмося думки колективу та, як наслідок, подекуди виявляємося занадто відвертими конформістами. Саме тому компетентні особи дотримуються сталої позиції, що справжнє застілля, яке дарує багато задоволень, має супроводжуватися приємною бесідою, адже будь-який настрій (гарний чи поганий) за столом, незважаючи на ментальні особливості окремого соціуму, має властивості миттєво поширюватися.

У культурному середовищі пізнього Середньовіччя автори одних із перших відомих трактатів про застільні манери деталізували та конкретизували свої гастрономічні настанови щодо окремих найбільш бажаних нормативних елементів високої трапези. На продовження своїх порад вони наголошували, що «неприпустимо у перерві між блюдами чесатися в голові, гратися з ножем» [252, с. 92], а також сидіти згорбленими за столом, класти на нього лікті тощо. Звичайно, такі норми стосувалися лише колективної трапези у просторі придворного побуту. Проте за його межами вирувало зовсім інше життя невігласів, яке було дуже далеким від штучно створених поведінкових схем і соціальних алгоритмів аристократичного застілля.

Існує думка, що твори Еразма Роттердамського в оригіналі звучать доволі грубо стосовно пауперизованої частини населення й насправді, у латентних формах прояву, є продовженням домінантного владного дискурсу тієї пори. Мета останнього – підтримувати соціально-становий порядок і власну велич можновладців [26, с. 184]. На цьому наголошує французький історик Д. Мішель. Учений пише, що Еразм Роттердамський у своїй

загальній системі столового етикету для бідних використовував аналогії для порівнянь навіть із тваринним світом, зазначаючи, окрім іншого, що забороняється гучно ковтати, тим паче великі шматки їжі, закидаючи голову назад, як це роблять лебеді; не слід широко розкривати рота, щоб щелепи не скрипіли, як у свиней [див. 169, с. 297]. Середньовічний філософ навіть не цурався робити наголос на такому: «...загалом, головне – вести себе інакше, аніж чернь..., яка недалеко відійшла від тваринного світу» [цит. за: 169, с. 297–298]. Як бачимо, на цьому інформаційному тлі неначе самі по собі з'являються нові передумови для ще більшого «соціального розколу» між суспільними стратами, кожна з яких відрізнялася своєю «гастрономічною мовою» спілкування. Хоча, як зазначає О. Савінов, поради Еразма спрямовувалися переважно «новій людині», яка цікавила його значно більше, аніж знать [252, с. 94].

Попри це порядки старого суспільства ще довго даються взнаки. Зокрема, застілля поступово перетворюється на мікромодель традиційного буття з окремим неформальним статутом додаткових прав та обов'язків. Невипадково через міцну логіку суспільства традицій нові вимоги «столового відомства» все ще вимагали дотримання у просторі застілля перш за все соціальної ієрархії. Кожен із присутніх за столом мав поводитися насамперед відповідно до свого віку та суспільного положення. Найбільш шанованим гостям господар відводив кращі місця, як правило, біля себе, далі сідали інші гості й діти згідно зі зниженням знатності та віку. Столовим етикетом встановлювалися деякі додаткові правила суспільної субординації. Наприклад, лише відповідно до визначених соціальних рангів можна було класти собі в тарілку їжу або брати кращі чи гірші частини страви. Винятком були лише ті, хто мав особливе запрошення на трапезу [169, с. 302].

Зрештою, аристократичні претензії застілля почали регламентувати кожен рух, кожную дію, від місця розташування, можливості поласувати найсмачнішою частиною страви до тематики й загальних вимог щодо спілкування. Утім, слід наголосити, що деякі з останніх дедалі більше

певною мірою нівелювали правила ієрархії, – імовірно, їх автори зважали на важливість знаходження «золотої середини» між задоволенням від соціальної інтеракції та посиленнями на існуючий «табелі про ранги». Такі правила приймалися на неформальному рівні (в освічених колах вони були не менш дієздатними, аніж формальні приписи) та являли собою проєкцією більш загальної системи цінностей та норм, які бралися за основу в процесі спілкування. Потім деякі з них осідали й закріплювалися в наукових трактатах уважних дослідників.

Так, на думку Г. Зіммеля, «природа спілкування потребує обмежити самозвеличування і самомилування особистості; без цього спільне існування неможливе» [90, с. 490]. Він пропонує власні правила діалогу, які, на нашу думку, поширювалися й у соціокультурний простір великосвітського застілля. Таке неважко припустити, якщо згадати, що насамперед головною метою куртуазної трапези, серед іншого, була приємна бесіда. Адже їжа та людське спілкування в усі часи вважалися найзатребуванішими цінностями. Такі правила вимагали легкості в застільному спілкуванні, відмови від обговорення занадто складних питань, прагнення вступати в діалог на паритетних засадах, тобто без занадто нав'язливих посилень на існуючі власні рангові позиції тощо. Таким чином, можна стверджувати, що трапеза дійсно формувала в усі часи і формує й нині єдине колективне тіло. Отже, зміст соціальної взаємодії у своїх діалогових формах, які повинні поширюватися й на простір «високого застілля», мав би породжувати цілий комплекс приємних відчуттів і спиратися на нього. Це радощі, невимушеність, легкість, жвавність тощо. Такі вимоги до міжособистісної інтеракції, зокрема й у процесі застілля, дещо пом'якшували формальність процедури, адже головна мета колективної трапези в інтерактивному просторі екзистенційно забезпечених груп – це передусім задоволення, яке сповна можна отримати лише в релевантному соціальному оточенні. Воно мало б не закріпачувати людину, а навпаки – надавати реальну можливість

для самореалізації та відкривати додаткові соціальні відтінки для отримання насолоди від життя через задоволення нових бажань.

У цілому можна впевнено говорити, що до цього етапу гастрономічна культура середніх віків, на тлі соціально-станової організації суспільства, була недостатньо розвиненою та розгалуженою, як і все суспільство загалом. Необхідно пам'ятати, що в той час, за Е. Дюркгеймом, соціальні зв'язки визначалися здебільшого механічною солідарністю. З огляду на це Н. Еліас показує звичайну техніку їжі, що мала місце в Середньовіччі аж до Нового часу, тобто до появи згадуваних вище правил гастрономічного етикету: «У будинках багатіїв їжу зазвичай приносили з буфетного столика, часто без певної послідовності, кожен брав те, що йому подобається. Усі користувалися однією тацею. М'ясо брали руками, рідкі страви – черпаком або ложкою» [323, с. 127]. Далі вчений продовжує: «...але суп або соус ще часто-густо пили через вінця, підносячи тарілку чи блюдо до рота. Тривалий час не було особливих приборів для різних страв. Користувалися одними ножами, одними ложками, пили з одних кухлів. Часто на двох осіб за обідом була одна тарілка» [323, с. 153]. Про це пише й В. Коротич, у якого читаємо, що «в більшості країн Європи Середньовіччя посудини з супом подавали одну на двох, вважаючи, що така сервіровка сприяє застільному спілкуванню» [122, с. 153]. Далі вітчизняний дослідник наголошує: «Подекуди це робилося з певною грайливістю; гарним тоном вважалося саджати кавалера й даму поруч, видаючи такій парі одну тарілку, один столовий прибор та один келих для вина» [122, с. 153]. На цьому зауважує й історик Д. Некрасов: «Чоловіки й жінки сиділи попарно, пили з одного келиха, їли з однієї тарілки, а м'ясо відрізали кожен власним ножем» [181, с. 71]. По суті, суспільство механічної солідарності створювало менш диференційовані, станові, деіндивідуалізовані форми соціальної взаємодії, які передбачали, з-поміж іншого, цілком однозначні (примітивні) моделі поведінки за столом, а також відсутність відповідних аксесуарів – ложок, виделок тощо. Далі вчений зазначає: «У XV ст. ситуація дещо змінилася, при

сервіруванні столу кожному належала окрема тарілка, ложка та ніж, але все, крім супу, за старим звичаєм їли руками» [181, с. 71].

Підтримуючи таку логіку, Г. Зіммель розуміє трапезу як продукт еволюції процесу усупільнення, що набуває різноманітних форм прояву [26]. Саме німецький науковець є одним із перших визнаних соціологів, хто почав аналітично розмежовувати кухню, застілля на складові високої і низької гастрономії. У таких процесах можна простежити виникнення передумов для створення, за Е. Дюркгеймом, органічної солідарності. Він зауважує: «Еволюція трапези та форм поведінки за столом веде до дедалі більшої індивідуалізації, пов'язаної з відокремленням одного учасника трапези від іншого цілою системою правил поведінки й появою різноманітних столових приборів, що унеможливають колективне поглинання їжі із одного казана» [26, с. 181]. Таке відокремлення відбувається й закріплюється в тому числі й за допомогою ідентифікації особи з певною соціальною групою за посередництва окремих форм прояву гастрономічної культури. Остання в цьому ракурсі є чутливим матеріалом, який увібрав тенденції до інституціоналізації приватної власності. Іншими словами, культура трапези стає одним із багатьох «лакмусових папірців» виходу індивідуального інтересу на авансцену повсякденності.

Якщо використовувати подвійну типологію суспільства, за Е. Дюркгеймом, поява індивідуальних приборів на столі, разом з іншими симптоматичними явищами, була наслідком переходу від механічної до органічної солідарності, від панування колективних цінностей до відокремлення приватного, індивідуального світу людини. Історик французької кулінарії Д. Мішель зауважує, що в XVII столітті правила етикету вже безпосередньо поширювалися й на простір столу. Так, «за часів Середньовіччя, – пише вчений, – кожен брав руками ту страву, яка йому подобалася, і нанизував м'ясо на пику, яку часто ділив із сусідом; гості їли руками, підбирали соус хлібом та умочали шматки м'яса в загальні соусники..., усі пили з одного келиха, який пускали по колу, руки витирали

скатертиною» [169, с. 301]. Далі Д. Мішель продовжує: «...звичка відламувати від одного хліба та їсти з однієї тарілки була виявом єдності співтрапезників. Поява індивідуальних приборів зруйнувала таку єдність. Прибори змінили й взаємовідносини їдока з їжею та його взаємини із співтрапезниками; ложка та виделка стали посередниками між загальною стравою та індивідуальною тарілкою і тим самим пособником індивідуалізму» [169, с. 301].

Як бачимо, високе застілля в гастрономічному просторі континентальної Європи, передусім після завершення епохи Середньовіччя, не лише виконувало стратифікаційну функцію й надавало можливість його учасникам задовольняти нові бажання, але й відчувало зміни під тиском наявного прагнення значущої більшості до індивідуалізації свого життя та, зрештою, опосередковано – до приватної власності. Усе це дедалі більше виявлялося в тому числі й через культуру трапези. Такі процеси були характерним матеріалом для високостатусних осіб, натомість до решти суспільства ніякого відношення не мали. У свою чергу, столові кодекси й правила того періоду, з огляду на уважний та зацікавлений погляд можновладців колишньої імперії в бік Заходу, без особливих труднощів потрапляли на територію становлення російської та української етнічностей. Згадати хоча б статут Петровського періоду – «Юности честное зеркало» [297]. Утім, на превеликий жаль, вони так і не змогли стати доміантними чинниками впливу на ситуацію, ефективним провідником і каталізатором закріплення цінностей недоторканності приватного у повсякденному житті суспільства.

3.2 Фастфуд і його зв'язок із деякими аспектами суспільного життя

Із плином часу в Європі на авансцену суспільного життя почали все більше виходити й закріплюватися там нові «культурні герої» позагастрономічного змісту – раціоналізація, індивідуалізація, капіталізм тощо. Зважаючи на це, неабиякого значення набуває цінність часу.

«Звичайного» часу, ставлення до якого, можливо, й досі залишається найсуттєвішою культурною відмінністю між Заходом і Сходом. Як наслідок, в індустріальних суспільствах, де розвинена досяжницька мотивація, а часова перспектива сприймається як вкрай дефіцитний ресурс, можна фіксувати процеси виникнення та стрімкого поширення структур «швидкого харчування». На своїй батьківщині, у США, вони були органічним додатком до американської автомобільної цивілізації, за допомогою якої американці прагнули (перш за все у професійних цілях) мінімізувати нераціональне використання бюджету свого часу [303]. До речі, сам автомобіль у процесах зростаючої індустріалізації суспільства сприймався американськими промисловцями як пристрій для економії стихії Хроноса. Хоча перші фордівські моделі автомобіля вважалися «звеселяючим екіпажем» та предметом розкоші, згодом вони стали одним із промовистих символів американського способу життя. При цьому автомобіль поставав не тільки як гарант економії часу, але й як потужний провідник культури індивідуалізму. Американський історик Л. Зігельбаум наголошує на тому, що скрізь, де з'являвся автомобіль, особистість ставала все менш залежною від держави. З огляду на це зазначимо, що доки в Радянському Союзі автомобіль був розкішшю, імперія була міцною та непохитною [див.: 120, с. 178].

Специфічне сприйняття цінності часу, неоднакове ставлення до нього на Заході та Сході красномовно фіксується багатьма відомими постатями минулого. На цьому тлі доволі симптоматичними є спогади князя М. Голіцина, які свідчать про сприйняття часової перспективи в різних культурах на зламі XIX–XX ст. Згадуючи своє життя в дореволюційному суспільстві, князь пише про артефакти власного повсякденного побуту, в тому числі про годинник, на якому хвилинна стрілка взагалі була відсутня [55, с. 49]. Такий годинник важко було уявити, припустимо, у кабінеті американського підприємця тієї доби. Більше того, на деяких сучасних хронографах американського виробництва можна побачити стрілки, які рахують навіть десятки частки секунди. У цьому вбачається справжній

американський приклад ставлення до часової перспективи та розуміння її цінності. Тому цілком показовим стає факт появи саме в США, в країні з таким шанобливим ставленням до часу та пануючою досяжницькою мотивацією, авангардної для своєї епохи структури «швидкого харчування» (фастфуду).

Зважаючи на великий суспільний резонанс навколо цієї структури, який спостерігається навіть сьогодні, вважаємо за доцільне розставити деякі смислові акценти. Автори теорій модернізації, які наголошують на привабливості західних ідеалів «золотого мільярда», намагаються представити історію як процес еволюції суспільств «другого» та «третього» світів в орбіту західної цивілізації. Вважається, що найактивніше «лаковані» явища глобальної масової культури виробляються й поставляються на експорт саме Сполученими Штатами. Внаслідок цього, з-поміж інших модернізаційних цінностей, не останнє місце посідає їжа по-американськи, точніше одна з форм її прояву – фастфуд. Як будь-яке резонансне явище, фастфуд є об'єктом жорсткої полеміки, де аргументи подекуди зумовлені не лише медичними, але й політичними та ідеологічними міркуваннями.

На нашу думку, будь-які крайнощі у стосунках між прихильниками американської їжі (фастфуду) та їх опонентами мають нівелюватися через «конструктивний набір золотої середини». Зазначимо, що активні прихильники глобалізації промовляють на кшталт: що добре для «Макдональдс», добре для людства в цілому (на зразок усім відомого твердження: що добре для «Дженерал моторс», добре для Америки), зауважуючи на місіонерській ролі «золотої арки». З іншого боку, їх опоненти наголошують на шкідливості фастфуду для здоров'я людини, називаючи його «смітничковою їжею», сприймають фастфуд як загрозу, що може призвести до уніфікації смаку та соціокультурних, зокрема гастрономічних, особливостей окремих регіонів світу, які будуть позбавлені самобутніх національних відтінків [65].

Така риторика вже має доволі насичену історію. Зокрема, К. Давидова зазначає, що по закінченні Першої світової війни Сполучені Штати, зважаючи на своє географічне розташування та економічні інтереси, почали поставляти на експорт американські м'ясні консерви з відомою всім користувачам сучасного Інтернету назвою Spam. Примітним є те, що багато країн, що постраждали від військових дій, у яких вирувала продовольча криза, із задоволенням відгукнулися на нову харчову пропозицію [65]. Завдяки інтенсивному типу господарювання та домінуванню цінностей виробничої праці, помноженої на вільну конкуренцію, багато країн вже всередині ХХ ст. ефективно вирішили продовольчу проблему. Їжа з категорії дефіцитного товару перетворилася на легкодоступний продукт, який сьогодні пропонується на полицях магазинів у широкому асортименті. Натомість процеси глобалізації, в тому числі й через гастрономічне, а саме: «макдоналізація», «кока-колізація», тобто на рівні, так би мовити, шлунків, – продовжуються.

Прийнято вважати, як підкреслювалося вище, що такі процеси призводять до уніфікації смаків, хоча цілком можна поділити й думку прихильників глобальної системи харчування щодо зростаючого розмаїття страв та взаємозбагачення різних гастрономічних культур як наслідку інтеграційних ініціатив планетарного характеру. Якщо вважати, що поява «швидкого харчування» є не лише даниною моді, але й похідною все зростаючого темпоритму життя й поширення індивідуалістської культури, тобто поява фастфуду є об'єктивно зумовленим процесом, тоді навряд чи доречно говорити про цілковито штучну загрозу національним кухням з боку такої стандартизації гастрономічних звичок. На наш погляд, найактивніші візаві космополітизму в гастрономії мають розуміти, що глобалізація є невідворотним процесом. Тож, хочемо ми того чи ні, «Макдональдс» ще довго залишатиметься бажаним чи небажаним гостем у багатьох країнах світу. У будь-якому випадку харчова промисловість, як структура, що має гнучко реагувати на попит, буде приречена на повне фіаско, якщо стане

нечутливою до потенційного вибору споживачів. Важко сказати про далеке майбутнє смакових уподобань, але в коротко- та середньостроковій часових перспективах, на нашу думку, не варто очікувати формування «єдиного смаку», створеного фастфудом. Така їжа смакує, якщо харчуватися нею інколи, в іншому випадку вона набридає. Сама фізіологія людського організму постійно змушує шукати різних відтінків смакової палітри, прагнути до розмаїття свого харчового раціону, звичайно, у визначених власною культурою межах. Фастфуд в Україні існує вже близько двадцяти років, утім, однією з центральних страв українського столу все одно залишається борщ. Хоча, звісно, подекуди відбуваються й відхилення від «загального курсу». Натомість гамбургер та чізбургер – це не лише хліб, який ніколи не приїдається. Тому поява на гастрономічній мапі будь-якого регіону земної кулі ще одного ресторану «швидкої їжі» за наявності вибору з-поміж інших місць громадського харчування – явище цілком природне, до якого слід ставитися, радше, спокійно, аніж закликати до його повного виключення з повсякденного буття.

Звичайно, «Макдональдс» використовує можливі маніпулятивні важелі впливу, проте не більше й не менше, ніж деякі інші промислові гіганти. «Кожного дня сорок шість мільйонів людей харчуються в ресторанах цієї мережі, яка охопила більше ста двадцяти країн світу» [65]. Синонім фастфуду – «смітникова їжа» – було вигадано самими американцями, доволі вагома частка яких вважає, що така їжа обманює шлунок, оскільки містить мінімум поживних речовин і максимум калорій [65]. Крім того, часто-густо лунає думка, що зниження фізичної активності населення та «швидка їжа» призводять до стрімкого збільшення людей із зайвою вагою. Незважаючи на це, така їжа користується неабиякою популярністю. Відоме твердження, що можна ошукувати невелику кількість людей тривалий час, можна обманювати багато людей нетривалий час, але не можна вводити в оману всіх і постійно. Іншими словами, якщо б попит на таку їжу підтримувався лише штучно, поза реальними потребами споживачів, навряд чи

«Макдональдс» був протягом тривалого часу однією з найуспішніших компаній світу.

Незважаючи на те, що опоненти фастфуду говорять про гастрономічну деградацію, «Макдональдс» продовжує крокувати світом, а його захисники знаходять нові аргументи «за». В їхньому арсеналі, окрім продовольчих, присутні майже місіонерські переконання. Зокрема, вони наводять вже згадуване нами вище правило «золотої арки», що було сформульовано американським публіцистом Т. Фрідманом, якого в цьому контексті можна вважати певною мірою послідовником І. Канта в його пошуках вічного миру [104]. Т. Фрідман вважає, що країни, в яких є «золоті арки», через культурну однорідність не будуть вести занадто активну ворожнечу одна з одною [див. 65]. Виходить, що, чим більше ми знаємо про інших, тим менш агресивними є у власному ставленні до них. Як пише український дослідник О. Стражний, «соціологічні дослідження свідчать: у тієї людини, яка володіє не однією, а двома або декількома мовами, конфліктний потенціал нижчий» [287, с. 321]. За сучасних умов фастфуд стає для людей багатьох країн світу спільною «мовою їжі».

Ми не вдаватимемося до довгострокових прогнозів, тому що це безперспективно, а наголосимо лише на тому, що саме необхідно коригувати «тут і зараз». На нашу думку, варто вести дискусію здебільшого з приводу якості продуктів харчування, адже в гонитві за споживачем такі питання в найближчому майбутньому відіграватимуть не останню роль у боротьбі з конкурентами. У будь-якому випадку до негативних відгуків щодо «швидкої їжі» доцільно ставитися діалектично. Їх можна вважати як своєрідну данину за наявність інших суспільних чеснот, які виявилися похідними від домінування такої культурної традиції, яка дала світу фастфуд. Маємо на увазі ліберальну традицію суспільного життя із «серцевиною» у вигляді процесів раціоналізації та поширення культури досяжницької мотивації. Так, український соціолог Л. Малиш, посиляючись на емпіричні дані чотирьох етапів модуля «Соціальна нерівність» (1987, 1992, 1999, 2009) Міжнародної

програми соціального дослідження (ISSP), доходить таких висновків: «Порівняльний аналіз сприйняття населенням різних країн нерівностей виявив наявність стійких... оцінок та настанов» [150, с. 119]. Далі вітчизняний фахівець говорить, що «першу (групу. – В.Н.) ...утворюють англомовні (країни. – В.Н.) Велика Британія, Австралія, США, Нова Зеландія, де успішність у житті опитані пов'язують передусім з амбітністю, наполегливою працею та освітою індивіда, оцінка гостроти нерівності в доходах у суспільстві є однією з найнижчих порівняно з іншими групами країн, а оцінка справедливості заробітку – найвищою» [150, с. 119]. Отже, деякі недоліки фастфуду, як одного з невід'ємних складників таких суспільних систем, повністю нівелюються високими стандартами життя та задоволеністю різними сторонами останньої.

Натомість у більш традиційних спільнотах, у яких не зміг глибоко вкоренитися дух підприємництва, а приватновласницька ініціатива є нерозвиненою, де панують колективні цінності в їхньому майже архаїчному вигляді, трапеза перетворюється на більш довготривалий, самодостатній процес, що передбачає не лише фізіологічне підживлення організму, але й можливість повноцінного відпочинку. Не можна цілком заперечувати, що така їжа і неквапливий процес харчування є більш корисними щодо їх ситуативного впливу на здоров'я людини; втім, загальний рівень та якість життя в таких спільнотах є на порядок нижчими порівняно із суспільствами фастфуду. Винятком із цього переліку є хіба що Франція, Італія та Японія, де процеси модернізації залишили неушкодженими гастрономічні культури цих країн.

Дійсно, протягом історії саме навколо обіднього столу, біля їжі людина почувалася найкомфортніше, тому намагалася в якомога більшому обсязі, у різноманітних формах прояву включати трапезу у власне дозвілля. Розуміння колективної трапези як задоволення й цікавого простору для розваг та спілкування (тобто як антиподу, повної протилежності фастфуду, де час на задоволення від їжі відсутній), походить ще з часів античності. Їжа,

незважаючи на вітальні потреби, вже довгий час класифікується як одна з найвишуканіших насолод у житті людини. Невипадково представники європейського великосвітського суспільства (переважно добуржуазного періоду) в різні епохи сповна користувалися можливістю її отримання. Наприклад, дуже любив поїсти Людовик XIV, як свідчать про це історики французької кухні, і взагалі ненажерство, зазначають історіографи того часу, було притаманне усім Бурбонам [169, с. 308]. У цілому застілля того періоду без перебільшення можна вважати фокусом повсякденного життя на тлі загальної соціокультурної константи, яка визначалася на зразок: ніхто нікуди не поспішає. Така концентрація уваги на їжі була зумовлена в низовому харчуванні тим, що цього вимагала звичайна фізіологія, а в куртуазному житті – пошуком нових задоволень та розрад. Як пише відомий український соціолог В. Бурлачук про харчову поведінку аристократії європейського суспільства старого ладу: «Настанови, що стосуються поведінки за столом, відігравали особливу роль. Їжа і напої ще посідали центральне місце в громадському житті; часто, хоча й не завжди, були тлом для бесіди і спільних розваг або служили початком їх» [26, с. 184]. Подекуди сама трапеза ставала окремою розвагою й задоволенням.

Тож у реальному повсякденні аристократії їжа була основним тлом і простором для дозвілля й приємного спілкування, про що свідчать літературні документи, публіцистика. Приміром, наведемо спогади князя М. Голіцина про звичайне життя бомонду дореволюційного періоду¹⁷. Він пише, що «розподіл дня... в сенсі прийняття їжі був таким: зранку по мірі вставання всі пили чай або каву з калачами, булками тощо і з маслом кухликами... Нам, дітям, давали по одному або по два яйця; я, пригадується, і тоді не пив молока. О дванадцятій годині, а пізніше о дванадцятій з половиною, був сніданок, який складався із двох страв – однієї м'ясної з гарніром і другої у вигляді риби або яєчні або омлету, якого-небудь сорту

¹⁷ Князь Михайло Володимирович Голіцин – земський та громадський діяч (1873–1942). У своїх спогадах 1872–1917 рр. пише про повсякденне життя різних соціальних груп дореволюційного суспільства.

каші з маслом, пирога, млинців і т. ін. Годині о третій чи о четвертій пили чай, причому, якщо це був прийомний день, то чай подавали протягом усього прийому до п'ятої години... До чаю подавалися здобні кренделі, сухе печиво...» [55, с. 30].

Навколо столу з трапезою фокусувалися різноманітні соціальні відтінки тогочасного життя. Більше того, такі процеси мали потужні крос-культурні характеристики. Так, знаходилося місце навіть для гумору в його самобутніх формах прояву у просторі, що формувався навколо їжі. Наприклад, із появою сінематографу «обстріли тортами» стали на екрані звичайними моментами. Вперше така режисерська новація з'являється у М. Сеннета (1910 р), фільми якого були «насичені» рельєфним харчовим антуражем, зокрема погонями та «перестрілками тортами» [308, с. 20]. Він говорив: якщо «бажаєш посправжньому розвеселити, втопи почуття гідності в супі» [308, с. 20]. Зазвичай жартують здебільшого навколо того, що визнається важливим, що являє собою універсальну цінність; саме до такої категорії, зважаючи на дефіцит продовольчих ресурсів для масової людини, відносили в минулому їжу, взагалі практики харчування.

Ставлення до їжі, процесу трапези, практик харчування як до відпочинку, простору для неквапливої приємної бесіди, приводу для жартів та гумору в американському суспільстві часів виникнення фастфуду уявити собі майже неможливо. Адже час в американців – це гроші (вважають, що 75 % усіх розмов вони присвячують саме цьому предмету), тому витрачання свого часу на кулінарію, гурманство в конкурентному суспільстві з розвиненою досяжницькою мотивацією дорівнює капітуляції перед своїми опонентами. "Man made himself" – людина, яка творить сама себе, не могла собі дозволити такого задоволення. З іншого боку, вельми промовистим є епізод в одному з оповідань Б. Акуніна, де популярний письменник на авансцену дійства, що розгортається, виводить генерала царської армії XIX ст., який ділиться власним життєвим досвідом зі своїм значно молодшим, тож менш досвідченим співрозмовником. Зокрема, воєначальник високого

рангу промовляє, що не існує у світі такої важливої справи, яка б не дозволила хоча б на десять хвилин затриматися й випити чашечку чаю. Звичайно, з таким ставленням до часу, гастрономічних задовольень та до власних професійних обов'язків не можна було очікувати на появу фастфуду. Водночас очікувати в подібному суспільному середовищі стрімкого економічного буму теж не доводилося.

Судячи із зазначеного вище, все-таки не варто абсолютизувати думку про те, що фастфуд – це «менше зло», безальтернативний вибір та неминуча плата за прогрес після поширення суспільним простором цінностей та норм досяжницької мотивації. Знову візьмемо для прикладу хоча би Францію, де показники якості життя є ненабагато нижчими, ніж у США, а між тим гастрономічна культура куди більш розвинена й така, що забезпечує мешканців країни від багатьох харчових фобій, зокрема від зайвої ваги та, певною мірою, нав'язливого страху перед нею. Тож, на нашу думку, гастрономічне майбутнє уявляється доволі поліфонічним (додамо – лише в тому випадку, якщо є можливість вибору й висока якість харчових продуктів), унаслідок чого не таким проблемним. Усе залежить від дійсних та латентних намірів щодо його проектування, побудови й використання.

3.3 Гастрономічна культура в релігійному вимірі організації життя соціуму: ретроспективний контекст

Як відомо, Р. Мертон у своїй багатоаспектній соціологічній спадщині зауважував, що одне з-поміж багатьох завдань соціолога – виокремлювати латентні функції явища, які є наслідком соціально-типових закономірностей організації суспільного буття. Саме згідно з такою логікою ми спробуємо підійти до висвітлення деяких епізодів релігійного життя людини, певних спільнот, які безпосередньо виокремлюються через їх гастрономічні практики.

У цілому релігія є одним із значущих явищ, які формують спільність людей, зміцнюють «зсередини» соціальне утворення. Відповідно до функціонального підходу Т. Парсонса, релігія ефективно виконує функцію солідаризації соціальної системи й подекуди контролює культурно-сталі варіанти соціальної взаємодії, які прийняті в суспільстві [223]. Такі інтегративні процеси відбуваються, зокрема, й за посередництва релігійно стигматизованої гастрономії. Наприклад, «первинно християнська таємна вечеря, що ідентифікувала хліб із тілом Христовим, створювала на підставі цієї містики справжню тотожність їдців і тим самим унікальний зв'язок співтрапезників» [90, с. 188]. Український соціолог В. Бурлачук говорить, що «у працях М. Вебера, присвячених соціології релігії, в яких він досліджує магічно зумовлені заборони певних страв, можна натрапити на міркування із приводу спільності трапези, яку він визначав як дуже важливе джерело інституту спільноти» [26, с. 179].

Взагалі релігійний зміст гастрономічних традицій налічує широку палітру харчових настанов, які детально розкриваються в таких функціях. По-перше, регулююча: впливає на стосунки віруючих із Богом, визначає їх практики в харчовому просторі. По-друге, ціннісно-нормативна: затверджує моральні імперативи масової свідомості вірян, встановлює норми прийнятної поведінки, які затребувані в межах гастрономії відповідної релігії. По-третє, фізіологічна: має на меті реалізацію оздоровчих, лікувально-профілактичних, терапевтичних дій тощо. По-четверте, маркуюча: формує певну ідентичність із-поміж представників окремої релігійної культури. По-п'яте, психологічного захисту: вселяє впевненість щодо правильності обраного способу життя [255]. Безумовно, цей перелік можна продовжувати.

Тож із процесами солідаризації суспільства через його релігійну складову тісно пов'язані відповідні гастрономічні практики. Виходячи з цього, на нашу думку, важливо зупинитися на деталях. Одними з багатьох компонентів релігії, які вивчає соціологія, є форми ритуальної поведінки та простір символічних значень у соціальному середовищі. Взагалі, на думку

австрійського психолога З. Фрейда, саме здійснення тотемічної трапези було чи ненайпершим святкуванням «*homo sapiens*», від якого взяли точку відліку у власній хронології функціонування соціальні організації, важливі моральні обмеження, безпосередньо сама релігія [306]. У цілому із процесом харчування в традиційній культурі асоціюються дуже високі життєві цінності, настанови, чесноти. Добування їжі спочатку через примітивні види діяльності, а саме: збирання, мисливство, землеробство, потім її кулінарна обробка та споживання міцно пов'язані з надзвичайно широкою палітрою ритуальних повір'їв, обрядів, молитов тощо. У християнстві, наприклад, до нашого часу дійшов звичай благословення їжі, практика благодаріння тощо [177]. Так, православна гастрономія передбачає промовляти перед трапезою молитву «Отче наш...», після неї – «Дякуємо Тобі, Христе Боже наш», навіть якщо мова йде лише про чаювання. Сьогодні важко сперечатися із приводу того, що релігійні практики безпосередньо впливають на гастрономічну культуру та відчують в її просторі відповідні імпульси для свого подальшого розвитку. Таким чином, хто б що не казав, але натепер беззаперечно можна визнати, що їжа напрочуд суттєво текстуалізована в межах соціальних та релігійних контекстів.

Зокрема, деякі харчові продукти в різних релігіях виконують доволі значущі символічні функції. Крім того, на тлі перенесення таких продуктів з одних духовних смислових систем до інших можна бачити їхню ресигніфікацію. Для ілюстрації візьмемо сіль. Наприклад, в іудаїзмі вона разом із хлібом є символічним матеріалом, який відіграє роль своєрідного посередника в діалогових формах взаємодії між Богом та його народом. Макання хліба в сіль тлумачиться на знак підтвердження договору між Богом і вірянами. Понад те вважається, що приносити в новий дім хліб і сіль – це стара єврейська традиція, яка, на думку істориків, бере свій початок ще з часів Середньовіччя. В ісламі, зважаючи на символічне значення солі як незмінності та стабільності буття, білі хлориднатрієві кристали інколи використовували для скріплення угоди. У свою чергу, в християнстві сіль

асоціюється не лише з довголіттям і незмінністю, але й з істиною та мудрістю [184].

Попри те, що минули століття, навіть в умовах сьогодення можна стверджувати, що практично жодне суспільство не позбавлене впливу релігійної свідомості, у деяких регіонах її регулятивний потенціал та суспільна затребуваність із року в рік навіть збільшуються. Згадаємо відомі слова Вольтера: «Якщо б не було релігії, її необхідно було б вигадати, адже вона виконує дуже важливі функції в житті суспільства й людини». Як бачимо, релігійне виробництво вміщує широку палітру ритуалізованих норм, які типізують у тому числі й процеси харчування. Тому ми вирішили проаналізувати, яким чином релігійні звичаї, системи культових заборон, що поширюються гастрономічним простором, впливають на соціальне й політичне життя представників певних суспільств. У такому аспекті нас цікавлять харчові заборони й обмеження, пости, звичаї, традиції та інші настанови як у ретроспективному, так і сучасному контекстах організації соціальної взаємодії. Важливо зауважити, що окреме, вагоме місце в багатьох релігійних практиках належить саме постам.

Деякі вчені пояснюють виникнення постів та інших харчових релігійних настанов за допомогою такої логіки. Мова йде про те, що в архаїчних суспільствах, де основним джерелом їжі були мисливство та збиральництво, через низку забобонів люди почали використовувати різноманітні обряди, які зрештою трансформувалися у важливі звичаї. Останні стосувалися багатьох сторін життя, але, оскільки наявність або відсутність їжі мали вирішальне значення для виживання роду, спільноти загалом, звичаї, які прямо чи опосередковано пов'язувалися з харчуванням, ставали найбільш важливими. Із давніх-давен такі обряди закріпилися у свідомості первісних людей та інституціоналізувалися в їхньому практичному житті через набуття культового значення. Широкий корпус фахівців зауважують, що харчові настанови у своєму змісті мали не тільки забобони, але й чисто економічне підґрунтя, передусім необхідність дотримання раціональних витрат. Процеси

раціоналізації повсякденного буття, як один із соціологічних законів еволюції соціуму, за М. Вебером, закріплювалися і зрештою перетворювалися в більш практичні форми. Через це життя архаїчного суспільства поступово почало регламентуватися, зважаючи на інституціоналізацію системи різних правил, обмежень та заборон. Надалі, із розвитком суспільства, такі звичаї набували все більш яскраво виражених релігійних форм, патернів. У підсумку з'явилася практики постів, що були спрямовані на нормування трапези через встановлення різноманітних форм харчового регламенту. Вони й досі виконують доволі багато різноманітних функцій, у тому числі й соціальних, що детермінують із-поміж іншого не лише духовний розвиток індивіда, спільноти, але й задоволення багатьох інших потреб та інтересів [255; 284].

Із плином часу церковні настанови та заборони органічно інтегрувалися в систему кулінарних традицій. Однак загалом на сучасному етапі вплив церкви на гастрономічну культуру, згідно з величезною інерцією духовного життя, його великою затребуваністю, атрибутивними релігійними ренесансами в ситуації соціальної аномії, є беззаперечним і значущим фактом. Можливо, не настільки домінуючим, яким він був раніше, але досить впливовим. Якщо вийти за ціннісний, нормативний та смисловий простір європейського (християнського) суспільства, то варто, наприклад, пригадати, що в Індії, де сповідують індуїзм, більшість людей і донині не їдять м'ясо. В іудаїзмі їжа ділиться на дозволену (кошерну) і заборонену (трефну) тощо. Отже, у кожного народу, в духовному ракурсі його організації, гастрономія і кулінарія характеризуються специфічними властивостями, не зважаючи на які в процесі дослідження поліфонії сучасної культури харчування просто неможливо.

На наш погляд, доцільно більш прискіпливо подивитися на основні принципи впливу релігійного виробництва на гастрономічну культуру різних суспільних систем і, виходячи з цього, на соціальну поведінку значущої

частини осіб у ньому. Перш за все нас цікавлять світові релігії. Відповідно до хронології їх виникнення це буддизм, християнство та іслам.

Заборони, які стосуються їжі в буддизмі, пов'язані з першою заповіддю Будди, в якій наголошується: «Не завдавай лиха нічому живому». На такому духовному тлі, наприклад, окремі народи століттями культивували, зберігали та передавали від генерації до генерації норми й правила дотримання вегетаріанської моделі харчування. Принцип ненасилля, який визначається в їхньому духовному середовищі як основний, і досі напрочуд суттєво впливає на спосіб життя послідовників цієї релігії в цілому та їхню гастрономічну складову зокрема. Показовим є те, що однією з домінантних особливостей буддистської культури є ставлення до тварин, яке бере свій початок у системі колективних уявлень про переродження душ. Через це вважається, що в одній із наступних реінкарнацій людина може явитися на землю в образі будь-якої живої істоти. Таким чином, представники буддизму сповідують ставлення до тварин як до священних створінь, унаслідок чого протягом усього свого життя уважно стежать, аби ніяким чином не зашкодити їм. Окрім іншого, за допомогою численних посилок на цю важливу норму фахівці й пояснюють схильність буддистів до вибору вегетаріанської моделі харчування [250; 255].

Необхідно зауважити, що в християнстві, на відміну від деяких інших релігій, немає абсолютних заборон на вживання тих чи інших продуктів або страв. Гастрономічною філософією його патріархів та послідовників вважається відмова від крайнощів, пошук золотої середини. Так, багато християнських подвижників у своїх повчаннях неодноразово наголошували на деяких доволі значущих нормах християнської трапези. Зокрема, «лише досита нічого не вкушай, залишай місце Святому Духові» (Преподобний Серафім Саровський) [71, с. 22]. Крім того, доречно згадати, що неприязно згадується про черевоугодників у Біблії.

У цілому християнська система поглядів щодо релігійно прийнятних харчових практик насамперед вибудовується через норми дотримання постів,

які, до речі, присутні й у багатьох інших віруваннях. Важливо зауважити, що піст, обмеження себе в їжі – це, згідно із Старим та Новим Заповітами, найстародавніша настанова, перша заповідь, послана людям Богом. «Перша заповідь, яка дана людині Богом, була саме заповідь посту – заборона Адаму і Єві їсти з дерева пізнання добра та зла» [71, с. 125]. Сам піст у символічному просторі християнської церкви має різні, як правило, взаємодоповнюючі значення, наприклад покаяння, піст заради просвітництва, піст у дні скорботи; окремо слід сказати про аскетичне значення процесу дотримання таких гастрономічних норм [255; 284]. Взагалі православний піст є релігійним обрядом символічного очищення, примирення плоті, своєрідною терапією людської душі, що передбачає дотримання певних обмежень та заборон у повсякденному раціоні харчування. Прийнято говорити, що в такий спосіб паства формує й розвиває навички до самообмеження, самоконтролю та дисципліни. Небезпідставно вважається, що одна з важливих функцій пісних практик – це посилення боротьби із пристрастями, емоційне оздоровлення, здобуття душевного спокою й рівноваги [255; 284]. Дійсно, через такий релігійний інструмент церква прагнула перш за все до духовного самовдосконалення вірян, але водночас і до закріплення й поширення власного авторитету.

Так, історії відомі приклади, коли представники різних суспільних сил сперечалися за посередництва гастрономічного (використовуючи в тому числі й риторичку постів) з метою здобути одноосібне панівне положення в соціумі. Зокрема, на початку становлення європейського суспільства більш промовистим, аніж протиставлення «римської» і «варварської» культурних моделей, стає суперництво за владу через використання різних концептів харчування, а саме «монастиря» і «знаті». За визначенням дослідників, між ними відбувається відкрите протистояння, мета її учасників – боротьба за суспільне домінування та встановлення культурної гегемонії [170, с. 27]. У таких контрверсіях «суспільні гравці» на ярмарку продовольчих культурних пропозицій доволі ефективно застосовували свою логіку нормування

харчового простору. Через це в контексті її закріплення та пропаганди вони намагалися типізувати й одноосібно зміцнити основні принципи владного доміантного дискурсу. Такі прагнення оформлювалися за допомогою насичення гастрономічної культури окремими символами-продуктами та встановлення власної, ідеологічно вмотивованої регламентації щодо їх споживання. Зважаючи на це, важливо наголосити, що деякі з таких продуктів навіть сьогодні цілком однозначно сприймаються як продовольчі індикатори з глибоким символічним сенсом. Задля посилення подібного зв'язку, наприклад, у релігійній риторичі подекуди використовували метафоричне витончення, говорячи, що «справжнім хлібом є сам Христос, посіяний в лоні Діви, заквашений на плоті, замішаний на страстях, запечений в печі Гробниці, поданий у церквах, які щоденно роздають вірянам небесне їство» [170, с. 27]. По суті, із розповсюдженням християнства на європейському континенті пісна модель харчування стає глибоко символічною, налічує багато культових страв, через які поєднується гастрономічне, релігійне та політичне.

З огляду на це доміантним правилом монастирського харчування зазвичай була відмова від м'яса, скоромної їжі. Симптоматично, що на тлі подекуди полярних інтересів між сакральною та мирською системами владних відносин цього правила дотримувалися тим суворіше й невідступніше, чим більшу цінність мав такий вид харчування в панівних верствах [105, с. 139]. Крім того, для поширення релігійних харчових цінностей суспільним простором використовували додаткові важелі впливу на ситуацію, передусім через регламентацію споживання деяких інших продовольчих продуктів. Так, «безпосередньо на початку XIII ст. Папа Іннокентій III у своїй звинувачувальній промові проти мирської суєтності не жалкує гріха черевонасолоти і нових ласощів, які, на його думку, лише людська пристрасть змогла винайти. Зараз недостатньо дарів, які ми отримуємо від дерев, землі та моря, з неба: “бажають прянощів, купують аромати”» [105, с. 139].

Проте в подальшому ситуація хвилеподібним чином змінювалася. Так, середньовічні патерни організації соціального все більше залишалися в минулому. Процеси секуляризації напрочуд наполегливо почали типізувати різні моделі суспільного життя, у тому числі й у просторі гастрономічного. Наприклад, американська дослідниця І. Сеффрон пише, «коли Європа вийшла з-під влади обмежень та забобонів Середньовіччя, суспільство знову зацікавилася вишуканою кухнею, яка зникла разом із римською цивілізацією» [290, с. 87]. Прикметним є те, що далі І. Сеффрон говорить: «...стала збільшуватися кількість людей, які бажали спробувати екзотичну ікру зі Сходу» [290, с. 87]. Утім, симпатії до цього продукту формувалися поступово, долаючи супротив різноманітних пересторог та забобонів, і знову ж таки здебільшого залежали від авторської гастрономічної мови домінуючої влади – до речі, так само, як і симпатії до багатьох інших топових продуктів у репертуарі гастрономії не лише минулого, але й навіть сучасного етапу.

Якщо сіль із сивої давнини в окремих релігіях служила гастрономічним ідентитетом з глибоким символічним значенням, як наслідок, була бажаним гастрономічним гостем на різних національних кухнях, то чорна ікра виборює своє місце в харчовій історії людства доволі поступово й неоднозначно, до речі, так само, як і кава, і чай (навіть картопля). Упродовж тривалого часу ікра з перемінним успіхом завойовує своїх прихильників. Винятком із цього правила може бути лише ставлення до неї на території виникнення й формування деяких етнічностей, а також у нечисленних інших регіонах. Зокрема, «у 1280 р. ...православна церква офіційно оголосила чорну ікру та осетрину їжею, дозволеною до споживання під час релігійних постів, коли заборонено м'ясо та будь-який надмір у їжі» [290, с. 84].

Як зауважують фахівці, «у ті часи церква регламентувала життя... людей до маленьких дрібниць. Православні християни мали б утримуватися від споживання м'ясного приблизно двісті днів щороку. Такий суворий режим постів перетворив їх на найбільшого споживача риби» [290, с. 85]. У цілому верхівка православного духівництва протягом тривалого історичного

періоду мала неабиякий вплив на створення форматів суспільного життя. Церковні ієрархи доволі ефективно легітимізували свою владу, зокрема й через гастрономічне, визначаючи таким чином масові смакові симпатії у просторі свого ідеологічного впливу. Невипадково Д. Ігерс та Ф. Парасеколі пишуть, що «так званий добрий смак – це просто смак домінантного соціального класу» [95, с. 108]. Разом з іншими чинниками і цим, зокрема, пояснюється той факт, що певним націям риба припадає до смаку і на їхньому столі вона присутня й нині.

Цікаво, що попри власну популярність на Сході, наприклад, італійці до XV ст. ставилися до ікри та її харчових властивостей доволі скептично. Утім, завжди знаходяться люди, навіть окремі суспільства (скажімо, сьогодні це США з їх толерантним ставленням до їжі з ГМО), які з непідробним ентузіазмом сприймають усе нове [65]. Одним серед них декілька століть тому виявився славнозвісний Г. Галілей. Він, як допитлива, зацікавлена усім новим, не лише світобудовою, але й новою їжею людина, був прихильником чорної ікри попри існуючі щодо неї негативні стереотипи та її відсутність на столах світських і духовних можновладців.

У цьому контексті варто зосередити увагу на одному симптоматичному аспекті. Існує думка, що ставлення людини до їжі проектується на інші сторони організації її життя. Іншими словами, якщо він/вона бездумно ковтає їжу, так само він/вона буде ставитися, наприклад, до засвоєння нової інформації або виконання професійних обов'язків тощо. Цілком імовірно, що зацікавленість новою їжею неабияк сприяла формуванню свіжого погляду на, здавалося б, традиційні й непохитні речі. Можливо – й навпаки, проте важливим є те, що простежується прямий зв'язок між способом власного життя і ставленням до їжі. Прикметно, що в 1629 р. Галілей передав порцію цього делікатесу своїм донькам, які мешкали у Флорентійському монастирі. У відповідь, у листуванні з батьком, одна з них відповіла: «Сестра Арканджелла (*молодша донька Г. Галілея. – В.Н.*) відчула себе ошуканою, коли днями побачила отриману від Вас діжечку з чорною ікрою, – вона була

впевнена, що там буде голландський сир, який Ви зазвичай присилаєте в цю пору року» [цит. за: 290, с. 87]. За свідченнями документалістів того часу, першу отриману від батька порцію чорної ікри дівчата викинули на смітник, але вже наступного року змішали її з фігами, горіхами та сіллю й відправили у зворотному напрямі батькові як засіб для профілактики чуми [290, с. 87].

Таким чином, за допомогою історії споживання цього делікатесу можна зайвий раз пересвідчитися в тому, що їжу можна сприймати й тлумачити як, по-перше, продовження соціокультурного контексту, а по-друге, як каталізатор руйнування попереднього культурного комплексу. І все-таки її популярні смакові відтінки для масової людини, як правило, є нічим іншим, як похідними від найбільш поширених уподобань в елітарних групах. Якщо сьогодні чорна ікра вважається продуктивним пріоритетом гурманів і є затребуваною цінністю у свідомості гастроцентричних людей, то, до речі, не в останню чергу зважаючи на її надто високу ціну й присутність у меню можновладців. Натомість у минулому ікра сприймалася, зокрема в Європі часів пізнього Середньовіччя, як «смітнікова їжа», що не заслуговує на увагу добропорядної людини, яка знається на смачному та поживному харчуванні. Між тим зовсім інакше складалася ситуація зі ставленням до чорної ікри в Україні, де вона була, з огляду на гастрономічний смак домінуючих (релігійних) груп, доволі популярною складовою національної трапези.

Слід зауважити, що в пісних практиках населення України існує своя певна ієрархія, яка споконвіків формувалася згідно із символічною значущістю православних свят. Найголовнішим та найсуворішим постом, оскільки він настає напередодні найважливішого християнського свята, безумовно, варто вважати піст, що передує Великодню. Його пропонують дотримуватися навіть тим вірянам, які з об'єктивних обставин ще не готові повністю невідступно наслідувати абсолютно всі релігійні харчові настанови протягом церковного календарного року, наприклад дітям. Безпосередньо перед Різдом йде другий за символічною значущістю та харчовою

аскетичністю (звісно, в межах дозволеного й розумного) піст. Його промовистим гастрономічним символом є кутя та дванадцять пісних страв.

Тож у даному контексті на окремий розгляд заслуговує релігійна кулінарія – певні норми, звичаї щодо приготування страв християнського святкового столу. Як правило, останні в ідеологічному просторі християнської церкви мають символізувати народження і вічне життя Ісуса Христа. На цьому тлі найважливіше смислове значення мають щонайменше дві урочисті страви – кутя та узвар. Кутя готувалася зазвичай із варених зерен пшениці або ячменю, пізніше для цього стали використовувати рис [250; 284]. Для приготування узвару брали інгредієнти з доволі різноманітної палітри вітчизняних продуктів: яблука, груші, сливи, вишні, родзинки, інші плоди та ягоди; їх відварювали та настоювали на них воду. Небезпідставно вважається, що в семантичному просторі святкової трапези ці страви є головними кулінарними візитівками в Україні як на Свят вечір, так і наступного дня після Різдва [71; 255]. Сьогодні в релігійній кухні українського суспільства смисловий контур цих страв дещо, так би мовити, «поплив» в бік того, що кутя з медом і халвою додатково символізують ще й добробут і злагоду, очікувані наступного року.

Духовне життя українського суспільства надзвичайно рельєфно відобразилося у просторі вітчизняної гастрономічної культури. Якщо порівняти різні національні кулінарні традиції, то виявиться, що в українській версії присутня найбільша кількість пісних страв. У праці українських учених О. Вербенець і В. Манько «Обряди і страви Святого вечора» наведено перелік близько п'ятдесяти пісних страв, який, утім, далеко не обмежує всього їх розмаїття [39, с. 160–162]. Як бачимо, монастирська та пісна їжа є ваговою складовою національної гастрономії, вона свідчить про самобутність і глибоку релігійну традиційність української кухні. Така специфіка вітчизняного застілля, безумовно, є красномовним фактом, що доводить наявність величезних духовних ресурсів українського народу, постійне прагнення не лише до матеріальних цінностей, але й до духовної

самореалізації. Це є також і неабияким свідченням того, що духівництво впродовж доступного для огляду історичного часу поставало потужною силою у процесах упорядкування соціального й політичного життя. У всякому випадку його вплив на процеси націєтворення можна вважати дещо вагомішим, аніж на Заході.

Що стосується католицизму і протестантизму, то зазначимо, що гастрономічні закони нині набувають у них більш лояльної форми, аніж, наприклад, у православ'ї. Тому католицька практика постів тепер дещо відрізняється від православної. Піст, стверджують в ідеологічному просторі цієї церкви, є не самоціллю, а засобом досягнення передусім духовної свободи. Історично склалося так, що в західних християн подібні практики зводилися до значно лояльніших обмежень у їжі порівняно, наприклад, зі східними. У кулінарних традиціях західних гастрономічних систем, як з'ясувалося, на порядок менше пісних страв. Скоромним вважалося тільки м'ясо, а всі інші продукти тваринного походження належали до пісних. До речі, існували й свої вікові обмеження. Для ілюстрації візьмемо той факт, що в католицькій церкві лише з чотирнадцяти років визначається категорія вірян, на яких поширюються правила посту [134]. Хоча остання властивість є, радше, загальним місцем, що пов'язує, з'єднує православну і католицьку гастрономічні культури.

Таке поблажливе ставлення до харчових обмежень, настанов у католицтві є продуктом суспільно-релігійних та економічних метаморфоз лише останніх кількох століть. Проте в минулому ситуація в цій площині складалася доволі неоднозначно. Зокрема, М. Лютер і перші представники протестантської течії свого часу відкрито виступали проти масового дотримання системоутворювальних норм доволі аскетичного посту. Як стверджують фахівці, на противагу таким процесам римсько-католицькі ієрархи ще з більшим завзяттям відстоювали свою першість у процесах нормування богоугодної трапези [170, с. 141]. «Реакцією на протестантські вільності було й те, що католицька церква після Тридентського собору

встановила жорсткий контроль над приватним життям (говорять, що у Флоренції у XVIII ст. член інквізиції ходив вулицями в пісні дні, намагаючись визначити по запаху, чи не їсть хто-небудь м'яса)» [170, с. 141].

З огляду на такий культурний розкол багато документалістів вважають, що Реформація завдала серйозних збитків рибній промисловості, особливо прісноводній [170, с. 142]. Крім того, фахівці наголошують, що такі зміни «у країнах, що приєдналися до неї, нанесли кухні, яка була заснована на маслиновій олії, останнього удару» [170, с. 145]. Інакше кажучи, відбулася трансформація смаку, або революція в кулінарії; нові бажання й прагнення були вивільнені гастрономічними похідними, які, у свою чергу, стали наслідком глибоких змін у просторі ментальних модусів володарюючих груп. Як наслідок, новий смак виявив себе у вигляді модного тренду та надійного засобу поширення владного авторитету. І вже у XVIII ст. в сільському господарстві набирає обертів тенденція займатися не рослинництвом чи будь-якими іншими подібними видами діяльності, а насамперед розводити молочну худобу. Отже, на цьому прикладі доцільно ще раз пересвідчитися в тому, що гастрономічне було потужним провідником і дієвою мембраною у процесах поширення нової ціннісної свідомості, більш широко – менталітету. Останній на той час тільки формувався та все більше про себе заявляв у вирі взаємодії нових і старих релігійних патернів харчування.

Отже, можна вважати цілком природним, що кожна релігія прагне до встановлення та неухильного дотримання власних харчових настанов. Скажімо, в ісламі теж існують свої обов'язкові норми організації приймання їжі. Так, у священній книзі мусульман, Корані, зафіксовано багато правил, яких зобов'язані дотримуватися послідовники цієї релігії в межах своєї гастрономічної поведінки. Зокрема, п'ята глава Корану називається «Їжа»; у ній надзвичайно детально розкрито специфіку мусульманського процесу харчування. Наприклад, заборонено пити алкогольні напої, їсти мертвих тварин, пролиту кров та м'ясо свині тощо. Усе це вважається нечистим, і вживати таку їжу – «харам!», тобто заборонено. Як відомо, в окресленому

релігійному смислового просторі «міцно затвердилося уявлення про свиню як про нечисту тварину, споживання м'яса якої може призвести до серйозних хвороб» [16, с. 66]. Водночас під заборонаю є також їжа, яку отримано в незаконний спосіб.

У ціннісно-нормативному просторі ісламу піст теж тлумачиться як засіб вдосконалення моральних і духовних якостей людини, як прагнення здобути контроль над тілесними бажаннями, поривами, підпорядкувати їх своїй волі, розуму тощо. У гастрономічній культурі мусульман під час посту прийнято приділяти особливу увагу додатковим заборонам, які стосуються, наприклад, вдихання тютюнового диму, подружньої близькості, брехні та ін. Окремого значення набуває піст протягом місяця Рамадану. Зазначимо, що дотримання таких харчових норм передписано всім мусульманам, насамперед повнолітнім і здоровим людям. Проте передбачені й певні винятки для деяких соціальних категорій – передусім для вагітних жінок, хворих, а також для тих віруючих, яким харчові обмеження завдають нестерпних страждань [177].

Досить сувора система обмежень визначає також ритуальну єврейську кухню. Її серцевиною по праву вважається кашрут. Це цілий збірник настанов, який регламентує прийнятне та невідповідне в поведінці єврея, причому це стосується не лише того, що має бути в його харчовому нормативному реєстрі. У культурно-символічному просторі цієї релігійної кухні процес харчування передусім одухотворяється вживанням кошерної їжі. Найвідоміша із заборон кашрута – на змішування м'ясних та молочних продуктів. Увесь посуд і кухонне начиння в кошерному тлумаченні мають бути розділені на «м'ясне» та «молочне», його навіть мити годиться тільки окремо. Згідно із загальноприйнятими харчовими настановами іудеїв, для приготування м'ясних страв м'ясо обов'язково має бути повністю знекровленим, адже відповідно до єврейських вірувань у крові перебуває душа живої істоти [250; 255]. До того ж вельми показовою обставиною харчових практик в іудаїзмі, серед цілої низки інших, є заборона на вживання

м'яса риби, не вкритою лускою. Утім, деякі правила із плином часу, як і в будь-яких інших релігійних доктринах, певним чином трансформуються, тобто ще міцніше інтегруються в повсякденне життя. На цьому тлі, у ретроспективному плані, можна виокремлювати варті уваги епізоди. Зокрема, як свідчать хроністи, в IX ст. прикаспійські степи опинилася під владою хозарів, аристократія яких сповідувала іудаїзм. Вони вважали осетрів та ікру нечистою їжею, забороненою настановами цієї релігії, тому що осетри не вкриті лускою [290, с. 86]. Через цю обставину риба, яка споконвічно була центральною стравою в раціоні харчування місцевих жителів, зважаючи на релігійні заборони, все більше почала вважатися непридатною для вживання. І все-таки згодом, як зауважує О. Геніс, учені вгледіли на ній наявність декількох лусочок, автоматично зарахувавши раніше заборонену їжу до категорії кошерної [50].

До сказаного додамо, що в іудаїзмі теж неабияк регламентується важлива практика дотримання постів. Хоча пісних днів як таких в єврейському календарі порівняно небагато, все-таки згідно із законами Старого Заповіту піст для єврея має особливе значення, він є проявом упокорення, покаяння та присвячення себе служінню Богові [255]. Вважається, що одна з особливих цінностей єврейського посту полягає в добродійності, тому що протягом цього періоду, передусім увечері, зазвичай допомагали найбільш нужденним. Сьогодні пісні практики в іудеїв сприймаються як певна урочиста подія. Такими є сучасні, одні з найвідоміших єврейських постів: піст на честь виходу ізраїльтян із Єгипту – «Десяте Ава» (Тиша бе-Ав) та піст на честь «Відпущення», або «Судного дня» (Йом-Кіпур), напередодні якого євреям годиться миритися з ворогами й просити вибачення в усіх ображених. У такі дні заборонено не тільки пити й їсти, але й умиватися, одягати шкіряне взуття, мати подружню близькість тощо. Святкові трапези в гастрономічному просторі іудаїзму передбачають використання доволі емблематичних продуктів, таких як хліб з медом, фініки, гранати, а також риб'яча та бараняча голови тощо [255]. У цілому

єврейська кухня, як і в будь-якого іншого народу, є надзвичайно багатою, поліфонічною. Маца, хала, гефілте фіш, кугель – лише деякі з класичного переліку єврейських страв.

Тож обмеження себе в їжі – це важлива норма, яка виявилася на диво життєздатною, майже універсальною протягом основних стадій історії розвитку людства. Про суттєві переваги таких харчових обмежень, які позитивно впливають на здоров'я людини, сьогодні говорять, зокрема, американські вчені, спираючись на безліч проведених ними наукових досліджень та експериментів. У книзі «Поститися. Молитися. Утримуватися» [22] вони науково доводять, що піст неабияк стимулює розумові здібності, зміцнює психіку, оздоровлює весь організм. На користь релігійних обмежень в їжі можна наводити безліч інших переконливих аргументів, як от: «...масштабна робота американських нейробіологів, результати якої були надруковані наприкінці 2012 р., свідчить про те, що піст і різні форми утримування є чудовим тренуванням для розумових процесів» [22]. Український журналіст О. Бондарів пише, що «незалежно від того, чи вірує людина у вищі сили, піст зміцнює психіку, продовжує життя й має безліч інших позитивних впливів на здоров'я, роблять висновки експерти» [22]. Тому можна стверджувати, що релігійні дисциплінарні практики харчування у вигляді постів містять у собі широкий спектр прихованих та явних функцій, у числі яких політичні, економічні, фізіологічні, психологічні, соціальні тощо. Наприклад, дотримуючись посту, людина набуває статусу віруючої, ідентифікує себе зі своєю референтною групою, тобто іншими вірянами, та, як ми вже зазначали вище, сповнюється багатьох інших особистісних чеснот.

У контексті релігійних практик сукупність таких норм іменувалася постами, у світському житті вони мали свою форму вияву, передусім у різноманітних дієтах. До речі, вважається, що дієта – термін, який увійшов у широкий вжиток із «подачі» давніх греків. У первинному варіанті піст означав вибудовування особистісного режиму харчування згідно зі своїми властивостями та уподобаннями. За рахунок історичного досвіду та

емпіричного з'єднання традицій з експериментом на сьогодні різноманітні варіанти дієт розуміються переважно як обмеження у споживанні їжі у власному раціоні харчування для досягнення певної мети – схуднути, оздоровитися, зміцнити організм, здобути авторитет, визнання через власну ідентифікацію з характерними естетичними цінностями тощо.

Так, на нашу думку, у мережевій системі організації сучасного суспільства споживання дієта, як метод обмеження себе в їжі, ще більше віддаляє такі практики харчування від явного та неприхованого релігійного сенсу. Хоча, з іншого боку, знову ж таки відгомін духовного життя минулого подекуди доволі суттєво нагадує про себе. Безпосередньо «вибір, який пропонує суспільство споживання, пов'язаний уже не з моральними цінностями покаяння, які церковна культура протягом століть вклала в норми обмеження себе в їжі, але з мотивацією перш за все естетичного, гігієнічного та утилітарного характеру (як зазначив Р. Барт, їсти мало – це ознака і спосіб досягнення успіху, як наслідок – влади)» [170, с. 208–209]. Далі М. Монтанарі пише: «Попри це важко відмовитися від уявлення, що... успіх “дієт” у масах приховує під собою також і бажання покаяння, яке придушується..., пов'язане з надлишком продовольства й відверто гедоністичними образами...» [170, с. 209]. На підтвердження такої думки, продовжує цей автор, слід згадати, що «вже в 60-ті роки одне французьке демоскопічне дослідження виявило, що реклама продовольчих товарів, яка відкрито прославляла радощі червонасолоди, приречена на поразку, оскільки вселяє в потенційних споживачів почуття провини» [170, с. 209].

Насамкінець зазначимо, що, починаючи з архаїчних часів, через релігію трапеза, практики харчування набували символічного змісту і певним чином визначали особистісну та соціальну поведінку людей, окремих спільнот тощо. У наведених нами прикладах сприйняття гастрономічного в контексті згадуваних вище релігій сучасного світу їжа класифікується як соціокультурний конструкт, далекий від його розуміння як примітивного процесу лише фізіологічного насичення організму. Безліч харчових заборон

поділяють їжу на чисту та нечисту, дозволену й недозволену, наповнюють процес харчування глибокими культурно-символічними кодами, сенсами тощо. З огляду на це ми впевнено можемо наголошувати на важливій ролі релігійної гастрономічної традиції у процесах задоволення духовних потреб особистості, інтеграції та координації суспільного життя, формування примату духовного над тілесним тощо.

Також слід зазначити, що в релігійному просторі гастрономічної культури ми зафіксували наявність її латентних функцій, які найбільш знаково виявлялися в минулому. Зважаючи на це, доцільно зауважити, що нормування процесу приймання їжі через пости та дієти можна вважати інструментом впливу на маси, який використовувався здебільшого в опосередкованих латентних ідеологічних формах, що поширювалися харчовим простором окремого суспільства, цивілізації тощо. Такі практики застосовували насамперед представники різних соціальних (релігійних і світських) сил з метою зміцнення своєї влади та прагнення, в заочному змаганні між собою посісти домінуючі позиції в суспільній ієрархії.

3.4 Радянська кухня як продовження дискурсу тоталітарної влади

Відомості про те, як харчувався/харчується соціум, можуть свідчити про його минуле й сьогодення. Взагалі стан «радянської кухні», безумовно, свідчить про якість життя середньостатистичної людини того періоду. У такому ракурсі «міфологія» їжі здатна багато розповісти про взаємини держави й суспільства, його домінуючу культуру, магістральний тип економіки, а також визначити місце людини в загальній системі соціальних координат певної країни. Зважаючи на це, наявне дослідницьке завдання, на розв'язання якого спрямовано роботу в цьому підрозділі, полягає у з'ясуванні впливу низки політичних, економічних та соціальних чинників на гастрономічну культуру СРСР, точніше, одну з форм її прояву – радянську кухню (такий вплив, на нашу думку, досі недостатньо досліджений у

вітчизняному соціальному пізнанні). Отже, завдання підрозділу полягає у соціологічній діагностиці основних чинників становлення радянської кухні як продукту тоталітарної системи та суспільства дефіциту.

Щодо головного поняття нашої розвідки – «радянська кухня», то воно може бути визначено як ідеологічно (штучно) створені практики організації всесоюзної системи харчування (і як наслідок, змісту меню кожного громадянина), що зумовлювалися політичними, економічними, соціальними тощо особливостями тогочасної суспільної ситуації.

Перш ніж проаналізувати останні етапи інституціоналізації радянської кухні, наголосимо на безпрецедентному руйнуванні попереднього гастрономічного культурного комплексу, яке відбулося після Першої світової війни, революційних подій 1917 р., громадянської війни 1918–1920 рр. та впродовж радянських часів, передусім, з огляду на загальний харчовий дефіцит та інші похідні від процесів функціонування тоталітарної держави, командно-адміністративної економіки тощо. Чого варта гранчаста склянка, або кип'ятильник – справжні пам'ятники побутового аскетизму радянської епохи [11]. До речі, 11 вересня 2013 р. гранчастій склянці виповнилося 70 років. Натепер вона неабияка гастрономічна особливість ресторанів у стилі «ретро». Її проєктант – добре відома більшості народжених в СРСР скульптор В. Мухіна. Відповідно до задумів своїх ідеологів саме такою гранчаста склянка зроблена насамперед для практичності – щоб було зручніше тримати в руці, а також для тривалого користування: при падінні з висоти близько одного метра вона зазвичай не розбивалася.

Однак неправильним буде вважати, що в царській імперії не існувало жодних проблем із процесами організації суспільного харчування. Продовольчі труднощі були, й досить вагомими, часом вони ставали каталізаторами серйозних соціальних потрясінь. Почнемо з того, що згадаємо коронацію Миколи II, коли на Ходинському полі, через чутки, що їстівних подарунків може всім не вистачати, простий люд ринувся в перші ряди, що призвело до масової тисняви і, як наслідок, до численних людських жертв.

Суттєві проблеми з формуванням повноцінної системи харчування ввійшли, так би мовити, у «народну кістку» тогочасного суспільства. Подумки занурившись у більш глибокий вир історії XVI ст., згадаємо про мор, що стався через поширення інфекційних хвороб, зокрема чуми, на землях Московського, Тверського, Псковського, Новгородського князівств унаслідок постійних неврожаїв та голоду. Невдовзі страшне лихо вдарило й по українським землям, охопивши Київ, Волинь, Клевань, Торчин, Заслав та ін. [20]. Як пише Н. Білоус, «епідемія чуми в Києві 1572 р. викосила майже половину міщан» [20].

У подальшому проблеми з продовольством, безумовно, були наслідком різних фонових обставин, проте одна з наскрізних – недалекоглядна політика царської держави, що спиралася виключно на позаекономічні механізми регулювання народного господарства. Похідною від цього господарювання була слабкість приватного підприємництва з усіма вкрай негативними наслідками для суспільного життя загалом. Так, історики зауважують, що на початку XIX ст. купці неодноразово скаржилися на невивідні умови торгівлі через державне регулювання цін на м'ясо, а саме – встановлення верхньої його ціни в роздрібній торгівлі. Раз по раз царська влада виявляла своє незадоволення такими скаргами. І хоча проводились розслідування, передусім з метою з'ясувати обґрунтованість нарікань із приводу недоцільності дотримання таких умов виробництва та продажу м'яса (інших продовольчих товарів), однак на цьому все й закінчувалося, тобто в цілому ситуація не змінювалася на краще. У 1825 р. на трон сів імператор Микола I, який будь-яку критику на адресу влади сприймав дуже нервово [309]. «Він, навпаки, знизив роздрібні ціни. Наказав продавати м'ясо першого сорту не дорожче 9 коп. за фунт, а другого – не дорожче як 6 коп. Підприємці застогнали. Але відважних нарікати... не було» [309]. Водночас навіть чай у широкий вжиток увійшов у Росії та Україні лише в 20-х рр. минулого століття, тоді як, наприклад, на Туманному Альбіоні він з'явився в меню соціальних низів на століття раніше. Про побутову, гастрономічну

злиденність селян і загалом масової людини в ХІХ ст. у своїх наукових та літературних працях говорять історики, видатні українські письменники, наприклад П. Мирний та І. Білик, а також численні вітчизняні дослідники з питань фольклорно-етнографічних розвідок.

Незважаючи на це, у великосвітському просторі вирувало зовсім інше життя, із притаманними йому високими кулінарними взірцями. Утім, розвинені моделі гастрономічної культури дорадянського періоду, які, щоправда, були поширені здебільшого серед нечисленних фінансово забезпечених верств населення, після згадуваних вище подій початку ХХ ст. зазнали нищівного впливу суспільства дефіциту. Мова йде про наявність розвинених гастрономічних традицій бомонду дореволюційної царської імперії, які були вщент зруйновані (деякі з них переформатовані на новий гастрономічний лад) разом з іншими залишками монархії Романових. Головною причиною такого стану речей, як уже згадувалося вище, стала тоталітарна держава. Її представники за власними політичними правилами намагалися регламентувати абсолютно все, у тому числі й гастрономічні практики населення. У свою чергу, такі потуги не забарилися вплинути на організацію меню кожної особи та, більш широко, ставлення до неї з боку тогочасного політикуму, хоча, звісно, таке ставлення не завжди усвідомлювалося “*homo soveticus*”.

Зазначимо, що багато дослідників поділяють думку про деградацію гастрономічної культури за часів СРСР, хоча й роблять наголос на інших чинниках впливу (економічних, соціальних), що призвели до такого стану речей. Так, наприклад, Л. Сквирський обґрунтовує цю позицію, у контексті періодизації гастрономічної історії СРСР, в якій поступово розкриває загальну панораму, за його визначенням, кулінарного дикунства, спричиненого продуктовим мінімумом, відсутністю приватної власності, громадянської активності в суспільному житті тощо [265]. З іншого боку, на нашу думку, не варто забувати, що декаданс високого кулінарного мистецтва в той період можна пояснити не лише згадуваними вище обставинами, але й

зневагою нової владної верхівки (після Жовтневої революції) до отримання гастрономічних задовольень як таких. Подібне спартанське бачення власного самозабезпечення в елітарних політичних групах протрималося недовго. В будь-якому разі В. Краскова пише: «Перше покоління радянської номенклатури складалося з професійних революціонерів, які не особливо прагнули комфорту. Аскетизм був нормою їх життя. Особисті потреби зводилися до мінімуму» [125, с. 4].

Попри певні проблеми із забезпеченням продовольством масової людини ще до початку ХХ ст. фахівці вважають, що в цілому загальна культура трапези тоді була все-таки більш розвиненою. Історики зауважують, що на перетині ХІХ–ХХ ст. у країні налічувалися десятки тисяч трактирів та велика кількість ресторанів [264]. Примітним є те, що гості колишньої імперії дивувалися великій кількості таких підприємств, при цьому наголошуючи: «В обох столицях так багато ресторанів, у тому числі й французьких, німецьких та італійських... Чи обідають руські коли-небудь вдома?» [264]. Крім того, вулиці були заповнені їжею на зразок сучасного американського фастфуду. Численні торговці з маленьких лавочок, а то й зовсім із рук продавали роздрібні порції збитню, лимонаду, пирогів, мочених яблук, морозива тощо [52, с. 193]. Базарами та ярмарками ходили заповзятливі особи із закутаними в ковдри мідними баклагами. Вони нагадували такого собі Фігаро, тобто веселого й дещо хитруватого персонажа з народу [71, с. 43]. Про це пише Л. Успенський у своїх «Нотатках старого петербуржця». У них читаємо про таке: «На товчку серед натовпу ходили торговці збитнем. Збитень – це тепла вода на патоці. Вони носили на спині мідний бак, який було закутано в стару ватяну ковдру, від бака тягнулася довга мідна трубка з краном. По поясу – дерев'яна колодка з отвором для стаканів. Тут же ходили торговці пиріжками з жаровнями на животі, які кричали: “З пилу з жару, п'ятачок за пару”» [цит. за: 71, с. 51]. Традиційною була також реалізація з рук насіння й горіхів.

Проте вулична торгівля через низку об'єктивних та суб'єктивних причин не змогла закріпитися та поширитися суспільним (господарським) простором постреволюційного періоду. Незважаючи на це, харчові традиції гастрономічної культури минулого за інерцією соціокультурного життя ще довго нагадували про себе. Звичайно, регламентувалася подібна практика вже виключно централізованою системою на чолі з тоталітарним державним керівництвом. Більше того, ці інтенції були повністю видозмінені відповідно до панівної політичної риторики радянського штибу. Мова йде про прагнення з боку держави до монополізації функції забезпечення населення їжею через розгалужену, хоча й дуже аскетичну систему громадського харчування. Відповідальні особи, не зупиняючись у власному ентузіазмі та імпульсивності, перетворювали колишні ресторани, трактири, харчевні на їдальні, а через деякий час – на пельменні, чебуречні тощо. Основна причина такої штучної трансформації гастрономічного простору полягала у відмові від спогадів про минуле та прагненні до повної реалізації одного із наскрізних завдань більшовицької партії – поширення та закріплення в масовій свідомості радянських людей цінностей патерналізму, колективізму, соціальної рівності, інтернаціоналізму тощо. В такий спосіб формувалася екстернальний тип особистості, яким без будь-яких складнощів можна було б маніпулювати на власний розсуд. Звісно, що такі цінності набагато легше було нав'язувати не в межах окремої ресторанної кухні, котра вважалася посібником індивідуалізму та дрібнобуржуазного прагматизму [53, с. 85], а через й стандартизований, уніфікований, синхронізований публічний харчовий простір, де соціальні нерівності мали б бути остаточно зведені нанівець.

Крім того, процесам інституціоналізації однорідного меню для всіх радянських громадян сприяли суспільні події першої половини ХХ ст. на теренах СРСР. Мова йде про те, що великі міграційні процеси всередині країни вплинуло на зведення всього кулінарного розмаїття самобутніх республік, регіональних територіальних поселень до одного загального

знаменника. Відтоді традиційні страви української, єврейської, кавказької, прибалтійської, уральської, сибірської кухонь знаходять своє чільне місце на обідніх столах у тих регіонах, де ще в XIX ст. про них нічого не знали. Почала вибудовуватися грандіозна гастрономічна модель своєрідного *melting pot*, що призвело до повної уніфікації системи харчування того часу. Зрештою, російський фахівець І. Глущенко пише, що «радянський “общепіт” був виключно передбачуваним – котлета, яка подавалася на стіл в Іркутську, мало чим відрізнялася від котлети, приготованої в Москві» [53, с. 84]. Приватні та елітарні підприємства харчування розцінювалися як один із небезпечних осередків індивідуального життя й родюча основа для повернення в суспільне неоднорідне дорадянське минуле.

Проте реалізація таких завдань (уніфікація системи харчування й винесення процесу приймання їжі за межі окремого домогосподарства в державне «столове відомство») ще з перших років життя радянської країни раз по раз стикалася із серйозними труднощами. Безпосередньо після революції на тлі численних проблем нової країни надзвичайно загострилися питання щодо виробництва продовольчих товарів і внаслідок цього – їх постачання в роздрібну торгівлю. Зауважимо, що згадувані зміни болісно відбилися на добробуті населення. У ті постреволуційні часи саме гастрономічні сюжети, у зв'язку з низьким рівнем життєзабезпечення суспільства, створювали приємні спогади та асоціації, концентрували на собі неабияку увагу звичайних людей. У повісті Ю. Олеси «Заздрість» знаходимо відповідний символічний матеріал. Читаємо: «...баба торгувала пирогами. Вони були вкриті ковдрою. Вони були такими, що прочахали, ще не відпустивши жару життя, майже лопотіли під ковдрою, вовтузилися, немов цуценята. В ті часи я жив погано, як всі, і такою благодаттю, домовитістю, теплотою дихала та композиція...» [217, с. 24]. В. Коротич привертає увагу до одного з епізодів славнозвісних «Дванадцяти стільців»: «...Перед Колінним внутрішнім оком постала масивна котлета зі свинини. Вона, як видно, щойно зіскочила зі сковороди. Вона ще шипіла, булькала й випускала

пряний дим. Кістка з котлети стирчала, як дуельний пістолет...» [цит. за: 122, с. 156].

Після важких випробувань революційними подіями та громадянською війною високі зразки гастрономії щойно знищеної аристократії та знайомі стандарти продуктового розмаїття царської імперії, щоправда доступні для небагатьох, остаточно зводяться нанівець. Окремі соціальні групи живуть за принципом: прожив день – і слава Богу. «У період громадянської війни, – пишуть Б. Зайцев і В. Шкловський, – у народа залишилося лише два основних продукти – пшоно та вобла» [цит. за: 265]. До речі, цій рибі в Астрахані навіть поставлено пам'ятник – звичайно, передусім як продовольчому регіональному ідентитету, що не зменшує її значення у процесах забезпечення виживання масової людини протягом найбільш кризових періодів радянської історії і в інших регіонах. У нищівному вирі великої суспільної трагедії навіть споконвічний національний для багатьох народів продукт, – житній хліб, що неодноразово зображувався в роботах видатних художників, талановитих письменників, який був затребуваний як головна їжа впродовж військових походів, більше того, сприймався як найвагоміша основа високого рівня народжуваності [263], вважався справжнім дефіцитом.

Дослідники зауважують, що із введенням НЕПу, на тлі загального пожвавлення економічних відносин, відроджується й гастрономія, зокрема її десертна складова у вигляді майже забутих кондитерських фабрик Абрикосова, Масляникова, які не лише виготовляють тістечка, шоколад і карамель, а й продукують справжні символи підвищення народного добробуту [265]. Водночас загальна логіка нещодавніх революційних подій виявилася вже незворотною, «механіка життя», відповідно до політичних завдань більшовиків, остаточно зруйнувала процеси формування в окремих місцях щойно відродженого, але ще доволі хиткого суспільного комфорту [265]. У новій державі робітників та селян особа, яка повноцінно харчувалася, часто викликала підозру й автоматично претендувала на

потрапляння до категорії ворогів народу. Вміст смітничкового відра міг стати підставою для виникнення підозри в ненадійності [125]. На цьому тлі «в умовах “воєнного комунізму” та адміністративної економіки, – зазначає В. Краскова, – народжувалася нова каста людей, які починають себе ідентифікувати із сіллю землі» [125, с. 6–7]. Далі В. Краскова продовжує: «НЕП для них був лише перешкодою. У відродженні вільного ринку вони безпомилково розгледіли загрозу своїм портфелям, своїм пайкам, своїм партійним привілеям» [125, с. 7].

Спрацював «залізний закон олігархії» (за висловом Г. Моска [173; 174; 175]), згідно з яким будь-яка влада прагне до абсолютизації та монополізації своїх адміністративних повноважень. Не стала винятком і більшовицька політична верхівка. Одним із перших кроків у цьому напрямі було введення привілейованого «самозабезпечення». «Перший крок до номенклатурного спецобслуговування було зроблено ще в 1922 році, коли більшовики провели на XII партконференції резолюцію “Про матеріальне становище активних партпрацівників”» [125, с. 7], згідно з якою за рахунок внесків рядових членів партії піднімали стандарти власного побутового комфорту, зокрема продовольчого. «Свіжа радянська знать швидко навчилася жити за власними правилами, створюючи для себе окремі системи лікування, харчування та всього іншого» [122, с. 80]. Утім, це не завадило їй приймати часом діаметрально протилежні закони для решти, в яких питання особистого комфорту звичайної людини підмінялися «піклуванням» про інтереси світового пролетаріату та глобальними індустріальними завданнями реформування суспільства. Як зауважує Л. Сквирський, колективізація 1930-х років остаточно руйнує будь-які натяки на індивідуальність, приватний побут, дореволюційний лад життя, сімейно-шлюбні відносини [265]. Симптоматика таких процесів знову ж таки присутня в повісті Ю. Олеші «Заздрість»: «Оголошена війна кухням. Тисячу кухонь можна вважати підкореними... Він (*типовий номенклатурний працівник радянського*

періоду. – В.Н.) об'єднає всі м'ясорубки, примуси, сковороди, крани... Якщо бажаєте, це буде індустріалізація кухонь» [217, с. 16].

Водночас більшовицька влада чудово розуміла доленосність вирішення питання національного харчування, особливо в містах. Саме там завдяки процесам урбанізації концентрувалася велика маса людей, яка сприймалася в якості людського донору (чого коштує відомий сталінський вислів: «Незамінних людей немає») задля реалізації нагальних політичних та економічних завдань ще незміцнілої радянської республіки. З цією метою в 1934 році було створено Наркомат харчової промисловості. Очолити його керівництво було доручено А. Мікояну¹⁸ – одному з довгожителів політикуму СРСР протягом ХХ століття, який з ентузіазмом та оригінальними власними поглядами, безумовно, в межах дозволеного партією, вирішував питання розвитку харчової промисловості [125, с.10]. Наприкінці 1930-х років ним було видано славнозвісну «Книгу про смачну та здорову їжу». Ситуація з продовольством дещо стабілізувалася, хоча закріпити її в мирному житті не дозволила Друга світова війна. В цьому аспекті доцільно підкреслити, що масова мобілізація населення протягом цього народного лихоліття та, насамперед, вирішення питання продовольчого забезпечення на фронтах, коли, як пишуть фахівці (В. В. Похльобкін), бійців з-поміж іншого годували перед початком наступу та після нього, сформували суспільну довіру до польової (громадської) кухні, що посприяло (разом з ініціативами уряду) активізації «зовнішнього харчового простору» на початку другої половини минулого століття.

Хоча, з іншого боку, навіть після великої перемоги все ще не залишалось місця для продуктового розмаїття в життєвому світі “*homo soveticus*”. У квітні 2009 р. ми записали інтерв'ю з безпосереднім свідком

¹⁸ А. І. Мікоян з метою знайомства з новітніми харчовими технологіями відвідав США, де з особливою зацікавленістю та неприхованим ентузіазмом намагався перейняти досвід виготовлення морозива. Після повернення на батьківщину налагодження випуску цього продукту стало головним завданням його харчової політики.

повоєнних років Г. Дяченко; 73-річна пенсіонерка з міста Новомосковська Дніпропетровської області, згадує саме той період як один із найважчих у продовольчому плані: «Безпосередньо після війни багато людей голодували. Ситуація з їжею була вкрай складною, особливо в 1945–1947 роках. Готували та їли здебільшого пшоняну кашу й різні рослини. Саме повоєнний етап мені запам'ятався як один із надзвичайно голодних». Вочевидь, великі труднощі в організації елементарного раціону харчування «середньої» людини являли собою похідну об'єктивного характеру. Проте були й суб'єктивні чинники впливу на ситуацію. Правляча партія ставила перед країною зовсім інші ідеологічні завдання. Незважаючи на той факт, що в 1947 р. починають скасовувати карткову систему і в окремих великих містах ефективно налагоджується продовольче забезпечення населення, усе ж таки представники тогочасного політикуму більше піклуються про боротьбу з «ворогами» народу, аніж про повсякденне меню своїх громадян. Тож не випадково «за радянських часів їжа навіть на святковому столі вважалася чимось маргінальним» [258, с. 9].

Попри це, в усі часи, й тоді зокрема, бездоганно діяла відома вербальна формула: «Люди живуть так, як вони їдять». Радянські можновладці це чудово розуміли, тому повністю ігнорувати питання продовольчого забезпечення населення та оминати їх своєю увагою вони не наважувалися. Хоча, окрім яскравих лозунгів та спорадичної імпульсивності, особливо за хрущовських часів, мало що були здатні запропонувати суспільству. Тож вже на початку 1960 рр. в СРСР знов загострилася проблема харчового дефіциту. Стандартне меню в закладах мережі громадського харчування дозволяло підтримати фізіологічну працездатність, проте мова про реальну можливість широкого вибору та кулінарні насолоди майже не велася. Більше того, будь-яке потурання гедонізму сприймалося як девіантне, закордонне, буржуазне, вважалось абсолютно неприйнятною формою соціального життя, як наслідок – йому не знаходилося місця в гастрономічному просторі СРСР. Про це свідчать хрестоматійні сюжети, представлені в численних творах радянських

письменників. Як зауважує з цього приводу В. Сердюченко, «максимумом дозволеної їжі та кохання в літературі того часу став стаханівський бутерброд та обійми вище пояса» [260]. Враховуючи це, згадаємо, як харчувався герой «Золотої теляти» О. Корейко. По-суті, специфіка його прийому їжі та її склад стали промовистими «їстівними» емблемами всього радянського періоду: «Рівно в дванадцять годин Олександр Іванович приступив до сніданку. Він дістав із шухляди задалегідь очищену сиру ріпу і, чиню дивлячись вперед себе, з'їв її. Потім він проковтнув холодне некруте яйце. Холодні некруті яйця – їжа дуже несмачна, і добра, весела людина не стане їх їсти. Втім, Олександр Іванович не їв, а харчувався. Він не снідав, а здійснював фізіологічний процес введення в організм потрібної кількості жирів, вуглеводів та вітамінів» (цит. за: [53, с. 85]).

У цілому продовольчі питання вирішувалися у «кращих» традиціях радянської партноменклатури за усім відомою безальтернативною формулою: вчення К. Маркса правильне, тому що воно є правильним. Командна економіка радянського гатунку була налаштована виключно на екстенсивний тип розвитку, в якому на реальні потреби людей зважали мало. Згадати хоча б, серед іншого, жалюгідне становище не лише харчової, але й легкої промисловості. Крім того, багато фахівців із питань кулінарної історії зазначали, що попри наявність незначної кількості ресторанів в СРСР та сталий попит з боку нащадків на їх послуги, кулінарія в них була не найкращого рівня [265]. Лише в 50-ті рр. окремі з них, особливо у великих містах, вирізнялися наданням продуктів та послуг високоякісної кулінарії. Як пише І. Глущенко, «державі було важливо те, наскільки їжа є поживною, наскільки вона відповідає санітарним нормам, сприяє, відповідно до теорії Маркса, відновленню та відтворенню працездатності. І вже зовсім не було важливо, смачна вона чи ні» [53, с. 85].

У подальшому можновладці через редистрибутивну економіку ще більше засвідчили власну неспроможність ефективно керувати різними підсистемами народного господарства, у тому числі й мережею підприємств

громадського харчування. Ситуація із залишками закладів ресторанного обслуговування з кожним роком лише погіршувалась, і це незважаючи на потуги політичної верхівки через адміністративні методи впливу демонструвати переваги свого суспільного устрою та «високі» стандарти якості життя радянської людини. Слушно зазначає Л. Сквирський, що з'явився навіть історичний анекдот: «Микита Хрущов якось сказав, що в ресторані “Прага” годують не гірше, аніж у французьких ресторанах, на що американські автори довідника про Москву відповіли, що, ймовірно, він ніколи не був у Парижі» [265]. Цілком природно, що в умовах продовольчого дефіциту 60-х рр. кулінарне мистецтво ще більше поглинала загальна економічна депресія та її морфологічний різновид – гастрономічна криза [130].

Попри очевидні недоліки Микити Хрущова та інших високопосадовців КПРС в організації господарського життя, про які, до речі, мало хто свідчив публічно, все-таки геронтократія тієї пори не припиняла перейматися, нехай за залишковим принципом, продовольчим питанням. Невипадково після XX з'їзду КПРС прийняли постанову «Про заходи, спрямовані на поліпшення у сфері громадського харчування» [283]. З огляду на це поступово стали вибудовувати відповідну інфраструктуру, тож відкривалися нові заводи продтоварів, м'ясокомбінати, птахоферми, рибоколгоспи тощо. Хоча населення відчуло поліпшення продовольчої ситуації лише завдяки насиченню споживчого ринку курятиною, утїм, яловичина та свинина все ще були на полицях магазинів неабияким дефіцитом. Більше того, керманічі комуністичної партії навіть почали по-іншому, із деякою зацікавленістю дивитися на гастрономічну культуру та харчову промисловість, що знаходилася по той бік «залізної завіси». «Радянська література... замайоріла закордонними етикетками, сортами шотландського віскі та американських цигарок... Таку революцію в кулінарній свідомості співвітчизників розпочав сам М. Хрущов, який побудував у Новоросійську лінію з виробництва pepsi-cola» [260]. Анонсовані ініціативи стали

відгомоном політики радянського керівництва на «подолання науково-технічної відсталості від Заходу не лише в промисловості, але й у побуті» [130, с. 88]. Ставка робилася на автоматизацію процесів із надання населенню різноманітних послуг, зокрема продовольчих. Почали масово впроваджувати технічні засоби, якими «можна вважати автомати з продажу цигарок і сірників, газованої води та молока» тощо [130, с. 88]. На жаль, навіть згадані тенденції «промислової мімікрії» проіснували недовго й не дали очікуваного ефекту. Причини цього доволі банальні: відсутність діловитості в економіці, приватної власності в суспільному житті, брак систематичності у професійній діяльності та превентивного стилю мислення в ментальних модусах тогочасної партократії й ін.

Незважаючи на це, у системі радянського господарства існували галузі харчової промисловості, які стали конкурентоспроможними на світовому ринку, внаслідок чого з успіхом функціонували й приносили суттєві дивіденди своїм повновладним господарям. Вони створювалися насамперед навколо національних продуктів, так званих гастрономічних символів країни. Як паста для італійців, фастфуд для американців, суші для японців ставали промовистими національними символами та маркерами власної ідентичності, так і чорна ікра натеper викликає в масовій свідомості сучасної людини доволі чіткі стереотипні асоціації. Наведемо рядки з дослідження американської журналістки Д. Бірд: «Руські дивляться на ці чорні кульки як на символ своєї національної ідентичності, вони протягом більшої частини своєї історії її з ревністю охороняють, контролюючи торгівлю ікрою з пильністю, яку неможливо пояснити лише її однією грошовою цінністю для нації» [цит. за: 290, с. 17]. І далі: «Радянська система була відома своєю неспроможністю налагодити виробництво пристойних телевізорів або адекватно оцінити потреби країни в ковбасі, але якимось чином все це не завадило їй створити розгалужений концерн, який виробляв та продавав вишуканий делікатес заможній західній клієнтурі, та успішно керувати його складною структурою» [цит. за: 290, с. 18].

Крім того, аж до розпаду СРСР (та й після завершення) для «середньої» радянської людини брама гастрономічного Едема, через очне знайомство з цим делікатесом, була наглухо зачинена. Хоча для об'єктивності слід сказати, що продовольчі продукти, які з певними труднощами, але можна було знайти на полицях радянських магазинів, убезпечували людей від голоду й відповідали всім встановленим державою вимогам якості. Тож попри командну економіку до широкого споживача все ж доходили окремі товари, які, до речі, передають уявлення про бажані гастрономічні смаки епохи, наприклад «'ряжанка» – українська простокваша, ...продукт 1960-х рр., що існує до сих пір» [130, с. 90]. Водночас це м'ясні, молочні вироби. До речі, державне прагнення до першості в їхньому виробництві, у «заочному змаганні» із США, наочно свідчили про розставлені акценти в харчових пріоритетах. Нагадаємо, що закінчилося це змагання повним фіаско радянського «общепіта». На підтвердження цього варто згадати події 1962 р. в Новочеркаську, коли обурених підвищенням цін мітингувальників розганяли військовою силою [62]. Таким чином, у свідомості сучасників, які жили в той період, подібні гастрономічні прагнення та смаки, як правило, зводилися нанівець на тлі власних спогадів про тотальний харчовий мінімум у продуктових крамницях. Згадати хоча б легендарну «авоську» в естрадних монологах А. Райкіна, яка стала красномовним маркером продовольчого дефіциту радянської епохи. Не говорячи вже про чорну ікру та осетрину, навіть звичайна сайра для багатьох була недосяжним делікатесом.

На цьому тлі в СРСР виникали відповідні споживацькі патерни. Так, до товару (не лише продовольчого), будь-якої речі ставилися не як до товару, а, радше, як до товариша. «Потрібна» споживча соціалізація починалася із самого дитинства. Дитяча поетеса тієї епохи А. Барто у своїх віршах майже на підсвідомому рівні формувала «правильні» алгоритми поведінки в ставленні до речей у адресатів своєї творчості – радянських дітей. Між рядків в окремих її віршах без складнощів можна прочитати, що дитячі іграшки варто цінувати, оберігати їх, інакше отримати нову буде вкрай складно. Теж

саме стосувалося й їжі. З огляду на це можна згадати маленькі оповідання у радянських підручниках для початкових класів, в яких вчили цінувати хліб та роботу комбайнера тощо. Безумовно, це позитивна риса – ставитись з повагою до важкої, виснажливої праці та продовольчих товарів, окремі з яких врешті-решт стали промовистими символами народної, зокрема української, культури, мається на увазі хліб. Проте такі інтенції певною мірою були продиктовані не стільки превентивним стилем мислення можновладців, скільки тотальним продуктовим дефіцитом. До речі, подібні настанови шанобливого ставлення до їжі присутні в масовій свідомості українців з давніх-давен. Так, згідно з вітчизняними фольклорними традиціями, сміятися над хлібом насущним вважалося вкрай аморальним вчинком та різко засуджувалося громадською думкою.

Утім, на сучасному етапі відгомін минулого у формах структурних і культурних «окам'янілостей», насамперед радянського періоду, впливає на деякі моделі споживання та практики харчування, набуваючи при цьому дещо гіперболізованого вигляду. Таке ставлення до товару, як до товариша, можна побачити, наприклад, по наявності однієї з пари лож на балконі, маленької, а інколи й великої купи поліетиленових пакунків вдома на кухонних полицях (невідомо, навіщо вони, – можливо, колись знадобляться), щось на кшталт старої валізи без ручки – нести незручно, а викинути шкода. Так, 29 грудня 2012 р. журналісти телеканалу «1+1» у випуску ТСН оприлюднили дані про те, що відповідно до підсумків вивчення громадської думки російськими соціологами ВЦДГД, зібраними у грудні цього ж року, близько 87 % росіян притаманний «синдром Плюшкіна», тобто майже дев'ять із десяти зберігають у себе вдома непотрібні речі. Фахівці-дієтологи напівжартома говорять, що «радянській» людині протипоказано харчуватися за «шведським столом», адже на тлі такого продуктового розмаїття вона з'їсть не скільки їй потрібно, а скільки зможе, тобто із запасом.

Крім того, експерти не без підстав не втомлюються повторювати, що упродовж історії СРСР питання політики та інтернаціоналізму завжди

виходили на перший план. Якість життя окремої людини привертала до себе незначну увагу. Став майже крилатою фразою рядок із відомої в ті часи пісні: «Жила бы страна родная – и нету других забот...». Попри це спосіб та стиль життя партійної верхівки, високопосадовців був далеким від принципів побутового аскетизму. Згадати хоча б славнозвісне спецобслуговування та продовольчі пайки для працівників партноменклатурного апарату. Історик Н. Лебіна пише: «...наприкінці хрущовських реформ наявність дефіцитних продуктів ставала знаком приналежності або до клану торгових робітників, або до номенклатури» [130, с. 90]. Невипадково композитор Д. Толстой говорив про ситуацію із продовольством: «У нас провізію не купують, а достають» [див. 130, с. 90]. Глибока соціальна стратифікація в багатоаспектних своїх формах, зокрема й через продуктові набори для «віпів» та мінімум харчів для решти, трималася незмінною аж до розпаду імперії.

Протягом існування СРСР, а точніше із середини другої половини ХХ ст., жага до всього закордонного набуває перманентних форм прояву. Не стали винятком із цього й наявні гастрономічні вподобання. У неприхованому вигляді вони втілені в симптоматичних сюжетах культових стрічок минулого кінематографу. Згадаємо хоча б епізод із художнього фільму «Діамантова рука» Л. Гайдая, коли дружина Горбункова цікавилася у свого чоловіка, чи смакував він за кордоном кока-колою. Тож після падіння «залізної завіси» закордонні смаколики на вітчизняному споживчому ринку, інколи доволі сумнівної якості, без будь-яких перешкод знаходять свого вдячного адресата. Понад те відсутність гастрономічних знань та ще зовсім недавно елементарного вибору на полицях продуктових магазинів, стереотип «західне – завжди високої якості» [265], а також комплекс харчової меншовартості, як похідна ментальності пострадянського суспільства [286, с. 330], упродовж 90-х рр. формують сталий попит на імпортні продовольчі товари [265].

Вважаємо, що з огляду на таку властивість суспільного життя 90-х рр., як комплекс харчової меншовартості, необхідно дати їй певний коментар. До речі, на цьому аспекті зауважує український учений О. Стражний, зазначаючи, що в масовій свідомості найбільш вразливих груп населення «відчуття неповноцінності й другорядності сформувалося... не лише внаслідок політики царського й радянського режимів. Із століття в століття турботою... було не як краще прожити, а як взагалі вижити... Бідняк упевненим у собі бути не може. Йому властиві боязкість, нав'язливі рефлексії щодо своєї особистості й інші симптоми так званого комплексу меншовартості» [287, с. 330]. Таким чином, після розпаду імперії перед бідною людиною радянського штибу наче сам собою, в одну мить розкрився широкий спектр споживчих можливостей. У великих містах дедалі більше з'являються перші кафе-ресторани «швидкого харчування», що викликає неабиякий, майже екзальтований ентузіазм у відвідувачів. Черги охочих скуштувати закордонні страви закінчувалися далеко «за лінією обрїю». Слід згадати про відкриття першого підприємства фастфуду «Макдональдс» у Москві: аби полакуватися незнайомими стравами, необхідно було простояти кілька годин у черзі. Більше того, бажання долучитися до закордонного кулінарного досвіду відкриває зелене світло іноземним продуктам, передусім «швидкого приготування» (Нестле, Маггі тощо), забезпечуючи їм грандіозний успіх на споживчому ринку [265].

Згідно з думкою експертів, стан української гастрономічної культури наразі потребує негайної реанімації. Відсутність кордонів та імплементації високих вимог до якості та безпеки харчових товарів спричиняє справжню культурну дифузю, гібридизацію, непередбачувані гастрономічні метаморфози. З одного боку, урізноманітнення національного меню, але з іншого – не завжди безпечна для українських споживачів практика, тоді як їжа споконвічно була одним із ресурсів виживання, яким сьогодні грамотно скористатися можна лише за наявності власного досвіду, прагнення до нової інформації, як результат – сучасних гастрономічних знань. У суспільстві

ризика, за У. Беком, практики харчування несуть у собі свою частку небезпеки [14; 100]. Цілком імовірно втратити справжні здорові харчові орієнтири в ситуації відкритого культурного контексту та штучно створеного харчового розмаїття, в орбіту якого нас усе більше занурює сучасний світ перманентного споживання та прагнення до сумнівних «глянцеви» насолод [265]. Як справедливо пише А. Турен, «сучасне суспільство – це супермаркет, а не завод (як раніш)» [цит. за: 291, с. 15]; від себе додамо: в якому людину змушують (звичайно, в латентних формах) купувати, купувати, і ще раз купувати. Наприклад, наразі небезпідставно вважають, що гастрономічне нещастя на такому тлі є однією з головних причин зайвої ваги та поліморфних харчових хвороб. Про це все більше свідчать як експерти-дієтологи, так і представники широкого кола дисциплін соціально-гуманітарного змісту.

Більше того, тенденції масового поширення практик низької харчової поведінки на тлі глибоких аномійних процесів можна побачити крізь оптику сучасної публіцистики, прози тощо. Зокрема, В. Сердюченко зауважує на відсутності якісних гастрономічних антуражів у популярній літературі. «Власно кажучи, – пише він, – це деяке літературне задзеркалля: у ньому харчуються словниками й бульйонними кубиками та із захопленням виробляють те, що Т. Манн називав інтелектуальною “авласаквалаквою”» [260], тобто нісенітницею. Доцільно також зазначити, що окремі письменники взагалі не обтяжують себе уважним знайомством із процесами організації системи харчування окремих соціальних груп. Із цим повністю погоджується В. Коротич, який, з огляду на сучасний «літературний ширпотреб», підкреслює, що деякі автори зовсім не розуміються на цьому питанні, особливо коли пишуть про продуктивні вподобання нуворишів. Як от, починати ранок горілкою, запиваючи її пивом, – такий початок дня, якщо й зустрічається, то навряд чи серед людей із репутацією та міцним фінансовим статусом – він частіше притаманний девіантному середовищу. Натомість на сторінках окремої «легкої» літератури відбувається якраз усе з

точністю до навпаки. Про причини такої ситуації, що склалася в літературі, можна говорити багато, але ясно, що одна з них – це не лише поверхневий погляд деяких авторів на речі, але й гастрономічна аномія, яка є наслідком ігнорування цього питання в суспільстві протягом тривалого періоду.

Тож подібні практики харчування породжували та конституювали тоталітарне радянське соціокультурне середовище. Вони були похідною окремих репертуарів діяльності як можновладців, так і масових представників наявної субкультури бідності того періоду. Звичайно, бідності не стільки абсолютної, скільки відносної порівняно зі стандартами життя в західних країнах. Не дивно, що прискіпливий погляд на масове радянське меню викликає громадянський сум, аніж захоплення чи гордість. Більшість можновладців були не здатні грамотно сприймати нові знання, висловлювати власну нонконформістську позицію, ставати дієвими провідниками та ефективними мембранами громадянської ініціативи, самоорганізації тощо.

Висновки до третього розділу

Таким чином доцільно відмітити, що гастрономія, більш широко гастрономічна культура кожного соціуму дуже глибоко вмонтована в різноманітні підсистеми суспільного життя. На цьому тлі соціологічна методологія стає особливо евристичною, адже дозволяє за допомогою, наприклад, наукових праць Е. Дюркгейма, М. Вебера та інших дослідників виразно виокремлювати подібні взаємозв'язки. Зокрема гастрономічна культура органічно відображала особливості організації соціуму механічної та органічної солідарності. Через розвиток гастрономічного етикету суспільства традицій можна говорити про окремі ознаки переходу від одного типу солідарності до іншого, сприймати гастрономічне як чутливий маркер, що виявив прагнення людини Нового часу до індивідуалізації соціального світу та, можливо, до інституціоналізації приватної власності.

Крім того, один із соціологічних законів, за М. Вебером, раціоналізації суспільства безпосередньо відбився й на розвиткові гастрономічних практик. Зокрема технологізація виробництва продовольчих товарів задля економії дефіцитного ресурсу – часу в конкурентному американському суспільстві привела до виникнення всесвітньо відомих брендів швидкого харчування та розповсюдження таких практик сучасним глобальним простором.

Як виявилось, напрочуд міцно гастрономічне вмонтовано в релігійний вимір організації соціуму. Встановлено, що релігійній гастрономічній культурі особливо за часів європейського суспільства старого ладу були притаманні не лише явні, але й латентні функції. Одна з яких – це прагнення церковних ієрархів у змаганні з представниками світської влади зайняти домінуючі позиції. Зважаючи на це, можновладці завжди вбачали, передусім, в певній типізації практик харчування ефективний політичний інструмент впливу на масову людину. Такі інтенції виразно виявлялись у ХХ ст., наприклад, протягом формування тоталітарного проекту радянської гастрономії. За тієї доби політичні, економічні та соціальні чинники впливу на суспільну ситуацію безпосередньо відбивалися й на гастрономічній культурі, зокрема однією з форм її прояву – так званій радянській кухні. Остання виявилася, з одного боку, окремим інструментом поширення в масовій свідомості офіційної ідеології та відповідної ціннісно-нормативної системи, а з іншого – «лакмусовим папером» актуальних соціальних деформацій та патологій суспільного життя того періоду.

Стисло представлена соціальна історія їжі та гастрономічна культура СРСР через концепт «радянська кухня» наочно демонструють, що за посередництва сприйняття характерної їжі епохи та її специфічної «міфології» можна ставити доволі точний діагноз суспільним явищам і процесам того часу, виокремлювати глибокі соціальні протиріччя. Водночас говорити про окремі варіанти тоталітарного владного дискурсу, який у специфічній гастрономічній формі виявився неспроможним підтримувати життя імперії та зробив свій внесок у процеси її остаточного розпаду.

РОЗДІЛ 4

РІЗНОМАНІТНІ ВИДИ ПИТТЯ ТА СУБКУЛЬТУРА БІДНОСТІ В СОЦІОКУЛЬТУРНОМУ ВИМІРІ

4.1 Важливі особливості соціальної історії горілки та деяких інших видів пиття

Вважаємо, що для розкриття соціологічної специфіки споживання напоїв, звичайно у просторі певної гастрономічної культури, доцільно обрати інтелектуальний напрям, просування яким передбачає вирішення як мінімум двох наскрізних завдань. У межах першого – зауважити на соціокультурних особливостях споживання міцних напоїв, тоді як друге присвятимо вивченню в цьому самому контексті інших видів пиття, які свого часу стали найбільш знаковими символами різнопланових соціальних змін та суспільних подій.

Загалом споживання напоїв у соціологічному розумінні цієї складової гастрономічної культури має поліфонічну основу. Ми можемо порівнювати їх зі своєрідним «лакмусовим папірцем», що виявляє, наприклад, специфіку міждержавних відносин. Наприкінці грудня 2012 р. легендарний рок-музикант Ю. Шевчук, розмірковуючи над долею пострадянських країн, зауважував на тому, що харчові продукти та певні напої, на жаль, стають «розмінною монетою» в політичних іграх. На його думку, ситуація, коли росіяни не мають можливості їсти український сир, а українці пити окремі види пиття, вироблені в Росії, свідчить про латентні політичні контрверсії, які мають назавжди залишитися в минулому¹⁹. Звісно, від себе додамо: якщо архітектори сучасного світу прагнуть вибудовувати міждержавні відносини згідно з варіантом, який було запропоновано І. Кантом в уже згадуваній нами праці «До вічного миру» [104].

¹⁹ 28 грудня 2012 р. Загальнонаціональний канал УТ-1, «Свобода слова з С. Шустером».

На сьогодні в соціологічному сенсі споживання горілчаних, або міцних, напоїв безвідносно до морально прийнятних соціальних норм визначається як одна з найнебезпечніших форм девіантної поведінки. В історії людства, а також на сучасному етапі, гіперболізовані форми її прояву ставали головною причиною багатьох вад суспільного буття [84]. Що б хто не казав, але «соціальне життя» горілки має на диво «гіркий присмак». І це, незважаючи на те, що вона з'явилася у хронологічному зіставленні з іншими видами алкоголю доволі нещодавно. Більше того, в українській мові слово «горілка» походить від слова «горе», тож і не дивно, що вона донині прямо впливає на зростання в країні досить високого рівня злочинності та смертності. Отже, наразі мало хто «заперечить, що алкоголь упродовж усієї своєї історії був потенційно руйнівною силою, яка здатна була скалічити, здавалося б, дорогоцінне людське життя» [292, с. 44].

До речі, горілку не знали в Давньому Римі, там найбільш поширені були інші види пиття – вода і вино. І між тим навіть римляни взазначали неабияку згубність пияцтва. Зокрема, М. Монтень пише: «...серед інших гріхів пияцтво уявляється мені вадою особливо грубою та нікчемною» [171, с. 423]. Утім, хроністам відомо багато прикладів з історії, коли видатні особистості минулого неабияк потерпали від горезвісного зілля, починаючи від поліаспектних «хмільних епізодів» із життя Олександра Македонського, потім продовжуючи бенкетами Петра I та закінчуючи різноплановими сучасними ілюстраціями мас-медійного гатунку в публічних біографіях лідерів громадської думки. Зокрема, схильність Олександра Македонського до пияцтва, що серйозно шкодила його здоров'ю, була добре відомою [290, с. 44]. Щодо імператора Петра I, то історична література буквально рясніє подібними фактами. Зважаючи на це, мабуть не випадково його підлеглі масово наслідували такий стиль життя. Отже, виявляється цілком закономірним, що у формат традиційного фольклору в багатьох культурах увійшло відоме народне прислів'я: «Риба псується з голови». Взагалі проблема алкоголізації багатьох країн час від часу доволі голосно про себе

нагадувала, хоча, звісно, причини її поширення та актуалізації є доволі багатогранними.

У науковій літературі зазначаються два найбільш резонансних варіанти боротьби зі зловживанням алкоголем. Перший – так званий сухий закон, який запроваджували з метою протидії пияцтву у США, Фінляндії, СРСР тощо. Зрештою, це не дало очікуваних результатів. Другий варіант – це поширення спокійної, виваженої інформації про небезпеку надмірного споживання таких виробів разом із загальним підвищенням культурного, матеріального, освітнього, медичного рівнів життєзабезпечення країни. Практика й науковий досвід переконливо свідчать, що ефективнішим виявився другий спосіб, зарекомендувавши себе майже як панацея у процесах боротьби із цією соціальною хворобою. Натомість інколи доволі ефективно використовують також інший – репресивний, або силовий, варіант, який у певних ситуаціях має позитивні результати.

Ретроспективний контекст означеної проблеми на тлі вітчизняної гастрономічної культури дає нам підстави виокремлювати цікаві нюанси. Не буде перебільшенням, якщо сказати, що в нас склалася доволі специфічна харчова історія виробництва та споживання різноманітних видів пиття. Так, у числі старовинних українських напоїв, отриманих у спосіб природного бродіння, згадаємо про домашню медовуху, «демократичне» пиво, різноманітні узвари, наливки тощо. Не оминемо увагою в цьому переліку й квас, один із різновидів якого, після отримання цукру та його застосування в рецептурі виробництва, стали називати гайдамацьким. Навіть зважаючи на його назву, цей автентичний продукт справедливо вважають справжнім українським питійним ідентитетом.

До речі, саме завдяки популяризації квасу кілька століть тому вітчизняне духівництво намагалося хоча б якось локалізувати проблему масового пияцтва. Так, починаючи з XVIII ст., церква все наполегливіше пропагувала квас, так би мовити «мужицький напій», як засіб боротьби із зловживанням алкоголем [222, с. 52]. «Іноземці, які завітали... кілька століть

тому, із подивом писали, що тамтешній народ не п'є сирої води, а вживає квас, тому не слабує на шлунки. «Квас багато народу спас», – говорять люди» [222, с. 53]. Про користь цього дивовижного напою писали славнозвісні науковці й відомі лікарі. Зокрема, на думку М. Скліфосовського, систематичне споживання квасу надає життєдайних імпульсів для повноцінного функціонування та оновлення всіх органів людини. У свою чергу, автор широковідомої Періодичної хімічної системи Д. Менделєєв наголошував, що квас урятував багатьох від авітамінозу протягом зими; також він вважав, що цей напій має неабиякі бактерицидні властивості [див. 222, с. 53]. Цікаво, що коли в X ст. на наших землях з'явився буряк, із нього почали виготовляти не лише борщ, але й буряковий квас. Як пишуть вітчизняні вчені О. Вербенець і В. Манько, «наші бабусі вважали буряковий квас здоровим, добрим для шлунка та печінки. Колись цього напою готували цілі величезні діжки, щоб вистачило для всієї родини впродовж року» [39, с. 66].

У народних оповіданнях містяться факти, що засвідчують велику роль деяких інших напоїв навіть у порятунку цілих міст – на кшталт того, як гуси врятували Рим. Наприклад, про порятунок Белгорода завдяки відповідній гастрономічній культурі пиття, а саме: виготовленню та споживанню киселю, йдеться в «Повісті временних літ» [135]. Історик православної кулінарії В. Державна наводить подібні приклади у своїй праці з цієї теми [71, с. 34–35]. Судячи з усього, такий харчовий досвід у вітчизняному гастрономічному фольклорі закріпився в окремих вербальних формулах: «Киселем брюха не зіпсуєш», «Кисіль зубів не псує», «Баба невесела, бо забула зварити киселю». Отже, справжні неалкогольні народні напої – квас, кисіль та інші – в різні роки доволі ефективно допомагали долати величезні труднощі індивідуального та загальносуспільного порядку і, як наслідок, відігравали суттєву роль не лише у становленні гастрономії, але й у націєтворенні окремих народів.

У руслі цього питання доречно виокремити подію, яка насправді стала епохальною для гастрономії та соціального життя наших прабатьків. Більше того, її відгомін чути навіть у просторі сьогодення. Мова йде про XV століття, коли створюються сприятливі фонові обставини для виникнення, як її називають багато авторів, найбільш значущої рідини в гастрономії багатьох народів – горілки²⁰. Різноманітні похідні цього зілля не змусили на себе довго чекати. Так, у документальній літературі минулого особливо часто згадуються різні види цього питва: «Спотикач запорізький», «Кусака», «Желудочная», «Перцовка» тощо, не кажучи вже про різноманіття міцних солодких наливок у XIX ст. Широкий асортимент цих напоїв очікував на завсідників великої кількості шинків та харчевень царської імперії.

У новій історії навколо горілки, у вирі метаморфоз функціонування комерціалізованого суспільства, де упродовж тривалого часу розмовляють мовою юриспруденції, розгортаються нові події, які важко було уявити ще кілька століть тому. У середні віки авторського права як такого не існувало – кожен, хто повторював будь-яку навіть відому формулу, автоматично ставав її новим господарем [76]. Проте з розвитком правової культури ситуація змінилася. Мова йде про боротьбу на міждержавному рівні за володіння одноосібним правом на комерційне використання бренду «водка», який надавав би своїм «щасливим» господарям повновладної можливості отримувати у власну кишеню надприбутки. Свого часу західні країни у процесах розвитку правової свідомості та неабиякого прагнення до захисту авторських прав на популярні споживчі бренди просунулися набагато вперед. Як пише В. Коротич, «французи... узаконили коньяк з моменту отримання спирту з виноградного вина, із 1334 року, англійці запатентували свій джин 1485 р., шотландське віскі визнано з 1490-х рр., а німецький шнапс – із 1520-го» [122, с. 10]. Незважаючи на це, бренд «водка» ще довго залишався без власного юридично оформленого господаря.

²⁰ За ступенем впливу на суспільне життя з нею може конкурувати тільки інша не менш значуща рідина – бензин.

Восени 1977 р. претензії щодо одноосібного володіння авторським правом на використання бренду «водка» були висунуті на адресу СРСР з боку деяких іноземних лікєро-горілочаних компаній, передусім з метою монополізації світового ринку її збуту. Це підштовхнуло В. Похльобкіна до проведення власного історичного дослідження, в якому, спираючись на соціальні, економічні та політичні чинники, що створювали підстави для організації суспільства старого ладу (історичний метод), він намагається довести першість у цьому питанні слов'янського виробника. Хоча існують й інші відомості про генуезьке походження горілки в XIV ст. У цілому, Вільямин Васильович дійшов висновку, що з горілкою пов'язаний жахливий «графік» соціальних подій. Історик пише: «...дослідники та сучасники одноголосно зазначають, що в XV ст., особливо в 40–60-ті роки, відбувається різка зміна звичаїв, перш за все їхнє різке огрубіння» [235, с. 110]. В узагальненому вигляді відомий фахівець висловлює думку про те, що таке несподіване загострення соціальних протиріч у минулому може бути промовистим свідченням появи горілки як головної причини конфліктів того часу, які, за його визначенням, неначе «вибухнули». Отже, історичний метод виявився досить евристичним у питанні дослідження хронології походження горілки та вирішення з цього приводу вкрай актуальних для свого часу правових суперечок на міждержавному рівні.

Із соціологічного погляду, будь-якому відкриттю властива дифузія, тобто поширення його новими просторами. Не стала винятком і горілка, яка після свого виникнення просувалася в напрямі зі Сходу на Захід. Як пише Ф. Бродель, «...радше за все, саме голландці забезпечили успіх горілки починаючи з XVII ст. Якщо існували різні сорти горілки і вона мала успіх, то в усієї цієї продукції був все-таки якийсь особливий смак. Утім, у південних країнах на тих, хто п'є цей напій, і досі дивляться з іронією» [цит. за: 242, с. 194]. Таким чином, класик жанру зауважує, що входження горілки в гастрономічну культуру певної частини західного суспільства було наслідком не лише соціально-економічних або політичних змін, обставин, але передусім

культурних, коли із вдячністю шукали та сприймали нові гастрономічні смаки. Хоча, незважаючи на це, зрештою культурний релятивізм (читай – харчовий) став вагомим бар'єром на шляху подальшого розповсюдження горілки. Навіть на сучасному етапі цей бар'єр так і не змогли повністю здолати в гастрономічному просторі Південної Європи, де споконвічно в масовій свідомості серед алкогольних виробів існували власні «міцні» авторитети.

Ми вже згадували вище, що наші попередники за допомогою використання горілки робили численні настойки, які виробляють і донині. У свою чергу, на тлі певних об'єктивних та суб'єктивних обставин у кустарний спосіб, із використанням вітчизняних продовольчих рослин – фруктів, овочів, ягід тощо – на основі цукру й досі виготовляють самогон. Цікаво, але виявляється, що горе/славнозвісний самогон має потужні крос-культурні та міжчасові властивості, тобто його аналоги присутні в доволі широкому гастрономічному діапазоні різних суспільств. Скажімо, така рідина у США має промовисту назву *Homemade Whiskey*. Подекуди в Україні вона була основою для створення різноманітних кулінарних похідних із наявним медикалістським відтінком, зокрема доволі популярної варенухи – гарячого алкогольного напою на основі відцідженої юшки, з незначною кількістю горілки або самогону, можливо, вина, та обов'язково – меду й прянощів. Як пише вітчизняний науковець Л. Артюх, «нині майже забута варенуха особливо цінувалася в холодну пору року, на різдвяні й новорічні святки, коли ватаги колядників, щедрувальників... довго перебували на морозі» [11, с. 13]. Далі Л. Артюх додає: «...чи не варто відродити культуру рідної для нас варенухи замість привнесених у сучасний побут глінтвейнів?» [11, с. 13]. Таке питання є риторичним.

Необхідно зауважити, що в Україні із давнини досить широко було розповсюджене якісне виноробство. Станом на сьогодні відмінним виробництвом такого пиття можуть похизуватися в Криму, а також і в інших – південних та західних – областях країни. Окремі вітчизняні науковці якість

цього вина порівнюють навіть із відомими французькими аналогами, проте цілком справедливо додають, що йому не вистачає елементарної реклами. Загалом виноробство в Україні отримало неабияке світове визнання ще починаючи з XIX ст. На жаль, такі гастрономічні симпатії у просторі глобального світу наразі майже зведені нанівець, здебільшого через відсутність у цієї продукції ефективного та зацікавленого промоутера.

На відміну від технологічного винокуріння, більш традиційні напої, які людство (на території становлення української та інших етнічностей) отримувало навіть у домашніх умовах завдяки виноробству, медоварінню, пивоварінню, особливо в традиційному суспільстві, були пов'язані з багатьма релігійними ритуалами, діями. З огляду на це вони оцінювалися не лише як алкогольні, але передусім як сакральні – такі, що мають прямий зв'язок із традиційними споконвічними народними практиками. Через це такі напої протягом багатьох століть переважно не оподатковувалися державою. Чого не можна сказати про «хлібне вино», або в більш сучасній версії – горілку, яка з моменту свого виникнення здобула цінність, з фіскальної точки зору, надважливого продукту. Це відбулося зважаючи на її велике економічне, соціальне і харчове значення для держави й суспільства. Тож на тлі промислового виробництва горілка доволі швидко здобула статус «позакласового напою». Прикметно, що з самого початку появи горілки монополія на її продаж ретельно охоронялася з боку держави [235, с. 67]. В. Похльобкін вважає наявність у влади такої абсолютної монополії красномовною ознакою стабільності держави й суспільства, тобто соціального спокою [235, с. 218]. На його думку, історія переконливо свідчить, що подібна політика завжди сприяла передбачуваності та соціальній рівновазі, – в іншому випадку миттєво виникали різноманітні суспільні протиріччя. Ми вважаємо, що така позиція не є абсолютною, проте не бачити в ній «раціональне зерно» було б несправедливо, хоча б з огляду на те, що держава, як правило, була гарантом її певної якості.

З моменту свого «народження» горілка стає продуктом не лише нової епохи, яка знаменувала перехід традиційного суспільства до нових соціально-економічних і товарно-грошових відносин; вона з'являється через ще одну, із-поміж інших, надважливу причину, а саме – через хронічний брак коштів. Монополія на продаж горілки дозволяла доволі ефективно вирішувати цю проблему в інтересах саме держави. Звідси абсолютно логічним є припущення, що держава була зацікавлена в розширенні збуту цього напою, що, зрештою, і робила; такі дії неминуче призводили до підвищення соціальної напруги, загострення латентних суспільних конфліктів та люмпенізації населення [235, с. 73].

Між тим така ситуація складалася лише на початку масового виробництва державою горілки та подальшого її збуту. Із плином часу можновладці перебирали на себе функції ефективного гаранта якості цього продукту через дотримання високих технологічних стандартів його виробництва, що мало-помалу призводило до соціально прийнятної та прогнозованої практики споживання горілчаних виробів. На нашу думку, якби не загравання представників державного апарату царської імперії з окремими купцями, яким віддавали монопольне право на виробництво та продаж цього товару в обмін на їхню лояльність до самодержавства, а також відсутність зацікавленості влади після Жовтневої революції 1917 р. в радянських «п'яних бюджетах», то варто було б зауважити на місіонерській ролі представників урядових органів у процесах соціально прийнятної боротьби із «зеленим змієм».

Варто зазначити, що визнаний історик кулінарії В. Похльобкін не погоджується з доволі поширеною думкою про те, що алкоголізм слід вважати хворобою. Він дотримується іншої позиції (і в цьому певною мірою можна з ним погодитися): це перш за все розбещеність, злякисна вседозволеність, тому й методи боротьби з нею мають бути не лише просвітницькі, але й певною мірою силові [235, с. 67]. Хоча таке твердження на сучасному етапі дещо уводить нас убік від «середнього шляху», або

«конструктивної золоті середини», у процесі вирішення цієї проблеми. Як і багато вищезгадуваних авторів, ми вважаємо, що нині дуже важливо формувати в масовій свідомості нові асоціації та символи стосовно горілки в семантичному діапазоні її сприйняття – від соціального зла до розуміння цього напою як однієї з додаткових можливостей для отримання гастрономічної насолоди. На жаль, негативне ставлення до горілки є відгомонам низьких проявів її споживання упродовж харчової історії попередніх століть, які, у свою чергу, стали похідною певних несприятливих фонових обставин, здебільшого соціально-економічного характеру.

У цьому контексті зауважимо на питанні: чи може горілка або будь-якій інший подібний напій бути приємним на смак, смачним? Безумовно, вино може, пиво, напевно, теж – особливо для поціновувачів його апетитної, на їх смак, гіркоти. А що можна сказати з приводу сучасної горілки? У прагненні отримати відповідь на це та інші подібні питання під час проведення вже згадуваної вище тематичної зустрічі «Їжа та напої в літературі» було висловлено чимало симптоматичних думок. Очевидці стверджують, що така постановка проблеми викликала неабияке пожвавлення, оскільки, як відомо, найбільш поширена мета споживання горілки на тлі вітчизняної культури, особливо серед соціальних низів, якщо не брати до уваги релігійну чи ритуальну складову гастрономічного, – це отримати змогу забути, відійти від обтяжливої дійсності, через швидкоплинну ілюзію та затьмарення розуму змінити негативний стан свідомості на позитивніший.

Таке питання, мабуть, не вкладається у вітчизняну ментальну схему розуміння смакових якостей горілки. Адже на території України або Росії традиціям пиття, на жаль, все ще властивий «напівпервісний» стан – коли, як слушно зауважує В. Похльобкін, горілку п'ють за стовпом, а не за столом, не закінчують нею трапезу, а, навпаки, починають. Для ілюстрації історичного підґрунтя, яке, серед іншого, стало причиною такого дикунства, один із доповідачів, згадуваної на початку нашої роботи зустрічі, К. Рогов, зробив доповідь, у якій йшлося про практику застільних вакханалій, що панувала

впродовж епохи Петра I й поширювалася за особистого сприяння царя. Так, він використовував багато засобів для примусу до необмеженого пиття [316]. Про причини таких питійних практик однозначно судити складно, проте документальні факти залишаються доволі певними аргументами, що свідчать про вкрай низьку культуру споживання оковитої.

З огляду на таке тлумачення цього напою ставлення до нього у вітчизняній культурній традиції, на жаль, має деталізуватися²¹, радше, не в категоріях смаку або кулінарного доповнення для посилення гастрономічних задоволень, а як засіб полегшення, хоча б на один вечір, своєї власної долі. Натомість в італійській гастрономічній культурі, ураховуючи відповідний нормативний простір навколо споживання міцних напоїв, який формувався тисячоліттями, процес пиття вина та інших лікєро-горілчаних виробів цілком логічно може оцінюватися, наприклад, у категоріях смаку як «смачне» або «несмачне» [321], тобто сприйматися передусім як варіант розширення й посилення смакової палітри спожитого. Можна сказати, що в Італії, Франції й деяких інших країнах вино та інші алкогольні вироби є продуктами, значно більше культурно асимільованими, аніж горілка й різноманітні «чоловічі» напої на теренах гастрономічного простору України або Росії.

Попри те, що із плином багатьох віків надмірне вживання горілки й досі викликає масове занепокоєння уважних дослідників із превентивним стилем мислення, все-таки, як свідчать останні статистичні дані, хай і нечисленні, сьогодні в Україні споживання лікєро-горілчаних виробів, як не дивно, дещо скорочується, насамперед серед молоді [219]. Важлива деталь: скорочується не внаслідок їх дефіциту на полицях крамниць, а завдяки зменшенню попиту, тобто поширенню свідомого прагнення дотримуватися іншого способу життя, який зі зловживанням горілкою не має нічого спільного.

²¹ Можна цілком погодитися з істориком кулінарії В. В. Похльобкіним, який вважає, що для сучасної «середньої» людини не притаманна висока культура споживання міцних напоїв. Замість неї – «трактирне уявлення» про призначення горілки під час трапези і необхідну кількість випитого [235].

Пояснення будь-якого суспільного процесу завжди мають у своєму змісті різні смислові конотації. По-перше, одна з них полягає в тому, що державні високопосадовці вподобали шляхетніші види пиття та вже не так часто потрапляють на телеекрани в нетверезому стані. Утім, по-друге, на нашу думку, велике значення має й інша доволі важлива причина. Автори усіх соціологічних досліджень останніх років в унісон твердять, що в Україні, на жаль, неквапливо, але все-таки зростає кількість інтерналів та осіб з маскуліним вектором власного життєзабезпечення. Соціологи знають, що така тенденція властива перш за все молодіжній свідомості, вона все більшою мірою утверджується як константа життєвої стратегії молоді та похідна від процесів інтеріоризації системоутворювальних патернів індивідуалістської культури Заходу. Приємно, що її остаточним пунктом є прагнення досягнути показників високого рівня та якості власного буття. Іншими словами, стати успішними в сучасному житті, не опинитися на узбіччі цивілізації. За наявності мудрої, ефективно діючої регуляторної політики держави, через натхненну роботу окремо взятої особи на саму себе зростатиме, звичайно, й добробут населення в цілому.

Як бачимо, соціальна значущість горілки виокремлюється на вітчизняних теренах по-особливому. Можна впевнено говорити про те, що міцні напої зробили вагомий внесок в історичні події багатьох суспільств і набули значення ефективного інструменту вирішення нагальних економічних завдань політичної верхівки деяких із них. Взагалі доцільно зауважити, що в пострадянському просторі існують доволі глибокі традиції, пов'язані зі споживанням різноманітних напоїв. Але якщо говорити про алкогольні вироби, то вони змушують сподіватися на краще. Адже політична та соціокультурна ситуації, які створювали відповідне підґрунтя для споживання подібних видів пиття, здебільшого характеризувалися доволі несприятливими обставинами. Іншими словами, у минулому задля соціально прийняттого та суспільно безпечного пиття ще не сформувалися відповідні фонові умови. Сьогодні така проблемна ситуація дещо змінюється на краще,

хоча, безумовно, проблема ще далека від того стану, щоб вважати її цілком вирішеною. Порівняльні дані, окремі експертні судження та сучасні мас-медійні телевізійні програми створюють певну амбівалентність у розумінні цієї ситуації. Про найнебезпечніші її модуси, які все ще хвилюють аналітиків, йтиметься нижче.

4.2 Пиво та вино як маркери соціокультурної ідентичності

Якщо подивитися на будь-який інший напій у цікавому для нас соціологічному контексті, ми зможемо ще раз пересвідчитися в його рельєфній соціокультурній стигматизації. Наприклад, історія пива переконливо доводить, що цей продукт можна вважати справжнім гастрономічним маркером германських народів. Незважаючи на той факт, що, як пишуть дослідники минулого, пиво знали ще в Давньому Єгипті, на нашу думку, передусім завдяки саме «варварам» воно здобувало своє широке визнання в усьому світові. Так, у повсякденному та святковому раціоні кельтів і германців цей напій вважався основним видом пиття. Як свідчать історики, «у римських військових частинах, набраних із германців, пиво було щоденним питвом» [222, с. 78], тобто складником їх продовольчого раціону. Більше того, у цивілізаційному просторі цих народів його споживали часом у надвеликих кількостях.

Взагалі багато пити, причому так, щоби паморочився розум, до нестями, – гастрономічна звичка, що була притаманна здебільшого культурним традиціям «варварів». В одному зі своїх діалогів, у 1536 р., М. Лютер промовляв: «Німці п'ють, як чоботарі; як... можна розпізнати німця, особливо коли він не полюбляє ні музики, ні жінок, якщо не за звичкою до п'ятики» [171, с. 134]. Доцільно зауважити, що германські народи образ «великого їдока та випивохи» доволі ефективно інкорпорували в європейську культуру ще з початку III ст. нової ери [171, с. 134]. Зважаючи на це, авторитетні вчені зазначають, що, «з одного боку, південні народи – тверезі й

такі, що знають міру, схильні до продуктів землеробства та рослинної їжі. З іншого – народи північні, ненажерливі та плотоядні» [171, с. 136–137].

Утім, у латинській та грецькій культурах протягом тривалого періоду пиво вважалося гастрономічним «ізгоем», його називали «плебейським питвом», напоєм бідноти, що автоматично викликало до нього зневажливе ставлення, майже презирство. Дослідник творчості античних авторів, англійський філософ Г. Таррент, посилаючись на втрачену роботу Аристотеля «Бенкет», про яку відомо лише опосередковано, пише, що давньогрецьким філософом «начебто було зроблене порівняння між вином, традиційним напоєм греків, і схожим на пиво еквівалентом, до якого були схильні єгиптяни» [292, с. 43]. Англійський дослідник пише, що аристотилевське твердження полягало в тому, що «людина, яка випилася вином, може впасти в будь-якій позі, натомість питець пива, який дуже сп'янів, завжди падає на спину» [292, с. 43]. Така поведінка вважалася ознакою низької культури й викликала громадський осуд, особливо в осередку людей із репутацією.

Із часом змінюються кордони держав, зникають великі імперії, залишаються в історії тоталітарні режими – натомість багато гастрономічних символів своїх епох продовжують жити. Пиво все ще залишається доволі популярним споживчим продуктом, який можна вважати похідною певного соціокультурного середовища. Недаремно воно майже не знаходить свого відображення у глибокому науковому дискурсі відомих сучасних італійських та французьких істориків гастрономії. Ані італійці А. Капатті [105], М. Монтанарі [170] та Д. Ребора [242], ані представник Французької республіки Д. Мішель [169] майже не згадують його у своїх теоретичних трактатах про культурні особливості рідної для них кулінарії. Цього не можна сказати про вітчизняних дослідників. Так, В. Панченко пише, що «сучасне пиво відрізняється від прадавнього напою. Воно не є обов'язковим атрибутом «споживчого кошика», як це було в тих же єгиптян і прадавніх слов'ян. Однак пиво й сьогодні є досить популярним напоєм у сучасного

німця, чеха, данця (*англійця. – В.Н.*), американця, росіянина, українця» [222, с. 79].

У свою чергу, вино та деякі інші види пиття на тлі окремих систем ціннісної свідомості виявляють свої, специфічні соціокультурні властивості. У такому ракурсі доволі промовистим є метод соціокультурної проєкції у простір питних практик, зокрема споживання вина. Перш за все саме його надмірне вживання почало по-справжньому хвилювати людство. Варто підкреслити, що цей напій, як один із харчових символів ідеологічного простору християнської церкви, був відомим задовго до виникнення горілки, тому його соціальна історія є більш насиченою та важливою для ретельного діагностування суспільства. Ще задовго до нової ери вся давньогрецька філософська традиція буквально «сочилася вином». Воно знаходить своє теоретичне тлумачення в діалогах Сократа й працях інших видатних авторів того часу, насамперед проголошуваних ними на численних славетних симпозіумах, у яких вони брали активну участь.

Згадується вино і в античних творах Платона – «Державі» та «Законах». Наприклад, у «Державі» Платон засуджує неконтрольоване споживання вина, унаслідок чого вже в «Законах» він висловлює думку про те, що вживання такого напою має бути регульоване й запроваджене на інституційному рівні [див. 292, с. 42]. Єдине, що змушувало дивитися видатного античного автора на споживання вина ліберально, – це вік; відповідно до цього чинника, вважав він, не можна «давати цієї могутньої рідини тим, хто відносно молодий, проте варто поступово збільшувати споживання вина із плином літ» [292, с. 42–43]. Стрімке розповсюдження вина було обумовлене не лише релігійними та філософськими обставинами, але й медичними знаннями, характерними для європейського суспільства минулого. Як свідчать історики, чим важчим був хворий, тим більше йому наливали [170, с. 151]. Також не слід забувати про ігровий аспект вина, який допомагав відключитися від повсякденного клопоту й більш «ефективно» адаптуватися до вимог соціуму [170, с. 151].

Водночас у гастрономічній історії деяких суспільних систем практики споживання вина поширювалися набагато активніше, зважаючи на дещо іншу логіку. Фахівці пишуть: «...очевидно, що феномен пияцтва, з яким наполегливо й марно боролися представники християнської церкви, починаючи з IV ст. виявляється виключно в колективі; це, радше, суспільний феномен, аніж приватний...» [170, с. 151]. Учені небезпідставно твердять, що у просторі пострадянських країн, де «Ми» безроздільно панувало над «Я», ця традиція вплинула і на гастрономічну культуру. Мало того, що в Україні та деяких інших регіонах «неприпустимим вважалося пити самому» [221, с. 75], так ще й існувала цікава нісенітниця: до людини, яка під час колективної трапези не вживає міцні напої, зазвичай ставилися із презирством. У народі таку особу й нині стигматизують на кшталт хворої або взагалі дещо неадекватної. Походження цього суперечливого звичаю, наприклад, В. Похльобкін здебільшого пов'язує з особливостями традиційного релігійного життя. «Водяними, акваріями або гідропарастатами (з грец.), – пише він, – називали сектантів, які причащалися водою замість вина, що вважалося найтяжчим гріхом, ерессю» [235, с. 25]. У будь-якому разі слід наголосити, що християнська культура створила міцну пропаганду вина як «харчового символу та сакральної зброї нової віри» [170, с. 152], але, з іншого боку, із різним ступенем результативності намагалася боротися з його надмірним споживанням. До того ж проблемну ситуацію ускладнювали домінації наявних колективних цінностей, що упродовж певного періоду були системоутворювальною основою суспільного життя вітчизняного гатунку.

На наш погляд, вино, порівняно з іншими видами пиття, є найбільш традиційним, поширеним і затребуваним алкоголем саме в колективі, особливо у формальному. Воно було й залишається частим «гостем» на обідніх столах «соціальних верхів» і внаслідок цього є особливо бажаним для решти суспільства. З огляду на це вино, порівняно з іншими видами міцних напоїв, майже не прийнято пити усамітнено або у невеликих

(неформальних) соціальних групах (винятком, можливо, є лише романтичні побачення). Разом із цим таке смислове нюансування не заперечує твердження, що проблеми алкоголізму в соціокультурних просторах, де панують колективістські цінності, виникають не лише через вино. Проте останнє є напоєм більш колективним і подекуди, згідно з релігійними традиціями та високою суспільною репутацією, соціально прийнятним, що, зрештою, суттєво впливає на процеси масового поширення пиятики. Навряд чи таке цілком стосується горілки й пива, хоча певних елементів соціальності вони не позбавлені. Утім, згадані види є напоями більш демократичними, що, за замовчуванням, призначені для пиття в маленьких соціальних групах («скумекаємо на трьох»), а то й зовсім на самоті. Згадаємо епізод із «Заздрості» одесита Ю. Олеси, де читаємо: «...оскаженілий, я відійшов від них. Я сидів у буфеті і, обласканий польовим вітерцем, пив пиво. Я тягнув пиво, спостерігаючи, як вітерець ліпить ніжні орнаменти з кінців скатертини мого столика» [217, с. 33]. Тож варто зазначити, що в тих соціальних системах, де рангову першість було, на жаль, віддано колективним цінностям, на відміну від індивідуальних, пияцтво вважається більш небезпечним суспільним явищем, оскільки має колективну природу. Його провідниками на вітчизняному соціокультурному тлі, безумовно, були й горілка з пивом, проте особливу роль відіграло споживання саме вина. Варто навіть додати, що із плином часу, якщо горілка й пиво були головними міцними напоями серед соціальних низів, то з-поміж забезпечених верств населення вино відіграло неабияку роль у процесах поширення пияцтва.

Ми вже переконалися, що в соціології доволі продуктивно й детально через різноманітні харчові продукти (напої) можна досліджувати побут, деякі риси повсякденності, стиль життя та його рівень багатих і бідних верств суспільства. По суті, йдеться про те, що в минулому пиво й вино, окрім цивілізаційних, мали свої стратифікаційні маркери. Наприклад, Д. Ребора пише, що, незважаючи на культурну експансію «варварів», «багатії всієї Європи пили за обідом вино. А бідняки задовольнялися місцевими напоями:

до північних кордонів виноградників пили вино, а там, де виноград вже не зростав, – пиво або сидр» [242, с. 185]. Таким чином, порівняно зі своїми «конкурентами», вино завжди вважалося напоєм більш шляхетного походження. «Виноградники або вино, – вважає Ф. Бродель, – є похідними певної цивілізації, так само як чай є знаком китайської і японської цивілізацій. Мусульманський світ віддавав перевагу саме чаю, зважаючи на релігійні заборони на алкоголь; багато інших народів, які прийняли чай як повсякденний напій, зробили це просто тому, що вино було для них надзвичайно дорогим... Проте на обідах у трохи заможних сім'ях, чи то в Москві, чи в Лондоні, на стіл ставили пляшки з вином» [242, с. 186]. В італійського історика їжі Д. Ребора читаємо: «...багаті європейці пили за обідом і зберігали у своїх погребях вина з усього світу» [242, с. 192]; і далі в нього ж: «...вино є ознакою певної культури, воно супроводжує їжу та відтіняє її смак, воно само по собі є продовольчим продуктом, і якщо воно високої якості, то вважається надзвичайно коштовним і дорогим напоєм» [242, с. 193–194].

Своя питійна стратифікація склалася в минулому й в Україні. Фахівці зазначають, що «у слов'ян здавна існувала особлива культура пиття хмільних напоїв. Князі та бояри споживали вина, меди, пиво з кришталевих або срібних посудин. Простолюд споживав брагу, пиво та квас із дерев'яного й керамічного посуду» [222, с. 75]. Прикметно, що пиво у просторі антропосоціогенезу українців має своє глибоке, міцне культурне коріння, яке віддзеркалювалося навіть у повсякденній мові спілкування, тобто знайшло своє семантичне відображення в її лексичних структурах. Зокрема, «саме слово “пиво” у слов'янських мовах співзвучне зі словом “пити” й означає напій взагалі. На берестяних грамотах давнього Новгороду історики знайшли згадку про перевари – досить міцні напої з хмільного меду та пива... Солод і хміль входили до складу податків, сплачуваних селянами за користування землею» [222, с. 78].

У цілому, як зазначає М. Монтанарі, в європейському соціумі старого ладу вина або пива споживалося втричі більше, аніж зараз. Така особливість здавна була притаманна мешканцям як міста, так і села, периферії. За приблизними розрахунками вчених, вино споживалося в кількості не менше одного літра на людину за день [170, с. 150]. Окремі цифри говорять навіть про наявність справжніх фізіологічних максимумів такого пиття в минулому. Наприклад, у Швеції XVI ст. пива випивали більше в сорок разів, ніж сьогодні, а в Англії близько трьох літрів на день на одну особу, включаючи підлітків та дітей [170, с. 150]. Пиво взагалі дуже міцно вмонтовано у формат життя по-англійськи. Воно було й залишається одним із трьох основних продуктів, які є промовистими символами в харчовій «естафеті» британських поколінь. В. Коротич пише, що їх «традиційний... сніданок складався з давніх-давен із трьох частин: яловичини, хліба та пива» [122, с. 97]. Зрештою, доволі великі кількісні величини споживання різного питва часто зустрічалися й у просторі вітчизняної гастрономічної культури. Звісно, насамперед у гастрономії тих соціальних груп, які здатні були це собі дозволити.

Така неординарна для сьогодення ситуація пояснювалася надвеликою спрагою у зв'язку з тим, що раніше їли набагато більше засолених продуктів, бо ще не було холодильників, морозильних камер, а єдиним способом зберігання харчів протягом тривалого часу залишалася сіль. Консервування їжі за допомогою солі дозволяло подовжити терміни її зберігання та споживання, а отже – заpastися провізією на «чорний» день. До речі, факти, що свідчать про кулінарні практики консервування, часто згадуються ще в Давньому Римі.

Інший момент надмірного споживання вина та пива – їхня велика калорійність, що додавало, окрім смаку, необхідних калорій. Крім того, ці напої неабияк урізноманітнювали трапезу. Нагадаємо ще й про суттєву властивість, на якій, зокрема, акцентує Д. Ребора: «...я не хочу говорити про очевидні речі, але-таки нагадаю, що селянське вино з присмаком оцту

містило в собі набагато менше хвороботворних бактерій, ніж звичайна вода, яка вважалася в ті часи питною» [242, с. 49].

Отже, чим біднішим та одноманітнішим був раціон харчування деяких соціальних верств у минулому, тим більшою була цінність таких видів питва. Меню для «низів» зазвичай мало присмак солі²², а це, відповідно, призводило до занадто великого споживання рідини, що містила алкоголь, у зв'язку з тим, що чисту питну воду складно було довго зберігати та брати з собою, переправляти на великі відстані. Інакше кажучи, через об'єктивні обставини, які за визначенням не залежать від людини, найбідніші верстви населення більшою мірою були «приречені» на пияцтво, адже доводилося запивати дешевими міцними напоями солону їжу, яка спричиняла перманентний стан спраги. Цілком можливо, що впродовж тривалого часу в гастрономічній історії бідних країн і подібних соціальних груп з інших регіонів укорінилася, можливо навіть на генному рівні, звичка до смаку солі і, як наслідок, – пияцтва. Безумовно, кожна людина потребує солі. Багатий ти чи бідний, але якщо в твій організм цей продукт не поступатиме, такий експеримент закінчиться летально. Утім, норми споживання хлоріднатрієвих кристалів у різних соціальних групах можуть суттєво різнитися.

У цьому контексті маємо провести полемічне, але доволі цікаве зіставлення вищесказаного з українською гастрономічною дійсністю. З метою виокремлення маркерів «народної їжі» у вітчизняному гастрономічному реєстрі зупинимо увагу, зокрема, й на засоленій рибі. Харчова прихильність до неї, що склалася протягом історії багатьох попередніх поколінь, може пояснюватися величезною інерцією соціокультурного життя, несприятливими соціально-економічними обставинами. Звідси, можливо, й походить потяг сучасного «середнього» українця (передусім чоловіка) до сухої солоної плітки й подібної риби. На нашу думку, це, можливо, є відлунням того, що тривалий час вітчизняна

²² Така властивість їх раціону харчування мала універсальну природу, тобто була наднаціональною.

кухня мала «стійкий присмак» солі, зумовлюючи бажання запивати солону їжу, окрім інших напоїв, саме пивом – одним із найбільш доступних та поживних видів питва, яким його вважали упродовж відомих історії часів. Абсолютно вірогідно, що схильність до ненормованого споживання алкоголю, тобто в надмірних кількостях, може бути успадкованою від попередніх поколінь. Так, якщо вагома більшість людей зазнавала нужденності, то й раціон їх харчування вибудовувався навколо соленої консервованої їжі; як наслідок – виникало прагнення до необмеженого пиття.

Той, хто подорожував сучасною Європою, знає, що придбати там суху солону рибу, незважаючи на продуктове розмаїття, майже неможливо. На наш погляд, це свідчить про певні економічні та соціокультурні особливості життя цих країн. Наприклад, як пише К. Гончарова, «... у Празі популярне оленяче м'ясо, а риба до пива – це поганий тон» [60]. Хоча раніше, на тлі продовольчого дефіциту й голоду, суха риба, вочевидь, входила до раціону харчування багатьох країн континентальної Європи. Утім, вже протягом тривалого часу тамтешня ситуація із продовольством змінилася на краще; як наслідок – певні страви, як похідна голодного минулого, поступилися місцем своїм більш шляхетним наступникам, які вже не викликають «океанської» спраги, та й можливості її втамувати є набагато різноманітнішими. Отже, в найбільш розвинених регіонах негативні образи харчового досвіду, які пов'язані з бідністю та животінням, усе більше залишаються на узбіччі поширених кулінарних практик та продовольчого вибору. Адже масові форми пияцтва в будь-якому здоровому суспільстві є вкрай небажаними «гостями». Проте важливо зазначити, що навіть Європі знадобився для цього певний проміжок часу. Ще раз зауважимо, що масові форми пияцтва часто-густо є похідною практикою певного способу життя, тобто в нашому випадку – субкультури бідності.

Виявляється, що тричі праві ті, хто виголошує: бідність необхідно долати в найкоротший час, аби вона не перетворювалася на застійні форми. Хронічні прояви субкультури бідності локалізувати неймовірно складно,

тому що людина із плином часу звикає до такого стану речей, сприймає його як норму і не намагається змінювати своє життя на краще. Іншими словами – втрачається на тривалий період (можливо, назавжди) культура досяжницької мотивації. Якщо не зважати на усвідомлений вибір бідності як способу власного буття, а також не брати до уваги відносну бідність, наголошуючи лише на її абсолютних формах, то слід зазначити, що людина (на жаль чи на щастя) звикає до багатьох найрізноплановіших негативних соціальних явищ та станів. Тому, опиняючись за об'єктивними показниками на жалюгідному рівні життєзабезпечення, вона може вважати, згідно із власними суб'єктивними оцінками, що є представником, наприклад, середнього класу. Ще раз наголосимо: це відбувається з тієї причини, що у власному досвіді такої людини відсутнє знайомство з більш високими стандартами життя, які перебувають за радіусом її ойкумени. Таким чином, бідність, що наслідується із покоління в покоління, культурно асимілюється і, як наслідок, набуває на диво життєздатних форм, яких із кожним роком все важче позбутися.

Як вважають багато хто з вітчизняних науковців, серед негативних ознак субкультури бідності варто назвати деякі значущі властивості, а саме: відсутність бібліотек у родинах, тобто любові до книги, якісного читання; орієнтація під час вирішення конфліктних ситуацій здебільшого на фізичну силу, аніж на використання формального права чи звернення до державного судочинства; необґрунтовано ранній початок сексуального життя підлітків, коли вони ще ні психологічно, ні емоційно, ні інформаційно не готові до цього. Звичайно, у наведеному переліку окреме місце відведено різноплановим харчовим відхиленням, адже нещастя та бідність надзвичайно сприятливі фонові обставини для цього. Такі форми життя призводять до поширення численних «соціальних хвороб», псують репродуктивні функції молоді, що перебуває в орбіті впливу субкультури бідності, зменшують у подальшому її шанси на соціальний успіх, визнання, суспільну затребуваність, активне й щасливе довголіття тощо.

Отже, атрибутом бідності, як правило, є пияцтво, яке, відповідно до попереднього гастрономічного та соціального досвіду багатьох поколінь, може бути не лише її наслідком, але й, на сучасному етапі, однією з вагомих причин виникнення. Тому згубні традиції відсутності високих моделей споживання алкогольних напоїв серед багатьох чинників є похідною ще одного – харчового минулого пауперів та люмпенів. Звісно, такі гастрономічні ефекти необхідно якомога швидше долати, зауважимо – у тому числі й через зведення нанівець існуючу субкультуру бідності. Нижче ми ще говоритимемо й про інші пояснювальні теоретичні схеми поширення алкоголізму. Але зробимо це не стільки через посилення на гастрономічну складову певного способу життя малозабезпечених груп населення, скільки зважаючи на дещо інше підґрунтя, яке спричинило виникнення цього явища в минулому, тобто на побутові, соціально-економічні труднощі й інші об'єктивні вади, деформації у процесах організації повсякденного буття масової людини.

4.3 Чай та кава як гастрономічні індикатори у процесах виникнення капіталістичної цивілізації

Одним із екзогенних чинників, що неабияк посприяв поширенню вітчизняним культурним простором минулого «пиття занадто необмеженого», стала відсутність можливості для розвитку справжніх капіталістичних відносин і буржуазної ідеології, які б зробили звичайну людину більш заможною та створили сприятливі умови для її власної самореалізації. Адже Європі, починаючи з Гуттенбергової революції, нова епоха принесла нові етичні канони, що проникли і в гастрономічний простір. Ці новації полягали у зневажливому ставленні до горілчаних напоїв. Один із нових символів доволі глибоко інтегрувався й у вітчизняну гастрономію – мова йде про чай. В Європі він, серед іншого, став символом і нового мислення, світобачення. Натомість поширенню таких нововведень на

вітчизняному тлі, через низку об'єктивних та суб'єктивних причин, десь аж до 20-х років минулого століття заважав неабиякий опір з боку традицій. Чаювання, навіть у релігійній свідомості того часу, сприймалося як дійство небажане. «Трапеза з чаєм і всі інші, зайві, є неначе деяким беззаконням, наслідком наших недуг. Тому Оптинські старці радили такі трапези починати з молитов про прощення гріхів, про зцілення від недуг...» [71, с. 32]. З огляду на це чай вважався абсолютно світським напоєм, символом буржуазії, яка власним способом життя, зокрема гастрономічним, свідомо чи підсвідомо намагалася відмежуватися від соціально-станового, старого ладу організації суспільства, у тому числі й від його гастрономічних традицій.

У буржуазному суспільстві міцні напої все більше замінювалися безалкогольними альтернативами, що відповідали духу тієї доби, який уособлював собою такі цінності, як енергія, освіта, раціональність, професійна чеснота, виробнича праця тощо. Деякі види пиття, які в XVII ст. все наполегливіше почали входити до раціону харчування різних соціальних груп, спочатку винахідливих (прогресивних), а потім і всіх інших, виконували функцію не лише харчового урізноманітнення, але й нового змісту соціалізації. Це не лише чай, але й кава, яку також усе більше споживали під час колективного зібрання, у родині, у різних соціальних осередках тощо. Проте, якщо вино вже тривалий час було напоєм відомим, звичним, то кава і чай сприймалися як певна новація. Ці напої, передусім як символ нового класу – буржуа, відігравали величезну роль у процесах витверезіння народу й сприяли формуванню та подальшому зміцненню в суспільному житті капіталістичних відносин. На жаль, це стосувалося лише європейського суспільства за межами вітчизняних кордонів.

Окремо слід зупинитися на соціальному значенні напрочуд популярної сьогодні кави. Цьому напою, на відміну від чаю, дослідники дедалі більше присвячують масштабні аналітичні огляди. Існує кілька теорій походження кави, які, зрештою, багато в чому між собою перетинаються. Згідно з однією версією, каву свого часу винайшли в Ефіопії місцеві ченці, відповідно до

іншої – вона походить з Ємену. Український письменник Ю. Винничук пише, що «у період раннього Середньовіччя цей напій був поширений мало» [42, с. 10]. Виходячи з визнаної хронології поширення кави світом, вважають, що в XIII і XIV ст. вона потрапила до Аравії, потім до Єгипту, Турції і, зрештою, завоювала споживчі ринки Європи приблизно починаючи з другої половини XVI ст. Варто зауважити, що першими активними споживачами кавового напою стали араби. Взагалі слово «кава» походить від географічної назви провінції Каффа, що в Ефіопії, де її начебто було знайдено вперше, та арабською означає «бути сильним, рішучим» [42, с. 9].

До речі, багато мусульман використовували каву спочатку як збуджувальний напій замість вина, забороненого Кораном. На Сході відкривали спеціальні заклади, де частували кавою, створюючи для знаних чоловіків із високою репутацією можливість за чашкою цього напою неквапливо обговорювати різні тамтешні події. Незважаючи на це, будь-яке нововведення, навіть «приречене» на успіх, на своєму шляху, долаючи величезний спротив інертної соціокультурної системи, стикається з безліччю перепон. Кава не стала винятком з цього правила. Як мусульманське духівництво, так і християнська церква ставилися до неї зокрема та до кав'ярень у цілому з неприхованою підозрою. Вони небезпідставно вбачали в каві небезпечну «енергію змін», яка не завжди відповідала прагненню патріархів до збереження вікових традицій. Із непідробною огидою каву називали і «сиропом із сажі», і «чорною кров'ю турка». Уже згодом в Європі вона дістане більш шляхетну назву: «аравійське вино», а на початку свого входження в гастрономічну культуру багатьох народів кава сприймалася їх домінантними соціальними групами зі страшенною роздратованістю [42].

Український історик Ю. Винничук у власному дослідженні «Таємниці львівської кави» зауважує, що цей напій створював окремі незручності й представницям чарівної статі. Річ у тім, що їх чоловіки (зрозуміло, не всі, але були й такі) часом замість спілкування з дружиною віддавали перевагу відвідуванню кав'ярень. Тож на каву окремі жінки почали дивитися з

неприхованими ревнощами, що змушувало їх виявляти громадянську активність. Згадати хоча б «Жіночу петицію проти кави», з якою звернулися англійки в 1675 р. до короля Карла II. Більше того, де б кава не з'являлася, миттєво знаходилися її затяті вороги. Зокрема, після поширення цього напою європейським суспільством проти нього виступали торговці елем, які буквально на очах втрачали свої доходи [42, с. 38]. Утім, процес інтеграції кави в суспільні відносини, в устрій життя поважних соціальних груп було вже не спинити. Подібно до крижинки, що спричиняє схід снігової лавини, маленьке гонятко кави сприяло такому соціальному ефекту. Останній перетворився на «ефект метелика» і змінив, цілком можливо, разом зі своєю похідною – капіталізмом, соціальне обличчя земної кулі.

Очевидно, варто більш докладно зупинитися на зв'язку кави з капіталізмом. Зокрема, як у минулому, так і зараз кава є універсальним позакласовим напоєм, тому що доступна представникам майже усіх соціальних груп. Вони знаходили в ній як цілющі медичні, так і суто раціональні мотиви для вибору та інституціоналізації нового способу життя. Так, у 70-ті рр. XVII ст. в Парижі, а потім завдяки моді і в інших європейських країнах, поширилася звичка пити каву. Наприклад, в Англії приблизно в 1700 р., із числом мешканців близько 600 тисяч, кав'ярень нараховувалося десь аж три тисячі [170, с. 154]. Саме такі дані наводить і Ю. Винничук [42]. Крім цього, італієць М. Монтанарі зауважує, що «кава (яку... англійці незабаром замінили чаєм, за небезкорисливої участі Ост-Індської компанії) стала ледь не символом раціоналістичної культури того часу, з її прагненням до ясності, гостроти, свободи думки тощо. За все більш масовими, блискавичними бесідами в кав'ярнях або салонах багатих буржуа творилася культура Просвітництва. Буржуазна етика виробничої праці, немаловажний аспект народжуваного капіталізму, також здобувала в каві як символ, так і вірного союзника» [170, с. 155]. Вплив кави на політичні, соціально-економічні відносини фіксували ще задовго до того, зокрема, на Сході. Історики свідчать, що «великий візир Османської імперії Кепрюлю

віддав наказ закрити публічні кав'ярні у Стамбулі, посилаючись на те, що люди, випивши кави, стають занадто емоційними й постійно базікають про політику» [42, с. 13].

Як уже йшлося вище, цей спочатку елітарний напій наприкінці XVIII ст. завоював народні маси, особливо в Парижі, де став збуджувальним напоєм, а для багатьох – заміником вина. Тому важливо ще раз наголосити на значущій соціальній місії кави, яка полягала, разом з іншим, і в боротьбі з пияцтвом, що, можливо, й призвело в подальшому до більш стрімкого поширення суспільним простором капіталістичних цінностей. «Немає такого буржуазного будинку, – пише в 1782 р. один із сучасників тієї епохи, – де б не пригощали кавою» [170, с. 155]. Але й робітники, уточнює інший безпосередній спостерігач таких процесів, «знаходять, що немає напою дешевшого, поживнішого, смачнішого, аніж цей. Тому вони і п'ють його у величезних кількостях і говорять, що здатні лише на каві протриматися до самого вечора» [170, с. 155].

Попри таку популярність кави, між тим саме постачальники чаю (наприклад, в Англії), який був у соціальному значенні менш шляхетним, зрештою виграли заочну битву за споживача. Поради представників офіційної на той час медицини (як зазвичай, обґрунтовані й не дуже) зробили чаю величезну послугу, і він, поширюючись паралельно з кавою, на цьому тлі завойовував неабияку популярність, а також зробив свій вагомий внесок у процеси боротьби зі споживанням горілчаних напоїв. На той час чай був дешевшим за пиво. А збуджувальний, комунікативний ефект такого напою підтверджував його неабияку соціалізаційну функцію. М. Монтанарі свідчить, що «як добре розрекламований товар, від якого англійська імперія за рахунок експорту, контрабанди, колоніальній експансії отримувала надприбутки, чай, починаючи із 20-х рр. XIX ст., став головним продуктом у раціоні харчування англійського пролетаріату, який перейшов на гастрономічну формулу виживання “хліб та чай”» [170, с. 156]. І все-таки основна причина стрімкого поширення нових продуктів полягала не лише у

прагненні долати голод, але й у потребі в напоях збуджувальних, які б ставали засобами збільшення енергії, ейфорії, гостроти думки тощо.

Таким чином, можна стверджувати, що в капіталістичну культуру чай і кава ввійшли, «не озираючись на інших», після тріумфальної ходи різними країнами, особливо на зорі формування буржуазної нації. До того ж саме вони, можливо, стали одними з ефективних «детонаторів», які посилили невблаганну логіку соціально-економічних змін, капіталістичних відносин тощо. Звісно, для цього мали б створитися й інші сприятливі фонові обставини, адже у Східних країнах чай і кава не зумовили такого ефекту. Попри це їхня місія у зміні соціального, господарського порядків того історичного періоду вважається беззаперечною.

У гастрономії сьогодення обидва напої міцно закріпилися, їм належать одні з перших позицій у «табелі про ранги» глобального гастрономічного розмаїття. Такі сюжети (де йдеться про ці напої) назавжди закарбувалися в найбільш популярних формах масової культури. Так, сценаристи голлівудських класичних стрічок, зокрема «Африканської королеви», красномовно демонструють символічне значення чаю як необхідної складової повноцінного способу життя, де завжди знаходиться місце універсальним гастрономічним цінностям. У фільмі є релевантний епізод: «Пароплав завантажено цигарками, консервами та джином, – приготувати з цього що-небудь якісне вкрай складно. Проте герої не впадають у відчай, вони смакують “a nice cup of tea” в кращих традиціях старої доброї Англії. За такою чашечкою чаю й розквітає кохання героїв» [308, с. 10].

Чай та кава вже тривалий час присутні в гастрономічному реєстрі Заходу, проте набагато раніше вони посіли своє особливе місце на Сході. Їх недаремно вважають невід’ємними елементами національної повсякденності багатьох східних культур. Так, у Країні Сонця, що сходить, зелений чай разом із суші став національною кулінарною візитівкою, зокрема й через власний медикалістський дискурс. Відповідно до цього в Японії існує доволі поширена неформальна норма: упродовж дня потрібно випити кілька чашок

зеленого чаю. Японці небезпідставно вважають, що він ефективно протидіє розвиткові ракових клітин, ожирінню, знижує кров'яний тиск, тобто сприятливо впливає на функціонування всього організму. Саме терапевтичним функціям чаю завдячують японці, коли говорять про свої струнки фігури, акцентуючи на тому, що цей напій суттєво уповільнює засвоєння організмом зайвих кілограмів та дещо зупиняє процеси старіння [222, с. 61].

У просторі сьогодення, незважаючи на цивілізаційні маркери – Схід/Захід, соціокультурні особливості споживання чаю і кави настільки поліфонічні, що вони залишаються топовими напоями, які мають велику суспільну легітимність у різних культурних проектах. Не буде особливим перебільшенням, якщо сказати, що саме навколо них вирує соціальне життя. Нині вистачає як їх справжніх поціновувачів, так і активних опонентів. Але, «незважаючи на всі попередження, людство полюбляє каву (*разом із чаєм.* – *В.Н.*), п'є її й не збирається від неї відмовлятися. У цього напою багато прихильників. Тут, як і у випадку з кока-колою, спрацьовує сформована рекламою мода: пиття кави для половини людей – не стимулятор і не напій, а соціальна подія, як театр, кіно чи зустріч із другом» [222, с. 67]. Тож як і кілька століть тому, навколо цих видів пиття не вщухає, вирує соціальне життя, в якому свого часу знайшли відображення певні передумови задля формування та розповсюдження нової (буржуазної) ментальності, що, зрештою, з-поміж іншого призвело до стрімкого поширення капіталістичних відносин.

Таким чином, можна вважати, що в минулому на Європейському континенті, на відміну від Сходу, кава все-таки стала одним із гастрономічних маркерів переходу від суспільства традицій до нових капіталістичних відносин і, як наслідок, формування нового формату організації суспільного простору. Чому сталося саме так? У відповіді на це запитання ми дотримуємося теорії «золотої середини». На наш погляд, як протестантська ідеологія, так і нові економічні механізми виживання та

заощадливості, які стали наявним наслідком зміни клімату на Півночі континентальної Європи, відіграли важливу роль у цьому процесі. Такі ментальні та, зрештою, соціальні зрушення принесли із собою нові гастрономічні вподобання. Саме цей напій виявився атрибутивною характеристикою нової дійової особи того періоду – буржуа, образ якого став відправною точкою у процесах розвитку капіталістичної цивілізації. Відтоді каву вважають напоєм розумних і заповзятих людей, які на зорі промислової революції, на тлі посилення соціального престижу буржуазії, протиставляли себе незайнятим представникам традиційної аристократії. Крім того, це сприяло зародженню більш тверезого способу життя в різних країнах, що теж стало знаковою подією того часу. «Коли кава замінює вино або пиво напоєм “розпалюючим” і... багатим на калорії, це призводить до руйнування найпоширеніших естетичних канонів» [170, с. 205].

На жаль, капіталізм із «людським обличчям», а разом з ним і відповідні гастрономічні вподобання, які б склалися не внаслідок низького рівня життя, а через необхідність у тверезості думки та професійних зверненнях, оминули на початку свого становлення одну шосту частину земної суші. В СРСР кава довгий час сприймалася як дефіцитний продукт. Лише в ресторанному меню її прихильники мали змогу бачити свій улюблений напій. Більше того, відвідувачі кав'ярень за радянських часів були, радше, таким собі своєрідним соціальним андеграундом, адже з моменту власного виникнення вони інколи ставали осередками опортунізму, поширення опозиційних суджень та думок. Не випадково у Львові на той час один із небагатьох закладів для пиття кави називали «Спиною до совіцької влади» [42, с. 127]. Проте варто зауважити, що саме кав'ярні та кава робили конструктивний внесок (нехай незначний, але все-таки наявний) у боротьбу із пияцтвом, бо ставали справжньою альтернативою для всіх шанувальників легкої ейфорії; водночас після її вживання не затьмарювався розум. Звісно, що для «п'яного бюджету» СРСР такі західні гастрономічні забаганки ставали небажаними повсякденними практиками. Статистичні дані щодо

збитків після зазначеного алгоритму наповнення доходної частини державного бюджету не бралися до уваги. Адже відомо, що втрати від пияцтва перевищують доходи від продажу горілчаних виробів у п'ять-шість разів [122, с. 36]. Утім, справжня причина високого дефіциту кави в радянській гастрономічній культурі має винятково комплексний характер, де політичні, економічні та соціальні складники дійсно мали велике кумулятивне значення.

4.4 Пояснювальні схеми вживання міцних напоїв та їх соціологічні конотації

Якщо намагатися виокремити в цьому аспекті більш нюансований погляд на властивості вітчизняного культурного контексту, то можна зауважити, що характерні риси поширення, наприклад, пияцтва в Україні раз по раз тлумачаться за допомогою класичних пояснювальних схем. Із-поміж головних причин доцільно виокремити такі. По-перше, у минулому була низька якість продукту, зокрема, ще приблизно в часи пізнього Середньовіччя – «черкаського вина» або «черкаської горілки», яка, за свідченням істориків, характеризувалася поганою якістю, оскільки тоді ще не було технології, яка б дозволяла очищувати її від сивушних олій; їх присмак «знімався» духмяними травами, але якість продукту від цього суттєво не поліпшувалася [235]. Друга причина – нужденне життя та виснажлива праця значної частини населення.

Проте суб'єктивних передумов, які б формували надвелику пристрасть до алкогольних виробів, у масовій свідомості українського етносу було небагато. Взагалі ситуація щодо схильності або антипатії до спиртного мала амбівалентний характер. Дійсно, з одного боку, такі практики вважали соціально прийнятними. В. Панченко зазначає, що «тисячу років тому давній літописець вклав у уста київського князя Володимира слова: “Руси есть веселье питье, не можемъ без того быти”» [222, с. 75]. Хоча автентичність такого виразу В. Коротичем ставиться під сумнів [316, с. 96]. Попри це, у

подальшому окремі представники високих соціальних рангів часом неабияк ганьбили себе занадто перебільшеною схильністю до спиртного. Так, історик М. Костомаров із жалем писав про те, як у 1608 р. один із російських послів на очах у чужоземців напився до нестями, через що помер [див. 122, с. 12]. Навряд чи він жадав «слави» Герострата, проте саме її, зрештою, й здобув.

З огляду на те, що мода завжди виходить із соціальних верхів, крокуючи сходишками суспільної драбини донизу, подібні алгоритми поведінки неабияк закріпилися у побуті широких верств населення. В. Панченко пише: «...готуючись до приїзду дорогих гостей на весілля, день народження, сумуючи та проводжаючи близьких у далеку дорогу, слов'янин підготовляє хліб-сіль та пляшку з чим-небудь алкогольним» [222, с. 75]. Далі більше: український фахівець на підтвердження такого ставлення до «рятівної» місії алкоголю в повсякденному житті «середньої» людини навіть згадує цікаві фольклорні формули, присутні в народних піснях. Наведемо одну з пісень, яка, відповідно до результатів сучасних фольклорно-етнографічних досліджень [19], все ще певною мірою популярна в українській провінції. *Ой куме, куме, добра горілка./Випиймо, куме, ще з понеділка./Складімо, куме, грошей по сорок,/ Випиймо, куме, ще у вівторок./Добра горілка, краща від меду,/Випиймо, куме, ще й у середу./Продаймо, куме, миски та ложки,/Випиймо, куме, ще й у четвер трошки./Продаймо, куме, рябу телицю,/Випиймо, куме, ще й у п'ятницю./Покиньмо, куме, всяку роботу,/Випиймо, куме, ще й у суботу. /Облишмо, куме, всяку надію, /Випиймо, куме, ще й у неділю.*

Виявляється, що такі експектації мають глибоке історичне коріння. Нечисленні документалісти організації суспільного життя Київської Русі наприкінці першого тисячоліття писали, що з вуличних бенкетів уходити на «своїх двох» вважалося неповагою до господаря [122, с. 12–13]. Хоча слід зазначити, що ці ганебні традиції в минулому мали інтернаціональний характер. Згадаємо біблійного персонажа Ноя, який одного разу напився до нестями. Цікава ремарка, але це не завадило йому прожити майже тисячу років. Понад те зауважимо на вже згадуваних давньогрецьких симпозіумах,

які проводилися в товаристві жінок та з питтям великої кількості вина. Сам Платон вважав, що пити вино після двадцяти років слід обов'язково, а коли мине шістдесят, можна себе в цьому й зовсім не обмежувати [див. 122, с. 12]. Про персів пишуть, що вони радилися про найважливіші свої справи, будучи напідпитку [171, с. 425].

Проте українська специфіка, за свідченням історика Д. Яворівського, полягала в тому, що, наприклад, запорожці, віддаючись загальним веселощам та різноманітним святкуванням, не вважали пияцтво чеснотою справжнього козака [див. 222, с. 75; 320]. Таку думку поділяє і В. Панченко: «Пиття у прабатьків українців зародилося дуже давно. Однак пияцтво, тобто надмірне споживання алкогольних напоїв, і до і після введення християнства вважалося великою проблемою. Питейні доми, корчми, шинки мали славу ганебних закладів» [222, с. 75]. Далі В. Панченко відзначає цікаві особливості ставлення до алкоголю в козацькій спільноті. Зокрема, те, що козацьке товариство не мало формальних законів, проте існували неписані норми, за якими старшини, кошові отамани, паланкові полковники судили за зловживання такими напоями суворо й нерідко у вигляді вироку виносили винуватцю жорстоке покарання [222, с. 75]. Знову-таки про особливості такого судочинства, з огляду на пияцтво як вагоме правопорушення в козацькій спільноті, писав французький мандрівник Г. Боплан, який після власного знайомства з організацією соціального життя запорожців детально зобразив судову систему Запорозької Січі. «Із злочинів карних, – пише він, – найбільшими вважалися: побої, завдані козакові козаком у стані тверезому чи напідпитку..., а також пияцтво під час походу на ворога, яке тягне за собою надсуровий вирок» [цит. за: 222, с. 75]. Крім того, французький дослідник свідчить, що, хоча козаки інколи пили доволі багато, це стосувалося лише їх дозвілля. Коли ж вони вирішували будь-які військові, політичні або суспільні справи, поява на людях в нетверезому стані автоматично дорівнювалася ганебному вчинку, через що винуватцю загрожували важкі соціальні санкції [див. 122, с. 20].

Попри це із плином часу в процесах функціонування української гастрономії об'єктивні та окремі суб'єктивні обставини життєзабезпечення, які спричиняли загострення проблеми алкоголізації населення, виявлялися дуже актуальними й небезпечними. На цьому тлі пияцтво вкоренилося і призвело до великих соціальних втрат як демографічного, так і економічного змісту. Про методи боротьби зі зловживаннями алкоголем доволі евристично можна говорити, досліджуючи процеси «взаємодії» горілки з пануючою після революційних змін на зорі ХХ ст. радянською ідеологією. Так, після жовтневих подій 1917 р. нова влада поставила горілку поза законом з метою наведення порядку в країні. Подібні заходи були конче потрібні, адже експропріація експропріаторів призвела до розграбування майже всіх винних погребів та колекцій, якими володіло колишнє дворянство, з усіма наслідками, що випливали із цього. Із документальних джерел дізнаємося, що вулицями ходили товпи п'яних матросів та озброєних робітників, тому ситуація вимагала кардинальних заходів [122].

Як пише В. Коротич, злісний ворог банкірів і фабрикантів В. Ульянов-Ленін сам не любив пити і не давав це робити іншим [122, с. 50]. Зважаючи на диктатуру пролетаріату та красний терор, така ідеологічна заборона виявилася надзвичайно дієвою. Закордонні представники, що приїздили з місіями в нову країну на початку та всередині 20-х рр., констатували, що вони не спостерігали майже жодних проявів хронічного масового пияцтва [248]. Однак існують й інші дані, які свідчать, що після введення «сухого закону» люди почали пити лосьйони, різні недоброякісні суміші, тобто проблема пияцтва не була вирішена, а ще більше загострилася. Утім, на нашу думку, закони революції, за якими підозри в неблагонадійності було достатньо для винесення вироку про розстріл, змушували більшість затятих пияк підкорюватися новому порядку. На підтвердження цього достатньо згадати, що робили з ворогами революції, до яких автоматично зараховували усіх, хто порушував важливі норми радянської влади. Так, безпосередньо заборонялося у приватному порядку торгувати міцними горілочаними напоями. Намагання ігнорувати таку заборону прирівнювалися до карного

злочину. Легкі алкогольні напої, такі як вино чи пиво, держава дозволяла споживати лише в ресторані або вдома – в інших публічних місцях це вже вважалося протизаконним. Подібні радикальні заходи не забарилися зі своїми результатами: люди напідпитку ще зустрічалися на вулицях, але такі, що перебували в крайніх формах сп'яніння, – рідко [235].

Із часом питання стосовно деалкоголізації країни намагалися долати не лише репресивними методами, але й використовуючи інші поодинокі заходи. Автор найвідомішої кулінарної книги тоталітарного радянського періоду А. Мікоян у її розділі «Гарячі та холодні напої» розмірковує над питанням пияцтва, яке, на його думку, було лише відлунням минулого, та можливими способами його вирішення. Нарком харчової промисловості говорить про причини сумнозвісного алкоголізму попередніх років і робить висновки щодо цього. Він зазначає, що раніше пили від безнадії та злиденності, а далі продовжує розмірковувати, приміром, якщо в майбутньому й будуть пити, то так, аби не затьмарювався розум, не втрачаючи самоконтролю та здорового глузду [125, с. 12].

Такого роду ініціативи протрималися до другої половини 30-х рр. ХХ століття. Послаблення їх було пов'язане з намаганням ідеологів тієї пори в такий спосіб знайти «ворогів народу», які у сп'янілому стані менш здатні контролювати свої думки та їх вербальні похідні. «Цинічний “кормач народів” (Й. Сталін) цінував горілку передусім як засіб розв'язування язика: особисто він пив не дуже багато, але непитущих соратників терпіти не міг» [122, с. 56]. Більше того, опосередковано про загострення проблеми алкоголізації країни свідчать такі факти. Зокрема, російський історик В. Краскова у книзі «Кремлівські весілля та бенкети» пише, що радянська владна верхівка любила прикластися до чарки, хоча лише за неформальних обставин. Незважаючи на образ аскета, який сформувався навколо постаті Й. Сталіна, він любив посидіти за накритим столом. При цьому колишній «господар СРСР» з великим ентузіазмом задавав тон у процесах споживання інших. Після однієї з таких пиятик ще довго не міг відійти сам маршал Тіто, навіть попри те, що він був людиною витривалою,

із неабияким кулінарним досвідом та відповідними гастрономічними знаннями [125, с. 280]. Такі патерни породжували та конституювали радянське соціокультурне середовище. Не можна сказати, що проблема алкоголізації країни стала вкрай актуальною, проте можна, напевно, стверджувати, що вона була набагато гострішою, аніж, наприклад, у США напередодні введення Конгресом «сухого закону». Тому ще раз наголосимо на відомій соціологічній закономірності: мода (гастрономічна не є винятком) походить із «соціальних верхів». Крім того, у подібний перевірений спосіб вкотре в імперську казну збирали «п'яні гроші» для фінансової незалежності від буржуазного Заходу і, як наслідок, для матеріального підживлення власної політичної системи.

Як стверджує В. Похльобкін, ситуація ще більше змінилася після початку Другої світової війни, коли було введено так звану винну порцію, тобто щоденну можливість, передусім для військовослужбовців, споживати сто грамів горілки [235]. Це було із вдячністю сприйнято як необхідний атрибут у процесах подолання військових і побутових труднощів на фронті. За посередництва «винної порції» почав діяти своєрідний механізм соціального контролю, який ефективно виконував функцію відповідної селекції. По суті, інколи відмовитися від фронтових ста грамів майже означало втратити авторитет [122, с. 54]. Не дивно, що після 1945 р. ця звичка поширилася всім суспільством, що призвело до загострення проблеми алкоголізації країни. Водночас низький рівень життя, зруйнована соціальна інфраструктура, робота на виснаження, надвелике нервове напруження воєнних та повоєнних років посилювали небезпеку масового поширення алкогольної залежності. Дорадянський досвід та складні обставини життєзабезпечення того часу спричинили поблажливе ставлення до споживання горілки [235].

Існує думка, що в ситуації первинного накопичення капіталу найманні працівники мають працювати на виснаження, тому для полегшення свого життя або створення ілюзії щодо цього вони вдаються до споживання горілки. Про альтернативу пияцтву говорять з огляду на високий рівень

освіти, повноцінне різноманітне харчування, нормальні житлові умови, можливість своєчасного та ефективного медичного лікування, наявність суспільного простору для самореалізації і реальної перспективи на майбутнє [235]. Усе це, незважаючи на соціалізм (декларативний) як домінуючу суспільну модель того часу, для пауперизованих верств повоєнного радянського суспільства, що складала значну частину у соціальній структурі, було майже недосяжним. У процесі будь-яких антиалкогольних кампаній офіційна риторика радянської влади формувалася навколо традиційних для неї адміністративних заборон та обмежень. Стосовно проблеми підвищення культури споживання міцних напоїв протягом радянського минулого ніхто не виказував, окрім поодиноких виключень, жодного слова. Цілком природно, що «сухий закон», втілений в життя внаслідок недалекоглядних ініціатив членів Політбюро ЦК КПРС у 1985 р., вкотре виявився малоефективним інструментом у цій боротьбі. Отже, проблемну ситуацію не вирішили, а ще більше загострили.

На сучасному етапі алкоголізм, як поліфонічне явище та форма девіантної поведінки, містить у собі багато складових – соціальних, економічних, юридичних, медичних, освітніх, фізіологічних тощо. Із безлічі статистичних даних та експертних суджень, що безпосередньо належать до соціальної площини цієї проблеми й відображають деякі особливості інших сфер організації життя, варто, на наш погляд, зауважити на найбільш симптоматичних та «кричущих». Ми вважаємо, що попри доволі хитку позитивну динаміку щодо споживання алкоголю в країні саме проблема пияцтва та ймовірність її стрімкого «омолодження» надалі можуть стати для України певним тлом розповсюдження широкої гами явищ із категорії підвищеної «соціальної сейсмічності». Окреслимо найбільш небезпечні фонові обставини поширення таких процесів.

Якось заступник колишнього міністра соціальної політики України В. Надрага, виступаючи з інтерв'ю на радіо «Ера», сказав, що 19 % молоді в Україні віком від 15 до 24 років (станом на серпень 2011 р.) ніде не працюють і не вчаться. Він пояснив це, по-перше, неадекватністю молоді, що

є наслідком певних вад виховання у родинному середовищі, по-друге, їх низьким освітнім рівнем, у зв'язку з чим роботодавці не бажають мати справу з некваліфікованою робочою силою. Якщо такі процеси збережуться, зауважив виступаючий, то в середньостроковій перспективі ми будемо мати дефіцит робочої сили²³. На нашу думку, такі процеси обумовлені певними важливими обставинами, одна з них – проблемна ситуація в суспільстві, яка має універсальну природу. Про це свого часу говорив ще Р. Мертон у праці «Соціальна структура та аномія» [161]. Американський соціолог вважає, що чим більше суспільним простором поширюватимуться символи успіху (наче доступні кожному, утім, соціальна структура не залишає шансів долучитися до них у законий спосіб), тим більший прояв матимуть різні негативні форми девіації [161].

Автор вищезгадуваної радіопрोगрами повернула увагу до того факту, що українське суспільство, на жаль, стрімко старішає, що, до речі, стосується й деяких інших країн, наприклад Естонії. Згідно з даними фахівців ВООЗ, Україна тримає пальму першості за показниками підлітково-юнацького алкоголізму. У такому антирейтингу (станом на 2011 р.) ми знаходимося на п'ятому місці, попереду лише Чехія, Молдова, Угорщина та Росія²⁴.

На підтвердження цих слів у серпні 2011 р. ведуча одного з Дніпропетровських телеканалів після опрацювання великої кількості статистичних та соціологічних даних, наголошує, що, на жаль, лише незначна частина молоді відповідає, що не знайома з алкоголем у шістнадцять років²⁵. Завідувач Дніпропетровського обласного відділення наркодіспансера О. Шаповалов, із-поміж основних причин дитячого, юнацького алкоголізму називає поведінку батьків. За його словами, саме вони свідомо чи несвідомо дають «добро» на першу рюмку. Про це пишуть і вітчизняні соціологи. Так, Д. Павлова зазначає, що «не викликає сумнівів твердження, що алкоголізація підлітків та молоді у тому числі зумовлена

²³ 29 серпня 2011 року, Радіо «Ера» (10.00).

²⁴ 29 серпня 2011 року, Радіо «Ера» (10.00).

²⁵ Хоча з огляду на поширення в масовій свідомості молодих українців цінності здорового способу життя все частіше кажуть про позитивну динаміку.

хибними сімейними повсякденними практиками. Адже загальновідомо, що перша чарка підлітка – часто-густо з рук батьків. Причому це стосується не лише так званих неблагополучних сімей, але й тих родин, які намагаються формувати у своїх дітей здоровий спосіб життя» [220, с. 481]. При цьому необхідно пам'ятати, що дівчата в більшості своїй наслідують поведінку матері, тоді як хлопчики – батька. Звісно, негативну роль у процесі ненормативного споживання алкоголю серед молоді відіграє й «вулиця», тобто вплив друзів і товаришів [220, с. 481].

З обуренням говорить О. Шаповалов і про вільний продаж горілчаних напоїв у місцевих продовольчих магазинах, акцентуючи на необхідності більш жорсткого контролю з боку держави за виробництвом та продажем таких продуктів²⁶. Від себе додамо, що практика обмеження продажу та споживання алкоголю є цілком прийнятною й поширеною в багатьох країнах сучасного світу. Зі своїм колегою повністю згоден і головний лікар одного із науково-практичних центрів наркології О. Сокольчик: «Чим раніше людина долучається до алкоголю, тим більшою є ймовірність потрапити в залежність у подальшому» [див. 261].

На завершення цього розділу зауважимо, що різноманітним напоям в тому числі й міцним, а також традиціям їх виробництва і практикам використання, належить особливе місце в будь-якій гастрономічній культурі. Історія переконливо свідчить, що певне ставлення до них та культура їх споживання (особливо алкогольних видів пиття) багато в чому стають як каталізатором цілої низки ганебних соціальних явищ (наприклад, злочинності, поширення бідності), що загрожують національній безпеці країни, так і ще однією можливістю підвищення якості життя за посередництва гастрономічного. Для України іншого способу, крім формування високої культури споживання лікєро-горілчаних виробів шляхом підвищення стандартів соціокультурного, економічного, політичного та гастрономічного виробництва, немає.

²⁶ 28 серпня 2011 року, «34 канал» Дніпропетровської області (21. 45).

Сьогодні незважаючи на існування певних амбівалентних суджень з цього приводу ситуація змінюється на краще. Згідно останніх статистичних даних, експертних висновків споживання алкоголю в Україні дещо скорочується, переважно завдяки формуванню екстернального типу особистості, нової ціннісної свідомості, передусім, у молоді, в якій все менше залишається місця різним формам негативної девіації. Якщо такі тенденції не підтримати та не закріпити їх у повсякденному житті на державному рівні, насамперед, через зведення до соціально прийнятного рівня субкультури бідності, підвищення престижу освіти, поширення суспільним простором цінностей досяжницької мотивації, розширення можливостей для професійної самореалізації, тоді ще більше поглибитися соціальна дистанція порівняно з країнами – лідерами світового розвитку й залишаться напризволяще сотні тисяч людей, що потерпають від цього лиха.

Між іншим, саме відсутність високої культури споживання алкогольних виробів на тлі падіння кривої якості повсякденного буття, на думку В. Похльобкіна, є найбільш чіткою в цій ситуації, про що він неодноразово писав у своїх численних гастрономічних дослідженнях. Як уже йшлося раніше, на жаль, протягом багатьох віків горілку пили не за столом, а за стовпом, не закінчували нею трапезу, а, навпаки, починали [235]. «У суспільстві має домінувати презирство до пиятики, – пише відомий історик кулінарії, – але зберігатися шанобливе ставлення до високої якості горілчаних напоїв» [235, с. 223]. Водночас вкрай важливо не лише формувати свідоме ставлення до споживання горілчаних виробів, але й створювати відповідні соціально-економічні фонові обставини, які б сприяли формуванню екстернального типу особистості, як наслідок, розвитку підприємництва, громадянської ініціативи та самоорганізації. Іншими словами такого типу особистості, який свого часу став відправною точкою у процесах формування європейського суспільства загалом добробуту. Вирішення цих завдань потребує комплексного підходу, тож фахівці різних спрямувань, можновладці мають активно підтримувати розвиток таких ініціатив, передусім через модернізацію соціальної та економічної політики.

РОЗДІЛ 5

ГЕНДЕРНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ПРОСТОРУ В СОЦІОЛОГІЧНІЙ ПЕРСПЕКТИВІ

5.1 Гендерний вимір гастрономічної культури: логіка виникнення та генеза

Завданням цього розділу є дослідження соціально-типових закономірностей упорядкування соціуму, передусім крізь призму гендерних особливостей (у тому числі й вітчизняних) соціальної історії їжі. На нашу думку, соціальна історія їжі являє собою один із ретроспективних контекстів гастрономічної культури. Нагадаємо, що останню в обраному ракурсі, окрім наведених вище дефініцій, слід розуміти як простір для фіксації тенденцій, закономірностей і зв'язків між їжею людини і соціокультурними фоновими обставинами, в яких вона перебуває. Іншими словами, ще раз зауважимо, що, фокусуючи увагу на гастрономічній культурі, ми вивчаємо їжу як продовження соціокультурного контексту.

На наш погляд, із великою ймовірністю можна стверджувати, що голод і боротьба за виживання були одними з перших причин, які безпосередньо обумовили соціальний розвиток суспільства. У той час, коли «*homo sapiens*» у процесі еволюції ще недалеко відійшов від рівня розвитку приматів, лівова частка його повсякденної діяльності, зусиль була зосереджена на збиральництві, полюванні тощо. Непоказні антропоморфні дані первісних людей, передусім порівняно з деякими видами тварин, змушували їх, з метою свого життєзабезпечення, об'єднуватися, утворюючи тим самим одні з перших соціальних груп. Такої думки дотримується й антрополог М. Добровольська, яка вивчає поведінкові аспекти харчування в архаїчних суспільствах. Вона зазначає, що з метою ефективного продовольчого забезпечення первісні люди відпрацьовували необхідні для успішного

полювання навички, які були одними з перших варіантів соціальної взаємодії [74]. За відсутності таких навичок, зважаючи на фізичний стан людини, мисливство було б неможливим, унаслідок чого людина мала б загинути від голоду.

Як писав Чарльз Дарвін, «тілесна слабкість людини порівняно з великими тваринами, мабуть, була мотивом, що привів її з ізольованого існування до соціального, до розкриття здатностей інтелекту й волі, завдяки чому людина компенсувала не тільки свою фізичну недостатність, а й на цій підставі завдяки своїй спільній силі перевершила всіх своїх ворогів» [90, с. 191]. Більше того, К. Леві-Стросс зазначає, що в архаїчних культурах лінія демаркації між людиною та іншими створіннями проводилася на основі розмаїття їжі в людському раціоні харчування, але водночас така специфічність виявлялася в певній ритуалізації самого процесу приймання їжі [131]. Таким чином, їжа стає продуктом культури, а також додатковим імпульсом суспільного розвитку, який спрямовував перехід людини від природного стану до культурного виробництва.

На сучасному етапі економіка глобального світу у своєму потенціалі (на відміну від засобів виробництва попередніх поколінь) набагато ефективніше здатна вирішувати проблему дефіциту продовольчих продуктів. Натомість сьогодні майже кожному знайоме відчуття голоду, принаймні хоча б з однією з його широкої палітри конотацій, що є похідною від суб'єктивних та об'єктивних чинників життєзабезпечення людини. Якщо вам є де жити і що їсти, то ви вже набагато щасливіші порівняно із близько шістьдесятьма відсотками населення Землі. У країнах, що розвиваються, голод називають голодом; натомість у суспільствах, що становлять ядро світової економіки, його іменують інакше: апетит або здоровий голод. У будь-якому разі люди втамовують такі фізіологічні позиви доволі по-різному, залежно від канонів пануючого соціокультурного середовища. Більше того, їдять навіть тоді, коли такої потреби начебто взагалі не відчувають. Популярні кулінарні есеїсти П. Вайль і О. Геніс у праці «Руська кухня у вигнанні» ставлять

запитання: «Чи завжди ми їмо, коли бажаємо, а також те, що бажаємо?» Потім самі відповідають, що «у такій найінтимнішій справі нами керують зовнішні обставини. До сніданку нас кличе не шлунок, а будильник. Час ланчу нам вказує не природа, а керівництво. Навіть наші бенкети не позбавлені впливу сумнівних традицій, – чи здатен хтось насолоджуватися новорічною вечерею о третій годині ночі?» [33, с. 112].

Сучасні фахівці з харчування радять, що їсти необхідно кілька разів на день, невеличкими порціями, які бажано розподіляти рівномірно протягом дня. Натомість, вважає А. Муратова, «у прадавньому світі людина харчувалася зазвичай один раз, у другій половині дня» [177]. На її думку, у традиційному суспільстві серед слов'янських народів зранку майже не їли [177]. Приймання їжі відбувалося ближче до полудня або опісля, тому на літургію, як правило, прийнято було йти натщесерце. «...Цар Олексій Михайлович залишив у державних архівах нотатки про те, що він взагалі не снідав. Хіба що інколи випивав склянку чаю без цукру, а ще міг з'їсти тарілочку каші із соняшниковою олією» [122, с. 87]. Прикметно, що в наших пращурів в обід було прийнято не просто їсти, а наїдатися. У Римській імперії, навпаки, склались зовсім інші правила харчування: сніданок з'їж сам, обідом поділися з другом, вечерею віддай ворогу [177]. Суттєві відмінності спостерігаються і в церемоніалі приймання їжі. Так, на відміну від України та сучасних західних країн, які звикли до зміни страв на столі, в Азії всю їжу подають одразу [308].

Специфіку гастрономічного можна фіксувати в більш локальній культурній площині. Наприклад, відомо, що духівництво має особливе меню та власний порядок приймання їжі, який відрізняється від раціону світської людини. Це далеко не повний перелік правил та церемоніалу харчування різних суспільних груп і спільнот, але навіть він дає підстави стверджувати, що процес споживання їжі надзвичайно глибоко стигматизується соціокультурним виробництвом. Нижче буде доведено, що на цьому тлі

гендерні характеристики виявляються напрочуд рельєфно, тобто у чоловіків і жінок складається своє специфічне ставлення до їжі.

По суті, від світу тварин людину відрізняє ще одна властивість, окрім наведених вище, а саме: гендерна специфікація її їжі. У суспільстві мисливців та збирачів лише людині, на відміну від представників інших видів життя, притаманна була гендерна ознака у збиранні і споживанні їжі. Тобто чоловік мав окремий раціон харчування, який був інший і залишається таким і нині, ніж жіночий. На сучасному етапі, незважаючи на поширення глобальним світом принципів егалітаризму, гендерний розподіл гастрономічного зберігся й доволі суттєво типізує соціальне життя. У всякому разі, у меню чоловіків і меню жінок можна легко побачити сталі ознаки, які відрізняють раціон харчування перших від других, не кажучи вже про ставлення до кулінарії та час, упродовж якого перебувають на кухні чоловік і жінка, тощо.

Загалом цікаві припущення з приводу людської еволюції, розглянутої крізь призму гастрономічного, запропонував учений-антрополог Гарвардського університету Р. Ренгем. Зокрема, він наголошував, що точку відліку нашої історії необхідно шукати не стільки на полі битви чи на ложі кохання, а, насамперед, біля вогнища, навколо якого формувалося дещо на кшталт первісної кухні. Антрополог припускає, що близько двох мільйонів років тому було приготовано перший обід, який перетворив приматів на людей. Тоді на Землі з'явилися нові істоти – «*homo erectus*». Такі кардинальні зміни відбулися тому, що рослинну й тваринну їжу навчилися готувати на вогні. Її теплова обробка створила підґрунтя для розширення й покращення асортименту їжі. Учений стверджує, що можливість харчуватися їжею, термічно обробленою, дозволила нашому виду докорінно переформатувати свою діяльність. Замість того, щоб півдня жувати, немов великі людиноподібні мавпи, жінки в суспільствах мисливців-збирачів почали присвячувати певну частину вільного часу, який вивільнився внаслідок скорочення процесу пережовування їжі, власне її збиранню й

приготуванню [251, с. 152]. Водночас Р. Ренгем зауважує, що чоловіки, які позбулися означеної вище біологічної потреби – тривалого пережовування сирої їжі, стали витратити зекономлений час на інші приватні й колективні справи [251, с. 152].

Як бачимо, згідно з наведеною теорією, відкриття кулінарії надало можливість різноманітніше харчуватися й ефективніше перетравлювати їжу, у результаті чого відбулися анатомічні зміни в організмі людини – зменшення шлунка та щелеп, натомість збільшився й розвинувся мозок, що призвело до важливих особистісних і соціальних наслідків. Американський антрополог пише, що «поява кулінарії мала радикально змінити порядок харчування наших прашурів, відповідно й нашу соціальну поведінку» [251, с. 152].

Ще раз підкреслимо, що вогнище й виникнення кулінарії навколо нього, термічна обробка їжі в підсумку зберегли багато часу на інші види людської діяльності. Їжа стала більш прийнятною, м'якою, її стало легше пережовувати, що позитивно вплинуло на процес травлення; у результаті харчування перетворилося на менш тривале дійство, а це сприяло збільшенню вільного часу, який можна було використовувати на власний розсуд. Як зауважує О. Геніс, саме вогнище, навколо якого вдосконалювалися перші кулінарні прийоми, створило суспільство, із часом увібравши в себе символічні ознаки сімейного осередку, в якому людина відчувала себе більш комфортно й постійно прагнула до нього повертатися [51, с. 97]. Можливо тому сьогодні, на підсвідомому рівні, нас інколи так тягне погрітися біля каміну, де ми через актуалізацію архетипів колективного несвідомого прагнемо зануритися в атмосферу затишку, спокою та комфорту. У цілому проблема їжі була настільки важливою для архаїчної людини, що саме постійні намагання її ефективного вирішення стали каталізатором появи одних із перших сімейно-шлюбних відносин.

Такі самі думки поділяють й інші науковці. Наприклад, М. Добровольська пише, що «виникнення традиції термічної обробки їжі

означало появу першої справжньої кухні, що призвело до подальшої реорганізації соціального простору» [цит. за: 281, с. 122]. Археолог К. Перлес вважає, що приготування їжі на вогні створило відмінні фонові підстави для соціальної взаємодії та інтеграції, адже праця навколо вогнища передбачала наявність колективних зусиль [див. 251, с. 176]. Подібної думки дотримується й нідерландський соціолог Й. Гаудсблом, який говорить, що приготування їжі вимагало суспільної координації, адже обробка її на вогні потребувала колективних зусиль з метою постійного догляду за ним [див. 251, с. 176]. Таким чином, можна зробити цілком логічний висновок, що в далекому минулому саме вогнище стало одним із осередків концентрації та розвитку соціального життя.

Отже, ключовий момент: із появою феномена кухні, основу якого становило приготування їжі на вогні, уперше в соціальній історії виникла гендерна трудова спеціалізація, яка суттєво вплинула на розподіл соціальних ролей, згідно з якими мисливством став займатися чоловік, а збиральництвом і приготуванням здобичі – жінка. Соціальний антрополог В. Міхайлін, який спрямовує дослідницький інтерес на моделі людської діяльності часів архаїки, детермінує соціокультурний простір і відповідні гендерні сценарні репертуари поведінки насамперед особливостями добування їжі. На його погляд, увесь простір життєзабезпечення було умовно поділено на три значущі сектори: центр – «колиска» сімейних стосунків, де виховувалися діти; напівпериферія – територія активної діяльності жінки (збиральництво, приготування їжі); периферія, або узбіччя, право на опанування яким відходило до чоловіків-мисливців [167]. При цьому центром життя, вважає вчений, із прадавніх часів було вогнище, яке згодом стало уособленням сімейного затишку.

У прагненні пояснити, чому саме відбулася така гендерна диференціація території, слід сказати про те, що жінка була й залишається фізично слабшою за чоловіка. У неї було набагато менше шансів успішно вполювати здобич, що, зрештою, вплинуло на її підлегле становище відносно незайнятого класу

(за визначенням Т. Веблена), який проходив перші стадії своєї інституціоналізації і в якому переважали чоловіки. Деякі з механізмів його виникнення та відтворення, а отже й головних причин гендерного розподілу соціальних ролей, переконливо викладено в дослідженні американського соціолога та економіста «Теорія незайнятого класу» [38] (про це йшлося на початку нашої роботи). Тож в архаїчних суспільствах процес добування їжі був чітко розподілений за гендерною ознакою. Зокрема жінки, з огляду на їх антропоморфні дані, передусім зосереджувалися на пошуку їжі (це були зазвичай коріння й насіння, молюски і т. ін.), що вимагало монотонності, методичних рутинних зусиль і потребувало спеціальної обробки здобутого – довгої та енергомісткої. Чоловіки, навпаки, займалися добуванням їжі більш смачної й поживної, скажімо м'яса, меду тощо, яку можна було отримати відразу й у великій кількості. Такий вид діяльності був під силу чоловікам міцної статури і потребував неабиякої хоробрості, спритності, часом і відваги. Це зумовлювало привілейоване становище чоловіків у системі соціальних відносин, які на той час лише формувалися [251, с. 156].

Жодних сумнівів не залишається з приводу того, що диференціація праці відіграла важливу роль у процесах антропосоціогенезу. Так вважав і Е. Дюркгейм. Згідно з його підходом, «спеціалізація праці... сприяла становленню моральних стандартів, створюючи й посилюючи внутрішні стосунки в родині. Крім цього, розподіл праці вдосконалює процес виробництва. Тим самим, виконуючи свої специфічні завдання, чоловіки й жінки набувають все більш високої кваліфікації та досвіду, що приводить до раціонального використання часу та ресурсів» [251, с. 156]. До речі, таке класичне пояснення соціальної структури, запропоноване в предметних межах соціології та антропології, цілком збігається з думкою відомого французького кулінара XIX ст. Ж. А. Брія-Саварена, за якою складність процесу добування м'яса призводила до того, що жінки, які не здатні були полювати на таку здобич, отримували від чоловіків залишки цієї їжі. Слабка стать на знак подяки вносила розмаїття в чоловічий раціон, доповнюючи

його рослинною їжею, що була зібрана та приготована ними власноруч. Так формувалися відносини, засновані на паритетних засадах, які створювали господарство й соціальну взаємозалежність між чоловіком і жінкою [251, с. 159].

Цікаві особливості в процесі деталізації теорії гендерного розподілу ролей навколо першої «кухні» розкриває Р. Ренгем. Він пише, що з метою зберегти їжу від войовничо налаштованих чоловіків, які не бажали займатися мисливством або не могли втамувати голод з інших причин, жінка змушена була коритися чоловікові (перебувати під його захистом), який отримував собі винагороду у вигляді приготованої нею їжі. Решта – збільшення ефективності виробництва праці, задоволення сексуальних потреб, створення найбільш сприятливих можливостей для виховання дітей – лише наслідки такого елементарного прагнення жінки захиститися від рекету фізично міцніших індивідів та гарантувати собі частину власного меню. Такий літопис соціальних взаємин, що були позбавлені моралі, на превеликий жаль, є культурною аксіоматикою (навіть сьогодні люди часто йдуть на крадіжки), що в минулому було, можливо, одним із найбільш вагомих чинників обопільної зацікавленості один одним, тобто жінки й чоловіка, а також ставало каталізатором виникнення перших сімейно-шлюбних відносин, у яких самець полював і охороняв, самка – готувала й годувала [251, с. 178–179].

На підтвердження харчового пріоритету у створенні перших шлюбних моделей англійський антрополог Ф. Кейберрі повідомляла, що в суспільствах мисливців і збирачів, «коли австралійського аборигена кидає жінка, він з легкістю знаходить собі сексуальну партнершу, проте страждає від того, що немає кому підтримувати вогонь у його вогнищі» [343, р. 36]. Іншими словами, йому бракує повноцінного харчування та домашнього комфорту. Вчені поділяють думку, що в таких суспільствах доволі спокійно сприймали статеві стосунки на стороні, але якщо жінка починала готувати іншому, їх обв'язково визнавали як пару, що взяла шлюб. Відоме прислів'я – шлях до

серця чоловіка проходить через його шлунок, яке багато хто вважає суто вітчизняним, – є не лише актуальним у сучасному глобальному світі далеко за межами нашої ментальності, але й має глибоке культурне коріння, що походить від перших доісторичних гендерних взаємин майже невідомих нам народів.

Отже, соціокультурний простір, відповідно до патріархального устрою життя, був розділений на дві великі території, які асоціювалися з їжею «зовнішньою»²⁷, за яку відповідав здебільшого чоловік, та «внутрішньою», у просторі якої була господинею жінка. При цьому присутність жінки на кухні – це, як правило, повсякденна, систематична, подекуди примусова практика, тоді як із плином часу і чоловік стає кухарем і виходить на авансцену публічного життя переважно за власним бажанням. Такий формат соціальних відносин має міцні й глибокі історичні традиції. Отже, виходячи із властивостей приготування їжі, що панували в часи архаїки, ми можемо повному осмислити характер подружнього життя й деякі особливості гендерної взаємодії.

Сьогодні жінка залишається на кухні не стільки через раціональну організацію праці або сумнівну кулінарну монополію на формування комфортного середовища життєзабезпечення, скільки під тиском культурної норми, обумовленої патріархатом [251, с. 171]. Такі практики глибоко вкоренилися в повсякденних структурах суспільного буття, увійшли в норми архетипічного соціального законодавства. На знак підтвердження цього звернемося до соціолінгвістики. В її предметному полі мова людського спілкування постає відбитком світосприйняття оточуючого світу та являє собою віддзеркалення деяких елементів національної свідомості. Поширена глобальним суспільством модель гендерної асиметрії на кухні знайшла своє відображення навіть у найпопулярнішій нині інтернаціональній англійській

²⁷ Мова йде про давніх чоловіків-мисливців, а також, у більш пізні часи, про чоловіків – шеф-кухарів ресторанів та інших місць громадського харчування, які здебільшого поставали в такому амплуа з огляду на своє домінуюче положення в публічному просторі патріархальної культури та її більш пізніх варіантів.

мові. Так, слово *lady* походить від староанглійського *blaefdige* – «той, хто місить хліб», а слово *lord* – від *blaefweard*, тобто «той, хто зберігає хліб» [251, с. 175].

Візьмемо для ілюстрації іншу, особливо популярну серед вітчизняної аристократії в XIX ст. французьку мову, у лексичних та семантичних структурах якої теж без якихось труднощів можна знайти упереджене ставлення до представниць слабкої статі. Так, поняття «шеф-кухар» у французькій – лише чоловічого роду: *le chef*. Якщо прибрати префікс «шеф», то побачимо, що без нього слово «кухар» має жіночий рід – *la cuisiniere* [94]. Італійський економіст та історик кулінарії Д. Ребора пише: «Не забудемо, що практично двісті років – із початку XVIII ст. аж до настання XX – культурна гегемонія Франції була абсолютною: французькою говорили при дворі у Санкт-Петербурзі, французькою висловлювалися (або, принаймні, писали) дипломати у Відні» [242, с. 181], тобто такі лексичні формули були широко розповсюдженими світовими стандартами.

Гендерна асиметрія гастрономічної культури в аспекті спеціалізації кухонного простору має крос-універсальні характеристики, вона поширена навіть у тих країнах, де спілкуються, використовуючи зовсім інші вербальні конструкції. Показовою в цьому є азійська кухня. Так, із китайського художнього фільму «Дорога додому» глядач дізнається про традиційний розподіл соціальних ролей: чоловіки будують, жінки куховарять. Але насамперед навколо їжі формуються цілком однозначні за семантикою комунікативні структури. Виявляється, що починаючи з давніх-давен «мовою» трапези, різних страв можна виказувати свої почуття, бажання, тобто вступати в процеси міжособистісної інтеракції. Жіноча кулінарна майстерність у такому ракурсі наділяє їжу самобутньою соціальною символікою, яка здатна свідчити про симпатію, зацікавленість у зміцненні стосунків з іншим тощо. Зокрема, у згаданій вище стрічці в такий спосіб головна героїня, яка таємно закохана, за допомогою кухонного мистецтва

намагається привернути до себе увагу чоловіка, якому мріє віддати своє серце [303, с. 81].

У слов'янських фольклорних традиціях подібне соціальне значення їжі вербалізується через прислів'я, яке ми вже згадували раніше: шлях до серця чоловіка проходить через його шлунок. Схожі комунікативні аспекти їжі, спрямовані на зміцнення соціальних взаємин між чоловіком і жінкою, присутні і в творах радянського кінематографа. Згадати хоча б епізод із домашньою випічкою під вигаданою романтичною назвою «Маестро» в художньому бестселері «Найчарівніша та найпривабливіша». Як бачимо, із прадавніх часів жінка з об'єктивних обставин була закріпачена кухнею. Такі норми незмінно відтворювалися протягом історії. Подекуди, як неодноразово зазначають І. Сохань та О. Геніс, жінка, звикнувши до такого становища й не зважаючи на нього, намагалася якомога органічніше вбудувати свою «приреченість» на кулінарне в розмаїття діалогових варіантів соціальної інтеракції.

Виявляється, анонсована гендерна асиметрія на кухні на користь чоловіків (як у минулому, так і нині) багатьма уважними спостерігачами трактується як розтліваючий вплив маскулінної влади. Такої думки дотримувався, наприклад, відомий англійський філософ Дж. С. Мілль. У своїй науковій спадщині він виказує однозначну підтримку жінкам, наполягаючи на тому, що протягом історії людства з ними поводитися несправедливо. Називаючи жінок кращою половиною людства, він ставить риторичне запитання: ну де ще в живому світі кращі підпорядковуються гіршим і, більше того, при цьому таке соціальне становище жінок вважається абсолютно природним [див.: 251, с. 200]?

На варті інтересів слабкої статі – й інший науковець, американська дослідниця Ш. Гілман. У праці «Жінки і економіка: дослідження економічних відносин між чоловіками і жінками як фактор соціальної еволюції» вона пише, що «ведення жінкою домашнього господарства, звісно, дозволяє чоловікам виробляти більше, аніж якщо б їм доводилося самим

працювати по дому; тим самим жінки являють собою рушійну силу економіки. Але те саме можна сказати й про коней... і коні, і жінки позбавлені економічної незалежності» [цит. за: 251, с. 169]. Під тиском домінантних норм патріархальної культури складається парадоксальна ситуація. Навіть чоловіки, які за місцем основної роботи працюють шеф-кухарями, повертаючись додому, все одно віддають перевагу їжі, приготованій жінкою. Куховарство – жіноча справа – виявляється на диво стійким патерном суспільного життя з глибокими крос-культурними та міжчасовими властивостями. Р. Ренгем зазначає, що приблизно в 97 % досліджуваних ним суспільств приготування їжі є суто жіночою функцією [251, с. 172].

Такий гендерний розподіл соціальної території навколо процесу харчування цілком логічно екстраполюється й на сучасні вітчизняні поведінкові та комунікативні моделі. Адже суспільство, як і будь-яка інша соціальна система, має у своєму русі неабияку інерцію. Зокрема, прийнято вважати, що в Україні до сих пір однією з найулюбленіших тем жіночих розмов є кулінарна: обговорення способів приготування страв, обмін рецептами, знайомство з відповідною літературою тощо. У деяких родинах особливу увагу приділяють інтер'єру кухні, цінують якісний кухонний посуд тощо. На доксихному рівні прийнято вважати, що ініціатором такої зацікавленості, як правило, є саме жінка [177]. Не в останню чергу ці комунікативні практики стають можливими через соціалізацію дитини (передусім дівчини) у великій, багатопоколінній родині, де процесами її соціокультурної інтеграції (як на свідомому, так і несвідомому рівнях) подекуди займаються бабусі. Особливо, якщо батьки працюють на умовах вторинної та третинної зайнятості. Саме бабусі, відповідно до архетипічного соціального законодавства (*термін І. Сохань*), все ще постають одними з дієвих агентів кулінарної просвіти та прикладами наслідування гастрономічного для своїх онучок. Додамо: на щастя, для онтологічних властивостей домашньої гастрономічної культури та подекуди, на жаль, для

тих жінок, що прагнуть емансипації. Утім, цінності індивідуалістської культури західного способу життя, які домінують сьогодні в більшості країн постіндустріального світу і завдяки процесам глобалізації поширюються й в Україні, все більшою мірою створюють відповідні підстави для розпаду великих родин на користь нуклеарних сімейно-шлюбних моделей.

Звісно, емансипація жінок впевненою ходюю крокує земною кулею. Тому П. Вайль і О. Геніс у своєму літературному бестселері, розмірковуючи над цією проблемою у планетарному масштабі, зауважують, що «все ХХ століття жінки вимагають, щоб їх звільнили від кухонного рабства – від чугунків, каструль, брудного посуду, від борщів, котлет, компотів...» [33, с. 215]. Така боротьба за власні права триває з перемінним успіхом. З одного боку, за спостереженнями фахівців, навіть сьогодні в країні жіночої емансипації, що перемогла, – США, жінка після одруження працює більше порівняно з чоловіком, адже вона після закінчення роботи змушена ще власноруч виконувати домашні обов'язки. Утім, в американських чоловіків, які одружуються, бюджет вільного часу майже не скорочується [251, с. 199]. Водночас можна наводити інші приклади, які свідчать, що нічого абсолютного в житті не буває. Так, жінкам «великого суспільства», як і в більшості країн, довіряють домашні вечери та сімейні обіди, але коли мова заходить про офіційні прийоми високопосадовців державного рівня, на службу за традицією, що склалася, запрошують кухарів-чоловіків.

Понад те стереотипи патріархального порядку не тільки дають про себе знати, але й допомагають деяким жінкам навіть влаштувати власне життя. Сьогодні, раз по раз, міжнаціональні шлюби створюються на підставі саме таких характерних особливостей. Про це можна прочитати в різноманітній літературі, знайти подібні сюжети в сучасних мас-медіа тощо. Небезпідставно вважають, що багато американців одружуються із слов'янськими жінками саме тому, що ті добре куховарять. Крім цього, є й ще одна важлива обставина. Так, «заради справедливості треба сказати, що,

мабуть, має значення також звичка (яка ще збереглася в наших жінок і якої позбулися багато американок) піклуватися про чоловіків» [222, с. 127].

Незважаючи на це, популярні автори, які мешкають в Америці (П. Вайль, О. Геніс), наголошують на факті емансипації сучасної жінки як такому, що відбувся. Зокрема, вони пишуть: «Досягли, звільнилися, розкріпачилися. Тепер домашню господиню можна побачити лише в музеї, де вона стоїть між динозавром і першим аеропланом» [33, с. 216]. Не будемо вступати в глибоку полеміку з приводу наявності істини в запропонованих протилежних судженнях. Зауважимо лише на тому, що соціальний простір для самореалізації жінок у процесі переходу суспільства від традиційного до постіндустріального контенту, безумовно, збільшується. Звичайно, подібні гендерні зміни більшою мірою властиві толерантним до цієї проблеми країнам, у яких свого часу виявилися доволі ефективними феміністичні рухи. Водночас в Україні питання гендерної асиметрії все ще залишаються на порядку денному. Про це з великою ймовірністю можна говорити, якщо порівнювати середню зарплату представників різної статі, їх участь у політиці та підприємстві, навіть окремі форми девіації між ними. Наприклад, у західному світі пропорція чоловічої та жіночої наркоманії – два до одного, в Україні – в рази більша на «користь» чоловіків.

З огляду на таку вкоріненість патріархальних традицій у повсякденних практиках українського суспільства кулінарна проблематика навколо домашньої кухні – радіус ойкумени, де головною дієвою особою все ще залишається жінка. Більше того, на думку французького антрополога К. Леві-Стросса, вона навіть у ситуації модерну та постмодерну асоціюється зі сталим комунікативним патерном традиційного суспільства, який закріплює за нею авторство повсякденної їжі як апріорної основи гастрономічної культури загалом (на відміну від чоловіка – головного кухаря у просторі святкової трапези) [див. 280]. Тому, на нашу думку, знадобиться ще деякий час, аби гастрономічна культура, особливо українського гатунку, звільнила сучасну представницю чарівної статі від «кухонних кайданків». Зазначимо,

що регламентація місця жінки на кухні, попри його архетипічні ознаки, постає сьогодні як атавізм. Адже в модерному жіночому меню м'ясо може з'явитися не лише внаслідок вдалого полювання чоловіків, тому жінці, щоб ним поласувати, немає необхідності доводити свою доцільність у шлюбному союзі за допомогою власної кулінарної майстерності. Крім того, натеper загроза насильства стосовно жінок, завдяки інституціоналізації правових норм, хоча й залишається, проте є незрівнянно меншою, аніж на зорі історії людства. Таким чином, харчова залежність слабкої статі від чоловіка зведена сучасною цивілізацією майже нанівець. Між тим місце жінки на кухні в деяких суспільствах залишається й нині незмінним.

У будь-якому випадку дуже важливо, щоби процеси соціальної трансформації в напрямі гендерного егалітаризму відбувалися природно, незважаючи на занадто нав'язливі популярні тренди панівної масової культури або інші крайнощі. Адже приклади неорганічної модернізації в будь-якій сфері, зокрема гастрономічній, демонструють несподівані й не завжди очікувані результати. Так, не є великою таємницею, що вміння куховарити може бути визначальним у процесах виховання, харчування дитини, тобто повноцінного догляду за нею. Якщо жінка в односторонньому порядку позбавляє себе кулінарних зобов'язань, залишаючи своє місце порожнім, це може негативно вплинути на процеси нормального життєзабезпечення всієї родини. До речі, така проблема також має універсальний характер. В оscarоносному фільмі «Крамер проти Крамера» покинутий чоловік Т. Крамер (виконавець ролі – Д. Хоффман) стикається з величезними труднощами при приготуванні сніданку для своєї дитини, бо раніше він «горів на роботі», тобто присвячував весь свій час виключно власній професійній кар'єрі.

У радянській історії вже були приклади штучного звільнення жінки від «кухонного закріпачення». Як виявилось насамкінець, гастрономічні замітники, запропоновані владою, у вигляді розгалуженої (хоча й дуже аскетичної) мережі організацій громадського харчування, зі своїми

обов'язками, з огляду на вітальні та соціальні потреби людини, її бажання, м'яко кажучи, не виправдали себе. Для тієї влади одним із головних пріоритетів стала приватизація кухні з метою тотального контролю над соціумом. На думку ідеологів тієї доби, навіть процес харчування мав повністю бути регламентованим відповідно до політичних завдань партноменклатурної верхівки. Зокрема, як зауважує І. Сохань, «побутова революція 1920-х років... призвела до реорганізації домашнього простору: приватна кухня була відчужена на користь суспільного харчування, яке мало формувати здорове колективне тіло будівельника комунізму» [282]. Далі знаний науковець підкреслює: «Домашня кухня на свою адресу отримала безліч звинувачень, починаючи від сформульованого А. Луначарським щодо організації домашньої праці, яка закриває жінці доступ до можливостей власної самореалізації, і закінчуючи звинуваченнями преси на адресу самих домашніх господинь, які начебто не володіли достатніми знаннями про склад та якість продуктів, а також про способи приготування найбільш поживних і корисних страв» [282].

Наслідком цих реформ стала цілковита деградація гастрономічної культури СРСР. Домашня кухня зазнала нищівного удару з боку кулінарного варварства, коли деякі рецепти ставилися в пряму залежність від дефіциту продуктового набору на полицях радянських магазинів. Згадати хоча б тридцять шість смачних та поживних страв із чорного хліба, запропонованих редакцією одного з найпопулярніших радянських журналів «Робітниця». Такий рецепт, як справедливо зауважує О. Геніс, викликає, за теорією Аристотеля, не радісний, а, радше, сумний катарсис [50]. Незважаючи на кулінарні атрибути більшовицької аскези, які безальтернативно нав'язувалися «середній» людині, гастрономічна поведінка владної верхівки визначається деякими сучасними авторами-дослідниками на кшталт складової стилю життя «червоної буржуазії» [125]. Виключно високим партійним чинам, завдяки спецзабезпеченню, в необмеженій кількості були доступні, наприклад, чорна ікра і найкращі закордонні делікатеси.

На сучасному етапі, як справедливо пише І. Сохань, з огляду на наявну вітальну, онтологічну потребу у відтворенні простору повноцінного життєзабезпечення людини в межах домашньої кухні ми стаємо свідками відродження зацікавленості цією темою, що безпосередньо віддзеркалюється широкою палітрою вітчизняних мас-медіа. Наразі не лише в українському, але й в інших медійних інформаційних просторах відбувається «актуалізація кулінарної тематики масової культури (журнали і телепередачі, в яких пропонується готувати смачну та подекуди мудровану їжу вдома)» [279], яка «постає маркером потреби суспільства в реабілітації домашньої їжі, автором якої є жінка» [279]. Не будемо ще раз вдаватися в глибинні соціальні механізми, які, на жаль, для жінки споконвічно регламентують центральне місце на кухні²⁸. Наголосимо лише на тому, що процес її емансипації в модерних та постмодерних суспільствах є незворотним, більше того, по відношенню до жінки – соціально справедливим.

Вважаємо, що абсолютно не принципово, чи залишатиметься жінка у просторі домашньої кухні. Найголовніше, щоб це місце не було порожнім або повністю, в одноосібному порядку зайняте гігантами харчової промисловості з їх суперечливими варіантами «швидкої їжі», яка в крайніх своїх проявах дає сумнівні результати, або ідеологами утопічних національно-будівельних проєктів (на зразок діячів радянської доби), які прагнуть здобуття абсолютної влади над людиною через побудову ідеологічно вмотивованих гастрономічних проєктів. Із цього приводу І. Сохань пише, що «досвід революції “на кухні” радянської людини є показовим як у плані демонстрації важливості гастрономічних і кулінарних практик у соціальному та культурному просторах, так і в плані того, що руйнація звичних, як правило, традиційних, структур таких практик не може мати випадковий щодо основних соціокультурних векторів характер, а навпаки, реєструє їхню аксіологічну топографію» [279].

²⁸ Такі механізми досить вдало розкрито Т. Вебленом у праці «Теорія незайнятого класу».

Якщо в минулому будь-яка абсолютистська влада прямолінійно в односторонньому порядку постійно змушувала людину робити вибір на користь «зовнішньої їжі», то на сучасному етапі її вплив через гастрономічне виявляється набагато складнішим, здебільшого латентним, що є наслідком формування бажання, спокуси через створення глобальної ілюзії про вільний доступ до харчового розмаїття. Так, Дж. Рітцер пише про, так би мовити, «революціонізацію засобів споживання», тобто появу великих торговельних центрів, супермаркетів, які, на відміну від невеликих підприємств, змушують людину споживати ті товари, які в маленьких крамницях вона ніколи б не придбала [245].

Така нав'язлива пропозиція має вже не стільки політичне чи ідеологічне коріння, а більшою мірою економічне й продиктована прагненням до надприбутків з боку деміургів харчової промисловості. З огляду на це можна констатувати, що «жінка, як автор кулінарного тіла культури, витісняється з повсякденності, а її місце посідає влада у формі харчової індустрії та кулінарії, яка формує вподобання масової людини» [281, с. 9]. Тож, за свідченнями визнаних авторитетів цього жанру (І. Сохань), наразі нам неілюзорно загрожує велика ймовірність остаточної втрати домашньої кухні, з її важливими для будь-якої людини онтологічними властивостями, починаючи від фіксації через неї національної самобутності та продовжуючи можливість підтримувати власне здоров'я на життєздатному рівні й інтеграційні процеси в родинному середовищі. Усе це в підсумку може призвести до харчових відхилень, ірраціональних демонстративних витрат (домінантного прагнення за будь-яку ціну купувати «вебленові товари» у просторі гастрономічного), а також до проблем дезорганізації сімейно-шлюбних відносин тощо.

5.2 Гендерний поліморфізм на тлі гастрономічної культури

У межах цього підрозділу ми маємо зафіксувати гендерну специфіку форм прояву гастрономічного: по-перше, стратифікаційних, по-друге, державно-тоталітарних, по-третє, смакових. Це дозволить пролити більше світла на питання щодо гендерного виміру гастрономічної культури, чіткіше з'ясувати її вплив на процеси формування і закріплення окремих форматів соціальних відносин. Мова йтиметься про соціальні відносини між чоловіком і жінкою, державою та її громадянами, а також між представниками, з одного боку, різних гендерних ідентичностей, а з іншого – суспільства в цілому.

Тож, *по-перше*, прикметна соціальна інсталяція гастрономічної культури традиційного суспільства, у якому вона бере одну з точок свого відліку, розкривається через фіксацію суспільної ієрархії, тобто закріплення соціальної нерівності або «повсякденної дистанції» між чоловіком і жінкою. Як вважає І. Сохань, застільний етикет традиційного суспільства, як правило, ретельно маркував статус кожного учасника трапези і незмінно відводив жінці другорядну або допоміжну роль [279]. Більше того, жінка, незважаючи на одноосібне кулінарне авторство приготованого, у процесі самого застілля, як правило, взагалі не могла брати участі [279]. Виявляється, що гендерне маркування місць за столом – це сталий архетипічний топос трапези, який за своєю суттю має міцні крос-культурні властивості та універсальні хронологічні ознаки, і він зберігся в гастрономічному порядку навіть деяких сучасних країн [133, с. 221].

Чим більшою мірою суспільство старого ладу відчувало конституювання соціальних відносин через стану та патріархальну логіку власної організації, тим жорсткіше був детермінований не лише публічний, але й приватний побутовий простір, включаючи й застілля. Цілком природно, що в процесі становлення своєї національної ідентичності під час урочистих та повсякденних трапез слов'янські народи, як і багато інших, дотримувалися обов'язкових гендерних обмежень. Мода на руйнування останніх, як

правило, йшла із Заходу, але, зауважимо, дуже неквапливо інтегрувалася у процеси вітчизняного церемоніалу. Наприклад, у минулому за святковим столом чоловіки та жінки насолоджувалися процесом застілля та наїдками зазвичай окремо: перші в товаристві з господарем, другі – разом із господинею [279]. У допетровський період на званому бенкеті жінкам належало приймати їжу взагалі в окремій кімнаті [181]. Перші винятки в такому форматі організації трапези почали з'являтися в гастрономічному просторі соціальних верхів. Про государеву трапезу та приймання їжі іншими високопосадовцями пишуть, що здебільшого ці практики відбувалися в товаристві їх дружин.

Утім, закріплення гендерного порядку харчування особливо рельєфно виявлялося за повсякденним столом «середньої» людини. Цей порядок регламентував кожній особі, відповідно до її статусу, займати за столом суворо закріплені за нею, згідно з рангом, місця. Для жінок зазвичай відводилася нижня частина столу, як правило, ближче до варильної печі, так би мовити, певного мікрокосму, що визначав суцього інтимний, приватний простір домівки [281]. Показово, що у світобаченні того періоду цей простір вважався за символічною значущістю одним із найбільш утаємничених та недосяжних для «людини з вулиці». Умовну схему розміщення важливих елементів побуту в стародавніх слов'янських домівках надзвичайно евристично змальовує І. Сохань. Оскільки вогнище, варильна піч є найдавнішими символами у внутрішній організації домогосподарства, які після своєї появи стали суцього інтимною частиною оселі, то в контексті соціального сприйняття масовою свідомістю суспільства старого ладу вони сприймалися як діаметрально протилежні за значущістю публічному простору домівки – червоному куту з іконами та столом, де частували гостей [281, с. 106]. Вітчизняний фахівець Л. Артюх пише, що «піч вважалася й досі в селах вважається центром домашнього мікрокосму, добрим духом родини, хати» [11, с. 13]. Така внутрішня територія життєдіяльності жінки, відповідно до усталених традицій, визначала радіус її ойкумени. Отже, вищезначені

ієрархічні маркери застільного етикету традиційного суспільства підкреслювали залежне становище жінки по відношенню до чоловіка, закріплювали за нею лише домашню найінтимнішу територію, чим ще глибше зміцнювали її маргінальний статус [281, с. 106].

Така гендерна асиметрія виявлялася не лише через регламентацію місць за столом, але й у встановленні неформальних норм, які визначали можливу соціально прийнятну межу з'їденого. У нашій культурі, так само як в середні віки в кельтській та германській, справжній чоловік – завжди великий їдок, *nota bene*, на відміну від жінки. Через велику кількість з'їденого він демонструє своє домінантне становище та одноосібне центральне місце в сімейно-шлюбних відносинах, а також інших вимірах суспільного простору. Про такі надмірні гастрономічні вподобання згадує уважний коментатор свого часу В. Гіляровський. Він пише про типовий обід, в одному зі столичних трактирів, мільйонера тієї доби (на перетині XIX та XX ст.), звісно, чоловіка. «Меню його було таким: порція холодної білуги або осетрини з хрінном, ікра, дві тарілки ракового супу, селянки (*солянки*. – *В.Н.*) рибної або селянки з нирок із двома розстегаями, а потім смажене поросся, телятина або рибне, зважаючи на сезон» [52, с. 267]. Або пригадаємо застілля відомого літературного героя М. Гоголя – Тараса Бульби з нагоди його зустрічі з синами. Тарас вимагає у своєї жінки: «Став нам швидше на стіл все, що є. Не треба пампушок, медовиків, маківників та інших пундиків; тягни нам усього барана, козу давай, меди сорокарічні та горілки побільше...» [цит. за: 11, с. 13].

Протилежні норми, проте вже фемінні, зустрічаються не лише у слов'янській культурі, але й у широкому спектрі інших. Одні з перших документальних посилок фіксуємо в працях давньоримських письменників. Так, Овідій радить жінці не пити й не їсти багато, – інше, на його думку, є відразливим [171]. За допомогою світового кінематографу, як провідника та продюсера популярних трендів масової культури, можна пересвідчитися в реальності й дієвості таких фемінних патернів навіть у соціокультурному

просторі нещодавнього минулого. Саме останні конкретизують гастрономічний антураж сюжетної лінії «Віднесених вітром». Скарлетт О'Хара, збираючись на свято в містечко Дванадцять Дубів, слухала поради своєї наставниці, яка наполегливо радила їй підживитися напередодні візиту, тому що «справжня леді в гостях має клювати, як пташка» [307, с. 12]. Оскільки, за справедливим зауваженням І. Сохань, трапеза формує єдине колективне тіло, то представлені гендерні характеристики гастрономічної культури суспільства традицій стримували розвиток процесів інтенсифікації взаємодії чоловічого та жіночого, як наслідок – являли собою суттєвий культурний бар'єр на шляху соціального розвитку [279].

Як бачимо, гендерна ієрархізація застільного етикету довгий час являла собою проекцією патріархальної культури традиційного суспільства у простір застілля. Такий формат трапези підкреслював залежне місце жінки від чоловіка в суспільному «табелі про ранги» і призводив до підтримання й закріплення в неї, умовно кажучи, менталітету меншовартості, що в подальшому певною мірою вплинуло на її ставлення до власних соціальних обов'язків на кухні. Незважаючи на той факт, що кулінарні навички жінки протягом переважної частини історії людства виявлялися обов'язковим атрибутом її соціального, національного та психологічного профілів, вона доволі наполегливо прагнула до змін, передусім у гендерній психології, з метою стати повноцінним суб'єктом суспільних відносин. Ознаки жіночої психології, з огляду на її власне ставлення до своїх обов'язків у гастрономії та симптоматику її маргінального статусу в суспільстві, фіксують П. Вайль та О. Геніс. «Жінка борщ готує, – зауважують вони, – із прихованими, а іноді й явними сльозами. Для неї він символ вікового рабства, і вона варить його, оплакуючи своє поругане дитинство, втрачене юнацтво, передчасну старість. До борщу її приковують кайдани, і рано чи пізно жінка вирішує, що їй немає чого втрачати, окрім них» [33, с. 217]. Але такому розвиткові подій передували багатоаспектні суспільні метаморфози, в яких інерція суспільного життя, у вигляді гендерного розподілу соціальних ролей,

долалася й долається нині надзвичайно важко. Навіть сьогодні такий кулінарний патерн (через кухню) в межах гендерного підходу все ще класифікується як можливий «соціальний ліфт» для жіночої висхідної соціальної мобільності.

Трансформація традиційного застільного етикету в напрямі парного розсаджування за обіднім столом починає рельєфно виявлятися, зважаючи на реформи Петра I [279], який намагався завдяки неорганічній модернізації позбутися анахронізмів минулого й побудувати нову, більш прогресивну країну європейського спрямування. Відомо, що цей монарх дуже прискіпливо дивився в бік Заходу, намагаючись запозичити, у тому числі й із-поміж варіантів соціальних взаємин, якомога більше. Водночас у самій Європі на той час все наполегливіше відмовлялися від норм режиму старого ладу. Наріжним каменем та емблематичним матеріалом таких соціальних зрушень була низка європейських буржуазних революцій, формування та активізація одних із перших громадянських рухів, які сприяли збільшенню соціального престижу нового класу – буржуазії. Інтернаціональні представники цього класу прагнули до руйнації пережитків минулого, які сприймалися як баласт, що заважає власній самореалізації. Саме найактивніші спільноти, що формували, за визначенням І. Валлерстайна, потужний центр тогочасної світової економіки й мешкали у великих містах – Флоренції, Генуї, Антверпені, Амстердамі, Лондоні тощо, стали в таких змінах законодавцями моди. Сьогодні на теренах постіндустріального світу подібний, парний порядок, що вказував, де саме сідати чоловіку та жінці за столом, уже давно став анахронізмом. Натомість деякі суспільства із глибоко вкоріненими традиційними культурами, налаштовані на виробництво архетипічних варіантів соціальної взаємодії, і до цього часу демонструють тенденцію наслідувати гендерну ієрархізацію застілля минулого [279]. Наприклад, в окремих регіонах Грузії жінка й досі не має права сидіти за накритим столом у чоловічому товаристві. Те саме можна говорити й про

окремі форми прояву традиційного харчування вайнахів [16] або про ранковий плов по-узбецьки [300] тощо.

По-друге, гендерний вимір гастрономічної культури дозволяє зазначити дієві елементи як державних, так і фольклорних механізмів соціального контролю. Ми вважаємо, що резонно зосередити увагу на перших із них, адже вони більшою мірою підкреслюють наявність саме латентної соціальної площини, наприклад у гастрономічному просторі радянського минулого. Так, на державному рівні з цією метою доволі інтенсивно й ефективно використовували саме гастрономічні практики. Особливо евристично (деталізовано) їх можна розкрити на тлі виробництва тоталітарних ідеологій. На думку І. Сохань, «тоталітарна влада за своєю суттю має виключно фемінну природу, оскільки вона відчужує від жінки на свою користь виробництво гастрономічного, яке в традиційній культурі завжди з нею асоціювалося» [281]. Протягом всієї людської історії саме жінка формувала широкий спектр бажань, окремі з них виникали й унаслідок приготованого нею на кухні. Натомість через гастрономічні практики тоталітарного дискурсу можновладці створюють і привласнюють монополію на формування цього бажання через узурпацію права на одноосібну реалізацію годувальної функції. Така трансформація призводить до інтенсифікації влади й робить її абсолютною, через те що держава як монополіст стає повновладним господарем харчових ресурсів і власноруч вирішує, кого варто годувати, а кого ні [281, с. 8]. У зв'язку з цим знову ж І. Сохань зауважує, що «традиційно жінка є автором кулінарного тіла культури і при відчуженні від неї цього авторства через формування особливого типу гастрономічної культури на користь влади остання посилюється та інтенсифікується – безумовно, тоталітарна влада в результаті має абсолютно жіночу природу виробництва бажання та його трансляції іншому» [281, с. 8].

І. Сохань слушно наголошує, що такі процеси спостерігалися не лише в тоталітарних суспільних системах минулого століття, вони обговорювалися набагато раніше як необхідна складова ефективної організації соціального та

легітимації влади, наприклад в утопічних побудовах Томаса Мора [171] та його однодумців [32; 103]. Усі вони надавали велике значення питанню типізації гастрономічного простору мешканців утопії, приватна частина якого мала б органічно інтегруватися в суспільну, з автоматичною втратою своїх онтологічних властивостей. Більше того, деякі класики цього жанру (Т. Мор, Т. Кампанелла) не оминали увагою гендерну й територіальну проблематику впорядкування суспільного через «їстівне».

Можна стверджувати, що Томас Мор був одним із засновників тоталітарної культури харчування, деякі варіанти якої згодом знайшли своє реальне застосування в Радянському Союзі. Мова йде про проект організації харчування, який детально було викладено в його утопії, а згодом і в деяких інших подібних творах. Перевага в них віддавалася саме гастрономічним практикам, що існували поза межами домашньої кухні, тобто у просторі «зовнішньої їжі». Крім того, обґрунтовувалися мотиви, які мали визначати такий вибір. Наголошувалося на раціональному підході, тобто на економії часу, а також на якості продуктів, які пропонуються у місцях громадського харчування, де майстри кулінарії знають і люблять свою справу і в результаті стають справжніми кухонними митцями, готуючи страви відмінної якості. Таким чином, можна зекономити час і при цьому отримати широкий спектр гастрономічних задовольень, набагато більший, аніж у просторі домашньої кухні [див. 279]. У цілому гастрономічне визначалося як найважливіший, із політичного та ідеологічного погляду, простір для конституювання потрібного формату суспільного життя та легітимізації влади. Провінція – периферія відносно урбаністичного центру – поставала таким собі сервером, де задовольнялися продовольчі потреби городян [172].

Примітним є те, що Т. Мор був прихильником патріархального ладу життя, вважаючи, що в його утопіях «обов'язки варіння та приготування їжі покладені лише на жінок; вони також по черзі, по одній із кожного господарства, зайняті всім, що подається на стіл. Розміщуються за трьома чи більшою кількістю столів залежно від числа співтрапезників. Чоловіки

розміщуються біля стіни, жінки – осторонь ...» [172, с. 196]. До того ж із давніх-давен відомо, що колективна трапеза формує сприятливе підґрунтя для активізації комунікативних процесів. Водночас групове застілля дозволяє більш ефективно контролювати його учасників, розуміти, про що вони говорять, і відповідно реагувати на це, унаслідок чого пояснювати й скеровувати діалог у напрямі формування «правильної» громадської думки. «Кожен обід і вечеря, – пише Томас Мор, – мають починатися з якого-небудь читання, яке стосується права; воно, утім, є стислим і необтяжливим» [172, с. 222]. Як слушно зазначає стосовно цього О. Геніс, «будь-яка трапеза – вища форма спілкування. Ніщо так не розв'язує язика, як їжа, яку ми ділимо з іншими» [51, с. 123]. Отже, на думку Томаса Мора, на велику увагу заслуговує тотальний контроль через процеси харчування за масовою свідомістю та соціальною поведінкою – звичайно, з метою «підвищення» суспільного комфорту. В його утопії такі положення були завуальовані, поставали як латентні властивості нового харчового ладу, який учений вважав найбільш доцільним з огляду на необхідність «підвищення» стандартів життя звичайної людини [172].

У такому підході можна вбачити сліпу віру в можливість створення суспільства загального добробуту за допомогою сцієнтистської методології, яка в інтелектуальних колах того часу набувала неабиякої популярності і в XIX ст. надихнула О. Конта на створення курсу «Позитивної філософії», де він уперше вводить до наукового обігу термін «соціологія» [121]. Такі самі ідеї (утопічні, обґрунтовані кращими теоретиками країни) використовували й у побудові власного проекту вирішення проблеми продовольчого забезпечення за радянських часів. Тож зовсім не випадково урбанізаційна культура їжі в тоталітарному СРСР була предметом особливого піклування з боку влади, виходячи з її ідеологічних та політичних завдань [122, с. 276].

Усі утопічні гастрономічні проекти мають у своїй основі раціоналізацію та сцієнтизацію життя через теоретичну організацію публічного простору, який не залишає місця приватному, оскільки, на думку утопістів,

колективний позитивістський розум краще знає, що саме необхідно для «щасливого» життя людини, аніж окрема особистість, яка у своєму виборі може помилятися. Доволі дивно, але у прагненні до побудови комфортного буття кожній людині створювалося таке суспільне тло, в якому індивідуальні інтереси цілком поглиналися колективними. Подібна схема організації соціального завжди притаманна суспільствам «нижчого порядку». Адже існує певна закономірність, яку свого часу сформулював великий швейцарець А. Швейцер: «Коли суспільство впливає на людину сильніше, аніж людина на суспільство, починається деградація» [цит. за: 122, с. 276]. Такий негативний досвід соціальних фантазій через гастрономічне сповна відчули на собі громадяни Радянського Союзу, особливо у сталінський період, хоча й не завжди його усвідомлювали. Зважаючи на представлене вище, цілком обґрунтовано можна погодитися із І. Сохань стосовно того, що тоталітарна культура харчування, зрештою, має фемінну основу.

По-третє, відомо, що соціологію, з-поміж іншого, цікавить поведінка великих соціально-демографічних груп. Сьогодні майже загальновизнаним є твердження, що смак на тлі гастрономічного – це категорія не лише фізіологічна, але й географічна, соціальна, культурна тощо. Італійський економіст та історик кулінарії Д. Ребора говорить про те, що смакові вподобання мешканців різних регіонів між собою суттєво різняться. «Риба, яка була виловлена в околицях Москви, навряд чи була б до вподоби людині, що мешкає на морському узбережжі, так само як і морська риба може не припасти до смаку москвичеві» [242, с. 88]. На нашу думку, смак можна виховувати через гастрономічну соціалізацію. На цьому зауважують і німецькі дослідники А. Ціттлау та Й. Саберскі: «Якщо людина з самого початку звикне до великої норми споживання солодкого, їй буде важко зменшити її в подальшому. Не важливо, чи вміщує продукт цукор або агавовий сік, мед або аспартам – замітник цукру» [312, с. 27]. Далі вони продовжують: «Під час статевого дозрівання людина виявляє для себе інші смакові відтінки, але ступінь її потягу до солодкого залишається незмінним,

таким, який заклали від народження й підтримували в дитячі роки постійним “тренуванням”» [312, с. 27].

Саме культурне виробництво визначає смакові пріоритети окремих соціальних груп. Тож у різних національних культурах склалися своєрідні моделі харчування, що визначають самобутню смакову прихильність її представників. В одних національних меню їжа має бути переважно гострою, в інших – навпаки. Наприклад, європейці занадто перчену їжу вважають шкідливою для шлунка, але такі страви дуже поцінуються в Кореї, Китаї, на Кавказі тощо. Водночас в азійській кухні присутні інгредієнти, які б у пересічного європейця викликали відразу й погіршення самопочуття. Так, масовому українцю вкрай складно, навіть за екстремальних умов, змусити себе їсти живих комах або смажених шовкопрядів. Із цього приводу Л. Артюх пише: «...якщо у французів жаб'ячі лапки вважаються неабияким делікатесом, то в нашого народу вони викликають якщо не огиду, то стійке неприйняття» [11, с. 13]. Понад те здавалося б непохитні фізичні межі людини насправді теж визначаються правилами й нормами її культурного простору. Відомо, що деякі християнські подвижники систематично вживали небагато рослинної їжі, приблизно декілька разів на тиждень. Їм цього повністю вистачало для активного довголіття. Таким чином, зовсім не випадково кажуть, що в особливостях національного харчування завжди можна знайти елементи, які властиві менталітету, соціальному характеру окремої спільноти.

Ураховуючи зазначене, доречно подивитися на специфіку смакових переваг чоловіків і жінок крізь призму гастрономічної соціалізації. Відомо, що цей процес починається ще з дитинства. Скажімо, для хлопців простонародні традиції приймання їжі формуються з огляду на ідеал чоловічого тіла, сильного та міцного [177]. Майже наскрізною властивістю багатьох культур є привілей чоловіка їсти багато м'яса, чого не можна сказати про жінку, для якої ані м'ясо, ані велика кількість з'їденого не є її гастрономічними референтами. Тож вступ хлопчика у доросле життя

уможлиблюється багатьма культурними та соціальними нововведеннями, одне з яких – отримання права на додаткову порцію, а також трансформація раціону харчування завдяки його насиченню жирним м'ясом і міцними напоями [177]. Такі суспільні кліше – поширене явище на тлі доволі близького українській культурі гастрономічного досвіду. Як вважає А. Муратова, одним із таких стереотипів є доволі відома думка, що «чоловіку, який зайнятий фізичною працею, необхідно їсти якомога більше м'яса» [177].

Між тим в інших культурах і цивілізаціях м'ясу взагалі не відведено місце в національному меню. Зокрема, у Південно-Східній Азії харчовою рослиною номер один цілком справедливо вважають рис. В Індії взагалі м'яса споживають доволі мало, багато індійців – вегетаріанці, основними стравами яких є хліб та молоко, тобто в їх раціоні превалює рослинно-молочна їжа [177]. Крім того, у харчовій історії наших попередників м'ясо далеко не завжди було продуктивним пріоритетом. Давалася ознака висока релігійна активність, яка, зрештою, разом із процесами домінування «Ми» над «Я», призвела до формування екстернального локусу контролю в масовій особі та поширення в її свідомості цінностей патерналізму [327]. Для скоромної їжі залишалося зовсім небагато календарного часу. Більше того, доросла людина, яка працювала фізично, харчувалася передусім кашею, квасом та хлібом, про що свідчать хроністи тієї доби. Утім, незважаючи на невелику кількість м'яса у повсякденному харчовому раціоні минулого, людина витримувала, порівняно із сучасниками, досить тривалі фізичні навантаження [177].

Тож справедливим є твердження, що смак, як і багато інших особистісних якостей людини, можна виховувати, конструювати. Тому цілком природно, що дівчина або доросла жінка, відповідно до архетипів гастрономічного та сучасних процесів соціалізації, соціальної взаємодії, більшою мірою налаштовується на споживання передусім смачного, навіть не смачного, а, радше, солодкого. Така властивість є поліфонічним явищем, вона запрограмована самою природою: «Якщо немовляті капнути на язик

солодку, кислу, солону або гірку воду, позитивну реакцію воно виявить лише на солодке. Причина такого вподобання полягає в тому, що еволюція дала нам інстинктивне розуміння того, що солодкі продукти є надійним джерелом енергії, у той час як гіркий смак асоціюється з небезпечною для здоров'я їжею» [312, с. 26]. Тому виявляється цілком природним, що жінка на зорі цивілізації завжди майже на інстинктивному рівні шукала для вигодовування своєї дитини здебільшого солодкі плоди і майже ніколи – гіркі.

Можна також сказати, що жіноча прихильність до солодкого посилюється через процеси соціальної взаємодії. Наприклад, вважається, що у жінок слабо виражене почуття власної гідності порівняно з чоловіками, унаслідок чого вони частіше звертаються до харчової компенсації і бажають поласувати смачненьким [312, с. 31]. Крім того, небезпідставно зауважують, що дівчат у дитинстві більш часто втішають ласощами, тож представниці слабкої статі у своєму дорослому житті на підсвідомому рівні прагнуть долати поганий настрій через солодкі наїдки – навіть коли дорослішають, звертаються, так би мовити, до «вірного» засобу заспокоїтися [312, с. 31]. З огляду на це є слушними спостереження науковців, на підставі яких вони стверджують, що соціально-психологічні кризи, фрустрації, депресії, емоційні стреси в житті жінки часто-густо перетворюються на своєрідний перфоманс із поїданням різноманітних безе та еклерів [312, с. 31]. Про це пише й сучасний французький автор Ж.-К. Кофман. У соціологічній праці «Самотня жінка і Чарівний Принц» [125] він наводить гастрономічні епізоди з повсякденності жінки, позбавленої сімейно-шлюбного соціального капіталу. У цих епізодах згадуються шоколадні цукерки, «які часто фігурують у списку жіночих задоволень у житті-соло» [125, с. 148].

Чоловіки мають свої гастрономічні смакові преференції, які склалися протягом історії людства, що певною мірою визначала фізіологічний розвиток їх організму. Вони також містять цілу низку культурних та соціальних смислових значень. Останні, серед іншого, є постскриптумом, відгомонам організації життя попередніх поколінь. Наприклад, солодке

споконвіку не відіграє такої великої ролі у формуванні харчового раціону представників чоловічої статі. Окремі харчові вподобання чоловіків беруть свій початок ще з прадавніх часів і неабияк посилюються змістом архетипічного соціального законодавства на сучасному етапі. Як зазначено нами вище, в доісторичні часи чоловіки виконували функції мисливців і головних постачальників їжі для свого племені. Подекуди їх зусилля надавали можливість отримувати, як знак успіху й визнання, їстівні трофеї. У минулому така винагорода на свідомому рівні, а сьогодні підсвідомо служить справжнім символом звитяги й актуалізує ілюзію одноосібного домінування над оточуючим світом [312, с. 32].

З огляду на це чоловіче меню (передусім говоримо про вітчизняну гастрономічну культуру та споріднені з нею за духом моделі) переважно складається з м'ясних страв. Не потрібно бути уважним спостерігачем, аби засвідчити, що сьогодні для чоловіків саме такі їстівні референти постають як харчові ідентитети маскулінного образу власного життєзабезпечення. Звичайно, із-поміж них зустрічаються й такі собі ласунчики, що відчують нестримне бажання з'їсти солодке, проте багато з них віддають перевагу, особливо в публічному місці, «чоловічій» їжі. Так, О. Геніс деталізує таке припущення: «Солодке люблять усі, хоча далеко не всі здатні в цьому зізнатися. Особливо соромляться цієї вади високі на зріст чоловіки та жінки, які п'ють горілку» [50, с. 95]. Що б хто не казав, але факти – доволі вперта річ. За статистикою, у маскулінному раціоні на порядок більше м'яса, на відміну від фемінного, як наслідок – саме «насолода м'ясом», за аналогією з кулінарними солодкими втіхами жінок, стає для чоловіків одним із рецептів боротьби зі стресами [312, с. 32].

У цілому смакові преференції у вигляді солодкого чи смаженого можуть бути суттєвим каталізатором як настрою взагалі, так і певних конкретних дій, які ним обумовлені. Дослідниця із Сінгапурського університету Х. Лі з'ясувала, «що навіть аромат або вигляд шоколаду чи інших солодоців призводить до стану, який може вплинути на бажання придбати такий

продукт» [312, с. 33]. Далі вона конкретизує свою думку за допомогою експериментів. Зафіксовано, що людина під впливом не лише смаку, але й візуального сприйняття солодкого, припустимо зі світлини, вже не бажає очікувати, розмірковувати, відкладати свої дії на потім, – вона хоче діяти тут і зараз [312, с. 34]. Проте, як пишуть А. Цітглау та Й. Саберські, такий вплив солодкого можна спостерігати лише на прикладі харчових уподобань жінок; натомість якщо б об'єктом експерименту стали чоловіки, маніпулятором слід було б обрати смак та привабливі образи зовсім інших продуктів, насамперед із маскулінного раціону харчування [312, с. 34]. Загалом на підставі таких наукових розвідок німецькі вчені дійшли висновку, що харчові смаки роблять людей більш піддатливими до маніпуляцій. На сучасному етапі подібні знання знаходять своє широке застосування в маркетингових схемах апологетів консьюмеристського суспільства, в якому людину – чи то чоловіка, чи жінку – через маніпулятивні технології легко перетворити на справжню машину з перманентного виробництва різноманітних бажань.

Типову ситуацію маніпулятивного впливу на поведінку людини через їжу, хоча й із діаметрально іншого соціокультурного контексту та з дещо зміненими смисловими відтінками, наводить через науковий дискурс І. Сохань, а з використанням художньо-літературного контенту – Ю. Олеша. Вони репрезентують релевантні сюжети, передусім на прикладі ковбаси – так би мовити, одного з найбільш знакових продуктів радянської гастрономічної епохи, напевно разом із кефіром та хлібом. До речі, така невибаглива формула продуктового «добробуту» тих часів знайшла одне зі своїх відображень у романі «Золоте теля» І. Ільфа та Є. Петрова, герой якого, Остап Бендер, казав: «Не слід робити з їжі культ». Проте в суспільстві дефіциту такі переконання виглядали, м'яко кажучи, не зовсім доречними. Адже тепер усім відомо, що людина живе так, як вона їсть, а харчування радянської доби було доволі непримхливим. Згадаємо хоча б ще одного героя класиків жанру – Калачова, який безуспішно вмовляв свою молоду жінку «поласувати» вегетаріанським обідом. І все-таки повернемося до ковбаси. Її,

на думку І. Сохань, «можна вважати символом реалізації кормової функції тоталітарної влади стосовно людини. Ковбаса постає основним кормом (І. Клекх називає ковбасу перш за все політичною величиною) і предметом харчової ностальгії, і навіть ті, хто стоїть у чергах за ковбасою, тим самим відтворюючи певні архетипи колективного полювання первісних людей на їжу, у такий спосіб на несвідомому рівні включаються у процеси соціальної консолідації» [282].

Окремо хотілося б, у телеграфному режимі (адже про зайві кілограми ще йтиметься більш предметна розмова нижче), зупинитися на гендерному аспекті зайвої ваги. Сьогодні багато дослідників стверджують, що зовсім не другорядну роль у процесі її неконтрольованого збільшення відіграють стрес та похідна від нього – активна харчова поведінка, або так звана харчова компенсація. Цю поведінку також цілком правомірно можна назвати «десертною», передусім якщо мова йде про жінок. Так, нині багатьма вченими безліч разів переконливо доведено, що однією з причин зайвої ваги є «сталевий» шлунок як наслідок негамовного апетиту – похідної стресу. Навряд чи слід занурюватися у фізіологічні подробиці цієї проблеми в контексті соціологічного дослідження. Вважаємо, набагато корисніше зробити наголос на гендерному вимірі такої закономірності в її соціологічному тлумаченні. Незважаючи на жіночу емансипацію, яка дещо зневолювала статеву специфіку, все-таки відмінності в гендерному переліку топових причин найбільш поширених стресових ситуацій беззаперечні. Так, у глобальному світі, що неабияк відчуває живий спадок минулого, жінки здебільшого впадають у стрес, різноманітні депресії внаслідок особистісних колізій, внутрішньосімейних негараздів, чоловіки – у зв'язку з проблемами своєї професійної кар'єри та через дисфункції публічної самореалізації [311]. Такий розподіл є цілком природним, адже фемінна соціальна територія активної діяльності оформлювалася споконвіку в межах внутрішнього простору дому і навколо нього, тоді як маскулінна визначалася публічною територією. Тож можна припустити: якщо буде «гарною погода вдома»,

жінки менше потерпатимуть від зайвих кілограмів. Хоча, безумовно, варто взяти до уваги й інші чинники впливу, про які говоритимемо нижче.

Отже, варто зауважити, що гастрономічні практики й преференції чоловіків і жінок як представників великих соціально-демографічних груп у найбільш деталізованому та евристичному вигляді досліджуються через соціологічну складову цієї проблеми. Так, дослідження гендерного виміру гастрономічної культури дає підстави для більш глибокого розуміння процесів антропосоціогенезу, в межах яких, ще на зорі людської історії, відбувся розподіл соціальних ролей між чоловіком та жінкою, передусім, навколо вдосконалення кулінарних норм термічної обробки сирової їжі, формування специфіки їх раціону та практик харчування. Іншими словами в далекому минулому використання вогнища для термічної обробки їжі стало тлом для появи прообразу першої кухні. Остання набула властивостей серцевини розвитку соціального життя, що привело з-поміж іншого до процесів диференціації праці. Згідно з принципами дарвінізму виникла гендерна трудова спеціалізація, яка вплинула на розподіл соціальних ролей, як наслідок, мисливство стали вважати суто чоловічою функцією, а приготування здобичі – жіночою. Водночас публічна соціальна територія, поза межами власної домівки, стала місцем для чоловічої самореалізації, а внутрішній простір домогосподарства – здебільшого територією повсякденного життя жінки.

Крім того, соціальний розподіл чоловічих та жіночих функцій в просторі гастрономічного виступав одним із каталізаторів закріплення домінантної патріархальної культури або маскулінної влади суспільства традицій, яка ще більше зміцнювала маргінальний статус жінки. Такий формат гастрономічної культури представляв собою суттєвий бар'єр на шляху взаємодії чоловічого та жіночого, як наслідок, певною мірою стримував подальший суспільний розвиток.

Водночас соціальна взаємодія між чоловіком та жінкою через гастрономічне дозволяє переосмислити соціокультурну значущість кухні,

яка, з одного боку, в минулому дала вагомий імпульс розвитку сімейно-шлюбних взаємин, адже практики харчування завжди виступали потужним інтегратором в родинному середовищі, а з іншого – на сучасному етапі здатна навпаки сприяти розпаду сімейно-шлюбних відносин. Останнє відбувається здебільшого через інтенсифікацію процесів гендерного егалітаризму, під тиском яких жінка в односторонньому порядку прагне переосмислити час відведений на виконання традиційних для неї функцій, як наслідок, намагається позбавитися сумнівної «монополії» на виконання кулінарних обов'язків. На цьому тлі гастрономічна культура стає одним із індикаторів процесів жіночої емансипації. Тож, зважаючи на гастрономічне можна говорити про зміст, ефективність таких процесів, а також про наявність бар'єрів на тлі поширення суспільним простором принципів гендерного егалітаризму, передусім, у вигляді стереотипізації масової свідомості, можливих дисфункцій в сімейно-шлюбних відносинах, імовірних негативних наслідків для здоров'я людини тощо.

Крім того, встановлено, що сучасні гендерні форми прояву на тлі гастрономічного – явище, яке є продуктом, сконструйованим залежно від географічних умов, особливостей минулого досвіду, промислових здобутків, домінантного типу культури, індивідуальних емоційних станів особи тощо. Безперечно, подекуди в них присутнє раціональне зерно відповідно до логіки та інтересів тих суб'єктів, що мають потужні важелі впливу на суспільну ситуацію. Маються на увазі перш за все чоловіки в їх прагненні підпорядкувати собі в соціальному плані жіноцтво; потім тоталітарна держава, що прагнула абсолютної влади; наразі занадто заповзяті особи з їх постійним пошуком нових джерел власного самозбагачення. Вочевидь, змінюється ієрархія суспільних інтересів, тому раціональне зерно гендерних форм гастрономічної культури не залишається незмінним і з плином часу, через посилення на нові потреби, ціннісні орієнтації та соціальні можливості людини, напевно, істотно трансформуватиметься.

РОЗДІЛ 6

АКТУАЛЬНІСТЬ ПРОБЛЕМИ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ОСВІТИ В СУЧАСНОМУ СВІТІ ТА МОЖЛИВІ ВАРІАНТИ ЇЇ ВИРІШЕННЯ

6.1 Моральний вимір гастрономічної культури у процесах глобалізації: основні виклики та можливі варіанти протидії

Найбільш розвинені, забезпечені країни сучасності – «золотий мільярд» – майже не відчують продовольчої проблеми, наявність або відсутність певних продуктів на обідньому столі «середньої» людини не перетворюється для них на ще одну форму суспільної нерівності, здатну поглиблювати соціально-економічну дистанцію між найбільш і найменш забезпеченими групами населення в їхньому стратифікаційному просторі. Цього не можна сказати про суспільства напівпериферії та периферії, де склад «продовольчого кошика», його енергетична цінність та доступність усе ще привертають неабияку увагу урядів і значної частини населення.

Проте ми не можемо констатувати факту знецінення стратифікаційних функцій гастрономічної культури всередині окремо взятого суспільства, навіть якщо мова йде про країни – лідери постіндустріальної доби. Вочевидь, на сучасному етапі вони набувають дещо іншого вияву. З одного боку, наразі в тих регіонах світу, де успішно вирішено продовольчу проблему, стратифікаційні функції трапези пов'язані насамперед з естетикою їжі, її розмаїттям, складом учасників, кількістю страв на столі, а також специфічністю ритуалу приймання їжі у просторі та часі. Точніше, важливою є не номенклатура «продовольчого кошика» на кухонних полицях окремого домогосподарства і, як наслідок, – на обідніх столах, а якість та ексклюзивність самих продуктів, способів приготування, форм її презентації, наявного соціального оточення протягом застілля тощо.

З іншого боку, на соціетальному, міжнародному рівнях, попри зауваження деяких аналітиків щодо постійного поглиблення фінансової нерівності глобального суспільства в цілому та окремих країн зокрема, все частіше лунає майже споріднена, але дещо інша думка: більшою мірою сучасні нерівності складаються навколо доступу до важливих ресурсів – чистої питної води та повітря, органічних продуктів харчування тощо. Таким чином, якщо у просторі доіндустріального та індустріального світу доступність продуктів харчування була й подекуди залишається першочерговою проблемою, то в постіндустріальному суспільстві вона трансформується в іншу, пов'язану з якістю продовольчих товарів та здатністю масової особи обирати доцільні варіанти гастрономічної поведінки з безлічі можливих. Тож питання здорового харчування середньостатистичної людини раз по раз постають на повний зріст; більше того, на тлі поширення глобалізаційних процесів вони набувають вельми доленосних форм прояву також і за межами країн – лідерів світового розвитку.

Середньовіччя Західної Європи в гастрономічному плані маркувало страти, наприклад із-поміж багатьох ознак, через наявність або відсутність на столі солодкого, спецій, свіжого м'яса тощо. Сьогодні стратифікаційна характеристика культури харчування полягає, окрім запропонованих вище вимірів, не стільки в наявності чи відсутності в їжі генетично модифікованих організмів та інших синтезованих неорганічних сполук, скільки в інформаційній гастрономічній обізнаності як такій. Наразі ми не говоримо про те, що «лабораторна їжа» погана чи добра, є ознакою бідності чи багатства. Наголос робимо на відсутності або наявності в житті окремих соціальних груп знань стосовно цього взагалі та на вільній можливості до них долучитися і в результаті скоригувати процеси організації власного меню та, зрештою, одноосібно, без сторонніх «порад» у подальшому його формувати. Таким чином – отримати можливість звільнитися від латентного

впливу маркетологів, компраторської буржуазії, деміургів харчової промисловості й ТНК тощо.

З метою деяким чином заповнити наявний інформаційний вакуум, який стосується цього аспекту актуальної гастрономічної культури, спробуємо з'ясувати, чи поглиблює соціальні нерівності поширення харчовим простором сучасного суспільства так званої лабораторної їжі, яка вміщує ГМО та БАДи? Чи можна вважати таку їжу якісною, безпечною для людини, чи ні? Наприклад, у колишній «майстерні світу» – Великобританії – ставлення до генетично модифікованої їжі (їжі з ГМО) є доволі суперечливим. У цілому суспільство поділилося на два великих табори, «в заочній формі» очолювані відомими постатями. Так, наприклад, колишній прем'єр-міністр Т. Блер до цього питання ставиться доволі ліберально, натомість принц Чарльз, як охоронець традицій старої, «доброї Англії», і чути не хоче про подібні харчові новації [65]. Більше того, спадкоємець монаршого престолу власноруч займається вирощуванням еко-їжі, намагаючись власним прикладом пропагувати й поширювати подібні цінності в масовій свідомості британців.

І все-таки «їжа індустріального періоду», або «лабораторна їжа» вже доволі тривалий період дедалі більше поширюється глобальним гастрономічним простором. Так, одного разу В. Коротич, перебуваючи на ранковій зустрічі з М. Тетчер, вибачався за свій ранній візит, кажучи, що господиня прем'єр-міністр, мабуть, ще не сідала за сніданок. У відповідь почув, що жодних незручностей це їй не спричинило, а що до сніданку, то «залізна леді» вже закінчила приймання їжі майже стандартним для всіх британців ранковим меню – таблеткою вітамінів та чашечкою чорної кави [122, с. 94]. Як бачимо, М. Тетчер була не дуже примхливою в їжі, принаймні і у своїх поглядах на суспільство та його реформування. Відомо, що у власній політичній діяльності вона протягом своєї яскравої кар'єри була палкою та безкомпромісною прихильницею системних принципів соціал-дарвінізму та лібералізму. Усім незадоволеним її політикою та курсом радикальних

суспільних реформ, мовляв, говорила: так, дійсно, пігулка гірка, але пацієнту без неї не вижити. Симптоматично, що колишній прем'єр-міністр Великобританії, із притаманною їй прямою та невідступною ринковою парадигмальністю, визначала сутність самого суспільства, говорячи, що соціуму як такого не існує, є лише чоловіки й жінки. Між іншим, через цього політика світ дізнався, що являє собою рафінований неоліберальний характер капіталізму в англосаксонському варіанті; а в соціально-гуманітарних науках, з її «легкої» руки, посіла своє чільне місце одна з моделей соціальної політики західного світу з красномовною назвою – «тетчеризм».

Тож ліберальні погляди на процеси організації власного меню чітко вплинули і на вибір парадигми реформування суспільства за рецептом М. Тетчер. А можливо, й навпаки (що більш імовірно), тобто ліберальна парадигма особистісного світосприйняття та світобачення, унаслідок цього безпосереднього вибору системних принципів перебудови суспільства, стала родючим підґрунтям, яке сформувало однозначне ставлення до вибору, побудови власного раціону харчування. Що є первинним, а що вторинним – у даному випадку неважливо, головне інше: простежується прямий зв'язок між процесом приймання їжі, відповідними гастрономічними симпатіями та логікою окремого способу життя. Пригадаймо Галілея з його зацікавленістю в нових принципах розуміння загальної системи світобудови та натхненним ставленням до всього нетрадиційного, зокрема й включення у власне меню тоді ще мало кому з італійців відомої та для багатьох відразливої, огидної чорної ікри.

Як бачимо, знову простежується прямий зв'язок між способом життя і відповідними звичками, патернами та організацією власного раціону харчування. Вочевидь, на процеси харчування сучасної людини в поліфонічному, багатоплановому світі впливає безліч постійних/змінних чинників. Проте фахівці небезпідставно наголошують, що наші звички у процесі організації власного меню мають надзвичайно високу інерційність. На доксичному рівні стверджується думка про те, що раціон харчування

«середньої» людини, урахувавши сталі метаморфози суспільного буття, вимагає якщо не докорінного перегляду, то як мінімум уважної рефлексії. У такому випадку варто погодитися, що інколи наявні звички у процесах власного харчування змінити або переформатувати є вкрай складною справою. Так, представник однієї з міжнародних компаній, що постачає продукти харчування, в інтерв'ю журналу "Spiegel" сказав, що «ми всі знаємо, як важко змінювати наші звички в харчуванні» [цит. за: 312, с. 22]. Тому інколи набагато простіше коригувати зовнішні фактори впливу, аніж апелювати до раціо, свідомості людини задля трансформації варіантів її поведінки за обіднім столом. Наприклад, уже науково доведено, що червоний колір інтер'єра їдальні прискорює процес приймання їжі та зменшує обсяги її споживання, на відміну від м'якіших тонів [312, с. 22].

Безумовно, для прокладання власного шляху необхідно черпати з багатьох джерел. Тож одним із таких зовнішніх факторів, що має вплинути на спосіб життя й унаслідок цього скоригувати індивідуальні практики харчування, має стати ідеологія здорового харчування (натепер окремі форми такої ідеології вже є досить затребуваними), хоча не варто плутати її з ідеологією нутриціонізму²⁹. Перша, на нашу думку, здатна вирішити багато проблем у суспільствах як світового авангарду, так і ар'єргарду. Вона має увійти в актуальний, популярний тренд масової культури, моди, тобто стати ще більш привабливою та престижною. Вважаємо, що, крім іншого, й за допомогою реалізації такого сценарію ідеологія здорового харчування зможе доволі швидко привернути на свій бік нових прихильників. Багато з них лише потім, відповідно до логіки культурного інсценування, зможуть, за Л. Іонінім [98], усвідомити цінність такого вибору і в результаті скоригувати спосіб свого життя. Під бажаною ідеологією здорового харчування ми

²⁹ На нашу думку, нутриціонізм – це теорія та практика манипулятивного впливу сучасного консьюмеристського суспільства, коли харчова промисловість, наука про харчування та журналістика пропонують їсти не самі традиційні продовольчі продукти, а їх складники (макро- та мікроелементи) у вигляді їжі, яка докорінно перероблена індустріальною, точніше постіндустріальною, цивілізацією.

розуміємо теорію та практику, що передбачає можливість обирати з широкого спектра дієт саме ту, яка найбільшою мірою здатна забезпечити людині активне довголіття й розширити можливості для власної самореалізації. Така ідеологія апріорі має бути вільною від маніпулятивного впливу консьюмеристського суспільства та являти собою насамперед результат опанування людиною актуальних гастрономічних знань. Подібні вимоги вельми наполегливо нагадують про себе на тлі змін у процесах харчування, що відбуваються у просторі глобального світу. Вони вкотре ставлять перед усіма зацікавленими доленосні питання: по-перше, щодо безпечності генетично модифікованої їжі; по-друге, стосовно доцільності споживання комплексів вітамінізованих добавок (БАДів); по-третє, із приводу наявних харчових підробок та способів попередження споживачів про можливу небезпеку.

На наш погляд, необхідно сформулювати релевантне визначення генномодифікованим організмам. Вважаємо, що найбільш вдало їхню сутність виражає дефініція, запропонована вітчизняним фахівцем О. Наконечною: «Генномодифіковані організми (ГМО) – це організми, в яких генетичний матеріал був змінений за допомогою штучних методів перенесення генів» [180, с. 27]. До речі, за підсумками резолюції, прийнятої Міжнародною конференцією «Використання ГМО в Україні: ризики та загрози» (29–30 липня 2010 р.), наскрізними є твердження й висновки її учасників щодо наявної небезпеки, неприхованих актуальних загроз подібних експериментів із раціоном харчування сучасної людини [244]. Більше того, такі побоювання мають міжнародний характер. У Ліверпулі навіть поставили пам'ятник гібриду ягняти й банана, створений японським скульптором як промовисте попередження людству про цілком імовірну небезпеку, що приховують у собі продукти харчування зі зміненими генетичними кодами.

Утім, у просторі теоретичного дискурсу світового масштабу з приводу цієї проблеми думки фахівців суттєво різняться. Виявляється, що захист

ГМО-організмів у продовольчих товарах повсякденного вжитку здійснює корпус досить кваліфікованих фахівців. До речі, їх опоненти не менш досвідчені та кваліфіковані. Окремі представники першої групи зазначають, що «сучасні суспільства, зосереджені на соціальних питаннях, часто побоюються всього, що має потенціал (наприклад, ядерної енергії, генетичних маніпуляцій, нетерпимих політиків), бо воно пов'язане з потенційними небезпеками» [292, с. 44]. Американський учений П. Томпсон пише, що «не слід забувати: навіть якщо генномодифіковані продукти безпечні, вони не належним чином перевірені» [294, с. 223]. Але далі він говорить: «Як філософ я можу зазначити стосовно такої перспективи, що жоден з наших харчових продуктів не перевірений достатньо, і ви самі маєте вирішувати, як ставитися до цього» [294, с. 224–225].

Далі більше: адже подекуди вже виходять на авансцену доволі парадоксальні питання про безпеку самої органічної їжі. Нема куди правди діти, деякі аргументи на перший погляд здаються досить переконливими. Так, на думку А. Сміта, відомо, що в ситуації наявного попиту, у нашому випадку на органічну їжу, ринок, за умови вільного пересування на ньому праці та капіталу, миттєво відреагує відповідною пропозицією. Нехай такі продукти будуть дорожчими, проте якісна їжа, як і будь-який інший товар високої проби, завжди залишатиметься високоліквідною, затребуваною цінністю. Інша справа, що сьогодні з'являються сумніви з приводу корисності такої їжі взагалі: мовляв, організм людини вже призвичаївся до не зовсім «чистого» харчування, в якому присутні деякі неорганічні елементи. Крім того, на думку групи вчених, викликає серйозний скепсис ствердна відповідь на питання про наявність «чистих» ґрунтів, які б мали кілька років бути позбавлені неорганічних добрив, задля того щоб давати повноцінні еко-врожаї. Далі фахівці стверджують, що навіть добрива і поживні речовини, які традиційно виконували функції відновлювання посівних земель, приховують цілком реальні небезпеки, – наприклад у перегної може зберігатися патогенна флора, яка доволі легко переходить у харчові культури, тощо [65].

Окремі дослідники цього питання все наполегливіше констатують, що відповідні фахівці отримують доволі суперечливі дані навіть тоді, коли використовують абсолютно чисту органіку у вигляді харчових продуктів. Так, в одному з інститутів харчування протягом кількох років проводили експеримент з метою з'ясувати вплив на здоров'я людини еко-їжі. У підсумку вчені дійшли парадоксального висновку: «Останні два покоління людей настільки пристосувалися до того, що в продуктах містяться нітрати, що відчувають в них гостру потребу, таку саму, як у вітамінах та мінералах, причому анонсовані зміни відбулися на генному рівні» [див. 65]. Виявляється, що масова людина вже деякою мірою адаптувалася до «нової їжі», яка, зрештою, стала наслідком НТП та його контроверсійних похідних, зокрема забруднення навколишнього середовища. Згідно з такими даними група російських учених робить доволі несподіване узагальнення, можливо свідомо чи підсвідомо стаючи на захист «біотехнологічного інтерферону», а саме: «Вільно продавати екологічно чисті продукти – досить небезпечно» [див. 65].

І все-таки, на нашу думку, ці твердження є дещо перебільшеними. Ми опрацювали доволі вагомий масив літератури з приводу правильного харчування та його осмислення в різних культурних, теоретичних контекстах і дискурсивних практиках, утім, жодної згадки, окрім наведеної вище, про небезпеку для сучасної людини органічної їжі не виявили. Навпаки, широкий корпус фахівців збігається в одному: чим більшою є «мандрівка» їжі від городу до обіднього столу, тим більше вона втрачає поживні, важливі для здоров'я людини властивості. Понад те щодо «лабораторної їжі» ці фахівці виносять своє однозначне табу. Однак все ще залишаються прихильники неорганічних продуктів або їжі, створеної в лабораторних умовах. Найбільше їх серед американських фахівців, які разом із великою частиною свого суспільства до всього нового ставляться досить спокійно. Загалом, якщо порівнювати сприйняття їжі з ГМО в Новому та Старому Світі, то виявиться, що внаслідок діаметрально протилежного рівня толерантних форм

сприйняття різного роду новацій вона набагато частіше зустрічається саме на полицях американських супермаркетів. Більше того, останні дані свідчать, що, будучи поінформованими про це, американські споживачі не відмовляються купувати таку їжу.

З нашого погляду, цікавим є визначення небезпеки харчових продуктів у різних культурних системах, наприклад Європи та Північної Америки. Примітним є те, що «у Старому Світі ГМО-продукт вважають безпечним, якщо це доведено під час наукових експериментів, у Новому – із точністю до навпаки: якщо шкідливість продукту не доведена, він надходить до продажу» [65]. Таке визначення проблемної ситуації пов'язують не лише з національними ментальними модусами, але й з величезними фінансовими вливаннями в розвиток трансгенної харчової промисловості США, на відміну від Великої Британії з більш поміркованими поглядами щодо біотехнологічних новацій та не з такою вагомою фінансовою підтримкою останніх. Проте навіть подібні «запобіжники» в європейській спільноті не завжди ефективно спрацьовують на тлі дифузії харчових нововведень. Як бачимо, одна з теорій пояснення будь-яких сумнівних експериментів з їжею перебуває далеко за межами кола питань, що стосуються здоров'я людини. Утім, нещодавно «в ході національного соціологічного опитування, проведеного Міжнародною радою з інформації у сфері продовольства, встановлено, що майже 75% американців сприймають застосування біотехнологій як великий успіх суспільства, а 44% європейців – як серйозний ризик для здоров'я. У той же час 62% американців і лише 22% європейців готові купувати генномодифікований продукт» [180, с. 27]. Така логіка сприйняття ситуації відображається й у правовому полі цих країн. Так, цілком справедливо вважають, що закони до їжі з ГМО набагато ліберальніші в Новому Світі – США та Канаді, проте в Європейському Союзі подібна продукція підлягає обов'язковому маркуванню, що мало-помалу призводить майже до її повного зникнення з торгових полиць.

Характерно, що наше соціологічне дослідження «Культура харчування у великому українському місті (на прикладі м. Дніпропетровська)», яке було проведене з 1 по 25 березня 2012 р. (n=400), засвідчило, що харчовим практикам опитаних набагато більше притаманна європейська традиція ставлення до їжі з ГМО. Так, відповідаючи на запитання «Чи погодилися б Ви включити їжу з ГМО у власний раціон харчування?», лише 17,5 % респондентів відповіли: «погодився» або «скоріше погодився, аніж ні». Зауважимо, що більшість із них – це молоді люди (табл. 6.1). Проте, як не дивно, на сьогодні еко-буму в Україні не спостерігається. Насправді пояснення полягає не стільки в тому, що на порядку денному «середньої» людини вельми актуальними є зовсім інші питання, які не стосуються власного здоров'я, а передусім у відсутності належної інформації, крайньому дефіциті й подекуди занадто завищених цінах на такі продукти.

Таблиця 6.1.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Чи погодилися б Ви включити їжу з ГМО у власний раціон харчування?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так, погодився	7,5
2.	Скоріше погодився, ніж ні	10,0
3.	Скоріше не погодився, ніж згодився	21,3
4.	Ні, не погодився	54,7
5.	Важко сказати	6,5

Що стосується законодавства України, яке регулює подібні продовольчі новації, то зазначимо, що ми і в цьому набагато більше наближені до правового поля країн Західної Європи. Проте в нас проблема полягає в іншому: часом свідоме ігнорування принципу неухильної імплементації прийнятих законодавчих норм. Недаремно фахівці пишуть, що подекуди суворість вітчизняних законів компенсується практиками необов'язкового їх виконання [328]. Так, їжа з ГМО, яка потрапляє на полиці вітчизняних

магазинів, відповідно до чинного законодавства підлягає обов'язковому маркуванню. Натомість знайти товар із такою позначкою в реальності виявляється надзвичайно складною та невдячною справою. Причому це нелегко зробити не стільки через відсутність подібних продуктів (у роздрібній торгівлі, за оцінками експертів, 40 % продовольчих товарів на вітчизняному споживчому ринку містять ГМО), а зважаючи на відсутність поширеної практики дотримання відповідних вимог щодо такого маркування.

Судячи з усього, світ у цьому питанні ще довго буде розділений по лінії прихильників та опонентів нових харчових технологій. Інколи такі проблеми (контроверсійного сприйняття всього нового) ускладнюються неоднозначними науковими висновками. Їх автори до розв'язання проблеми «чистої їжі» ставляться доволі полемічно. Відомо, що чим більше ми знаємо, тим ширше для нас розкриваються обрії невідомого. Сьогодні навіть очевидна корисність шоколаду підлягає сумніву. І хоча шоколад знайомий людині вже протягом тривалого часу, та навіть він залишає більше запитань, аніж відповідей. Тоді чи можна однозначно говорити про наслідки використання генномодифікованої їжі в ситуації, коли на сучасному етапі експериментальна перевірка надає в розпорядження всіх зацікавлених доволі неоднозначні дані. Крім того, деякі фахівці стверджують, що ймовірні негативні наслідки від вживання «лабораторної їжі» стануть актуальною реальністю лише згодом, тобто в житті наступних поколінь.

Незважаючи на це, згідно з логікою утопічного модернізму, знаходяться найбільш затяті послідовники таких експериментів. Аргументи на підтримку цих нововведень є прості та на перший погляд доволі переконливі. Лунають думки, що трансгенні продукти дають набагато більше врожаю, вони захищені від шкідників, а відтак можна буде назавжди забути про небезпечні неорганічні добрива [65]. Із посиланням на закони Т. Мальтуса щодо перенаселення та зважаючи на постійно зростаючу кількість жителів Землі, висловлюють твердження, що в такий спосіб можна буде доволі легко зняти з порядку денного питання про вирішення проблеми голоду та авітамінозу в

найбільш депресивних регіонах світу, зокрема проблеми, що безпосередньо стосуються дітей, інших найуразливіших соціальних груп [65]. Більше того, у цьому контексті можна згадати риторику відомої телевізійної ведучої доктора медичних наук Олени Малишевої, яка в 2013 р. переконувала протягом ранкового ефіру однієї з недільних програм, разом зі своїми колегами, що ГМО-їжа жодної небезпеки для людини не становить, адже всі її складники перетравлюються в шлунку на молекулярному рівні, тому ніяких побоювань не має бути. Взагалі представники офіційної медицини доволі спокійно ставляться до присутності ГМО в нашому меню.

Між тим дослідження їх активних опонентів набувають доволі широкомасштабного розголосу, однак виявляється, що такий дискурс не вирішує, а ще більше розпалює протистояння. Зокрема, український фахівець І. Гончаренко виокремлює в калейдоскопі таких прикметних епізодів насамперед один, який представники протилежних ідеологічних таборів використовують на свій розсуд. Так, І. Гончаренко пише, що «у 1998 році британський учений А. Пустаї, який працював із картоплею, в яку був вживлений ген із проліску, заявив, що піддослідні пацюки, яких він годував трансгенною картоплею, мали хворобливі зміни, і зробив висновок, що трансгенна їжа небезпечна для здоров'я» [59, с. 12]. Далі вітчизняний аналітик продовжує, що зрештою «вчений був звільнений з роботи, а опоненти ГМО представили цей факт звільнення як спробу біотехнологічних компаній усунути борця за правду. Але А. Пустаї не вказав, що у контрольній групі пацюків, що харчувалася звичайною картоплею, теж була висока смертність» [59, с. 12].

Висновком із подібних інформаційних баталій може бути лише старий як світ вислів, що інколи «наука – це задоволення власної допитливості за чужий рахунок». Адже наразі жодні, найбільш глибокі наукові «дослідження, що стосуються окремих компонентів їжі, не дозволяють зрозуміти, що саме відбувається в організмі, коли продукти харчування змішуються один з одним» [185, с. 21]. Тому в будь-якому випадку ніхто сьогодні не здатен

об'єктивно підтримувати чи спростовувати твердження стосовно того, що, ймовірно, майбутнє людства з ГМО-їжею жодних патологій, деформацій не зазнає. Цілком зрозуміло, прогрес науки невблаганний, його не зупинити. Це вступає в протиріччя з природою людини. Вид «*homo sapiens*» не в останню чергу досяг відомих обріїв цивілізації завдяки своїй допитливості та зацікавленості всім новим. Головне в іншому: щоб комерційні інтереси не брали гору над гуманітарними проблемами. У цій частині особливу увагу маємо приділити змісту ціннісного виміру свідомості людини та розвитку громадських ініціатив, задля того щоб убезпечити масову особу від можливих викривлень сучасного суспільства споживання, тобто не дати зробити її маріонеткою в руках окремих нечистоплотних власників великого капіталу. Судячи з усього, вагома частина світової спільноти натеper визнала потенційну загрозу таких нововведень. Попри це абсолютної заборони на ГМО та використання хімічних речовин навряд чи слід очікувати в найближчому майбутньому через низку різних причин, в які недоцільно в межах цієї роботи заглиблюватися. Зауважимо, по-філософськи, лише на такому, а саме принагідно згадаємо відомі слова І. Канта: якщо б математика зачіпала чийсь інтереси, вона б спростовувалась.

Ще одна цікава деталь, яка безперечно заслуговує на своє висвітлення. Все-таки в сучасному гастрономічному просторі напрочуд рельєфно виявляється проблема, що полягає у прагненні людства на практиці реалізувати принцип харчування, за Сократом, тобто щоб їжа стала ліками. Ураховуючи це, сьогодні індустрія харчової промисловості абсолютно буквально сприйняла такий принцип і почала активно втілювати в ментальні структури повсякденного життя та відповідне промислове виробництво. Про питання ГМО-їжі вже сказано, утім, бажання відомого філософа намагаються реалізувати і в інший спосіб – створюючи БАДи.

Для більш адекватного розуміння цієї ситуації, вважаємо, необхідна невеличка передмова, яка засвідчуватиме неабияку значущість даного питання. Почнемо з того, що спосіб життя окремих соціальних груп у

сучасному суспільстві нагадує рух «білки в колесі», вони постійно посиляються на дефіцит часу, адже інформація навколо збільшується зі швидкістю шквального вітру. До того ж вони відчувають тиск з боку все нових і нових професійних та особистих вимог, які дедалі більше змінюються, підвищуються, ускладнюються тощо. На підтвердження цього згадаємо майже всім відому закономірність, на якій вже багато років наголошують фахівці в галузі соціології освіти. Зокрема, український дослідник О. Гилюн на теоретико-методологічному семінарі, який відбувся у Дніпропетровському національному університеті імені Олеся Гончара (лютий 2011 р.), висловив думку про те, що всередині ХХ століття молодому фахівцеві після закінчення ВНЗ для успішного життя отриманих знань вистачало на двадцять–тридцять років, на сучасному ж етапі, поза процесами підвищення професійної кваліфікації, максимум на три–пять. З огляду на подібні обставини «професійне вигорання» стає дедалі більш поширеним явищем.

Побоювання опинитися в числі слабoresурсних, маргінальних груп, намагання подекуди будь-якою ціною стати екзистенційно, фінансово забезпеченою особою, долучитися до символів успіху сучасного суспільства доволі сильно емоційно та фізично виснажує людину. Невблаганна логіка соціального життя працює досить погано, кожного дня залишаючи по всьому світові каліками (психічними, фізичними) сотні тисяч людей. Якось американський письменник М. Твен виголосив, що життя – це ситуація постійної нервової напруги заради невеличких миттєвостей щастя [див. 160]. Згадаємо з вітчизняного фольклору: життя прожити – не поле перейти. Водночас зауважимо на формулі пояснення міжособистісних відносин: людина людині вовк, за Т. Гоббсом [54]. Взагалі останній говорив, що життя огидне, брутальне, самотнє й коротке [54]. У сучасному, все більш атомізованому світі є постійною моральна, інтелектуальна, психологічна, фізична напруга. Емоційні стреси, які накладаються, особливо в українському суспільстві, на проблему, яка «кричить» про себе впродовж

тривалого часу, – проблему комфортного житла³⁰, де людина мала б відновлювати свої сили, переносять питання повноцінного харчування до категорії доленосних. Професійне зростання та збереження власного здоров'я – цінності, що наразі здатні як бути суперечливими, так і доповнювати одна одну. Безумовно, вкрай важливо шукати варіанти реалізації другого сценарію: із міцним здоров'ям набагато легше йти вгору щаблями професійної кар'єри та підтримувати активне довголіття.

Вже згадувані закони ліберальної економіки А. Сміта працюють із точністю швейцарського хронометра, хоча й виключно за умови релевантності економічного та соціального. Великий шотландець стверджував: якщо буде попит, неодмінно з'явиться пропозиція. Сьогодні такий попит для окремих категорій населення формується, навіть на цілком свідомому рівні, затребуваністю здорового способу життя, який приваблює їх як новий модернізаційний ідеал та глобальна соціальна цінність. Адже в ньому міститься майже універсальний рецепт високого рівня якості власного та, зрештою, суспільного буття. Відрадно, що представлена тенденція притаманна й масовій свідомості українського суспільства. Про це пише український соціолог Н. Соболева в дослідженні Інституту соціології НАН України «Українське суспільство. Двадцять років незалежності. Соціологічний моніторинг». Зокрема, Н. Соболева зазначає, що «в масовій свідомості сучасних українців у 2012 р. серед найважливіших якостей, що забезпечують життєвий успіх, дуже високо цінується хороше здоров'я – 41,2 %» [25, с. 44]. Крім того, така позитивна риса нині сприяє скороченню споживання алкоголю в молодіжному середовищі [218]. Безперечно, далеко не в останню чергу здоровий спосіб життя формується через правильне

³⁰ У цьому аспекті зазначимо урядові ініціативи М. Тетчер, яка, прийшовши до влади, поставила своїм підлеглим як одне з першочергових завдань соціальної політики зробити так, аби 60 % економічно активного населення країни жили у приватних будинках. Лише таким чином, на її думку, вони зможуть добре відпочивати та, зрештою, посилити економічну й політичну могутність королівства.

харчування, яке налічує в собі багато аспектів. Зупинимося на одному з головних.

Так, «у багатьох країнах, від США до Гватемали, ця проблема вирішується на державному рівні – шляхом збагачення вітамінами та мікроелементами масових продуктів харчування, тобто продуктів, які їдять усі й скрізь (хліб, молоко, напої тощо). У Грузії, Туркменістані вже ухвалено закони про боротьбу з дефіцитом харчових мікроелементів» [222, с. 134]. Утім, як стверджує В. Панченко, в Україні наразі такі реформи запізнюються і вимагають докорінної модернізації після прискіпливого вивчення зарубіжного досвіду. Український дослідник пише, що «публікуються цифри, які доводять, що громадяни нашої країни потерпають від нестачі в харчовому раціоні вітамінів, особливо А, С, D, мікроелементів (йоду, заліза, кальцію, фтору, селену). Медики твердять про катастрофічне зниження рівня здоров'я, але державна політика здорового харчування в Україні поки що відсутня» [222, с. 134]. До речі, про вади в організації повноцінного харчування населення України говорять протягом усіх років незалежності, при цьому фіксуючи негативну динаміку [238].

Однак недоцільно автоматично копіювати все закордонне, оскільки на цьому тлі простежуються й доволі суперечливі ініціативи. Так, на споживчому ринку деяких країн з'являються вже згадувані БАДи, призначені для надання людському організму всіх необхідних корисних речовин – макро- та мікроелементів, які у процесах приготування та харчової обробки деяких продуктів мають властивість зникати. «США, які звикли вести статистику всього, що стосується здоров'я нації, розповіли світу, що в їх державі шістдесят мільйонів громадян регулярно вживають БАДи, що рекламують як засіб, який назавжди позбавить від походів до лікаря» [65]. Цікава ремарка, але виявляється, що біологічно активні добавки в українській гастрономічній культурі вже мають свою тривалу історію, звичайно без використання будь-якої хімії. Мова йде про їхнє виготовлення та застосування навіть ще за часів Запорозької Січі. Вітчизняний дослідник

Н. Печеніна пише про різні «харчові добавки *рослинного (курсив наш. – В.Н.)* походження, які знахарі (свого роду «дієтологи» і «фармацевти») домішували до їжі, аби підсилити бойові якості запорожців. Ці добавки надавали козакам додаткової енергії, роблячи їх часом немов би надлюдьми – сильними, спритними, витривалими» [228, с. 5].

Утім, сьогодні, на думку експертів, вже відомі деякі небезпечні наслідки неконтрольованого вживання *сучасних БАДів*, що призводять навіть до інвалідності. Занепокоєність цією проблемою виказує й В. Панченко. Так, український аналітик констатує, що «у мешканців багатьох розвинених країн стало щоденною звичкою вживати БАДи – біологічно активні добавки, які містять вітаміни та мікроелементи. Американці вважають, що вживання вітамінів може запобігти чотирьом із десяти дитячих смертей, на 15 % підвищити рівень інтелектуального розвитку дитини» [222, с. 142]. Водночас науковці все більше стверджують, що такий підхід є дуже далеким від панацеї. Адже кожна людина має індивідуальні фізіологічні особливості, які іноді заважають у повному обсязі засвоювати вітаміни. В інших постійне вживання БАДів може викликати алергічні реакції. Крім того, будь-яка, навіть надтехнологічна та надсучасна харчова добавка не здатна в повному обсязі відтворити і замінити унікальну суму поживних елементів, що містяться в природних їстівних продуктах, унаслідок чого останні стають безальтернативними та конче затребуваними організмом людини для повноцінного життєзабезпечення. Знову-таки можна цілком погодитися із В.Панченком, який зауважує на правильній організації так званого патрульного щоденного харчування. «Оптимальний денний раціон, – стверджує він, – енергетичною цінністю 2 500 кілокалорій, який складається з натуральних продуктів, покриває потребу в основних вітамінах і мінеральних речовинах на 80–90 %» [222, с. 142]. Зустрічаються й інші доволі слушні поради. Так, М. Нестле наголошує на необхідності «в усіх супермаркетах розвісити плакати: «Менше їжте, більше рухайтесь, не

жалкуйте грошей на овочі та фрукти, не забувайте про хліб із цільного зерна, остерігайтеся несвіжих продуктів» [цит. за: 286, с. 15].

Натомість ситуація є, на наш погляд, більш багатомірною, аніж прийнято вважати. Ключ до її розв'язання міститься в систематичній, всебічній гастрономічній освіті, що має супроводжувати людину протягом основних етапів її соціалізації, насамперед на початкових стадіях життя. Адже відомо, що неповноцінне харчування дитини може призвести до серйозної затримки, наприклад, її психічного, фізичного та інтелектуального розвитку. До речі, для інших соціальних груп воно є не менш актуальним. Ці та подібні питання на порядок денний винесені самим НТП та новим форматом соціально-економічних відносин у вигляді доволі полемічного суспільства загальної конкуренції, ризику (У. Бек), як наслідок – високого емоційного напруження, де питання «бути чи не бути» часом набуває більш сучасної форми з огляду на проблеми підтримки високого рівня власного здоров'я людини: «їсти чи не їсти?».

Окрему увагу серед питань, які хвилюють людство і підкреслюють актуальність гастрономічної освіти на сучасному етапі, відведено існуючим продовольчим підробкам. На жаль, усе ще мають місце ганебні приклади свідомих дій такого роду, коли продовольчий бізнес має на меті легку й злочинну наживу. Світова практика свідчить, що з цією проблемною ситуацією доволі ефективно можуть і мають боротися відповідні представники законодавчої влади, державні контролюючі органи і, у першу чергу, ЗМІ та активні учасники громадських рухів. В Україні це, наприклад, представники тих організацій, що опікуються питаннями захисту прав споживача. За відсутності дій з їх боку недоброякісні продовольчі товари заповнюють полиці продуктових магазинів, через що змушені потерпати перш за все найменш захищені верстви населення, у більшості своїй позбавлені і належного матеріального забезпечення, і відповідних знань щодо зазначеної проблеми.

Про харчові підробки промовисто говорить гастрономічна історія людства. Так, розвиток шляхів сполучення, нові технології зберігання продтоварів, підвищення ефективності праці, успіхи в сільському господарстві сприяли тому, що продукти тваринного походження та інша затребувана популярна їжа стали менш дефіцитними. Разом із збільшенням попиту, підвищенням масовості споживання та збільшенням фінансового зиску від торгівлі з'являються й перші підробки, недоброякісні продовольчі товари, а внаслідок цього, що важливо, методи боротьби з таким шахрайством на державному рівні. Трактат Ф. Аккума «Про недоброякісну їжу та отрути на кухні» (1820) був одним із перших, який звинувачував харчових махінаторів, унаслідок чого британський парламент у 1834 р. створив спеціальну комісію з питань розслідування підробок у цій галузі [170, с. 191]. Знаковою для того часу та й до сьогоднішнього дня була карикатура в сатиричному щотижневнику «Панч» (1855). Зображено дівчину, що прийшла в один із продуктових магазинів. «Пане, – говорить вона, – матуся просила відпустити сто грамів найкращого чаю, щоб підсипати мишам, і п'ятдесят грамів шоколаду, щоб виморити тарганів» [170, с. 191]. До речі, сам Ф. Аккум незабаром був змушений покинути межі Англії з причини його громадської активності, а конкретніше – через те, що виробники продуктів харчування надзвичайно активно й ефективно чинили опір таким розслідуванням та ініціативам [170, с. 191].

Розглядувана проблема є вельми актуальною в українському суспільстві. Про це можна стверджувати хоча б з огляду на діяльність уряду щодо перевірки якості товарів у мережі вітчизняних продовольчих магазинів. Нещодавно, у 2012 р., таке розслідування було ініційоване на державному рівні. За підсумками його проведення в мас-медійному просторі було висловлене крайнє незадоволення його учасників результатами перевірок; недоброякісних виробників офіційно попередили про застосування до них більш жорстких санкцій з боку держави в разі рецидивів махінацій. Насамперед це стосувалося окремих вітчизняних виробників ковбасних та

алкогольних виробів. Прикрий факт: згідно зі статистичними даними, що наводяться в історичному науково-популярному щотижневику «Країна», спиртними напоями в 2011 р. отруїлися 15 382 особи.

На завершення зауважимо на такому. Дослідники наголошують, що в історії харчової промисловості відомо багато епізодів, коли фінансовий інтерес брав гору над переконаннями моралі. Універсальна категорія людства – «временщики», які, щоправда в різних пропорціях, становлять певний відсоток населення майже всіх відомих нам суспільств. Їх дії не спираються на превентивне мислення, вони опікуються виключно егоїстичними інтересами, пам'ятаючи, що в поліфонічному світі завжди все можна пояснити «непередбачуваними побічними ефектами». У риторичі лівих політичних сил подібну категорію осіб ще часто-густо називають компрадорською буржуазією. Судячи з усього, компромісні зразки вирішення проблеми стають дедалі більш примарними. Виявляється, що все залежить від слушної контекстуалізації варіантів вибору. Незважаючи на це, варто назвати один орієнтир, просування до якого має стати універсальною емансипативною цінністю людства та певною мірою зможе забезпечити від окремих харчових хорерів. У цьому сенсі варто згадати американського вченого П. Томпсона, який висловлює думку, яку мало хто здатен заперечити, а саме: «Ніхто не повинен мати змоги примушувати мене – силою чи ошуканством – їсти те, чого я не хочу їсти» [294, с. 230]. Одним з найактуальніших методів реалізації такого принципу є підвищення престижу в масовій свідомості індустріального та постіндустріального світу цінностей здорового харчування та демонтаж можливих бар'єрів на шляху поширення подібної релевантної інформації. Важливо зауважити, що мова йде про такі цінності здорового харчування, які є вільними від маніпулятивного впливу гігантів харчової промисловості та їх національних «сателітів». Фахівці з дієтології вважають, що найкоротший шлях до реалізації такого завдання – це повернення до харчових традицій попередніх поколінь, коли «лабораторної їжі» взагалі не було [231]. Як мінімум, будь-яка зацікавлена

особа має знати про таку їжу якомога більше. Вважаємо, що у процесі реалізації цієї стратегії вищезгадувані форми стратифікації стануть більш суспільно безпечними та соціально прийнятними незалежно від того, про який тип суспільства йдеться: традиційне, індустріальне чи постіндустріальне.

6.2 Деякі харчові відхилення та гастрономічна освіта: діалектика взаємодії

Судячи з наведеного вище, увесь цивілізований світ дедалі більше демонструє неабияку увагу до гастрономічних питань, зокрема до відповідної освіти, функція якої – сформувати доцільну (конструктивну) харчову поведінку й водночас зберегти культурне надбання своїх пращурів. На нашу думку, станом на сьогодні розробка такої маргінальної для вітчизняного соціально-гуманітарного дискурсу теми вже здатна приносити конкретні практичні результати, які допомагають розібратися з цілою низкою вельми актуальних соціальних питань. Зокрема, де саме у просторі людського харчування закінчується норма і починаються різноманітні відхилення/патології. До речі, на тлі перманентної глобалізації сучасного світу подібні питання набувають екстериторіального характеру, тобто є актуальними для багатьох країн.

Так, харчові відхилення/патології можна знаходити там, де за логікою речей їх взагалі не повинно бути. Адже виявляється, що увага, наприклад, до здорового способу життя та відповідного харчування має і зворотний бік, тобто може бути занадто гіперболізованою та невиправданою. Із цього приводу цікаві дані наводять у своєму науковому дослідженні німецькі вчені Й. Ціттлау і А. Саберські, які демонструють наявність певних деструктивних властивостей у процесах прагнення до такого способу життя через відповідне харчування. За відсутності елементарної гастрономічної освіти останнє інколи може навіть нашкодити. Вони пишуть, що «людина, яка вважає, що в

її тарілці лежить корисний для здоров'я продукт, як наслідок – їсть більше. Напевно, вона думає, що може дозволити собі зайвого, коли споживає здорову їжу. А можливо, вона переконана, що кількість має компенсувати втрачену якість, адже здорова їжа не обов'язково смачна» [312, с. 87]. Далі вони наголошують на цікавій закономірності: якщо людина, як правило, відвідує ресторани так званого здорового харчування протягом календарного року, то це призводить до збільшення в неї ваги приблизно на декілька кілограмів, що, приміром, цілком дорівнює результатам відвідування мережі кафе-ресторанів «швидкого харчування» [312, с. 87].

На окрему увагу в цьому контексті заслуговують питання «спортивної дієти»³¹, передусім для масової людини. Однією з можливих передумов дотримання цієї дієти є абсолютизація бажання будь-якою ціною справити враження на інших, більш конкретно – набути бажаних форм власного тіла. Причому інколи до цього прагнуть, як правило, молоді люди з уже доволі спортивною антропометрією. Сьогодні таке занадто «дбайливе» ставлення до своєї фігури, гіперболізоване прагнення подібатися іншим, підвищити власну самооцінку тощо в окремих категорій через відповідну дієту визначається як харчове відхилення, його ще називають комплексом Адоніса [312, с. 178]. Суть його полягає в тому, що люди з доволі підтягнутою спортивною статурою намагаються надати власній зовнішності ще більшого лоску. Соціальна взаємодія з іншими в них підпорядковується плану їх спортивних тренувань, а ставлення до їжі раз по раз регламентується згідно з обраним режимом харчування та відповідним меню.

Такі невиправдані, завищені вимоги до себе, які все більше поширюються в масовій свідомості глобального світу, цілком можна вважати результатом тиску маніпулятивної ідеології, яка знаходить своє місце в актуальній масовій культурі. Подекуди анонсовані процеси призводять до харчових порушень, формування хибних цінностей, вибору вкрай сумнівного

³¹ Сьогодні в Україні дедалі більше відкривається мережа магазинів спортивного харчування, послугами яких користуються не лише професійні спортсмени, але й інші категорії населення, із вкрай обмеженими гастрономічними знаннями.

способу життя тощо. Як засвідчило британське дослідження, проведене психологом Л. Пейні, «третина опитаних підлітків³² (11–16 років) бажали б схуднути. Більше половини сказали, що важливіше добре виглядати, аніж добре грати у футбол. ...Кожен восьмий змінив би свою зовнішність за допомогою пластичної хірургії» [312, с. 178]. Вчені зауважують, що ситуація зі сприйняттям власної зовнішності британськими дівчатами та відповідні ціннісні орієнтації їхньої поведінки виявляються не менш контроверсійними.

Якщо звернутися до вітчизняних даних, то отримаємо такі результати. Дослідження «Естетика власної зовнішності: на прикладі її сприйняття сучасною студентською молоддю м. Дніпропетровська», проведене у Дніпропетровському університеті імені Олеся Гончара з 5 по 15 вересня методом анкетування, із використанням гніздової вибірки, надало в розпорядження цікаві дані. Зокрема, відповідаючи на запитання «Чи бажали б ви схуднути?», 33,0 % дали ствердну відповідь, 58,3 % сказали «ні», 8,7 % зазначили, що вагаються з відповіддю [205] (табл. 6.2).

Таблиця 6.2.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Чи бажали б Ви схуднути?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так	33,0
2.	Ні	58,3
3.	Важко сказати	8,7

Прикметно, що з категорії тих, хто бажає схуднути, лише 27 % – юнаки, решта – 73 % – дівчата. Понад те, при отриманні відповіді на запитання «Чи задоволені Ви власною зовнішністю?» виявилось, що приблизно третина (1/3) нею незадоволені, до речі, це в рівному ступені притаманне і юнакам, і дівчатам (табл. 6.3).

³² Було опитано 596 хлопчиків.

Таблиця 6.3.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Чи задоволені Ви власною зовнішністю?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так	61,3
2.	Ні	29,2
3.	Важко сказати	9,5

Безумовно, таке питання набагато більше хвилює людину в молодому віці, проте, навіть з урахуванням цього, варто зауважити, що коли кожен третій відчуває певний дискомфорт, замислюючись над своєю зовнішністю, то це вже доволі великий відсоток. На нашу думку, така ситуація обумовлена широким спектром чинників, у тому числі і впливом сучасної «глянцевої» культури та одновимірного погляду молоді на життя. Відповідаючи на запитання «Чи згодні Ви з думкою, що краще добре виглядати, аніж бути справжнім майстром своєї справи?», приблизно кожен десятий (1/10) із респондентів погодився з цим, причому гендерна специфіка відсутня (табл. 6.4).

Таблиця 6.4.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Чи згодні Ви з думкою, що краще добре виглядати, ніж бути справжнім майстром своєї справи?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так	9,2
2.	Ні	83,3
3.	Важко сказати	7,5

Стільки ж опитаних змінили б власну зовнішність за допомогою пластичної хірургії, якщо б мали таку можливість [205] (табл. 6.5).

Загалом зовнішність, як чинник життєвого успіху, порівняно з іншими, у ціннісній ієрархії сучасного українського студентства посідає лише восьме місце за значущістю [67, с. 493]. Попри це той факт, що така складова життєвого успіху вже входить у чільну вісімку позицій, які привертають увагу вітчизняних дослідників, є доволі красномовним. Водночас порівняння його впливу на стратегії досягнення життєвого успіху у 2006 р. та 2009 р. дає підстави говорити, що в цьому процесі значущість власної зовнішності для окремо взятої особи збільшується. Так, за оцінками харківських соціологів (Л. Сокурянської, О. Дейнеко), у 2006 р. її назвали відповідним елементом досягнення власних бажаних ідеалів 6 % українських студентів, тоді як у 2009 р. таких було вже 9 % [67, с. 493].

Таблиця 6.5.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Чи погодилися б Ви змінити власну зовнішність за допомогою пластичної хірургії, якщо б мали таку можливість?»»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так	11,2
2.	Ні	83,3
3.	Важко сказати	5,5

До сказаного варто додати, що студентська молодь є більш самодостатньою та професійно зорієнтованою, аніж решта її однолітків. Тому відповідні показники загалом по всьому репрезентативному матеріалу щодо масової свідомості сучасної молоді в Україні, на нашу думку, були б більш критичними. Якщо ж порівнювати, наскільки це можливо, наші дані з відповідними, отриманими при дослідженнях, здійснених у Великобританії, то, все-таки слід сказати, що вітчизняна ситуація, незважаючи на доволі неоднозначні результати, є дещо не такою загрозливою. Але підкреслимо: це можна пояснити тим, що ми опитали лише студентів. Утім, якби дані стосувалися усієї молоді, зокрема категорії 11–16 річних юнаків, то загальна

картина виявилася б теж не менш хвилюючою, ніж на Туманному Альбіоні. Нагадаємо, що представлені висновки свідчать про загальний стан, ціннісний вимір свідомості молодій людині на сучасному етапі.

Лаковане суспільство, яке створюється сучасними мас-медіа подекуди під диктовку ТНК та великого капіталу, змушує багатьох дивитися на світ по-особливому. Зважаючи на це, проблема схуднути, навіть тоді коли для цього немає об'єктивних підстав, насамперед під впливом «глянцевої» культури, стає все більш актуальною. Із цією метою, як наголошують фахівці, велика кількість людей, до речі, не лише жінок, хоча б раз у житті зверталася до дієт. Більше того, виявляється, що така проблема є інтернаціональною. Так, відповідаючи на запитання в нашому дослідженні «Чи дотримувалися Ви хоча б один раз дієти, спрямованої на схуднення?», ствердну відповідь дали близько 34 % респондентів (табл. 6.6). Безумовно, що з-поміж них набагато більше дівчат, бо бути відомими, отже міцними та сильними, є універсальна міжчасова домінанта чоловічої культури. У будь-якому випадку така цифра є доволі промовистою.

Таблиця 6.6.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Чи дотримувалися Ви хоча б один раз дієти, спрямованої на схуднення?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так	34,2
2.	Ні	58,8
3.	Важко сказати	7,0

Іншими словами, для певної частини населення (молодих дівчат і жінок середнього віку) голод стає головним інструментом власної «самореалізації», яка подекуди закінчується доволі невтішно. Світлини з прикладами анорексії, навіть летального характеру, можна знайти в сучасних інтернет-виданнях та інших ЗМІ. На нашу думку, про такі практики вже доцільно говорити як про наявність доволі суттєвого харчового відхилення. Вчені небезпідставно

бачать пояснення цим процесам у деструктивній моді, індивідуальних настроях, особистісних кризах: низька самооцінка, агресія, конфлікти з батьками, крім того, відсутність соціально прийнятних перспектив особистісного/професійного зростання, самотність, як наслідок – прагнення будь-якою ціною зробити кар'єру або, навпаки, відвертий бунт проти актуальних/недосяжних сучасних ідеалів краси [139].

З іншого боку, для тих, хто не марить фантомною кар'єрою занадто стрункої моделі, не страждає на занижену самооцінку й не виявляє прагнення спілкуватися зі світом через контркультурні форми, часто-густо повсякденні проблеми, стреси «вирішуються» через звернення до одного з універсальних релаксантів – їжі. Рано чи пізно ця поведінка закінчується появою остраху перед додатковими кілограмами, що, ймовірно, негативно відіб'ється на зовнішньому вигляді, зрештою змушує шукати можливі варіанти протидії. На тлі вищезгаданих фонових обставин з'являються нові харчові порушення, які полягають у тому, що людина постійно думає про їжу, про те, які продукти корисні, а які ні [312].

Ми вважаємо, що це вже певна патологія, хоча в такому значенні вона довгий час не сприймалася, адже наявну межу між нормою і її діаметральною протилежністю подекуди доволі важко розгледіти. Ураховуючи це, наведемо одне з вибірових інтерв'ю з дівчиною – Настею Тарахтій (23 роки, безробітна, м. Дніпропетровськ). «Кожного разу, коли я приймаю їжу, обов'язково слідкую за нормами власної дієти. Більше того, постійно думаю над проблемою корисної їжі. Інколи, справді, ловлю себе на думці, що забагато про це розмірковую. Зрештою, якщо я бачу, що цей продукт дасть зайві калорії, які відіб'ються на фігурі, він ніколи не потрапить до моєї тарілки. Власний раціон харчування, незважаючи на сезон і ціну, я вибудовую навколо помідорів, які в багатьох книжках визначаються як дуже корисні овочі». На наш погляд, стосовно норми надзвичайно слухним є таке твердження: норму, що правда, то правда, як правило, ніколи не помічають, хоча інституційно вона присутня. Якщо ж хтось замислюється, чи є це норма

або патологія, то вже достатньо підстав казати, що це як мінімум відхилення від норми.

Тож надзвичайно актуальною проблемою сучасного етапу глобального світу для значної частини населення є страх перед ожирінням і постійні нав'язливі рефлексії з цього приводу. Слід сказати, що це знайоме не лише тим, хто насправді з такою проблемою стикається, але й окремим іншим категоріям, які за об'єктивними показниками зовсім не мають підстав подібні емоції відчувати. Уперше про “fear of obesity” (з англ. побоювання ожиріння) – страх набрати зайві кілограми – заговорили американські дослідники, коли відкрили цікаву закономірність, а саме: виявляється, що більше половини тих, хто сідає на дієту, насправді реальних підстав для цього не мають [170, с. 210]. Такі проблеми все наполегливіше нагадують про себе й знаходять своє місце в інформаційному матеріалі сучасних мас-медіа. Із цього приводу доцільно згадати американську кінострічку «День бабака», де в іронічній формі висвітлюється ставлення людини до шкідливих сторін харчування. Головний герой Ф. Коннорс (Б. Мюррей) не зважає на згубні звички та шкідливі продукти, адже він кожного разу просинається в один і той самий день – День бабака, тобто «завтрашній день для нього ніколи не настане» [308, с. 94]. Отже, не варто думати про холестерин, рак, зайву вагу, інші проблемні похідні тощо. Як бачимо, у запропонованому форматі автори кіносюжету намагаються, насамперед в його гастрономічному ракурсі, показати певні проблеми американського суспільства, хоча, звісно, в дещо іронічно-фантазмагоричному вигляді.

Ще раз зазначимо, що сучасне суспільство зваблює людину багатьма спокусами, одна з яких – популярні журнали зі світлинами відомих людей, які скориговані майстрами фотошопу, та сумнівні моделі публічного життя «мажорів», селебріті, мас-bodies тощо. Такі обставини зумовлюють невинуватену увагу до власної зовнішності, прагнення, передусім за омріяною формою, долучитися до популярних символів успіху сучасного світу. З метою подолання надвисоких, часто-густо невинуватених вимог до

себе, як наслідок – депресій та необґрунтованого незадоволення габітарною складовою свого статусного образу, англійські вчені пропонують у ЗМІ показувати зірок масової культури без мистецтва фотошопу [312]. Проте питання в іншому: чи погодяться на це медійні люди? Є ще одна альтернатива, на нашу думку, більш реальна. Так, експерти радять батькам надавати своїм дітям якомога більше можливостей для власної самореалізації, особистісного розвитку, зокрема за допомогою читання, волонтерської роботи, широкої палітри зорієнтованих на мистецтво занять, освітніх заходів, які розкривають перед підлітком більше смислових варіантів та конотацій суспільного буття [312].

У цьому аспекті варто звернути увагу на відомий вислів: книга творить людину. Про це, але дещо іншими словами, сказав в автобіографічному оповіданні «Пральня людських душ» П. Сорокін [див. 274]. Він вважає, що із соціальних низів до світового визнання його підняла «звичайна» книга. Відповідно до власних спогадів класик соціології зауважував на одній зі своїх властивостей, а саме, що в нього постійно була туга за книгою [274]. На нашу думку, сьогодні прагнення до такого якісного читання надасть проблемним категоріям молоді можливість позбутися впливу деструктивних мотивів, які спонукають до гедоністичного варіанта написання власної біографії та побачити універсальні цінності людського буття. Цілком імовірно, що в результаті молода особа зовсім інакше буде ставитися до власної зовнішності, напевно підвищиться самооцінка, зникне бажання поліпшувати настрій за допомогою вкрай сумнівних гастрономічних практик, наприклад невиправданих дієт чи харчових компенсацій. Молода людина без ускладнень зможе усвідомити, що подобатися можна не лише через різноманітні обмеження себе в їжі, але й завдяки достойній життєвій позиції, не лише фізично розвинутою чи занадто стрункою фігурою, але й внутрішньою силою, моральними переконаннями тощо.

Іншими словами, П. Сорокін наголошує на важливій ролі знання у процесах підтримки повноцінного життєзабезпечення людини. Так, в одній зі

своїх праць³³ американський соціолог акцентує увагу на великій значущості розширення інтелектуалізаторських факторів у середовищі існування суспільства в цілому. Зокрема, він пише, що «більш або менш рівномірний розподіл знання й освіти в усіх прошарках суспільства є умова, поза якою неможлива егалітарна... система» [цит. за: 256, с. 154]. Взагалі П. Сорокін говорив про необхідність створення так званого психічного насоса, призначення якого – продукування відповідної мотивації для отримання нових знань [див. 256, с. 154]. Показово, що тоді молодий учений виголошував думки не лише про вкрай важливу значущість поширення освіти і наукових знань, але й про ймовірні механізми інтенсифікації такого процесу, коли б людина була здатна випереджаючими (традиційні норми) темпами засвоювати новітні знання. Безпосередньо увага П. Сорокіна до соціальних змін через такі новаторські інструменти, які були похідною позитивістської методології, була наскрізною темою всієї його соціологічної спадщини (згадати хоча б його роздуми про механізми виробництва альтруїстичного кохання) [278].

Із цього приводу П. Сорокін пише про нові завдання педагогіки³⁴, одне з яких – «довести інтенсифікацію розумового розвитку “до максимального тиску”, потроїти, удесятерити її; як фізики здатні довести тиск однієї атмосфери до декількох сотень атмосфер, так само й педагоги мають винайти шлях, щоби тиск однієї інтелектуальної атмосфери довести до тиску декількох атмосфер» [цит. за: 256, с. 154]. Обґрунтовуючи свою думку фактологічно, він наводить приклади «вундеркіндів» на кшталт «Дж. Ст. Мілля, який у чотири роки писав вірші латинською і грецькою

³³ Важливо пам'ятати, що П. Сорокін напередодні жовтневих революційних подій був одним із перших у списку для заслання за кордон. Тому деякі твори змушений був писати під псевдонімом «М. Чаадаєва». Мова йде про його роман «Пральня людських душ».

³⁴ Цікаво, що на важливості педагогіки, як однієї з найбільш значущих для суспільства наук, наполягає Б. Акунін у своїй праці «Арістотомія». Проте, на його думку, це надало б людині можливість не стільки відчувати себе рівною серед рівних, скільки насамперед розкрити той потенціал, який надасть їй змогу максимально реалізувати себе в житті.

мовами, а в десять–дванадцять років знав більше за пересічного студента» [цит. за: 256, с. 155]. Класик соціології продовжує: «...чимало підтверджень такої можливості інтенсифікації навчання дають і самоучки з “низів”... Таким літературним типом може бути Мартін Іден Дж. Лондона. Таких іденів чимало навіть у нашому робітничому середовищі» [цит. за: 256, с. 155]. Водночас доцільно згадати Ф. Енгельса, якого його сучасники називали «двадцять чотири рази людина» – відповідно до того, скільки мов він знав [114].

Звичайно, сорокінським педагогічним моделям не судилося стати реальністю. Натомість його наскрізна ідея – насамперед дбати про пересічну людину через підвищення її освітнього рівня – напрочуд актуальна й досі [8]. До таких омріяних обривів цілком ефективно можна просуватися через поширення суспільством конкурентоспроможного наукового знання – у нашому випадку як загальноосвітнього, так й гастрономічного. Від себе додамо: такого знання, яке прямо вливатиме на зростання кривої здоров'я людини та, як наслідок – цілком можливо, збільшення ВВП, а також вирішення безлічі інших суспільних проблем. Прикметно, що в Україні поки що, на думку А. Горбачика, збільшення й покращення формальних показників розвитку освіти, наприклад університетської, жодним чином не впливає, на превеликий жаль, на зростання того ж ВВП. Тому висновок напрошується цілком очевидний: у цьому питанні (до речі, як і в багатьох інших) важлива не кількість (форма), а якість (зміст).

У будь-якому випадку слід розуміти, що наші харчові звички формуються внаслідок не лише тиску зовнішніх чинників, але й певного вибору способу та стилю власного буття, в якому життєво важливим є прагнення до конкурентоспроможних, актуальних знань, які були б незаангажовані сумнівним бізнесом та контроверсійними трендами актуальної масової культури. Варто пам'ятати, що знання ніколи зайвими не бувають. Зрештою, це позитивно відіб'ється на здоров'ї нації, у результаті – на зміцненні її економічного потенціалу та вирішенні багатьох інших

важливих соціальних похідних, можливо, й на зменшенні «кричущих» форм нерівності. Причому, вважаємо, варто прагнути не лише до «електронної освіти» чи вимагати комп'ютеризації найвіддаленіших куточків країни за будь-яку ціну (хоча, безумовно, новітні технології мають розповсюджуватися й у периферійній місцевості). Проте електронна освіта подекуди закінчується «інтелектуальним серфінгом», коли молода особа привчається читати максимум сторінку на різних сайтах, як правило – по «діагоналі». Це викликає занепокоєність, оскільки свідчить про примітивізацію аналітичних здібностей людини, що заважає їй у подальшому, наприклад, оперувати великими масивами інформації тощо. На нашу думку, цілком доцільно не забувати й про звичайні, традиційні форми отримання знань – через потяг до усієї відомої паперової книги. У будь-якому випадку це питання (традиційна vs електронна освіта) заслуговує на окремий розгляд, проте вже сьогодні вітчизняні фахівці, зокрема Л. Чернова, зауважують на його неабиякій значущості [15].

Таким чином, не останню роль у цих загальних процесах розширення інтелектуалізаторських факторів існування людини має бути відведено саме гастрономічній освіті, насамперед упродовж первинної соціалізації особи. Подібні приклади в найбільш прогресивній частині світу вже існують, даючи реальні результати. Наприклад, фахівці Франкфуртського центру з питань харчових порушень відвідують із просвітницькою місією школи та дитячі садки, де цікаво розповідають про переваги природного харчування, влаштовують майстер-класи, привчаючи дітей ефективно локалізувати стреси завдяки руху, різноманітним соціально-психологічним прийомам, а не шоколаду та печиву [312, с. 179]. Гадаємо, що зовсім не випадково, наприклад, у в США започатковуються освітні заходи, організатори яких ставлять за мету боротьбу з різними харчовими відхиленнями/патологіями, зокрема дитячим ожирінням. Своєрідним дзеркалом, у якому відображається ієрархія соціальних проблем окремої країни, є публічна діяльність багатьох перших леді. Так, дружина президента США, М. Обама, власним прикладом

пропагує здорову їжу й рухливий спосіб життя. Вона поруч із Білим домом розбила грядки, на яких іноді працює власноруч і закликає всіх наслідувати її приклад – вирощувати органічні, корисні продукти. Тому прогалину в наявності кваліфікованих знань, без сумніву, мають ліквідувати відповідні дослідні та інформаційні установи (зокрема, й державні), які б надавали об'єктивну, науково перевірену інформацію (незаангажовану сумнівним бізнесом), а також особистий приклад відомих та популярних людей.

З іншого боку, вчені небезпідставно вважають, що найбільш вдалою стратегією профілактики й локалізації згадуваних вище харчових відхилень є заняття спортом не менше чотирьох годин на тиждень. Тоді мозок буде посилати імпульси після стресу не в шлунок, викликаючи зовсім нездоровий апетит, а стимулювати людину до вибору рухливого способу життя [310]. Але спорт має бути помічником, на відміну від диктатора, який спілкування, відпочинок і повноцінне харчування кладе на «вівтар перемоги» задля того, щоби бути в контексті модного тренду, водночас задовольняти все зростаючі фінансові апетити тренерів фітнес-залів із сумнівною репутацією або гігантів спортивної харчової індустрії. Іншими словами, із-поміж тієї категорії людей, які на сьогодні займаються спортом, звісно, є чимала частка осіб, для яких спорт, через гіперболізоване ставлення до власної зовнішності, наприклад коли невеликі студентські кошти витрачають не стільки на повноцінний обід, а передусім на комплекс вітамінізованих добавок для збільшення ваги м'язів, цілком імовірно, радше, заважає, аніж допомагає боротися зі стресом або підтримувати власну фізичну форму в належному стані. Це можна стверджувати, спираючись на сучасні аналітичні матеріали. Так, вітчизняний соціолог О. Кириленко зазначає, що важливою «проблемою фітнесу є вплив на нього культури бодібілдингу, пов'язаного з практиками споживання препаратів стероїдного змісту. Це занурює фітнес-індустрію в розвиток ринку заборонених у спорті препаратів (допінгів) і знижує оздоровчий ефект від занять у фітнес-залах» [110, с. 563].

Отже, через популяризацію освіти, гастрономічної зокрема, слід прагнути до критичного сприйняття в суспільстві своєрідного культу «правильного сенсу» життя та формувати усвідомлене ставлення до можливих альтернатив вибору у просторі гастрономічного. Як стверджує широкий корпус фахівців, це варто робити через посилення на власні національні традиції. Зрештою, такі практики можуть стати цілком реальним захисником від проблем катування себе різними дієтами або, навпаки, масового ожиріння й інших негативних девіацій, які подекуди є наслідком інтеріоризації хибних цінностей, наявності деструктивних емоцій, високого соціального напруження тощо [231]. Зважаючи на це, не слід також забувати про необхідність створення та реалізації й інших виключно важливих соціальних програм. У такому контексті доцільно наголосити на відсутності в Україні розвиненої спортивної інфраструктури, передусім для «середньої», масової людини. Варто зауважити, що протягом новітньої історії за кількістю відкритих спортивних майданчиків та плавальних басейнів на тисячу населення (мова вже не йде про хокейні майданчики) Україна, на превеликий жаль, посідає одне з останніх місць у Європі. Більше того, наявні доволі популярні сьогодні фітнес-зали далеко не всім по кишені [110]. Між тим, наприклад, австралійський уряд з метою боротьби з проблемою ожиріння інвестує кошти насамперед у розбудову розгалуженої та доступної спортивної інфраструктури для популяризації серед усіх верств населення фізичної активності та рухливого способу життя. Симптоматично, що, випробувавши найбільш поширені у світі варіанти боротьби із зайвими кілограмами, австралійські урядовці лівову частину державних коштів вирішили вкладати саме у прискорену розбудову та інституціоналізацію масового спорту. До речі, на спорті, як важливій одиниці повноцінного функціонування сучасного соціуму, дедалі більше наголошують українські соціологи.

У цілому нам все ще не вистачає спокійного, вдумливого, поінформованого ставлення до їжі, яке було б позбавлене нав'язливих

пропозицій суспільства споживання, модних трендів, архетипів колективного несвідомого, тобто усього того, що може призвести до харчових відхилень у поведінкових практиках людини. Висновки напрашуються самі собою, адже навряд чи необхідно доводити, що справжнє здорове харчування пов'язане з певною свободою, тобто емансипативними цінностями в харчовій поведінці людини й власною можливістю усвідомленого вибору відповідно до культурних традицій попередніх поколінь та особистих потреб. Зважаючи на це, цінність гастрономічної освіти задля високої якості життя важко переоцінити, адже разом з економічною, правовою, екологічною та багатьма іншими вона є запорукою як громадянської самоорганізації (освічена особа завжди є менш пасивною у відстоюванні власної позиції, захисті своїх інтересів), так і убезпечення себе від різних харчових хорерів. Останні подекуди посилюються наслідками дії суспільства споживання.

Ще раз наголосимо, що гастрономія – це зв'язок між їжею та культурою. Якщо велика частина культури є комерціалізованою, вочевидь продукти харчування будуть не купуватися, а продаватися, тобто ініціатива йтиме насамперед від «нової буржуазії». Остання в ситуації соціальної аномії не завжди переймається якістю власного виробництва та послуг. Більше того, робиться все можливе, аби покупець пішов із придбанням, про яке він навіть не замислювався до того, як потрапив до магазину.

З метою не бути безпідставними у своїх твердженнях зайдемо в перший-ліпший супермаркет, де такі знання допоможуть не потрапити в тенета нав'язливої пропозиції, від якої часом надзвичайно важко відмовитися. Наприклад, кожен із кваліфікованих маркетологів знає, що харчова промисловість вже багато років на диво ефективно використовує таку закономірність. Приміром, з метою збереження червоного кольору м'яса, його подекуди обробляють спеціальною газовою сумішшю (40 % вуглекислого газу та 60 % кисню), іноді тварині напередодні забою дають вітамін С [312, с. 37]. На полицях деяких наших магазинів часто-густо зберігають товарний вигляд м'яса завдяки хімічним сполукам (ми бачимо

його в приємному ззовні, але неприродному насправді кольорі – яскраво-червоному) [312, с. 37]. Прикметно, що безпечність використання таких речовин викликає великий сумнів в експертів. І якщо на початку 2008 р. навіть Європейська організація із захисту харчових продуктів ще не ввела заборону на використання хімічних добавок, то в країнах із менш глибокими традиціями громадянської самоорганізації і невеликою кількістю харчових дослідних інститутів та лабораторій, які ефективно працюють, очікувати зміни на краще в короткостроковій перспективі доволі проблематично. До речі, в Україні все ще бракує установ, відповідного устаткування та фахівців, які б могли компетентно, у стислі терміни засвідчувати наявність або відсутність, скажімо, ГМО у продуктах харчування [59] і в результаті – професійно розв'язувати й інші подібні питання.

У цьому аспекті доцільно говорити про екстремум, тобто крайню екстремальну форму прояву гастрономічної культури глобального суспільства споживання в сукупності її негативних складників. Передусім тому, що вона, за посередництва своїх ідеологів, тисне на людину, використовуючи її підсвідомість, а це набагато ефективніший вплив, якщо порівнювати його з апеляціями до раціо окремо взятої особи. У покупця зберігається відчуття самостійності, але вирішує за нього інший, той хто обізнаний у законах психології та соціології. Окрім наведеного вище, яскравість, приємна кольорова гама, відчуття свята, музика, піднесена атмосфера, приємні аромати, спосіб розміщення товарів, маленькі черги біля касирів, дисконтні картки, накопичувальні талони, розпродаж – усе це на порядок збільшує прибуток великих магазинів. Такі методи впливають на глибинні психологічні збудники дії. Наприклад, уже відомо, що червоний колір більше подобається дітям, асоціюючись зі спілим плодом, солодким смаком та насолодою [312, с. 65]. Також багато інформації, яка сприймається на апіорному рівні, у зеленому, синьому кольорах тощо.

Усе це та багато іншого науково перевіреного матеріалу сьогодні змушує споживача купувати, купувати і ще раз купувати. Водночас не

забувають і про його свідомість, яка також є цікавим, вдячним матеріалом для маніпуляцій. Зокрема, посилаються на існуючий ієрархічний кодекс цінностей, що склався в окремому суспільстві. «Сьогодні маніфестується зв'язок товарів із цінностями, які є наслідком певного впливу родини, роботи, релігії, референтної групи, і таким чином її (*середньостатистичну людину*. – *В.Н.*) підштовхують за допомогою реклами до «потрібного» продовольчого вибору» [177]. На цьому тлі споживче придбання, припустимо, красної риби під тиском соціокультурних обставин, а саме: користі для здоров'я морепродуктів, намагання долучитися до споживання вебленових товарів тощо, раз по раз потрапляють до продуктових кошиків споживача. Про те, що окремі види такої риби вирощені у штучних умовах, із використанням хімічних кормів та гормонів росту, мало хто здогадується. Це яскраве свідчення того, як їжа інтегрується в соціальні відносини. У будь-яку ціну такі продукти потрапляють на обідні столи, зовсім небагато – у смітникові відра, зважаючи на «синдром Плюшкіна», та безпосередньо призводять до появи зайвих кілограмів, а подекуди й інших проблем зі здоров'ям.

Гастрономічна освіта, порівняно з кулінарною та харчовою, має більш широкий діапазон дії. Вона формує знання не лише про кулінарні рецепти та доцільність вибору продуктів харчування для їхньої реалізації/приготування, але й має попереджати про можливі наслідки відхилення від харчових норм, служити певним дороговказом під час споживчого вибору, тобто фіксувати небажані варіанти девіантної поведінки в цьому просторі, знаходити зв'язки таких норм із культурою, життям різних соціальних груп, їх традиціями тощо. Безперечно, освіта в цій площині має спиратися на високий рівень освіченості населення загалом, яке б спокійно, без зайвих ускладнень змогло засвоїти нову інформацію. Важко уявити компетентну людину в галузі гастрономічних знань, яка була б позбавлена потягу до книги, до самовдосконалення, самоконтролю та власної самоорганізації в цілому.

Тому гастрономічна освіта, будучи різновидом освіти взагалі, виконує свої конче важливі поліфонічні функції в житті сучасного суспільства.

Безумовно, адресатом гастрономічної освіти має бути звичайна людина. Фахівці висловлюють занепокоєність у тому, що остання у глобальному світі все більшою мірою втрачає зв'язки не лише з незаангажованою ідеологією суспільства споживання літературою, але і з гастрономічними народними джерелами. Така особа сьогодні включена, як правило, в нуклеарні сімейно-шлюбні стосунки, на відміну від численної родини, яка часто-густо зустрічається в індустріальному, і тим більше традиційному світі. В останніх процесах, наприклад, кухонного навчання здебільшого займалися старші жінки. Кулінарні навички, гастрономічні знання, глибоке розуміння важливості вибору їжі та певного способу її приготування передавалися із вуст в уста, від однієї генерації до іншої. Тому багато проблем вирішувалося ще на початковій стадії, не набуваючи загрозливих форм, перманентних ознак тощо.

Постіндустріальний світ, його соціальний зміст, а отже, і функціональне наповнення сімейно-шлюбних відносин докорінно змінили таку ситуацію. В ньому превалюють нуклеарні родини. Парадоксальним на перший погляд, але цілком логічним виявляється припущення, що деградація (насамперед йдеться про суспільство «золотого мільярда») або цілковита відсутність традиційної гастрономічної культури в окремих соціальних групах, серед іншого, є виною бабусь, тобто старших жінок у родині. Проте в українському суспільстві, на відміну від західних аналогів, нуклеарні сім'ї не настільки поширені, зважаючи на об'єктивні обставини. Показовим є те, що такі процеси в західному світі містять у собі не лише певні переваги (наприклад, відчуття себе більш вільною, мобільною людиною), але й призводять до окремих деструктивних харчових практик у житті масової людини. Так, експертні висновки представників сучасного гастрономічного пантеону підтверджують запропоновані судження. «Матусі більше не готують; діти, позбавлені домашньої їжі, товстішають», – висловлюється відомий британський шеф-кухар Д. Олівер [цит. за: 162]. Такі висновки поділяє Д. Віссані – медійна людина, володар і шеф-кухар одного з ресторанів в

Італії. Він вважає, що варто запровадити уроки з гастрономічної освіти у школах. Свою позицію Д. Віссані підкріплює конкретними фактами. «Я знайомлю вчителів, – говорить він, – із традиційними італійськими продуктами, щоб ті розповідали про них своїм учням» [цит. за: 162]. Потім він додає: «Проте потрібен час, ввести такий предмет в навчальну програму нелегко; з іншого боку, правда в тому, що ми їмо так, як нас вчать» [цит. за: 162]. Італійський фахівець із занепокоєнням підкреслює, що, по-перше, із поширенням практик швидкого харчування та скороченням часу на кулінарію втрачаються базові знання традиційної гастрономічної культури; по-друге, багато справжніх майстрів займаються інноваційною кухнею, утім, на сучасному етапі середньостатистичній людині дедалі більше бракує фундаментальних знань [див. 162].

Зважаючи на це, на тлі розповсюдження «лабораторної їжі», харчових підробок, деструктивних практик харчування, втрати онтологічних властивостей домашньої кухні суттєвого значення набувають питання розвитку гастрономічної освіти, повернення до традиційних основ національної гастрономії, яка пройшла перевірку часом і практикою та найбільшою мірою дозволяє підтримувати активне довголіття.

6.3 Бідність і зайва вага в гастрономічному вимірі: від європейського суспільства старого ладу до постіндустріальної сучасності

Якщо в окремих регіонах сучасного світу небезпека опинитися в категорії осіб із надлишковою зайвою вагою, як наслідок – слабким здоров'ям, чатує перш за все на людей із малозабезпечених родин, де превалюють бідність і самотність, то на початку індустріальної епохи, тим паче в суспільствах традиційного змісту, «зайві кілограми» були свідченням належності до високостатусних верств соціальної піраміди. У цьому контексті промовистими є питання фізичної привабливості, краси того часу,

яка, до речі, і на сьогодні багато в чому залежить від особливостей організації власного меню.

«Якби був я королем, то жир би ложками сьорбав», – відома репліка італійського селянина XVII ст. Дійсно, у той час маслинова олія і вершкове масло були надкоштовними й бажаними продуктами і все ще залишалися прерогативою аристократично-буржуазного середовища. «Вершкове масло аж до початку Першої світової вважалося для селян недозволеною розкішшю» [262, с. 131]. Як пишуть історики, звичка «змащувати» страву існувала ще з прадавніх часів, попри це люмпенам та пауперам доводилося для цього користуватися більш дешевими видами свинячого жиру: сала, смальцю, топленого жиру [170, с. 202]. Саме ці продукти були для найменш забезпечених бажаними гастрономічними референтами. Більше того, у предметному полі таких питань фокусувалися відомі фольклорні й літературні ілюстрації, тобто саме на них концентрувалася увага звичайної людини. «Сто возів смальцю везе коза в країні Кукканьї, свідчить німецька версія сюжету, викладеного братами Гримм» [170, с. 204].

Такі самі аналоги продуктових утопій у межах гастрономічного фольклору ми знаходимо в італійській культурі. Зокрема, паста була вкрай бажаною та надзатребуваною, «недаремно у Бокаччо (*італійський письменник Нового часу. – В.Н.*) виникає образ чарівної країни Вракії, де на горі з тертого сиру живуть люди, які займаються лише тим, що роблять макарони та равіолі» [242, с. 32]. Дослідники припускають, що, «ймовірно, відсутність широкої гами жирів у раціоні харчування, які містять вітамін D, зокрема рослинних, призводила до занадто частой появи горбатих і кульгавих в іконографії тих років» [170, с. 203]. Таким був видимий гастрономічний фантом бідності, одна з форм прояву культурного універсуму голоду тих часів.

Усе, що сочилося жиром, вважалося в суспільстві старого ладу смачним [242, с. 128]. Віддзеркаленням таких уподобань є видатні полотна великих митців того часу. «Живопис Рембрандта ван Рейна та Пітера Пауля Рубенса

являє собою свого роду гімн целюліту. Повнота вважалася красивою. Достатньо... подивитися на розписну стелю в будь-якому італійському палаці епохи Відродження..., і ви побачите юних, але доволі відкормлених дам і господ...» [242, с. 128–129]. Хвалебні оди зайвим кілограмам (за нормами сьогодення) ми знаходимо в живопису того часу, насамперед як ознаку соціальних відмінностей.

Проте худорлявість у ті часи вважалася маргінальним явищем, що чітко стигматизувало соціальні групи за рівнем їх суспільного престижу, точніше – віддаляло усіх тих, хто мав таку антропометрію, від бажаного ідеалу краси. «Цінність худорлявості, яка пов'язана з такими чеснотами, як швидкість, вміння працювати, ділові якості, була запропонована у вигляді нової естетичної та культурної моделі тільки у XVIII ст., і здійснили такий злам ті соціальні групи – переважно буржуазія..., які протистояли старому порядку в ім'я нових ідеологій та політичних проектів» [170, с. 205].

У подальшому, із розвитком капіталізму, коли атавістичний голод все менше про себе нагадував, новий бажаний ідеал тіла більш наполегливо виходив на авансцену епохи й ніс у собі конкретні суспільні образи та асоціації. Так, «пуританський дух XIX ст. стане віддавати перевагу худому, стрункому, витривалому тілу – тілу буржуа, який “жертвував собою” заради вироблення різних благ» [170, с. 205]. Подібний канон краси й досі має неабияке значення. Усі ті, хто йому не відповідають, ризикують опинитися на «узбіччі» цивілізації, стати аутсайдерами соціального життя. Спробуємо розібратися з питанням, хто саме наразі найбільше ризикує опинитися серед «повноправних» представників останніх. По суті, на сучасному етапі все те, що не відповідає стандартам тіла буржуа XIX ст., вважається девіантним. На нашу думку, фахівці небезпідставно наголошують на важливій ролі фінансової складової в цій проблемі.

Виглядає цілком природним, що не лише відсутність позитивного прикладу родини, окремі форми масової культури, стреси, «пластмасова їжа», суспільство споживання, але й сімейні статки можуть бути

«сприятливим» тлом для посилення харчових відхилень. Як наслідок, людина стає за нормами сучасної культури мало привабливою, зміщується на периферію активного соціального життя тощо. Низькі статки особи чи родини здатні інтенсифікувати тиск інших несприятливих обставин, які провокують переїдання, наприклад через різноманітні стреси, або змушують вживати продукти низькопробної, тобто дешевої гастрономії. Тож вплив бідності на сучасні системи харчування подекуди призводить до прямо протилежних результатів, аніж це було в минулому. Мова йде про зайві кілограми. Якщо в традиційному та, більшою мірою, індустріальному світі бідна людина, як правило, голодна й худа, то в постіндустріальному суспільстві створюється цілком протилежна ситуація. Іншими словами, середньостатистична біднота в такому світі матиме, радше, надмірну вагу, на відміну від представників забезпеченого середнього класу й еліти.

Більше того, навіть в окремих бідних регіонах нашої планети ожиріння стає дедалі поширенішим явищем. Останні порівняльні дані свідчать, що навіть дітей із зайвою вагою в країнах периферії та напівпериферії, як мінімум, не менше, ніж у розвинених регіонах, а подекуди й більше. Такому стану речей учені знайшли своє пояснення. Так, у дев'яності роки ХХ ст. англійський лікар Д. Баркер відкрив нову закономірність, якій учені дали ім'я – «рокове програмування». Виявляється, що в окремих регіонах нашої планети – Індії, Близькому Сході, Китаї (згадаємо Мексику, яка тримає пальму першості в поширенні «зайвих кілограмів») – діабет та ожиріння зустрічаються набагато частіше, ніж у деяких інших [312, с. 55]. Д. Баркер пояснює це тим, що ембріон, який недоотримає корисних речовин в утробі матері, у своєму подальшому житті програмує себе на якомога більше їхнє споживання із запасом на майбутнє. Інакше кажучи, після народження таке прагнення зберігається на генетичному рівні і за умов, що продуктів харчування вдосталь, призводить до переїдання, унаслідок – до проблем із зайвою вагою, а потім і до діабету [312, с. 55]. Як бачимо, вчені вже давно говорять про те, що «в організмі мешканців Латинської Америки, Африки та

Південної Азії міститься підвищена кількість “генів бережливості”, які забезпечують більш активне накопичення жиру, з тим щоб допомогти пережити голод» [233, с. 51]. Ураховуючи це, можна пояснити, чому, наприклад, Мексиці належить першість в антирейтингу поширення «зайвих кілограмів»: відносна бідність населення плюс низькоякісні, багатокалорійні продукти харчування, переїдання, малорухливий спосіб життя на тлі щойно згадуваних закономірностей призводять до кричущих проблем із ожирінням серед місцевого населення.

Зазначимо, що проблеми із зайвою вагою та переїданням поставали на порядку денному ще в глибокому історичному минулому слов'янських народів. Так, у відповідній обрядовості знаходимо прикметні епізоди на підтвердження цього. Зокрема, фольклорні норми забороняли вагітній жінці їсти поспіхом, бо, вважалося, нащадок може стати ненаситним, увесь час хотітиме їсти [118, с. 34]. У «Домострої» читаємо повчання батька, звернене до сина: «Тем же в малом животе изыщи вечныя жизни, идеже от сея жизни несть ни скорби, ни въздыхания, ни плача, ни сетования, но радость и веселие, свет немерцаю, солнце – сам Господь...» [76, с. 160]. А ось рядки з повчання Святого Василія: «...как подобает человеку быти. ...Едение и питье без говора с удержанием» [76, с. 161]. Але ці настанови сприйматимуть лише ті, хто не байдужий до проблем організації власного життя, яке без досвіду батьків, нової інформації, що міститься в різних джерелах, отримує доволі примітивні уявлення та переповнюється деградаційними ефектами. Ми вже говорили про те, що в субкультурі бідності, як правило, прагнення до читання якісної літератури відсутнє. Отже, цілком логічно припустити, що такі соціальні групи виявляються набагато вразливішими, ніж інші.

Сьогодні все очевиднішим стає той факт, що у глобальному світі промисловість «швидкого харчування», яку багато хто звинувачує в перманентному виробництві «зайвих кілограмів», здебільшого зорієнтована на бідні верстви населення. Про це говорять дедалі все більше вчених. «Численні дослідження підтверджують, що чим нижчим є соціальний статус

людини, тим імовірніше виникнення зайвої ваги» [312, с. 80]. Доцільно таку закономірність конкретизувати аби окреслити коло потенційних жертв сучасної низькопробної гастрономії. Отже, такий «соціальний статус насамперед визначається рівнем освіти й доходами. Гладкі діти частіше за все зростають у родинах, в яких не вистачає грошей, а рівень освіти батьків незначний – або його взагалі немає. Зв'язок напрошується сам собою. Той, хто мало вчився, небагато знає про здорове харчування та переваги рухливого способу життя» [312, с. 80].

Крім того, на нашу думку, можна сприймати як соціологічну аксіому факт більшого насичення стресогенними факторами простору життєзабезпечення насамперед соціальних низів. Хоча самими пауперами він може не усвідомлюватися. Так, популярний французький письменник, у минулому маркетолог і фахівець у галузі реклами Ф. Бегбедер, працям якого належать найвищі рядки в літературному топі останніх років, хоча спосіб його життя є більш аніж сумнівний, у своєму науково-популярному дослідженні «99 франків» переконливо доводить, що щасливі люди не зловживають споживанням [13], тобто для них брендоманія, шопоголізм, вебленові трати притаманні в найменшому ступені. З нашого погляду, така закономірність безпосередньо стосується й харчування, тобто «харчові компенсації» здебільшого притаманні сучасним пауперам. І хоча рівень доходів не завжди прямо пропорційно впливає на зростання задоволення різними аспектами власного буття, вважаємо, що питома вага щасливих людей є дещо більшою серед фінансово забезпечених верств населення, насамперед середнього класу. Вочевидь, така закономірність є універсальною для країн, де панує культура досяжницької мотивації. У мудрованих формах остання властива й Україні.

Варто зауважити, що гастрономічна культура, як об'єкт дослідницького інтересу, розкриває суто суспільні проблеми, гносеологічний, евристичний потенціал яких стає більш зрозумілим і цікавим у процесі використання мови соціології. Такі індивідуально доленосні та суспільно актуальні проблеми, як

консьюмеристське суспільство, заздрість, бідність, самотність, гнів, сексуальні практики, якість життя, на думку вчених, безпосередньо відображаються на практиках харчування і змушують робити посилення на певні особливості наявної гастрономічної культури. Зокрема, завдяки використанню багатопланового емпіричного матеріалу доведено, що пріоритет цінностей споживання у свідомості людини викликає ревності, заздрість, які розуміються як складові не лише інтимного, сексуального життя, але й, у більш широкому розумінні, її матеріального суспільного буття. Особливо рельєфно такі процеси стигматизують поведінку бідних верств населення. Певні емоційні стани формують відповідні харчові смаки та звичаї, які викликають майже несвідоме бажання заміщення особистих, споживчих потреб, які залишилися незадоволеними, за допомогою гастрономічної компенсації.

Крім того, через низьку фінансову спроможність бідні насамперед споживають харчові продукти сумнівної якості, які, м'яко кажучи, не зовсім вкладаються в логіку здорового способу життя. Подекуди їм нічого не залишається, як сидіти біля екрана телевізора³⁵ (типова універсальна ознака субкультури бідності) і куштувати «продукти зі знижкою» [312, с. 40]. Водночас американські соціологи, які досліджували з використанням крос-культурного аналізу якість життя за останні двадцять років, дійшли висновку, що життєві показники мають зворотно пропорційну залежність від часу, який особа проводить біля екрана телевізора або монітора комп'ютера. Інакше кажучи, чим більше людина дивиться телевізор або сидить за комп'ютером, тим менше вона задоволена якістю свого життя [215]. Знову ж таки, чим більший рівень незадоволення людина виявляє, тим вразливішою

³⁵ 16 серпня 2012 р. в одному з проєктів радіо «Ера» – «Виміри життя» – гість, який був запрошений на програму, фахівець у галузі соціальної психології, говорив, що, за даними наднаціональних досліджень 2011 р., до топу десяти найсильніших залежностей людини входять: на першому місці – шопоманія, на другому – залежність від телевізора. Звісно, залежність не є соціально однорідною, вона насамперед детермінує життя соціальних груп, які, по суті, є менш самодостатніми порівняно з іншими, тобто, як правило, з низькою самооцінкою та платоспроможністю.

стає для поліморфних девіацій, у нашому випадку – може спожити їжі більше за необхідне, намагаючись звести нанівець свою неспроможність досягнути успіху в консьюмеристському світі або компенсувати будь-який інший аспект незадоволення своєю повсякденністю [312].

Наразі в атомізованому суспільстві все більш актуальною проблемою стає самотність [41; 63; 73; 166]. Причому цілком природно, що сучасна інтернаціональна самотність здебільшого має низький соціально-економічний статус. Як стверджують уважні спостерігачі, її можна дещо зменшити на несвідомому рівні, дещо заповнивши пустоту споживанням великої кількості їжі. Крім того, через їжу багато хто намагається локалізувати й інші негативні стани. Зокрема людина, яка переймається негараздами сексуального характеру, компенсує відсутність задоволення солодким, яке впливає на нейромедіатори мозку, викликаючи насолоду [312, с. 40]. Із цього приводу американський експерт із питань харчування Д. Уотерхаус, підсумовуючи результат проведених нею опитувань, з'ясувала, що «близько 50 % жінок віддають перевагу шоколаду над сексом» [312, с. 40]. Навряд чи доцільно абсолютизувати такі дані, але, з іншого боку, було б несправедливим не бачити в них раціонального зерна.

Таким чином, їжа постає в ролі антидепресанта, як наслідок – багато хто намагається стрес просто «заїдати». Бідність плюс нервові напруження у підсумку дають зайву вагу. «Наскільки тісно взаємопов'язані стрес і поїдання кондитерських виробів, свідчить той факт, що у США після терористичного акту 11 вересня 2001 року споживання солодкого збільшилося в багато разів» [312, с. 31]. Схильність до їжі під час стресу підтверджують сучасні вчені, із наголосом на деякі цікаві деталі. Так, голландський соціальний психолог Д. Сместерс «поставив блюдо з кексами перед тими, кого досліджував. Деяким із них показали пару кліпів з новинами, у яких повідомлялося про загиблих людей... Ті, хто відчував стрес..., часто тягнули руку до смаколиків, причому чим менше в них було почуття самоповаги, тим зафіксований рефлекс був сильніший» [312, с. 31]. З огляду на це можна

вважати наявність постійного прагнення до солодкого певною, нехай опосередкованою, але важливою для нас ознакою перебування в ситуації перманентного стресу. На запитання нашої анкети (дослідження 2013 р.), «Чи присутнє в їхньому щоденному меню солодке?» (табл. 6.7.), тобто десерти у вигляді тістечок, пудингів, тортів, шоколаду тощо, близько 73,2 % опитаних студентів дали ствердну відповідь. Причому, на наш погляд, такі дані навряд чи про щось говорили без наявної кореляції з відповідями на інше запитання: «Як часто у вашому житті трапляються стреси?» (табл. 6.8.)

Таблиця 6.7.

**Розподіл відповідей респондентів на запитання:
«Чи присутнє у Вашому щоденному меню солодке?»**

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так	73,2
2.	Ні	19,8
3.	Важко сказати	7,0

Із запропонованих альтернатив обрали «часто» та «дуже часто» приблизно 53,5 % молоді. Вочевидь, про односторонній зв'язок між такими величинами говорити ще зарано, проте певні проміжні висновки вже напрошуються [205].

Таблиця 6.8.

**Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Як часто у вашому
житті трапляються стреси?»**

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Дуже часто	25,0
2.	Часто	28,5
3.	Рідко	23,3
4.	Дуже рідко	13,2
5.	Важко сказати	10,0

Слід погодитися з багатьма фахівцями в тому, що залишається лише сподіватися на обізнаність та сумління рекламодавців та їх замовників, задля того щоб реклама продуктів харчування не йшла одразу після демонстрації есхатологічних сюжетів у сучасних мас-медіа [312]. З огляду на це весь апокаліптичний матеріал ЗМІ та його похідна – баналізація зла, яка визнана вітчизняними аналітиками як факт повсякденної дійсності, на превеликий жаль, створює «сприятливі» умови для поширення негативних емоцій, з якими «середній» українець не в останню чергу прагне «боротися» на кухні або через шкідливі звички. Іншими словами, депресивні новини в центральних ЗМІ не лише спонукають до девіації, але й здійснюють прямий вплив на збільшення зайвої ваги та провокують харчові відхилення, які потім негативно відіб'ються на стані здоров'я населення та економічній потужності держави. Так, неодноразово доведено наявність прямого зв'язку між депресивним жанром телебачення й відхиленнями від соціальних норм у поведінкових моделях багатьох соціальних груп. Показовий приклад щодо наявності зв'язку між контентом сучасних мас-медіа та подальшою поведінкою особи наводить футуролог І. В. Бестужев-Лада у праці «Альтернативна цивілізація» [17]. Він зазначає, що кожного разу після телевізійного показу навіть такого безневинного фільму за мотивами роману О. Дюма «Три мушкетери» на третину збільшується кількість звернень за допомогою до окуліста від батьків, діти яких, під враженням від перегляду цієї кінострічки, фехтували один з одним і травмували собі очі [17].

Більше того, упродовж усієї історії такі фактори, як платоспроможність і фінансова незалежність, суттєво впливають на процеси харчування людства. На сучасному етапі, «якщо місячний бюджет родини невеликий, навряд чи можна говорити про придбання повноцінних продуктів – овочів, фруктів, доброго сиру, м'яса або свіжого молока, які коштують набагато дорожче, ніж тости, кока-кола, гамбургери» [312, с. 20]. В українській повсякденній харчовій дійсності, крім того, це чіпси, окремі низькоякісні види морозива,

ковбасних виробів, а також широкий асортимент газованих напоїв тощо. До речі, деякі фахівці свідчать, що, наприклад, окремі види чіпсів або ковбасних виробів – це продукти з тієї групи товарів на вітчизняному ринку, які містять найбільше ГМО у своєму складі [180, с. 28]. Така їжа, особливо у процесі систематичного споживання, м'яко кажучи, не завжди корисно впливає на функціонування організму людини. Вона мало насичує, натомість дає зайві калорії та вкрай обмежує кількість споживання поживних мікроелементів. Якщо це помножити на проблеми гіподинамії та відсутність гастрономічних знань, необхідних для підтримки харчового балансу, виникає ситуація, яка провокує ожиріння.

Раз по раз на цьому зауважують західноєвропейські вчені. Вони пишуть, що «дослідження національного споживання продуктів харчування підтвердило те, про що вже декілька років тому говорили суспільства захисту прав споживачів: вага збільшується при зменшенні рівня доходу і при зниженні рівня освіти» [312, с. 20]. Проблема ожиріння викликає занепокоєння не лише представників уряду «держави-няньки», які сповідують у власних урядових програмах сильну соціальну політику, але й дедалі більше роботодавців. Так, у швейцарському Давосі під час проведення щорічного елітного бізнес-форуму (27 січня 2013 р.) зійшлися два лобі. Перше виявлялося в захисті інтересів роботодавців, які страждають на нестачу здорових людей без зайвої ваги. З іншого боку – гіганти харчової та фармакологічної промисловості, які з надусердям захищали свої інтереси, адже зайва вага людини – це надприбутки для подібних бізнес-імперій³⁶.

На наш погляд, у цій царині питань на окрему увагу передусім заслуговують моніторингові дослідження проблем харчування української молоді. Уже зараз можна навести беззаперечні факти. Так, вагома частина юнаків і дівчат, що закінчують навчання заочною формою, виходить у великий світ із вадами здоров'я. Причин такого становища багато, і одна з

³⁶ 28 січня 2013. Підсумкові новини ТСН. Загальнонаціональний канал «1+1». (19.30).

них – відсутність повноцінної системи організації харчування в окремих загальноосвітніх навчальних закладах. Про це можна впевнено говорити, хоча б урахувавши те, що згадуване питання в держбюджетних закладах дійсно має системний характер. Так, 14 липня 2013 р. у підсумкових телевізійних новинах загальнонаціонального каналу «1+1» пройшла інформація про те, що в одному з кримських тубдиспансерів хворих годують їжею, термін придатності до споживання якої минув. Водночас у ЗМІ почастишали сюжети, що свідчать про проблеми з якісним харчуванням безпосередньо в освітніх закладах.

Не остання причина цієї складної ситуації, серед іншого, – нехтування сучасними проблемами власної харчової поведінки з боку самої молоді. Це уможлиблюється й через деструктивну складову процесів глобалізації. На цьому тлі ситуація погіршується дифузією різноманітних культурних форм та їх некритичним сприйняттям. Так, на думку В. Похльобкіна, «глобальний фактор призвів перш за все до того, що в масове, низове вуличне харчування (а саме ним користується молодь!) стали все більше впроваджуватися окремі чужі, іноземні харчові продукти, які навіть стравами назвати не можна, на зразок піци, хот-догів, гамбургерів, чізбургерів, і які були зовсім невластиві попереднім поколінням» [236, с. 7]. У підсумку створюється ілюзія перебування в модному тренді сучасної масової культури через її гастрономічну складову. «Про те, що внаслідок цього, років приблизно через п'ятнадцять-двадцять, ця ілюзія розвіється і на зміну їй прийде сувора реальність у вигляді низки захворювань внутрішніх органів, зіпсованих дуже «пришвидшеним» переварюванням їжі» [236, с. 9], більшість просто не думає.

Особливо рельєфних форм прояву такі небезпечні процеси набувають у середовищі слаборесурсних груп, із низьким рівнем фінансової платоспроможності та, як наслідок, – вкрай обмеженим розмаїттям власного меню. «Справжній вихід – це нормальний гарячий стіл, який є можливість отримувати систематично, а не коли-не-коли, і нормальне, добре

збалансоване меню» [236, с. 9]. Як вважає В. Похльобкін, «гарячий стіл частіше за все можна отримати за наявності дуже міцної та дружньої родини» [236, с. 9]. Проте, на жаль, далеко не всі таку родину мають, тобто проблема неповноцінного харчування стосується не лише молоді, але й самотніх людей. Ця гастрономічна закономірність фіксується навіть на рівні фольклорного матеріалу, що свідчить про її універсальну істину, наприклад у прислів'ях: «Сімейний горщик завжди кипить», «У родині й каша густіша» тощо.

Україна, мабуть однозначно, механістично, поза додатковими коментарями, не вкладається в гастрономічне розуміння проблем зайвої ваги в контексті традиційного, індустріального та постіндустріального вимірів суспільної організації життя. У нашому соціумі, на превеликий жаль, все ще зустрічаються відповідні форми прояву недоїдання, а отже худорлявості як наслідку абсолютної нужденності. З іншого боку, «бідність по-українськи» подекуди має «гладке обличчя» та зайві кілограми на інших частинах тіла. Адже субкультура нових пауперів не лише провокує людину на перебування в ситуації перманентного недоїдання, але й змушує харчуватися дешевими і часом небезпечними для здоров'я продуктами, що посилюють негативний ефект на тлі малорухливого способу життя прискореним виникненням целюліту, перевищенням норми холестерину тощо. Той факт, що українське суспільство страждає на малорухливий спосіб життя, свідчить, із-поміж іншого, хоча б та обставина, що власне дозвілля в масового українця – зазвичай пасивне [21; 182; 191; 311; 318].

Українське суспільство вкрай амальгамне, тому знаходити в ньому такі закономірності хоча й складно, проте цілком реально. Деякі з них (передусім мова йде про маргінальний статус зайвих кілограмів) у культурі глобального світу все більшою мірою викликають щодо себе майже однозначне негативне тлумачення та нівелюють національні особливості минулого, тобто набувають екстериторіального і позачасового характеру.

Висновки до шостого розділу

В сучасному глобальному світі на тлі інтенсифікації турбулентних соціальних процесів проблеми формування збалансованого меню, свідоме ставлення до організації гастрономічних практик набувають доленосного значення. Останні наукові відкриття в сфері харчових технологій змушують ставити на порядку денному питання від своєчасного вирішення яких, насамперед, залежить стан соціального самопочуття, якість життя масової людини. Мова йде про доцільність споживання їжі з ГМО, БАДів, своєчасне попередження стосовно наявності харчових підробок тощо. Широкий корпус фахівців не втомлюються повторювати, що сьогодні ніхто не здатен спрогнозувати хід подій та запевнити, що «біотехнологічні інтерферони», їжа з ГМО або масова практика споживання БАДів в майбутньому до жодних патологій не призведуть. Більше того, пересічні споживачі Європейського союзу до таких нововведень вже ставляться доволі скептично. Зважаючи на це необхідно зауважити, що згідно з емпіричними даними авторського дослідження «Культура харчування у великому українському місті (на прикладі міста Дніпропетровська)» респонденти до вживання їжі з ГМО ставляться так само як і переважна більшість європейського суспільства, тобто лише 17 % (здебільшого молодь) виказали готовність включити такі продукти у свій повсякденний раціон харчування. Решта опитаних, доволі негативно відносяться до споживання цих продовольчих товарів.

Крім того, у глобальному світі занепокоєння викликають й харчові відхилення у вигляді практик необґрунтованого схуднення, сумнівних «спортивних дієт», а також соціальні проблеми, пов'язані з ожирінням. Ці суспільні ефекти, як правило, являють собою похідну від модних трендів актуальної масової культури. Водночас дається взнаки, особливо в соціумах із наздоганяючим розвитком, підвищення ритму повсякденного життя, збільшення емоційних стресів, особистісних криз, наявність маніпулятивного впливу глобального суспільства споживання, розпад багатогенераційних

родин тощо. Також на сучасному етапі вагомий «внесок» у процеси поширення, приміром, «зайвих кілограмів» роблять бідність та самотність. Незважаючи на той факт, що окремі з цих явищ мають об'єктивний та незворотний характер, їх негативний вплив на організацію меню звичайної людини, цілком імовірно, можна зменшити завдяки поширенню актуальних конкурентоспроможних знань та елементарної гастрономічної освіти.

Встановлено, що нутриціонізм як органічна похідна комерціалізованого суспільства, яка пропонує споживати на саму їжу, а її складники, доцільно відрізнити від актуальної ідеології здорового харчування, яка, на нашу думку, найбільшою мірою відповідає прагненню людини до активного довголіття та якомога більш повної соціальної самореалізації. Така ідеологія має бути вільною від впливу компраторської буржуазії, державно-корпоративного симбіозу та являти собою комплекс актуальних гастрономічних знань до яких кожен бажаючий зможе долучитись через державну, можливо, громадянську інституціоналізацію освітніх програм. Приклади органічного впровадження цієї освіти на державному рівні вже присутні у найбільш розвинутих країнах світу – США, Німеччині, Франції. Такі ініціативи та їх активна реалізація в межах повсякденної практики вже приносять конкретні результати, вже виступають своєрідним запобіжником від процесів поширення харчовим простором глобального суспільства різноманітних деструктивних практик харчування та подекуди їх сателіту харчових фобій. З огляду на це, доречними виявляються й ініціативи уряду Австралії, представники якого намагаються вирішувати подібні соціальні проблеми через прискорену розбудову спортивної інфраструктури для масового споживача. Адже сучасне суспільство демонструє прямий зв'язок між бідністю, самотністю, низькою освітою, малорухливим способом життям, поганим соціальним самопочуттям і деструктивними практиками харчування.

РОЗДІЛ 7

ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА УКРАЇНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА: ІСТОРІЯ, СУЧАСНІСТЬ, ПЕРСПЕКТИВНІ ТРАЄКТОРІЇ РОЗВИТКУ

7.1 Гастрономічна культура України: логіка виникнення та деякі соціокультурні характеристики становлення

Об'єктивні, природні умови проживання українського народу були настільки різнобічними, що із сивої давнини, починаючи майже з часів Трипільської культури, яку дослідники справедливо вважають «гігантом» у світі мідно-кам'яного віку [225], дозволяли підтримувати доволі поліфонічні моделі харчування. До речі, вже тоді у трипільській оселі найбільш значущими її атрибутами були вівтар і піч [225]. Археологічні розкопки свідчать про те, що населення, яке проживало в далекі часи на території України, мало можливість завдяки географічним умовам харчуватися не лише рослинною їжею, але й м'ясною, хоча м'ясні страви, з огляду на соціально-економічні причини, у масовому раціоні ще століття тому переважно вважалися небуденними, святковими. До речі, така особливість, хоча й у більш аскетичній формі, була притаманна й західноєвропейській кухні [262], на відміну від кухні деяких кавказьких народів, де згідно зі світоглядними моделями мешканців гірської місцевості, незважаючи на наявність продовольчих рослинних культур, акценти були розставлені на користь вільного випасу худоби та дещо більшої концентрації гастрономічної уваги навколо м'ясних і молочних виробів. Тож зовсім не випадково кавказька кухня пишається, наприклад, виробництвом унікальних сирів.

Вітчизняний дослідник О. Стражний наголошує на великій значущості землі для українців. Недаремно у фольклорі назавжди закарбувалися вирази на кшталт: «Риба без води, а чоловік без землі гине». Багато хто із землею асоціював повноцінне життя, адже за її наявності можна було «сіяти, жати,

себе годувати». Загалом «землеробством і скотарством займалися праслов'янські, слов'янські племена, мешканці Київської Русі та їх нащадки» [287, с. 284], окрім хіба що козаків Запорозької Січі, у яких був військовий устрій життя, через що вони зовсім мало опікувалися господарськими питаннями. Взагалі раціон їх харчування складався здебільшого навколо перших страв (різні супи, юшки³⁷ тощо) та досить широкого вибору круп, а також м'ясних страв, що інколи, після вдалого полювання, були присутні в козацькому меню. Характерно, що хліба та сала козаки вживали не так вже й багато, як апіорі прийнято сьогодні вважати. Більшість страв запорожці готували насамперед шляхом комбінованої теплової обробки різноманітних інгредієнтів, що в цілому притаманно масовій українській гастрономічній культурі [228]. Понад те кухня Запорозької Січі характеризувалася яскраво вираженою автаркією, тобто гастрономічною мовою – ізоляціонізмом. Це виявлялося не лише в козацьких стравах, але й у кухонньому начинні. На нашу думку, причин такого стану речей є чимало, проте одна з наскрізних полягає в тому, що козацька спільнота того періоду як волелюбне товариство прагнула залишити недоторканими свою самобутність, власну ідентичність. Гастрономія в таких процесах завжди виявляється вагомим та дієвим інструментом збереження індивідуального смаку, як наслідок – власної унікальності.

Звісно, вся вітчизняна гастрономія формувалася поетапно і, незважаючи на характерні суспільні бар'єри у процесах власної інституціоналізації, до нашого часу зберегла свою неповторність. Як дізнаємося з історичної літератури, вже під час Трипільської культури, яку наслідували слов'яни, населення використовувало в народній кулінарії пшеницю, ячмінь та просо. Безумовно, у традиційному суспільстві моделі харчування видозмінювалися дуже повільно. Так, В. Панченко пише, що «основний набір продуктів

³⁷ Слово «юшка» має дуже тривалу історію. Як пишуть, українські дослідники О. Вербенець, В. Манько, «колись юшкою, чи юхою, називалися рідкі страви, до складу яких входила кров. Згадаємо вислів «юшкою вмитись», тобто кров'ю, або слово «юшити» – тексти, коли йдеться про кров» [39, с. 86].

харчування простолюду в Київській Русі складався, як і у Давньому Єгипті, з пива, цибулі та хліба. Пиво та хмільні меди вважалися ритуальними напоями, які споживалися на бенкетах. Центрами пивоваріння були монастирі» [222, с. 79]. Жито – із давніх-давен найбільш популярний, широковживаний продукт у пересічних українців – з'явилося приблизно тисячу років тому, тобто набагато пізніше, ніж деякі інші злаки. Хоча, зрештою, саме житній хліб споконвіку вважається найпоширенішою їжею в низовому вітчизняному харчуванні; крім того, він став справжнім продовольчим символом минулого України. Із плином часу до рослинних видів продовольства, завдяки полюванню, рибальству та розведенню худоби, до українського меню додалися м'ясні страви. У вітчизняній гастрономічній практиці така їжа була і все ще залишається ознакою добробуту, заможності.

Тож відповідні стратифікаційні маркери гастрономічного дозволяли розставляти певні продовольчі акценти з посиленням на соціальну ієрархію того часу. Так, на повсякденному українському столі доволі популярною була риба, яка вважалася альтернативою м'ясу передусім у раціоні харчування «середньої» людини та представників «соціального дна». Водночас велика шана рибним продуктам була обумовлена їх релігійною символічністю. «Адже Спаситель розмножував і хліб, і рибу; на Таємній Вечері зі своїми учнями Христос споживав також рибу; мало того, саме риба стала символом християнства» [39, с. 91]. Безумовно, були й цінні види риби, зазвичай у просторі шляхетної кухні, які дуже рідко потрапляли на стіл у звичайній селянській хаті: осетр, пструг (форель) та ін. Здебільшого на столах селян, якщо їм пощастило проживати поруч із водоймою, або якщо дозволяли родинні статки, були присутні рибні страви з линів, карасів, в'юнів, плітки, оселедця тощо. Одним із найпопулярніших видів риби в кулінарії міщан, ремісників, інтелігенції вважався лин. «Нема м'яса над свинину, нема риби над лину», – казали в народі [39, с. 92–93]. Цікаво, що такі пріоритети в меню соціальних низів мали в собі суттєві переваги, насамперед для зміцнення їх здоров'я та підтримки активного довголіття.

Зважаючи на це, В. Панченко зазначає, що «...ми пишаємося нашим національним продуктом (салом) і їмо його, коли треба й не треба. Однак сто років тому таким самим популярним продуктом у багатьох регіонах України була риба. Її готували і річкову, і виловлену зі ставків. Навіть під час посту, коли заборонялося вживання продуктів тваринного походження» [222, с. 197]. Далі В. Панченко пише, що «протягом релігійних урочистостей священики іноді дозволяли парафіянам їсти рибу. Сало в пісні дні було під суворою заборонаю. Прості люди, які далеко не щодня могли дозволити собі жирне м'ясо та сало, дуже рідко вмирили від інфаркту чи інсульту, спричиненого атеросклерозом. Серцеві напади були “привілеєм” багатіїв» [222, с. 197]. Цікаво, що велика увага до риби як харчової одиниці втілювала в собі смакову прихильність і радянської епохи, у результаті чого майже в кожному великому місті існував свій магазин «Риба» або «Океан», хоча його полиці раз по раз були пустими.

Вважається, що в українській ієрархії харчових продуктів друге місце, після м'яса, риби та хліба, належить огороднім та диким овочам і фруктам – це буряк, капуста, морква, редис, огірки, гарбузи, ріпа, хрін, солодкий (болгарський) перець, яблука, вишні, сливи, малина тощо. Окремо назвемо гриби. Помітну роль у меню всіх соціальних груп відігравав бджолиний мед. Оскільки цукру протягом доволі тривалого часу у широкому вжитку не було, мед заміняв його. В історичній літературі можна знайти згадки про те, що для приготування повсякденних і святкових страв також використовували різні види тваринних жирів і рослинної олії, оцту, а також горіхів. Із часом в Україну із Середньої Азії завезли тутове дерево (шовковицю) й гарбузи, з Америки, транзитом через Європу, – кукурудзу, картоплю, помідори та стручковий перець, який спочатку почали вирощувати на Півдні України, а вже згодом широко використовувати в харчуванні й інших регіонів. Незважаючи на умовну другорядність, овочі завжди відігравали важливу роль у процесах формування національного меню. Їх і досі прийнято подавати як самостійну страву. На сучасному етапі овочі, споживання яких

сприяє активному довголіттю, є універсальними харчовими культурами безвідносно до соціально-диференціальних факторів організації суспільного буття³⁸.

Більше того, можна простежити певні хронологічні рамки появи деяких овочів на столі українця. Наприклад, до появи картоплі однією з основних страв на обідньому столі в нашого народу довгий період були каші. Вони, особливо пшоняна й гречана, дуже міцно ввійшли в українську обрядовість. У цьому аспекті вітчизняну гастрономічну культуру певним чином можна ототожнювати з давньоримською, в якій каші теж були топовим та найбільш масовим харчовим пріоритетом. У цілому зазначимо, що «поєднання риби з капустою, гречаною кашею, сушеними грибами та хріном є найхарактернішим для слов'ян» [39, с. 93]. Серед овочів доволі поширеною, особливо в північних та східних регіонах сучасної України, була ріпа, яка потрапляла на стіл так само часто, як нині картопля.

Наприкінці XVIII ст. національне меню зазнало суттєвих змін. Так, «31 травня 1765 року вийшов урядовий декрет, який був обов'язковим для виконання в усіх землях імперії: “Настанова про розділення та вживання земляних яблук (*картоплі*. – *В.Н.*)”» [122, с. 150]. Із цією подією В. Коротич пов'язує так звану гарнірну революцію. Навіть дещо дивно, читаючи главу «Нотатки на весь рік. Що до столу подавати» в «Домострої»³⁹, не зустріти в одній із прадавніх книг про побутове життя слов'ян страв із картоплі. Дині тоді вже були – картопля ж прийшла до нас лише у XVIII ст. В усій Європі, та й в Україні, вона здебільшого з'являлася на столах бідних верств, і треба віддати їй належне – суттєво виправила, разом з іншими американськими продовольчими культурами, ситуацію в низовому харчуванні. Вже наприкінці XVIII ст. картопля набуває масової популярності, її активно використовують для приготування перших і других страв, гарнірів до рибних і м'ясних кулінарних композицій. Хоча натепер позиції стосовно того, що

³⁸ До речі, те саме стосується й риби.

³⁹ Наразі таку роботу напевно назвали б «Економіка власного домогосподарства».

цей овоч став «другим хлібом», розділилися, між тим у будь-якому випадку він отримав широке застосування, і з того часу практично всі перші блюда починають готуватися з картоплею. Знову ж таки пояснення цьому доволі просте. Картопля, з її поживними властивостями та доступним і дешевим способом виробництва, до початку своєї тріумфальної ходи високими кухнями різних країн вважалася їжею пауперів та люмпенів. У соціальній структурі українського суспільства, через об'єктивні обставини, протягом відомої нам історії, на жаль, переважало незаможне населення, що й створило додаткові підстави для появи цього овоча на обідніх столах масової людини. Наприклад, Г. Захожа пише, що картопля «стала головною овочевою культурою у лемків, яким через кліматичні умови часто не вистачало врожаю зернових, так само як у гуцулів та бойків» [87, с. 93]. Вітчизняна дослідниця посилається на відповідний фольклорний матеріал, який свідчить про неабияку важливість картоплі в їжі селян: «Лемко тогди весел, коли бульба йому ся зародит» [87, с. 93].

Вітчизняна кухня створювалася протягом багатьох віків, тому вона певною мірою відображає в історичному розвитку українського народу не тільки окремі, спорадичні звичаї та смаки, а й природні та кліматичні особливості, соціально-економічні умови, в яких перебувало суспільство у процесі свого історичного націєтворення. Ураховуючи це, упевнено можна говорити про деяку амбівалентність української гастрономічної культури. З одного боку, на всій території сучасної України вона залишається досить однорідною за складом продуктів, способами їхньої обробки та асортиментом страв. Наприклад, борщ, вареники інші страви поширені від Карпат до східних кордонів України. З іншого боку, у цій культурі присутні й деякі регіональні особливості. Їх доволі легко пояснити, оскільки в різні часи окремі українські території були частинами іноземних держав – Австрії, Угорщини, Литви, Росії, Польщі, Румунії. Звичайно, історичні колізії неабияк даються взнаки, тому українська традиційна гастрономічна практика у процесі власної інституціоналізації увібрала в себе деякі кулінарні традиції

інших країн, змінивши їх на свій лад [237, с. 141]. Так, різниця між стравами Сходу, Заходу й Півдня України збереглася і донині. Наприклад, сьогодні Одесу неможливо уявити без єврейської кухні, на Сході країни присутня руська, на Заході – угорська і румунська [122, с. 184].

З огляду на це вважаємо правильним буде зупинитися на кулінарній складовій вітчизняної гастрономічної культури. Певні страви української кухні не лише відчували вплив іноземних традицій, але й самі у процесах міжнаціональної комунікації отримували неабиякі імпульси для масового поширення серед народів, передусім слов'янських – східних і західних. Найбільш типові із наших страв – борщ, вареники, вергуни, пампушки та галушки, страви з квашеної капусти, буженина, печиво, січеники, різні види млинців та оладків, сирники, деруни, зрази, картопляники, різноманітні види ковбас (зокрема, кров'янка), голубці, куліш, кутя, сало тощо. Виявляється, що всі вони мають змістовне соціальне наповнення. Тож не буде перебільшенням, якщо сказати, що українська кухня – одна з найбагатших і цікавих кухонь усього світу, яка здатна «зв'язувати» зсередини суспільне життя, підкреслювати національну ідентичність і бути її популяризатором за межами власної держави. Наведемо думку колишнього надзвичайного і повноважного посла Росії в Україні В. Черномирдіна: «Українці – хлібосольний народ... Кухня, мені здається, тут багатша за нашу. Таке розмаїття одних лише вареників! А борщ із пампушками! Крім України, я б нікуди не поїхав...» [287, с. 350]. Пояснити таку гастрономічну першість доволі просто, адже українська кухня, зважаючи на згадувані вище історичні події, стала справжнім кулінарним *melting pot*; до речі, це не завадило їй створити власне завершене та неповторне гастрономічне обличчя.

Завдяки надзвичайній поліфонії своїх страв та їх високим смаковим властивостям вітчизняна їжа отримала визнання далеко за межами країни. Більше того, її навіть порівнюють із визнаними світовими аналогами, зокрема – французькою. Так, Т. Майкова, менеджер із Москви, говорить: «Я бачу багато подібного між українцями й французами. І ті, і інші – гурмани.

Для француза основна похвала якому-небудь будинку, місту або курорту – “там добре годують”. І для українців основа гостинності – вишукано нагодувати» [287, с. 351]. Гостинність, як найгуманніша характеристика людства, притаманна багатьом спільнотам. «Насправді є свідчення, що найтяжчим злочином людей Содому була відмова в гостинності гостям і чужинцям, які проходили через їх землі» [293, с. 280], тобто їм відмовляли в харчах та притулку. Тож гостинність у різних системах культурних поглядів, особливо минулого, є напрочуд затребуваною цінністю. Хоча така властивість вітчизняного менталітету на тлі процесів прагматизації масової свідомості ризикує перетворитися на доволі дефіцитний ресурс; утім, вважаємо, що відповідно до культуральної соціології Д. Александера норми життя попередників доволі важко піддаються руйнації та коригуванню [4]. Успадкована культура є внутрішнім текстом людини, який насправді розкриває її реальне обличчя. Ці тексти пронизують усі важливі підсистеми організації соціокультурного буття, залишаючи в собі на довгий час неабиякий детермінаційний потенціал.

Приблизно так само розмірковував К. Юнг, використовуючи власний аналітичний інструментарій. Так, він наголошував, що «архетипи, як русла річок, висихають, коли вода залишає їх. Але вони можуть наповнитися знову вируючим повноводним потоком» [див. 287, с. 354]. Зрештою, деякі страви стали відомими не в останню чергу завдяки славнозвісній традиційній гостинності українців. Скажімо, борщ і вареники давно увійшли в меню світової інтернаціональної кухні. Вони стають обов'язковим атрибутом гастрономічної складової міжнародних зустрічей різного гатунку на українській землі. Так, за свідченням очевидців, під час Одеського кінофестивалю 2013 р. в Е. Кустуриці від тарілки щойно з'їденого борщу подобрішали очі. Звичайно, певні кулінарні композиції мають багате минуле й глибокі історичні традиції. Утім, нині вони яскраво асоціюються саме з Україною і, як зауважують численні експерти, можуть збагатити будь-який

щоденний або святковий стіл. Наприклад, етнограф-фольклорист Л. Артюх пише, що «борщ – страва як побутова, так і святкова» [11, с. 12].

Ще раз наголосимо на думці фахівців, за якою українську кухню сьогодні ідентифікують у сучасному світі. Наразі деякі з вітчизняних страв сприймаються як типово українські, хоча вони майже із сивої давнини були відомі і в інших культурах. Так, ще за часів Київської Русі слов'янами разом із християнством були інтеріоризовані вагомі гастрономічні одиниці багатой візантійської культури. Взяти хоча б уже згадуваний борщ – одну з кулінарних візитівок Давнього Риму та промовистий харчовий символ сучасної української кухні. З огляду на це своєрідність вітчизняної гастрономії – передусім у використанні таких продуктів, як буряк, свиняче сало, пшеничне борошно, а також у так званій комбінованій тепловій обробці великої кількості продуктів (український борщ – яскравий тому приклад), коли до буряка додають ще з десяток компонентів, які відтіняють і розкривають його смак. Зважаючи на це, із-поміж овочів у продовольчому «табелі про ранги» умовне перше місце віддають буряку, який можна назвати національним продуктом, що споживають не лише у свіжому, вареному, але й у квашеному вигляді. Хоча згідно з останніми фольклорно-етнографічними розвідками буряк у квашеному вигляді дедалі більше зустрічається як кулінарна екзотика [19]. На нашу думку, це пов'язано з процесами урізноманітнення вітчизняної кулінарії, із підвищенням матеріального добробуту селян упродовж останніх кількох століть та, зрештою, наявною можливістю придбати вже готові страви чи напівфабрикати. Цілком природно, що на такому тлі окремі кулінарні епізоди, котрі раніше були пов'язані з кулінарними/харчовими практиками в найбільш нужденних домівках, все більше залишаються в минулому.

Безумовно, кулінарія не може існувати окремо від самотньої особи національного кухаря, який власний світогляд, побут, характерні деталі повсякденності привносить (на свідомому та підсвідомому рівні) у процес куховарства. Історики переконливо доводять, що перші українські кухарі

з'явилися при монастирях і княжих домах, тобто вже тоді приготування їжі виокремилося в самобутню спеціальність з необхідними для цього, яскраво вираженими знаннями, вміннями й навичками. Здебільшого ті з кухарів, хто працював у княжих домах, були вихідцями із соціальних низів, тому виконували функції своєрідного комунікатора, посередника між знаттю і пауперизованою частиною суспільства. З огляду на це раціони харчування багатіїв та «середньої» людини збагачувалися й дещо взаємоперетиналися за посередництва кухаря, який деякі страви «високої» і «низької» кулінарії переносив з одного соціально-станового контексту до іншого, адаптуючи їх відповідно до запитів представників цих верств.

Понад те в соціальній ієрархії дорядянського суспільства, зважаючи на кулінарну майстерність та важливість харчування, кухар вважався особою поважною⁴⁰. Про себе кухарі навіть доволі справедливо казали: «Ми завжди потрібні там, де людям необхідно їсти». Зокрема, завдяки професіоналізму ці майстри своєї справи сформували неабияку довіру до столового харчування в часи Другої світової війни. Це вже згодом, наприкінці 60-х рр., в СРСР кухарів почали звинувачувати в крадіжництві, таврували «несунами», аби хоча б якось виправдати аскетичне меню невибагливих радянських ідалень. Утім, у дореволюційному суспільстві та після жовтневих подій ставлення до цієї професії було зовсім іншим. Про власний досвід сприйняття особи кухаря пише відомий публічний діяч минулого, князь М. Голіцин. У власних мемуарах він згадує: «...кухарем у нас у дитинстві був Олексій Ємельянович, товстий і поважний, – мабуть, про себе не забував, бо йому вдалося накопичити собі статок і вивести в світ свою доньку, яка відкрила... доволі відомий кравецький заклад; пізніше кухарем був Микола Кригер, який значився власним кухарем дядька Олександра Михайловича і спочатку

⁴⁰ Хоча, з іншого боку, згадуючи «Циркуляр про дітей кухарки» (кінець XIX ст.) та загальновідомі вирази на кшталт, що навіть кухарка може керувати країною, доцільно поставити таке твердження під сумнів. Утім, доволі багато фактів із дореволюційного суспільного життя свідчили про інше.

працював тільки в Петровському...; при кухарі був кухонний мужик, а потім ще кочегар і посудомийка» [55, с. 36].

Як бачимо, розпорядник кухні в більшості культур – людина аж ніяк не крайня, хоча доволі часто вона все-таки походила із соціальних низів. Кухня для таких людей ставала своєрідним «соціальним ліфтом», який дозволяв їм рухатися вгору сходинками суспільної ієрархії. Понад те в минулому образ кухаря вважався один із небагатьох посередників між куртуазним устроєм життя і непростим існуванням знедоленої частини суспільства. Мабуть не випадково в одній із народних «формул» вибудовування особистісного комфорту й досі використовується такий фольклорний референт: «Варто триматися подалі від керівництва та поближче до кухні» – тобто так не пропадеш. За останніми офіційними даними, кухар і тепер в Україні – одна з найбільш затребуваних і престижних спеціальностей.

Загалом вітчизняна кулінарія має стійкий «присмак пісної їжі». Як свідчать хроністи, уже в XI ст. в Києво-Печерській лаврі з-поміж монахів було декілька кухарів. Одного з її засновників, Ф. Печерського, документалісти справедливо вважають справжнім майстром у випіканні хліба. Представники цієї професії з'являлися також у родинах можновладців, де в жіночій половині не було особливого бажання перейматися побутовими, зокрема кухонними справами. У цілому традиції давньоукраїнської кухні не в повному обсязі увійшли в сучасне національне меню, і причиною тому стали монголо-татарська навала й бідність. У злиденному житті не до ритуалу, головне – протриматися, вижити. Натомість ще раз звернемо увагу на цікаву самотутню властивість гастрономічної культури по-українськи, яка залишилася незмінною, а саме: кулінарні традиції у просторі релігійного життя нашого суспільства надзвичайно сильно типізували, пронизували практики харчування усього населення. Адже порівняно з іншими лише в ній спостерігається найбільша кількість пісних страв, які були й залишаються похідною напрочуд насиченого

духовного виміру організації соціальної взаємодії всередині українського соціуму.

Вважають, що українська національна гастрономія остаточно сформувалася лише в першій половині ХХ ст. Доти вона була наближеною за змістом до польської та білоруської. Як зазначає В. Похльобкін, ще на зорі ХІХ ст. українську кухню практично неможливо було відрізнити від дуже близької до неї за багатьма ознаками польської або білоруської [237]. Проте небезпідставно можна говорити й про дещо інший хронологічний період її остаточної закріплення. Як пише Г. Захожа, «національна українська кухня сформувалася..., переважно, до середини ХVІІІ ст..., а остаточно – на початку ХІХ» [87, с. 91]. На нашу думку, про самобутню ідентичність української кухні можна говорити зважаючи на гастрономію козаків Запорозької Січі. Як ми вже зазначили, такі гастрономічні особливості стали похідною, із-поміж іншого, не лише дещо аскетичного способу їх життя, а й, на превелике щастя, напрочуд багатой природи, яка дозволяла, незважаючи на соціально-економічні та політичні бар'єри, «середній» людині дотримуватися доволі пристойного способу життя.

До сказаного додамо, що на кожну народну кухню передусім впливає побудова місця, де готують їжу, тобто домашнього вогнища. В Україні таким місцем традиційно була варильна піч – кострище закритого типу, тому в процесі приготування їжі нам здебільшого властиве варіння й печіння. Прикметно, що така піч надавала неповторного смаку кулінарії того часу, який, можливо, вже є назавжди втраченим. Українські науковці О. Вербенець і В. Манько сумують з того, що «...не лише в місті, але й на селі вже немає варильної печі...» [39, с. 102], де можна було б в унікальний спосіб готувати традиційні народні страви. Причини відомі: прискорення темпу соціального життя, процеси урбанізації, бідність українського села, дедалі більша глобалізація гастрономічної культури тощо. Ставлення до печі на вітчизняних теренах взагалі було особливим: у ній не палили сміття, а при відкритій духовці ніколи не лихословили [11, с. 13].

Здійснюючи соціологічну діагностику української гастрономічної культури, варто ще зупинитися на одному важливому аспекті. У своїй праці «Голод як фактор. Вплив голоду на поведінку людей, соціальну організацію та суспільне життя» [272] класик світової соціології П. Сорокін переконливо доводить, що з численних негараздів, з якими стикається людство, три були й залишаються найбільш небезпечними й руйнівними – війна, голод та епідемії. Усі ці патології суспільного життя в різному ступені свого прояву були атрибутами вітчизняної історії, унаслідок чого певним чином відбилися й на гастрономії. Через те, що в минулому окремі частини території сучасної України знаходилися в підпорядкованому, напівзалежному стані, наші попередники вимушені були асимілюватися до умов, способу життя тих країн, у складі яких вони тоді перебували. Процес такої адаптації був нерівномірний, мали місце непоодинокі спроби національної сегрегації, культурного дистанціювання, які супроводжувалися різними метаморфозами. Останні, звичайно, суттєво вплинули на формування кулінарних традицій.

З урахуванням цих обставин харчова сировина для української кухні з давніх-давен відбиралася на контрасті з деякими східними аналогами. Наприклад, українці споживають свинину – усупереч кулінарним традиціям татар, турків, які перевагу віддають баранині, та росіян, які готували м'ясні страви переважно з яловичини. На наш погляд, такий продукт, як свинина, заслуговує на окрему увагу. У Луцьку навіть поставили пам'ятник свині – тварині, яка «врятувала» Україну під час монголо-татарської навали. Більше того, шану салу закарбували у вигляді архітектурних форм і в інших географічних місцях. У цьому можна пересвідчитися, побувавши, наприклад, на 235-му кілометрі траси Київ – Одеса в Кіровоградській області. З великим ступенем імовірності можна стверджувати, що популяризація свинини виникала не лише через наслідування чужим традиціям (угорським, білоруським), але й на протигагу харчовим моделям деяких інших народів. Так, у минулому монголо-татарські племена (можна згадати також і турок) відповідно до притаманного їм світогляду та власних норм харчування

вважали свиняче м'ясо й сало «нечистою» їжею, тому забороняли вживати їх. Усупереч цьому протягом визвольної війни XVI–XVIII ст. українське населення стало схвально ставитися до включення цих продуктів у свій раціон. Понад те хроністи свідчать, що багато людей вижило в тому числі завдячуючи харчуванню саме свининою.

Таким чином, свинина виявилася продуктом не лише суто утилітарним, але й глибоко символічним. Іншими словами, її вживання, по-перше, стало ефективним засобом боротьби з голодом, а по-друге, формою соціального протесту проти звичаїв найбільш затятих опонентів. У минулому, під час таких нападів, татари грабували села й силоміць привласнювали худобу та птицю, залишаючи лише свиней, сало яких українці солили для тривалішого зберігання. Сало й досі є одним із основних продуктів в українських практиках харчування, особливо тих регіонів, що межують з Угорщиною та Білоруссю. Способи приготування сала, включаючи можливі кулінарні похідні, є надзвичайно поліфонічними. Сало було й залишається жирною основою багатьох страв, передусім святкової кухні. Образ цього продукту твердо увійшов у авто- та гетеростереотипи української харчової дійсності, не говорячи вже про надвелику насиченість цим образом сучасного національного фольклору.

Крім того, давався взнаки й історико-культурний контекст. Споконвіку, працюючи на землі, українці використовували волів як тяглову робочу худобу, навіть годували їх символічною святковою їжею, зокрема на Свят вечір. З огляду на це споживання яловичини вважали неприйнятним [80]. Крім того, історики зауважують, що корів лише доїли і майже ніколи не їли. Корову сприймали як члена родини, ласкаво називаючи годувальницею. Якщо корова помирала, тужили за нею, це було справжнім горем [122, с. 150]. В. Коротич пише, що «в глибоку давнину корів, рогатих годувальниць, навіть боготворили, як і бджіл. Бджоли невідомим чином виробляли чудодійний мед, а корови давали молоко – продукт ще більш шанований» [122, с. 150].

У цьому аспекті хотілося б більше уваги, у межах вітчизняної кулінарної традиції, приділити ще одному з головних атрибутів на багатьох сучасних столах – солі. У В. Нестерова читаємо: «у наш час сіль є такою заурядною, такою доступною, і так дешево коштує, що мало хто нині знає, наскільки жаданою вона була на зорі цивілізації і приблизно до початку ХХ століття» [185]. Не буде великим перебільшенням, якщо сказати, що саме хлоріднатрієві кристали допомогли представникам пауперизованих верств суспільства в минулому вижити й урізноманітнити власний раціон харчування. Зрозуміло, чому українці, наприклад, набагато більше звикли до солоних оселедців [39, с. 137]. У гастрономічній культурі, особливо українській, сіль набувала першорядного значення. Вітчизняний дослідник В. Панченко говорить про те, що традиційно «хліб-сіль» були символами частування, це словосполучення тлумачилося як побажання доброго апетиту – українською «Смачного!» [222, с. 36]. Більше того, даний гастрономічний символ у дипломатії українського народу має смислову конотацію на кшталт «Завжди раді вас бачити». Відповідні символи назавжди увійшли у вітчизняну весільну обрядовість: «Щоб і хліб і сіль, / Щоб усе було, / Щоб життя, як хміль, / Ваше розцвіло» [258]. Крім того, як підкреслює В. Коротич, «лише небажаного гостя випроваджували з пустими руками (залишився навіть вислів «несолоно сьорбаючи»), це коли навіть солі на стіл не ставили» [123, с. 138]. Це вважалося проявом справжньої зневаги.

Виявляється, що цей продуктовий референт є надпотужним соціальним комунікатором. У такому ракурсі білі кристали хлориду натрію надають можливість через кулінарні варіанти їх застосування фіксувати соціальні відтінки їжі. Наприклад, їжа бідняка – завжди з присмаком солі. Більше того, в кухнях різних народів присутній універсальний спосіб використання солі, насамперед для збереження продукту, тобто подовження терміну його придатності для споживання. Завдяки такій властивості – консервувати, зберігати продукти, запобігати їхньому псуванню – на підсвідомому рівні сіль наділяли багатьма символічними ознаками, зокрема асоціювали з

незмінністю та непорушністю – речами, які мають для людини в різних формах комунікативної взаємодії неабияке значення.

Упродовж тривалого часу сіль була каменем спотикання в багатьох міжнародних відносинах, заради неї прокладали магістралі, налагоджували політичні та економічні стосунки, організовували військові походи, відкривали нові землі [185]. Мабуть не перелічити всіх народних оповідань, у яких на повний зріст поставало питання щодо необхідності солі на кожному столі, яку в доіндустріальний період цінували на вагу золота. В. Нестеров вважає, що такі підстави для її сприйняття були більш ніж переконливі. Він пише: «Сіль – річ для людини не просто приємна, але й необхідна» [185]. Не слід також забувати, що за відсутності холодильників чи не єдиною можливістю подовжити термін використання продовольчих продуктів на «чорний» день і залишитися живими була сіль. Тож хлористий натрій у минулому був дуже цінним і з економічної точки зору. Не випадково «сіль стала одним із перших предметів міжнародної торгівлі, а її виробництво – однією з перших галузей промисловості та, зрештою, першою державною монополією» [185]. Згадати хоча б Чумацький шлях. Такий промисел свого часу давав козакам надприбутки; попри це розвинене господарське життя не було їм притаманне, зважаючи на військовий стан як системоутворювальну основу організації їх суспільного життя. Отже, сіль для української гастрономії стала більш ніж символічним і промовистим її складником, який надавав чудову можливість подовжувати термін придатності їжі, заробляти собі на життя і в такий спосіб рятувати від голоду.

І все-таки велике значення для цілісного формування української кухні, такої, якою є вона сьогодні, має той раціон харчування, в якому вперше з'являються томати. Це відбулося, порівняно з появою в нас інших продуктів, зовсім недавно. На думку українського палеоетноботаніка Г. Пашкевич, лише напередодні XIX ст. Окрім цієї американської культурної рослини вітчизняна гастрономія приблизно в той же час увібрала в себе й інші овочі – баклажани, які називали раніше «бусурманськими» і їжею не вважали, а

також цукровий буряк (хоча сам столовий буряк був відомим вже в X–XI ст.), з якого почали виробляти цукор, що значно збагатило вітчизняні кулінарні практики. Цукор став доступним більшості населення за рахунок його дешевизни, завдяки цьому розширився й асортимент страв – у меню з’явилися солодкі пудинги, різноманітні десерти тощо. А шляхом отримання солодких наливок, варенух та інших подібних видів пиття урізноманітнився й вибір напоїв.

Тож, в цьому підрозділі українська гастрономічна культура розкрита як продовження соціокультурного контексту, самобутній суспільний феномен, який здатен ефективно виконувати функцію потужного національного ідентитету.

7.2 Соціальний зміст та окремі культурні конотації вітчизняної гастрономії

Як і багато століть тому, сучасне суспільство, незважаючи на великі економічні, промислові, наукові відкриття, історичні традиції⁴¹, насичене гастрономічним не менше, аніж на зорі людської історії. Це виявляється не тільки в актуальності питання ефективної боротьби з голодом, хоча існують великі густонаселені території земної кулі, де воно ще не вирішене, але й насамперед у широкій соціальній поліфонії процесу харчування, зокрема їжі. А. Муратова зазначає, що «їжа супроводжує всі важливі, значущі події в житті людини: народження, свята, проводи, зустрічі, весілля, входи тощо» [178]. «...Навіть короткочасні повсякденні події – до сусідки на хвилинку – й офіційні заходи, урочистості, коли, здавалося б, без їжі можна обійтися (дипломатичні прийоми, випускний бал тощо), супроводжуються хоча б символічною трапезою» [178]. Уже не говорячи про суто вітчизняну рису – скріплення угод чаркою горілки. Тож можна з упевненістю стверджувати, що

⁴¹ Традиційне сприйняття в радянській культурі літературного кулінарного жанру як «низького».

їжа (її соціальна символіка) та, на більш високому рівні абстракції – гастрономічна культура, пронизує широку палітру суспільних відносин і процесів, постаючи «лакмусовим папірцем» реального змісту їх організації.

Вітчизняній культурі харчування, як і культурі харчування кожного народу, притаманні свої неповторні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчовими заборонами, обмеженнями й перевагами, певними смаковими прихильностями в меню повсякденних та обрядових трапез. У широкій палітрі кулінарних композицій української національної кухні окремо варто відзначити їх сталі зв'язки з різними соціальними подіями, урочистостями – весіллям, народженням дитини, хрестинами, проходами на військову службу тощо. З огляду на це доцільно розкрити зміст деяких традиційних українських страв, приготування та споживання яких пов'язане з певними соціальними обставинами, тобто дуже міцно інтегроване, вмонтоване в суспільне життя.

Безумовно, Україна, зважаючи на її територіальні та кліматичні особливості, завжди вважалася житницею, тобто вирощувала переважно злакові культури. Ми вже неодноразово згадували про те, що природні та кліматичні умови (як у минулому, так і сьогодні) створюють сприятливі умови для вирощування на більшій частині території саме жита, пшениці тощо. Такі господарські культури плекають з метою виробництва хліба і створення його кулінарних похідних. Використовують різні види тіста, що традиційно застосовують для різноманітної випічки, зокрема й десертної. Роблять дріжджове (кисле) тісто, пісочне, заварне, бісквітне, листове й ін. [309]. Оноре де Бальзак, відвідавши Україну, згадував: «...можливо, ви приїдете в Україну, у цей рай земний, де я запримітив уже сімдесят сім способів приготування хліба, що породжує ідею про вміння населення комбінувати прості речі» [11, с. 13]. У цьому аспекті не можна оминати увагою наявність сталих національних прихильностей. Прикметно, що до суто вітчизняних страв, як правило, відносять вироби з простого бездріжджового тіста: вареники, галушки, гречаники, коржі, вергуни й т. ін.

Важливо сказати, що страви цього продовольчого списку, не будучи надто складними у приготуванні, між тим доволі довго зберігаються й надають відчуття тривалої ситості. До речі, із пшениці робили не лише борошно, а потім тісто, але й різні види круп, з яких варили, наприклад, кутю на Різдво Христове. Тож видається зовсім не випадковим, що в багатьох джерелах традиційний українець сприймається насамперед як хлібороб, «світ якого – господарство, родина, оселя...» [287, с. 316].

Історики свідчать, що приблизно протягом пізнього Середньовіччя з Азії в Україну завезли гречку, з якої почали виробляти борошно та крупу. Гречка міцно увійшла до репертуару національного харчування, назавжди закарбувалася у фольклорі. Хоча тепер у кухнях Західної Європи гречана каша (до речі, як і загалом різні крупи) присутня лише у вигляді кулінарної екзотики, в українській гастрономії все інакше. Недаремно в народі кажуть: «Хліб житній – батько рідний, гречана каша – мати наша». Свого часу в українців з'явилися гречаники, на цій основі – пампушки з часником, гречані галушки з салом та подібні страви. У системі національного харчування широко використовували також пшоно, рис, бобові культури, такі як горох, квасоля, сочевиця тощо. До речі, гречана каша є похідною гастрономії продовольчого дефіциту. Із цього приводу доволі слушно зауважує відомий письменник Д. Биков: «...гречану кашу дуже любили перші особи держави. Це нагадувало їм про їхню радянську незаможну, але веселу юність» [30, с. 59]. Попри це, незважаючи на умовних конкурентів, у центрі високого семантичного поля української гастрономії назавжди залишився хліб.

У соціальному сенсі наявність хліба для селян і бідних верств населення означала можливість жити. Тому хліб – найвиразніший, найпопулярніший, найбільш значущий атрибут слов'янського застілля, зокрема українського. «Паляниця – як пух, як дух, як милеє щастя», «Хліб – усьому голова», «Хліб та вода – козацька їда», «Без хліба суха бесіда», «Без хліба немає обіду», «Хліб та каша їжа наша», «З хлібом і пісня миліша, і хата тепліша» – таких прикладів українського гастрономічного фольклору можна навести безліч.

Хліб завжди багато споживали, бо національне харчування минулого, зважаючи на соціально-економічні та політичні чинники, для «середнього» мешканця в цілому було низьким за калорійністю [284]. Історики української кухні зазначають, що «хліб випікали раз на тиждень у добре натопленій печі на поді, підкладаючи під хлібини капустияне листя. Споживали найчастіше житній хліб, бо він був поживнішим. Із пшеничного ж борошна хліб випікали лише на великі свята: на Різдво, Великдень, весілля» [297, с. 11]. Тож можна впевнено говорити, що пшеничний хліб споконвіків призначався для святкового столу, а житній був більш поширений у побутовій гастрономії впродовж іншого календарного часу. За звичаєм випічкою хліба для потреб родини займалися жінки, передусім зважаючи на традиційну гендерну диференціацію соціальних обов'язків. І лише в пізньому Середньовіччі, коли в містах почали з'являтися пекарські цехи, які апріорі знаходилися поза межами власної домівки, право виготовляти хліб стало переходити до чоловіків. Проте в селі Біленькому Запорізької області й досі для випікання короваю запрошують саме коровайницю [19, с. 86]. Такі практики є нічим іншим, як гендерним розподілом суспільної території щодо власної оселі, як наслідок – відповідних соціальних ролей.

Загалом у масовій свідомості українців пекар або кухарка, які виготовляли хліб, користувалися особливою шаною, адже хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосољства. Протягом віків у народі складалося ставлення до нього як до священного предмета. Тому той, хто був причетний до виробництва хліба, завжди користувався в народі суспільною повагою та визнанням. Цілком імовірно, що й через таку обставину образ жінки в Україні цінувався набагато більше, ніж в інших культурах. «Невістка бралася верховодити негайно, як тільки звільнялася від опіки свекрухи. Зауважте – головувала в родині свекруха, а не свекор. Цим українська родина істотно відрізняється від західноєвропейських і російських аналогів, для яких характерною є домінуюча роль чоловіка» [287, с. 302–303].

Таке майже сакральне ставлення до хліба виявлялося в певних звичаях. Хлібні крихти й уламки ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, вкриті рушником, були важливим елементом побуту. Розділити з кимось хліб-сіль означало одружитися, побрататися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей – це звичай, маючи глибоке символічне коріння, дійшов і до нашого часу. Невипадково оселі, де так ставляться до гостей, і самих господарів у народі величають хлібосольними. Хліб був і залишається одним із найважливіших атрибутів української обрядовості. Причому раз по раз його утилітарна функція відходить на другий план, а пріоритетною стає знакова, символічна. «Весілля починалося з виготовлення весільних хлібів, але наші записи вказують на часткову втрату ритуальності цього дійства» [19, с. 86]. Причина відома: обрядовість зводиться нанівець на тлі невблаганної логіки субкультури бідності. Утім, усі різновиди весільної випічки, якщо все-таки вона ставала гастрономічною візитівкою такого святкового дійства, втілювали в собі ідею єдності родини, міцності шлюбу, продовження роду, добробуту й злагоди в сім'ї. Вагоме значення символ хліба мав під час релігійних свят, при народженні дитини, на хрестинах, у поховальному обряді тощо. Беззаперечним є те, що без хліба не обходилося жодне календарне свято. Не треба бути особливо уважним спотерігачем, щоб констатувати той факт, що традиції, пов'язані з хлібом, які уособлюють повагу до людини та її праці, продовжують активне життя і на сучасному етапі.

Значущі гастрономічні аналоги хліба можна зустріти і в інших культурах. Чимало подібних національних страв, які стали знаковими для своїх народів, виконують функції популярних брендів, що викликають сьогодні однозначні позитивні емоції більшої частини глобалізованого суспільства. Наприклад, як ми вже згадували вище, італійська гастрономічна культура є промовистим символом, який репрезентує національну самобутність спадкоємців Римської імперії. Натепер такі страви, як паста або

піца, набули шаленої популярності в усьому світі. Разом із іменами Данте чи Петрарки, спагеті й піца теж належать до культурного світового спадку. Більше того, останні, на відміну від видатних літературних авторів, пізнаються і вживаються набагато частіше [105, с. 73]. Із цього приводу відома французька акторка Катрін Денъов свого часу красномовно і дуже влучно висловлювалась про італійців: вони постійно думають лише про дві речі, причому друга – це спагеті.

Отже, кухня будь-якої країни, нації – це частина її культурного багажу, своєрідне відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально-економічного стану тощо. В українській культурі є власні потужні гастрономічні символи, які виділяються на загальному тлі. Зокрема, вареники – одна із найпоширеніших страв із вареного тіста з начинкою. Згадаємо хоча б козака Пацюка в гоголівській повісті «Ніч перед Різдвом», якому вони самі стрибали до рота, після того як побували у сметані. Читаємо у класика: «Пацюк роззявив рота, поглянув на вареники і ще сильніше роззявив рота. Цієї ж миті вареник виплеснув із миски, шубовснув у сметану, перевернувся на інший бік, підскочив догори і потрапив йому саме до рота. Пацюк з’їв і знову роззявив рота» [цит. за: 297, с. 21]. Пацюк з’їв їх цілу макітру, вмочаючи в сметану, що на Святий вечір вважалося річчю страшною та нечуваною для побожних селян [39, с. 81].

Натомість до повсякденного меню українського селянина минулого вареники потрапляли нечасто – вони були окрасою його недільного і святкового столів. Із плином часу ця страва все більшою мірою інтегрувалася в соціальне життя. Зокрема, дівчата-дружки несли її молодій на другий день весілля, а жінки – породіллі, і це вважалося обов’язковою традицією. При цьому промовляли: «Щоб, знай, багатіли та спереду горбатіли» або «Щоб повна була завжди, як вареник». Як бачимо, ця страва символізувала собою одну з формул безсмертя завдяки своїй символічній функції – продовження себе в нащадках. Крім того, вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінним атрибутом на Масляну разом із млинцями, оладками,

налисниками. Вони й нині є однією з найулюбленіших і найпоширеніших страв у привабливій царині українського гастрономічного повсякдення [80].

Особливе місце в українській кухні належить першим стравам. Головними «культурними героями» серед них справедливо вважаються борщ та юшка. Як відомо, борщ знали ще в священній Римській імперії. Він є одним із небагатьох кулінарних артефактів, який вдало витримав випробування упродовж століть, тобто часом і практикою. У деяких джерелах можна знайти відомості про те, що в Україні існували десятки кулінарних рецептів борщу і ще стільки ж – для приготування інших перших страв. Фахівці виокремлюють борщі з квасолею, гетьманський, полтавський з галушками [297, с. 76–78] тощо. Водночас існують його різноманітні пісні аналоги, що є окрасою меню, наприклад на Свят вечір. Про величезне значення борщу і неабиякі його цілющі властивості у процесах правильного харчування пише В. Панченко: «Стати в нагоді може традиційна українська страва – ...борщ... Після тарілки борщу настає тривале відчуття ситості. Клітковина та пектин, які містяться в овочах, сприятливо впливають на роботу шлунка й очищують кишечник, як щітка» [222, с. 127]. Далі український дослідник зауважує, що «відомий американець П. Брегг, мандруючи Росією і досліджуючи національне харчування, дійшов висновку: російські довгожителі часто їдять борщ. А що вже говорити про українців, які без борщу не сідають обідати!» [222, с. 127].

Загалом в українському меню широкий вибір перших страв – це бульйон із локшиною з млинців, куліш із цвітної капусти, капуста з запорізький, супи горохові, із квасолею, галушками, суп із печериць, холодник тощо [80]. До речі, густі юшки входили в меню різних народів із сивої давнини [123, с. 142]. Вони становлять основу меню найбільш відомих ресторацій усього світу. Особливе місце в невибагливій ресторанній кухні супам відводилося за часів СРСР, адже саме їм, разом із млинцями з ікрою, віддавали належне як доволі якісним зарубіжні фахівці [265]. Не є винятком із цього правила й українська гастрономія. Варто додати, що саме в цьому

аспекті доцільно знаходити відмінності між вітчизняною кухнею та, наприклад, американською, в якій варене майже відсутнє [123, с. 139], бо на нього в американців просто не вистачало часу, та й проблем із продовольством не було, тож достатньо було перехопити чогось на ходу, а не наїдатися про запас. Примітним є те, що поняттю «суп» ми зобов'язані реформам епохи Петра I, коли згідно із закордонною модою маркували перші страви іноземного походження. Симптоматично, але людина, яка була позбавлена через різні обставини перших страв у власному раціоні харчування, вважалася найбільш знедаленою та занедбаною. Окремі натяки на це можна знайти в «Республіці ШКІД» [15]. Дійсно, частіше за все безпритульні, а також представники інших низів суспільства, особливо за буремних часів постреволюційних жовтневих подій, харчувалися всухом'ятку.

Зауважимо також на соціокультурній значущості юшки. Рецептúra її приготування відображає найбільш важливі соціальні проблеми українців минулого. У традиційних кулінарних алгоритмах її виробництва поміж рядків можна вбачити постійне прагнення наїстися, тобто убезпечити себе від голоду. У цілому, за спостереженнями фольклористів-етнографів, у низовому селянському харчуванні перші страви цінувалися особливо. Поруч із борщем чільне місце на столі відводилося юшці. Серед відомих народних практик її приготування найбільше виокремлюється одна красномовна властивість, а саме: вона обов'язково має бути жирною. Настільки жирною, що, як кажуть респонденти, і сто п'ятдесят грамів горілки не будуть брати [19, с. 82–83]. Згадаємо італійський фольклор соціальних низів суспільства традицій: «Якби я був королем, то жир би ложками сьорбав». Іншими словами, кулінарія по-українськи зосереджувалася на пошуку можливостей не просто їсти, а наїдатися, що свідчить про постійну присутність поруч із масовою людиною фантома голоду.

Не можна не сказати про галушки, з якими варять українські перші страви. Вони є одним із багатьох славетних символів вітчизняної кухні і

поряд із борщем, юшкою та варениками дуже популярні й тепер. Наприклад, у Полтаві навіть пам'ятник поставили галушкам. Також до найпопулярніших і найпоширеніших українських страв належать, особливо в сільській місцевості, де їстівні топоси нації залишаються найбільш неушкодженими плином історії, гарбузова каша, бануш, шпундра, сирники, гомбовці, голубці, гречаники, деруни, драглі, різноманітні каші, кваша, завиванці, ковбаса, кров'янка, крупник, лемішка, локшина, буженина, мамалига, пампушки, січеники, шинка, карасі в сметані тощо. У 40–70-ті рр. ХХ століття з відомих причин дуже популярною була кукурудза та на її основі – кукурудзяна каша [19]. Ми недаремно назвали стільки суто українських страв – цей далеко не повний перелік ще раз свідчить про велику різноманітність української кулінарної традиції.

Незважаючи на таку поліфонію та начебто розмиті кулінарні кордони, ще раз наголосимо: як стверджують вітчизняні експерти в галузі гастрономії, українську кухню сьогодні ідентифікують із-поміж інших аналогів. На нашу думку, з метою закріплення в суспільній свідомості глобального світу таких українських символів, які несуть у собі чисто позитивний заряд, доцільно приділити увагу рекламі та популяризації вітчизняної гастрономії на міжнародному рівні. Зрештою, це напевно зможе принести неабиякі дивіденди для країни в подальшому – на кшталт реклами закордонних курортів в українських мас-медіа. З огляду на це, безумовно, й вітчизняні страви потребують свого активного промоутера, насамперед в обличчі держави. Окрім згаданого вище, вочевидь у нас є що рекламувати, адже фахівці пишуть: «Україна не має рівних у виробництві високоякісних натуральних харчових продуктів» [287, с. 331]. Тож за допомогою їх популяризації через рекламу про це мають дізнатися інші.

Тим більше, сьогодні спостерігається зростання зацікавленості якісними українськими образами як усередині країни, так і за її межами. Утім, на жаль, не завжди вистачає відповідної пропозиції. Зокрема, у рамках цієї роботи навесні 2012 р. нами було проведено соціологічне опитування за темою

«Культура харчування у великому українському місті (на прикладі міста Дніпропетровська)». Вибірка – 400 респондентів (більш докладно про це йдеться на початку нашого дослідження), із них 48 % – чоловіки, 52 % – жінки. Одним із питань анкети було: «Які страви, на Ваш погляд, належать до національної української кухні?». У підсумку ми отримали доволі цікаві результати. Так, 76,5 % опитаних назвали у своїх відповідях борщ, 43,0 % – сало, 11,5 % – вареники, 2,2 % – пампушки, 1,5 % опитаних дали інші відповіді, 5,0 % – ускладнюються відповіді (табл. 7.1). У цілому наведені відповіді можуть свідчити, що респондентам бракує інформації про національну кухню, тобто в їх свідомості вона набула доволі стереотипних кліше. Останні, радше, знаходять своє місце в кулінарних практиках через велику інерцію будь-якої культури, на відміну від такої бажаної гастрономічної просвіти з елементами національного колориту, яка б надавала додаткові імпульси процесам відродження української ідентичності. Наявність сильної національної ідентичності є напрочуд затребуваною величиною, адже маргінальне суспільство, за Р. Парком, завжди дезінтегроване, у чому небезпідставно фахівці вбачають його велику трагедію. Таке суспільство постійно знаходиться на роздоріжжі [див. 56].

Таблиця 7.1.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Які страви, на Ваш погляд, належать до національної української кухні?» *

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Борщ	76,5
2.	Сало	43,0
3.	Вареники	11,5
4.	Пампушки	2,2
5.	Інше	1,5
6.	Важко сказати	5,0

* Кожен респондент міг обрати декілька варіантів відповідей, тому сума перевищує 100 %.

Слід також взяти до уваги, що свою негативну роль у цих процесах, напевно, відіграє історична пам'ять. Безумовно, українська кухня сьогодні є надзвичайно багатою та унікальною, проте така ситуація склалася не завдяки, а всупереч певним обставинам минулого. На жаль, розвиток вітчизняної кулінарії не завжди був рівномірним. Українська гастрономія впродовж тривалого часу відчувала значний тиск несприятливих обставин, який був наслідком не лише геополітичних змін або міждержавних контроверсій, але й низки соціальних та економічних чинників виключно внутрішнього гатунку. Посилення феодальної експлуатації селян, яких закріпачили в 1783 р., часті неврожаї, високі податки, тяжкі викупні платежі, які повинні були виплачувати за землю селяни після реформи 1861 р., примушували їх постійно думати про можливі варіанти виживання у скрутних матеріально-фінансових умовах. Парадоксальною, але цілком небезпідставною є думка про те, що за доби розвитку капіталістичних відносин харчування українського народу, на відміну від Західної Європи, ще більше погіршилося. За таких умов народна кухня виявилася неспроможною в повному обсязі зберегти своєї повноти й усього розмаїття.

Прикро, але бідність була й залишається вагомим культурним бар'єром на шляху збереження самобутніх гастрономічних традицій. Про це впевнено можна говорити, посилаючись на такий традиційний обряд, як хрестини. Так, українській етнограф О. Кондратович пише, що «жінки на хрестини приходили з кошиками, вщерть наповненими різними наїдками, серед яких обов'язково мав бути хліб (його могло бути 4–5 буханців), пиріжки з квасолею, шматок сала, ціла ковбаса» [118, с. 37]. Після отримання таких харчових подарунків частину з них, за існуючими правилами, роздавали гостям. Сідали за стіл, на якому обов'язковою стравою мала бути пшоняна каша, пізніше її стали готувати з рису з різними добавками – родзинками тощо. Із напоїв виставляли узвар, хлібний або буряковий квас, березовий сік та інші види пиття. Після завершення частування баба-повитуха вносила блюдо з калачем та іншими борошняними виробами і зверталася до

присутніх: «Нашому немовляті на многія та щасливі літа» [118, с. 38]. Між тим навіть таке невибагливе традиційне дійство не всім було по кишені. Розгорталося воно за накритим столом, як правило, у заможних родинах. «Колись ті хрестини мало хто й робив. Прийшли куми з церкви, віддали дитину матері, а тоді сіли за стіл, поїли, що Бог послав, випили келишок-другий, якщо було що пити, та й розійшлися» (Настя Тараканець, 75 років, с. Кримне Камінь-Каширського району, 2001 р.) [118, с. 39]. Утім, навіть з огляду на той варіант, який дійшов до нас, є підстави впевнено стверджувати, що гастрономічна культура по-українськи є великим спадком, звернення до якого може стати основою підвищення стандартів якості життя та відродження привабливих образів українського, що принесуть неабиякі економічні й соціальні дивіденди.

7.3 «Зовнішня кухня» на тлі гастрономічної культури: ретроспективний контекст проблеми

Зважаючи на необхідність термінологічного нюансування обраних величин, вважаємо за необхідне розставити деякі смислові акценти. Доцільно аналітично розмежувати такі поняття, як «зовнішня кухня» та «зовнішній харчовий простір». Хоча між ними, на нашу думку, набагато більше спільного, ніж специфічного, ознаки їх диференціації більш рельєфно можна виокремити передусім на тлі масштабного історичного матеріалу.

«Зовнішній харчовий простір» – термін, який відіграє (радіше, за змістом, аніж за формою) роль аналітичного інструменту для вчених, що досліджують певні конотації гастрономічної культури (історичні, антропологічні, політичні, соціальні тощо). Американський дослідник, антрополог Р. Ренгем використовує цей термін при вивченні гендерного розподілу суспільної території, що відбувався на зорі людської історії, навколо їжі та «першого вогню», який надавав змогу її термічно обробляти. Останній довгий час був «серцевиною» колективного життя й сімейних

відносин первісних людей та їх нащадків. Зважаючи на це, Р. Ренгем зазначає, що жінка споконвічно була присутня у «внутрішньому харчовому просторі», тобто біля вогню, де, згідно із власною фізіологією та особистими жіночими властивостями, займалася виховуванням дітей, куховарством та іншими повсякденними практиками. У свою чергу, чоловік, на правах «старшого», опікувався тими видами діяльності, які потребували відваги та фізичної сили. Це виявлялося в багатьох формах, зокрема у полюванні, захваті в інших майна та здобичі тощо. Таким чином, чоловік поставав у ролі мисливця, годувальника й захисника, який здебільшого соціально реалізовував себе за межами власної домівки, тобто у «зовнішньому харчовому просторі» [251].

I. Сохань вибудовує свій авторський дискурс навколо дещо іншого терміна – «зовнішня кухня». На її думку, у просторі такої кухні головною фігурою теж був чоловік. Він, як правило, готував і годував у межах ексдомашньої святкової трапези (вуличні бенкети, гуляння навколо накритого столу тощо) та різноманітних закладів громадського харчування. Більше того, чоловік домінував і продовжує це робити у «зовнішній кухні» й тепер з огляду на різні фонові обставини. По-перше, такі практики є продовженням патріархальних традицій (гендерна ідентичність сучасних шеф-кухарів – промовистий тому приклад), по-друге, інколи ця діяльність вимагала наявності суто чоловічих навичок. Згадати хоча б деякі історичні епізоди з професійного життя шинкарів, з якими відвідувачі мало церемонилися, та й ті за словом у кишеню не лізли.

У цілому можна стверджувати, що такий розподіл «харчової території» на «внутрішню» й «зовнішню» (у власній оселі та поза її межами) став наслідком однієї з перших гендерних диференціацій соціальних ролей, що відбулася навколо їжі й закріпилася на довгі роки. На сучасному етапі доцільно використовувати термін «зовнішня кухня», розуміючи під цим одну з форм прояву гастрономічної культури, більш предметно – «зовнішнього харчового простору», що фіксує наявність розгалуженої

системи закладів громадського харчування (у минулому – це таверни, заїзди, трактири, корчми, харчевні, кабаки, шинки; сьогодні – ресторани, кав'ярні, їдальні тощо), а також їх зв'язок із перипетіями суспільного життя. Таким чином, під «зовнішньою кухнею» ми будемо мати на увазі сукупність закладів громадського харчування, які знаходяться в публічній сфері організації життя соціуму й виконують безліч різноманітних функцій – від особистісних (задоволення вітальних, соціокультурних потреб окремої особи) до суспільних (наприклад, стають своєрідними каталізаторами окремих станів суспільства, певних процесів та явищ, які в ньому відбуваються, репрезентуючи їх).

У цьому аспекті ми намагатимемося дещо відсторонитися від гендерного підходу і розкрити сутність згадуваної вище форми гастрономічного простору, зважаючи на інші конотації дискурсу влади, здебільшого в ретроспективному контексті. Мова йде не стільки про її маскулінну складову, скільки про політичну, безвідносно до гендерної приналежності. Остання, на нашу думку, доволі чітко виявляється та простежується, із-поміж іншого, й через організацію та впорядкування мережі закладів громадського харчування, які апріорі функціонують у публічній сфері життя соціуму. Такий ракурс проблемної ситуації було обрано з метою фіксації певних процесів легітимації влади, як наслідок – соціальних змін, зокрема й на теренах формування української етнічності. Адже варто зауважити, що, згідно з М. Фуко, за кожним типом дискурсу стоїть окремий тип влади [див. 271]. Водночас на цьому тлі ми виокремимо, можливо, одні з перших процесів глобалізації та їх атрибутивні характеристики – ознаки маргіналізації деяких соціальних груп. Більше того, спробуємо визначити, через відповідний харчовий антураж в історичній літературі, гастрономічні смаки окремих найбільш впливових соціальних спільнот, що надасть додаткові можливості в більш повному обсязі вирішити поставлені дослідницькі завдання.

Водночас ще раз зауважимо на власному розумінні гастрономії. На наш погляд, її функція в соціології метафорично може сприйматися на кшталт збільшеної оптики, завдяки якій надзвичайно цікаво, евристично й інформативно можна фіксувати особливості організації суспільного буття. На початку ХІХ ст. відомий дослідник гастрономії Ж. А. Брія-Саварен⁴² про її глибоку евристичність (звичайно, без посилань на соціологію, якої тоді ще не було) пише, що «це частина... природничої історії..., фізики..., хімії..., куховарства..., бізнесу..., політичної економії... Вона керує всім життям... Гастрономія стосується кожного суспільного стану, бо керує бенкетами монарших зібрань і диктує кількість хвилин, потрібних, щоб досконало зварити яйце. Предмет гастрономії – все, що можна з'їсти, її пряма мета – збереження індивідів, а засоби її реалізації – культура, яка виробляє, торгівля, що здійснює обмін, працьовитість, яка готує, і досвідченість, що обирає способи порядкувати всім із максимальною вигодою» [цит. за: 126, с. 265]. Ми вважаємо, що гастрономію в соціології, окрім наведених вище варіантів, слід розуміти як структуру, на якій кріпляться різні системи соціальних відносин. Отже, через «зовнішню кухню» або соціальні ефекти, які є похідною від функціонування системи закладів громадського харчування зокрема та закономірностей взаємодії останніх із суспільством у цілому, спробуємо дослідити обрані нами шукані величини.

Існують різні дані щодо появи одних із перших закладів громадського харчування. Деякі з них належать ще до античної епохи. Проте, на нашу думку, у соціально значущій площині найбільш типові їх форми – таверни та заїзди – з'являються приблизно з ХІІ ст. Імовірно, їх виникнення було пов'язане з тим, що людина все наполегливіше починала цікавитися світом за межами її ойкумени та потребувала більш-менш комфортних умов для перепочинку й задоволення різноманітних потреб у дорозі. З іншого боку, відкриття одних із перших подібних закладів є результатом прояву

⁴² Він і досі залишається одним із небагатьох авторів, якого найбільше цитують у межах предметного поля гастрономії.

підприємницької ініціативи та прагнення до звичайної наживи. Так, із плином часу представники окремих соціальних груп (мандрівники, торговці, авантюристи й ін.) намагалися урізноманітнювати власне життя, аби вирватися із повсякдення, задовольнити свою допитливість відкриттям нових територій та отриманням яскравих вражень. На подорожуючих очікували підприємливі особи; ті з них, хто поважав норми моралі та цивілізованої взаємодії, пропонували притулок і харчі за відповідну винагороду. Таверни й заїзди можна вважати одними з перших закладів цього типу, хоча спочатку в них такі послуги надавали лише постояльцям.

Безумовно, власну позицію щодо «зовнішньої кухні» мала церква. Церковні ієрархи з відомих причин (зокрема, йдеться про опір демонтажу патріархального устрою життя), як правило, виступали проти харчових практик поза межами власної домівки. Американський дослідник, журналіст В. Ален у статті «Так їв Заратустра» пише, що «церква... була незадоволена тим, що люди їдять не вдома...» [5, с. 306]. На нашу думку, така релігійна настанова має крос-культурні властивості, принаймні у межах християнської традиції.

Після закінчення епохи Середньовіччя доволі рельєфно починає виокремлюватися так звана висока кухня. Її мистецтво, до революційного впровадження в життя принципів егалітаризму та появи перших ресторанів, було доступним здебільшого аристократії. Американський вчений К. Д. Крауткрамер пише, що «ті, хто мав елітний статус, тішилися привілеєм споживати в пишних покоях майстерно оздоблені страви, що їх готували досвідчені куховари» [126, с. 265]. Решта здебільшого їли вдома прості продукти, приготовлені у звичайний спосіб, які купували або самі вирощували. Точкою відліку нової епохи у просторі «зовнішньої кухні» стала Французька революція, яка створила можливість широким верствам населення через ресторанну кулінарію відчутти смак елітарних страв. Знаковою особою, або гуру всіх кухарів того часу, був француз О. Ескофе, який навчав кулінарії та писав про неї, мабуть, більше, ніж будь-який інший

шеф-кухар до та після нього. Він і донині вважається неперевершеним у своїй професії, – недаремно його іменували королем кухарів і кухарем королів. Майстерність Огюста була відома в Парижі, Лондоні, Берліні й інших великих містах Європейського континенту. Він був дивовижно затребуваним майстром із-поміж лакеїв та кухарів поваленого бомонду, які йшли до нього вчитися й підвищувати свою кваліфікацію під час і після Французької революції. Зрештою, у новій суспільній атмосфері вони запропонували свої знання масовій людині [126, с. 266], яка із вдячністю на них відгукнулася.

Таким чином, сьогодні майже аксіоматичним вважається положення про те, що саме Французька революція подарувала світові ресторани – породження буржуазних змін, які змусили дворянство бігти з країни, залишаючи напризволяще сотні придворних кулінарів. Останні незабаром знайшли нових вдячних адресатів своєї кулінарної творчості, якими стали представники соціальних низів. Загалом, як свідчать документалісти, появи поняття «ресторан» ми зобов'язані французу мсьє Буланже. Воно походить від латинського терміна *restauro* – відновлювати, кріпити. Вважається, що Буланже першим відкрив підприємство харчування з такою назвою в 1765 р.; над входом у свій заклад він повісив табличку, на якій латиною було написано: «Прийдіть до мене всі, хто страждає на шлунок, і я вас відновлю». Із цією метою Буланже запропонував своїм клієнтам славнозвісний “*Bouillon Restaurant*” – бульйон, який відновлює сили. Згодом страва з такою назвою стала основою для визначення мережі закладів, які й тепер в усіх культурах мають чітку соціальну стигматизацію, а саме: асоціюються з публічними символами успіху власного життєзабезпечення, елітарними стандартами життя тощо.

Таким чином, саме тоді склалися сприятливі фонові обставини для відкриття перших ресторанів. Надалі, як свідчать історики, вже наприкінці XVIII ст. лише в одному Парижі їх налічувалися сотні [237, с. 21]. Вони були своєрідними популяризаторами такого бажаного для багатьох, до цього

знедолених пересічних громадян аристократичного стилю життя, насамперед в його гастрономічному вимірі. Можна сказати, що подібні нововведення призвели до вельми суперечливої уніфікації соціокультурних смислів. Мова йде про те, що гастрономічні культурно-символічні коди на тлі все зростаючого егалітаризму почали втрачати попередню сутність. В автентичних традиційних формах вони майже не виконували функції референтів соціальних рангів. Страви та продукти класу люкс, за посередництва доступної ресторанної кухні, все більше набували позастанового (представник влади/пересічна людина) та екстериторіального (місто/периферія) характеру. Система споконвічної соціальної нерівності через гастрономічне почала істотно змінюватися. У такий спосіб вже новий владний дискурс⁴³, з огляду на принципи егалітаризму, поширювався всіма сферами організації соціуму, зокрема й через щойно відкриті нові ресторани та послуги, які в них пропонували всім бажаючим.

Більш масово ресторани почали з'являтися в Європі починаючи з першої половини XIX ст. Це сприяло посиленню соціальної однорідності, хоча до визначення її на кшталт домінантного принципу формування суспільної структури, незважаючи на популярні тогочасні цінності «свободи, рівності, братерства», було ще дуже далеко. Велика інерція буття неабияк давалася взнаки. Натомість вже не йдеться, як кажуть соціологи, про постійне повернення до харчового «архіву». Поступово стали закріплюватися й рельєфно проявлятися інші гастрономічні маркери. Як наслідок, на цьому тлі більш чітко почали виокремлюватися нові соціальні ідентичності. Хоча не стільки у площині суспільної ієрархії, скільки передусім у горизонтальних вимірах організації повсякденного буття. Безумовно, їх унікальний образ складався з багатьох деталей, одна з яких – закріплення за собою певних

⁴³ Влада має кілька суттєвих ознак. По-перше, право на тлумачення подій; по-друге, на вільний доступ до обмежених ресурсів, інформації; по-третє, на формування порядку денного подальшого життя; і насамперед, що є важливим у нашому аспекті, тобто по-четверте, на заборону або ініціювання різних видів діяльності, у тому числі й гастрономічних.

страв, напоїв та відповідних закладів у поліфонічній мережі громадського харчування.

Так, буржуазія після докорінного зламу станових традицій та демонтажу попереднього способу життя незайнятого класу, на тлі формування нової більш раціональної ментальності шукала власні гастрономічні референти, які б відповідали настроям того часу і дозволяли підтримувати енергією, працездатність, сприяли б новому оптимістичному погляду на світ. Вона знайшла їх, із-поміж іншого, у каві, яка в ті часи дуже сприяла тверезості мас та гостроті думки. Кав'ярні із задоволенням відвідувала найбільш прогресивна частина французького суспільства. Ці заклади миттєво поширилися й іншими країнами, де стали справжніми осередками підвищеної соціально-економічної «сейсмічності» та потужними громадськими центрами, у яких вирувало життя й започатковувалися суспільні зміни. Більше того, кав'ярні перетворилися на могутні епіцентри ділової та політичної активності в багатьох суспільних системах. На підставі цього факту вважають, що в такому харчовому просторі вперше виникає й отримує комунікативні імпульси для подальшого формування/розвитку громадська думка.

Соціальна історія кав'ярень виявляється напрочуд евристичним концептом, який «дозволяє простежити розвиток духовного й політичного життя будь-якої країни» [42, с. 53]. Не випадково «купецька кав'ярня в Нью-Йорку, яка була заснована 1737 р., стала резиденцією уряду в перші дні американської революції» [42, с. 57]. Понад те надзвичайно промовистою є соціальна історія кав'ярень у Франції, де гастрономія стала однією з візитівок цієї країни. Перші з них відкрилися ще в другій половині XVII ст. До речі, у кав'ярнях працювали, агітували, спілкувалися та відпочивали Марат, Робесп'єр, Т. Джефферсон, Б. Франклін, Бомарше, на той час ще нікому невідомий військовий – Наполеон Бонапарт. (Цікавий факт: після визнання Наполеона при ньому постійно знаходився особистий кавник). Загалом тоді французькі кав'ярні перетворювалися на справжні зібрання найбільш

активних і невдоволених порядками придворного суспільства громадян. Хоча згодом один із засновників соціології, Сен-Сімон, стигматизував кав'ярні на кшталт болота, бо подекуди вони були геть засмічені, більше того – ставали притулком повій та всіляких асоціальних елементів. Проте йому заочно опонували палкі шанувальники кави, які не звертали уваги на другорядні для них речі та через власний авторитет і неабияку популярність ставали справжніми особами-символами нової кавової ідеології, що стрімко поширювалася світом. Серед них назвемо В. Гюго, Вольтера, Рішельє, Сімону де Бовуар, Сартра, Мопассана, Сент-Екзюпері й ін. [42]. Вочевидь вони відбулися б у творчому, політичному, соціальному плані й без кав'ярень та кави, проте цілком імовірно, що ми могли б не побачити деякі з їх творів саме в тій редакції, яка, зрештою, стала класикою жанру.

Наприклад, Ю. Винничук пише, що багато великих теорій, маніфестів і гасел з'являлися й виголошувалися саме в подібних закладах [42]. Деякі з них мали відверто контркультурний характер. Наприклад, у Москві до числа прихильників частих зібрань у кав'ярнях протягом XIX ст. входили Белінський, Герцен, Островський та багато інших відомих постатей того часу [42, с. 58–78]. Знову ж таки, як свідчать історики та соціологи, Герцен зі своїми однодумцями зробили значний історичний внесок у зміцнення неблаганної логіки революційних подій, що на початку XX ст. вщент зруйнувала царську імперію Романових. Можна провести певну аналогію між опозиційністю таких закладів і трактирним життям у дореволюційній імперії. Слід згадати, що з одним із трактирів Москви «пов'язана історія першого нападу на Олександра II 4 квітня 1866 року. У ньому проходило засідання, на якому й розроблявся план нападу на царя» [52, с. 126].

На такому тлі доволі рельєфно відчувається зв'язок між кав'ярнями та процесами створення сприятливих передумов для виникнення радикальних реформаторських рухів. Невипадково в арабських країнах, де кава вперше почала входити в моду на декілька століть раніше, окремі можновладці вголос виказували занепокоєння з приводу того, що люди в цих закладах

забагато говорять про політику, таким чином, дестабілізують спокій держави, як наслідок – добробут громадян. Як свідчить Ю. Винничук, незмінними завсідниками кав'ярень вважали й видатних українців – В. Стефаніка, С. Крушельницьку та ін. [42, с. 59]. Цілком імовірно, що всі вони, як особи великого таланту та неабиякої обдарованості, майже інтуїтивно відчували, що в таких місцях набагато продуктивніше писати, відпочивати, думати, аналізувати, одним словом – творити. І однією з головних причини такого стану речей виступає на лише кава, тобто збільшення працездатності після її прийняття. По суті, сучасна наука довела, що колективний мозковий штурм генерує на 70 % більше думок та ідей, аніж арифметична сума індивідуальних суджень.

Доволі слушну думку про вплив кав'ярень на соціальне життя й наявність зворотного зв'язку висловлює В. Коротич. Так, Віталій Олексійович про «відбиток» соціальної ідентичності безпосередньо через гастрономічне наголошує, що «...кав'ярні та кондитерські-шоколадниці виглядали дуже по-різному й несли на собі відбиток іноземних конфліктів. Справа в тому, що у Франції з кінця XVIII ст. відвідування кафе мало політичний смисл, туди ходили здебільшого республіканці. Проте прихильники монархії налягали в кондитерських на шоколад» [122, с. 56]. Подібні соціальні ефекти, хоча й зі своєю пролетарською специфікою, спостерігалися в «зовнішній кухні» на теренах імперської та постімперської дійсностей початку XX ст. Зокрема, відомий дослідник зауважує, що «більшовики, вдосталь нафантазувались в швейцарських, французьких та німецьких кав'ярнях, почали реалізовувати свої прожекти, викликавши до життя погано керовану стихію» [122, с. 56].

Як бачимо, «зовнішня кухня» на диво чутливо реагує на соціальні зміни, виступаючи в ролі їх певного каталізатора та дієвого провідника. Так, свого часу таверни у світській Англії, яка небезпідставно вважається істориками однією з колисок парламентаризму, з'явилися зовсім не випадково. Ці підприємства виникли в Лондоні насамперед для обслуговування

аристократів палати лордів [50]. Отже, говорячи мовою соціології, згідно з позицією М. Фуко, кожен дискурс (*тим паче гастрономічний. – В.Н.*) містить у собі певний алгоритм реалізації влади. У Новому Світі теж виникла й закріпилася власна форма «зовнішньої гастрономічної традиції», яка стала похідною певного способу життєзабезпечення та світосприйняття тогочасного американського суспільства. Згідно з кулінарною есеїстикою О. Геніса, прийнято вважати, що перші ресторани почали відкриватися в Америці здебільшого починаючи із Західного узбережжя [50]. Тобто ділові самотні чоловіки, мотивовані пошуками «ельдорадо» та «золотого руна», змінювали спосіб свого життя, в якому майже не залишалося місця для самообслуговування. Це змушувало їх набагато більше часу проводити в публічних закладах, де можна було б задовольнити багато власних потреб, зокрема й гастрономічних [50]. Якщо взяти до уваги, що під час «золотої лихоманки» всередині XIX ст. у Північну Каліфорнію з'їхалося близько 300 000 чоловік, дефіциту попиту на їжу після виснажливого робочого дня, м'яко кажучи, не спостерігалось. Звичайно, на таких послугах не економили [316, с. 97]. Так, «кухарю платили 200–300 доларів на день (відповідно до сучасних розцінок), за прання сорочки прачка брала не менше 200 доларів і заробляла більше, ніж її чоловік на копальні» [316, с. 97].

На нашу думку, у тому числі й через подібні практики, формувалася зовсім інша логіка легітимації влади, що засновувалася на вільних зібраннях у публічній сфері та на демократичних принципах особистісного волевиявлення. Зважаючи на це, цілком можна припустити, що її вертикаль почала формуватися не «згори», а з «соціальних низів». Не буде перебільшенням, якщо сказати, що таке міцне підґрунтя вона має під собою, приносячи неабиякі дивіденди, й донині, хоча й слід додати, що акценти, напевно, змістилися в напрямі з харчового простору в інші форми соціального життя з релігійними, політичними, освітніми відтінками тощо. Можливо, з огляду на це нині громадянське суспільство у США вважається багатьма аналітиками одним із найміцніших. Адже нормативні гастрономічні

практики у сфері публічного буття, які передавалися з покоління в покоління, на сучасному етапі небезпідставно прийнято вважати одними з надійних гарантів активної громадянської позиції. Поруч із їжею в колективі людина на підсвідомому рівні відчуває себе більш захищеною, як наслідок – спокійно й вільно формулює та виказує власні думки, незважаючи на їх соціальний резонанс та політкоректність. Іншими словами, упродовж застілля вона набуває якісно нових, більш піднесених властивостей. Багато класиків цього жанру сходяться на думці: ніщо так не розв'язує язика, як колективне застілля. Наприклад, призначення приватних кухонь у повсякденному житті «homo soveticus» красномовно ілюструє таке припущення. Відомі аналітики П. Вайль, О. Геніс, І. Набрusco небезпідставно вважають, що саме останні ставали головними дієвими осередками виробництва й поширення суспільним простором незаангажованих суджень, опозиційних думок та політичних анекдотів, саме там можна було ще побачити хоча б якісь натяки на індивідуальність, зокрема й через наявність власного гастрономічного смаку.

Такі самі закономірності виявляються і в межах української гастрономічної культури. Перш ніж їх зафіксувати, нагадаємо, що нас цікавить насамперед постійний зв'язок дискурсу їжі з риторикою та патетикою авторської мови домінуючої влади. До речі, ця особливість доволі суттєво відбилася на «зовнішній кухні» вітчизняної системи харчування, яка, на жаль, протягом певного часу перебувала в площині політичного і соціокультурного виробництва СРСР. Вона стала ефективним знаряддям у процесах поширення радянської ідеології всім суспільством. Як уже згадувалося вище, у минулому дуже важливою соціальною обставиною, яка була наслідком діяльності нової влади, стала трансформація ролі жінки у просторі домашньої кухні. Жінку намагалися позбавити таких «сумнівних» обов'язків і переадресувати функції годування виключно централізованій мережі громадського харчування, тобто владі – починаючи від комунальних кухонь з однією найбільш «вправною» господинею та закінчуючи

розгалуженою системою громадських їдалень. Зокрема, В. Коротич слушно зауважує, що за радянських часів у деяких новобудовах Москви та Києва не передбачалося навіть місця в квартирі для власної кухні. Відводилася лише маленька площа, де на газовій плитці можна було розігріти їжу. Між тим приймати їжу належало у великих кімнатах на цокольному поверсі, які спеціально для цього відводилися [122, с. 88].

Такі прагнення щодо «розкріпачення» жінки у владному дискурсі того періоду були лише інструментальною цінністю, на відміну від латентних (справжніх) термінальних. То був окремий варіант певної політичної стратегії, остаточним пунктом якої навряд чи можна вважати прагнення звільнити жінку від «кухонного рабства». Звісно, на офіційному рівні продукт радянської ідеології – громадське харчування – мало б забезпечити жінці час для самореалізації, насправді ж – для суспільно корисної роботи, але не тільки. Так, з одного боку, у пропагандистській риторичі того періоду приватна кухня поставала як одне з головних джерел пригнічення жінок [6], а з іншого (у реальності) – осередком вільнодумства та посібником індивідуалізму. Радянська влада, як зазначає В. Коротич, наполегливо «захищала» своїх громадян від підозрілого усамітнення, поселяючи їх, наприклад, у комунальні квартири, «де інтимність була відсутня не тільки для сніданку, але й для відвідування туалету» [122, с. 88].

Красномовний матеріал, що ілюструє таке ставлення, знаходимо в повісті одесита Ю. Олеси «Заздрість». «Жінки! Ми здуємо з вас кіптяву, очистимо ваші ніздрі від диму, вуха – від галасу, ми змусимо картоплю чарівно, в одну мить, скидати з себе шкірку; ми повернемо вам години, які вкрадені у вас кухнею, – половину життя отримаєте ви для власних потреб. Ти, молода жінко, вариш для чоловіка суп. І калюжці супу віддаєш ти половину свого дня! Ми перетворимо ваші калюжі у виблискуючі моря, щі розіллємо океаном, кашу насиплемо курганами, глетчером поповзе кисіль!» [217, с. 16]. Крім того, І. Сохань у своєму дослідженні «Тоталітарний проект гастрономічної культури: на прикладі сталінської епохи 1930-х рр.» [280]

переконливо доводить, що серед іншого латентними й одними з головних намірів такого «підкування» про жінку було одержавлення кормової функції та в такий спосіб перетворення влади, через здобуття нею фемінної основи, на абсолютну. Така влада брала на себе функцію виробництва бажання (чим раніше, завдяки домашній кухні, володіла жінка) і в такий спосіб одноосібно розпоряджалася монопольним правом на його задоволення. І таким чином перетворювалася на абсолютного гегемона.

Утім, повернемося на кілька століть у минуле для ознайомлення з хронологією подій, які безпосередньо відбилися на становленні «зовнішньої кухні». Ще при Івані Грозному, в середині XVI ст., було відкрито перший «царів кабак». Вважається, що цар дав дозвіл на відкриття такого закладу, передусім для своїх опричників, саме тому, що в ньому «взагалі було заборонено закусувати, аби люди побільше говорили» [122, с. 17]. Тобто малося на меті мета дізнатися, що говорять про стан справ у державі. Надалі подібні заклади набули певної спеціалізації відповідно до існуючих на той час стратифікаційних норм. Знову процитуємо у цьому зв'язку В. Коротича: «...якщо в корчмах і трактирах ще можна було не лише випити, але й поїсти, то в кабаках і шинках тільки пили» [122, с.24]. Причому в останніх «не було прийнято знімати верхній одяг і навіть головні убори. Печі топилися погано – відвідувачі грілися горілкою» [122, с. 24, 25]. В середині XIX ст., у пореформеній Україні, на превеликий жаль, в таких закладах багато селян за чаркою спиртного зілля «вирішували» свої нагальні проблеми. Автори класичного твору «Хіба ревуть воли, як ясла повні» П. Мирний та І. Білик також із жалем писали, що стали нашим хлопцям шинок та горілка немов би справжніми батьками.

Крім того, трактири різних категорій були місцем, яке відвідували у свій вільний час і більш поліморфні соціальні групи – із-поміж них бояри, поміщики, купці. Ці заклади стали притулком також для маргінальних та девіантних осіб, тобто лиходіїв всіляких мастей. Згодом найбільш затребувані з таких установ, після їх модернізації, почали перейменовувати

на ресторани, відповідно до закордонної моди та аристократичних претензій щодо застілля. Логічним наслідком таких змін стали й певні соціальні метаморфози. Мова йде про те, що господарі невеликих трактирів і харчевень прагнули наслідувати новомодну кулінарну практику популярних і дорогих установ. Це виявлялося в тому, що перші включали в меню переважно західноєвропейські кулінарні композиції, які із вдячністю сприймалися насамперед представниками бомонду, після чого неквапливо поширювалися гастрономічним простором усєї країни. Про західні претензії аристократичного застілля пишуть видатні представники літератури «золотого віку», наприклад О. Пушкін в «Євгенії Онєгіні»: «Вошел: и пробка в потолок, / Вина кометы брызнул ток, / Пред ним roast-beef окровавленный, / И трюфли, роскошь юных лет, / Французской кухни лучший цвет, / И Страсбурга пирог нетленный / Меж сыром лимбургским живым / И ананасом золотым».

Починаючи з XVIII ст. в царській імперії доволі інтенсивною, принаймні у великих містах, ставала торгівля хлібом та іншим провіантом [115, с. 30]. Хлібні, млинцеві, харчевні пропонували свої послуги усім охочим. Проте вже в другій половині XIX ст., здебільшого в урбанізованих центрах, масово почали відкриватися ресторани, передусім для найбільш забезпечених верств населення. Працювати в них запрошували шеф-кухарів із французів, що приносили з собою рецептуру із західноєвропейської кулінарії та подекуди свавільно змінювали технологію приготування суто вітчизняних страв. Такі новації були інспіровані ще в епоху реформ Петра I та міцно закріпилися після відомих подій 1812 р.

Зокрема, історики кулінарії свідчать, що вже у XVIII ст. сама гастрономія та куховарство, як, до речі, й інші грані суспільного життя, відчувають сильний вплив західних традицій – голландської, німецької, австрійської, шведської, дещо згодом – французької [71, с. 39]. Саме тоді вперше з'являються у вітчизняному харчовому реєстрі нові «культурні персонажі», серед яких – голландські та французькі сири, картопля, яка

згодом стала так званим другим хлібом у гастрономії окремих слов'янських країн, наприклад у Білорусі. До речі, Україну теж, на наш погляд, доволі небезпідставно відносять до таких країн. Цікаво, що в минулому, незважаючи на рятівну місію картоплі у виправленні ситуації в низовому харчуванні, відповідно до релятивізму їжі вона доволі часто поставала предметом масових незадоволень і хвилювань. Останні відомі історії як «картопляні бунти». Таким чином, можна говорити про перші приклади культурної дифузії за посередництва гастрономічного та про самоорганізацію масових акцій невдоволення, рухів протесту як протидії усьому незнайомому.

На відміну від соціальних низів, бомонд завжди доволі активно цікавився різноманітними іноземними нововведеннями. «Знатні вельможі задавали бенкети у своїх особняках, виписуючи для обідів страсбурзькі паштети, устриці, лангусти, омари та вина з-за кордону за скажені гроші» [52, с. 127]. Наймовірною популярністю користувався салат «Олів'є», який прославив його автора – француза Люсьєна Олів'є, що працював кухарем у відомому на той час ресторані «Ермітаж». За спогадами спостерігачів тогочасного побуту, «вважалося особливим шиком, коли обіди готував кухар-француз Олів'є, який ще тоді прославився власним винаходом – салатом «Олів'є», без якого обід не обід і тайну якого він не відкривав» [52, с. 127]. Також особливу популярність, з огляду на іноземне походження, мали котлети «Помпадур», «Марі Луїз», «Валларуа» тощо. Перші ресторани в царській імперії Романових небезпідставно називали домами ненаситності, перед ними цілодобово стояли дворянські упряжки [52, с. 128]. Ресторанні страви користувалися особливим попитом саме у дворянства, мабуть з огляду на закордонну кулінарну моду. То був барський період «Ермітажа», який згодом змінився купецьким [52, с. 128].

Тож, кухарі отримали кулінарні нововведення у вигляді широкого спектра закордонних страв. У простір гастрономічної культури більш наполегливо почали інтегруватися й засоби їх приготування, а саме:

різноманітна кухонна атрибутика. Так, у кухонний побут увійшли каструлі, шумівки, фритюрниці, серед страв на столі посіли своє поважне місце бутерброди, паштети, антрекоти, котлети, різноманітні креми, муси тощо [71, с. 41]. Водночас добре відоме нам рагу, для деякого, можливо, завдячуючи кінострічці «Троє в човні, не рахуючи собаки», у вітчизняну гастрономію свого часу потрапило й закріпилося у ній як основна частина страв французької кухні теж у XIX ст. [7, с. 20]. Інакше кажучи, мова харчування на вітчизняних теренах минулого під впливом західної культури продовжувала свою трансформацію. Понад те в лексичний вимір кулінарного мистецтва стали наполегливо входити західні назви окремих добре знайомих нам страв [129]. Зокрема, з'явилася назва популярного салату на французький манер – вінегрет [71, с.41] (vinegre – оцет фр.).

На нашу думку, такі тенденції можна вважати одними з перших прообразів глобалізації через гастрономічне та поширення домінантного дискурсу влади західного штибу. Адже чим глибше ми знайомимося з іншою культурою, тим більше починаємо сприймати світ в основоположних категоріях останньої, а також, цілком імовірно, дещо змінювати свій спосіб та стиль життя. У цьому аспекті ще раз доречно згадати теорію Л. Іоніна про культурне інсценування: її автор продемонстрував зв'язок між активним знайомством із новими культурними формами та подальшою інтеріоризацією їх змісту у власне світобачення та світосприйняття [99].

Проте в таких процесах доцільно виокремлювати й певні винятки з правил. Заради об'єктивності слід сказати, що подібні закордонні тенденції в інших соціальних групах сприймалися доволі неоднозначно. До речі, про важливі деталі гастрономічних уподобань того періоду, з урахуванням соціально-диференціальних чинників, можна дізнатися зі сторінок як художньої, так і документальної літератури. Зокрема, уважний коментатор побуту того часу В. Гіляровський зазначав, що наприкінці XIX ст. у великих містах царської імперії кухарі в ресторанах і трактирах не цуралися й суто

вітчизняних страв [52, с. 266–293], які більшою мірою відповідали і смаковим симпатіям окремих клієнтів, і національному колориту.

Між тим, Україна окремий період власної історії, особливо після Переяславської ради, на жаль, у цивілізаційному плані була певним чином залежною (політично, адміністративно, культурно тощо) від метрополії. За таких обставин деякі нововведення доходили до неї транзитом, після їх сприйняття та адаптації на місцевому соціокультурному ґрунті в метрополії. І все-таки навіть там (незважаючи на те, що мода протягом останніх кількох століть йде із Заходу на Схід, поширюється від центра до периферії, поступово втрачаючи свою інерцію) далеко не всі були палкими шанувальниками західної кулінарії. Приміром, фінансово забезпечену особу тієї доби, яка не належала до сановного стану (купці, промисловці, фабриканти й ін.), вирізняло надмірне споживання їжі, прихильність до рафінованого національного колориту повсякденної трапези. Судячи з усього, такі гастрономічні референти цілком логічно можна віднести до однієї з історичних форм й вітчизняних харчових уподобань, зокрема, у просторі «зовнішньої кухні». У всякому разі це правило поширювалося на представників тих верств суспільства, які здатні були собі таке дозволити й не дуже переймалися релігійної етикою. У цілому можна стверджувати, що гастрономічне життя дворянського стану та інших ділових, фінансово забезпечених людей того часу суттєво різнилося. Якщо перші за столом презентували себе більш маргінальною структурною одиницею, з урахуванням власних закордонних смакових переваг, то другі виявляли набагато більше прихильності до свого споконвічного, національного устрою життя.

Крім того, з огляду на метаморфози суспільного буття, «зовнішня кухня» наприкінці ХІХ ст., особливо у великих містах, перетворилася на осередок справжньої соціальної інтеграції. Звичайно, насамперед вона була доступна людям з грошима, але не тільки. Тодішні підприємства харчування сміливо можна метафорично сприймати як свого роду бродильні дріжджі

тогочасного людського універсуму. Зокрема, В. Гіляровський пише: «Для багатьох... трактир... був “першою річчю”. Він замінював і біржу для комерсантів, які робили за чашкою тисячні угоди, і їдальню для самотніх, і години відпочинку за дружньою бесідою для всякого люду, і місце ділових зустрічей, і розгул для всіх – від мільйонера до голоти» [52, с. 266]. У такому «інтеграційному котлі» подекуди рушилися останні острівки станової ієрархії. По суті, французькі ресторани й відкривалися в минулому також і через подібні несвідомі наміри, тобто для продовження й поширення суспільним простором започаткованих докорінних соціальних змін. Невипадково згодом тоталітарна радянська влада взяла під пильний контроль систему саме громадського харчування з метою її типізації відповідно до власних політичних завдань.

Сьогодні прийнято вважати, що кількість ресторанів та інших закладів громадського харчування свідчить про якість життя⁴⁴. Чим їх більше, тим крива якості життя все більш невпинно йде вгору. Хоча, з огляду на досвід тоталітарної регламентації «зовнішньої кухні» в СРСР, така закономірність стає можливою лише за однієї важливої умови – якщо підприємства громадського харчування знаходяться в публічному просторі, яке насичене легітимними, соціально прийнятними емансипативними цінностями, такими як самореалізація, толерантність, взаємодопомога, здоровий індивідуалізм, досяжницька мотивація тощо. Такі цінності, за Р. Інглехартом, ще називають – постматеріальними, на відміну від матеріальних, а саме: виживання, особистісний комфорт, домінування державних інтересів над громадськими, тобто «Ми» над «Я» тощо [98].

Важливо зауважити, що на теренах пострадянського дійсності деякі дослідники з гастрономічних питань, навіть визнаний авторитет В. Похльобкін (його по праву називають великим знавцем кулінарії такі популярні письменники-аналітики, як О. Геніс, В. Коротич тощо),

⁴⁴ Найбільше їх в Іспанії, а саме: сім на тисячу мешканців.

зауважують на недоцільності відвідування ресторанів, зважаючи на низький фінансовий рівень життєзабезпечення населення та, як правило, одноманітне ресторанне меню. Мовляв, різнобічний здоровий стіл можна забезпечити лише в родині. Понад те має місце апеляція й щодо раціонального складника такого вибору. Так, В. Похльобкін пише, що «приготування їжі на тому самому кулінарному рівні, з таких самих продуктів у домашніх умовах, ураховуючи, що ви сплачуєте самому собі за приготування, знижує собівартість ресторанної їжі в шість – вісім разів» [236, с. 10]. Але в цьому навряд чи можна погодитися з визнаним істориком кулінарії, тобто сприймати його позицію як безальтернативну, адже «зовнішня кухня» – це один із вимірів соціального життя, в якому активно формується громадянське суспільство. Вона завжди постає на кшталт надзвичайно інформативного тла, де з легкістю виокремлюються симптоматичні ознаки старого чи нового, яке лише формується, владних дискурсів, а також наявних та потенційних соціальних змін. Тому присутність у цьому вимірі людини з емансипативними цінностями, цілком можливо, є запорукою процесам зростання громадянської ініціативи та самоорганізації. Варто згадати, наприклад, такі країни, як Італія, Іспанія, Греція, Чехія, Словаччина тощо, не говорячи вже про США, або одну з колисок елітарної «зовнішньої кухні» – Францію. Там дуже багато місць, де можна пообідати або просто посидіти за чашкою кави в публічній сфері, обговорити важливі, а можливе й не дуже, особисті та громадські питання.

Таким чином, можна впевнено говорити, що гастрономічна культура виступає одним із індикаторів соціальних змін в суспільстві, інформативною характеристикою його якості життя. Більше того, вона постає не тільки як аморфний суспільний феномен, але й серед іншого виразно відображує процеси інституціоналізації владних відносин, тобто виступає у вигляді похідної конкретного владного дискурсу. Тож, кожний тип влади свідомо чи несвідомо створює неповторний формат свого гастрономічного простору.

7.4 Світова та українська гастрономія: актуальний стан і перспективні напрями трансформації

Наскрізною метою цього дослідження було показати, що гастрономічна культура – це не лише розмаїття страв, з їх специфічними смаковими особливостями, не тільки самобутні традиції національного споживання продовольчих товарів. Гастрономічна культура включає в себе насамперед сучасні соціальні практики, відносини людей, їх ментальні модуси життєзабезпечення, які тісно пов'язані з процесом харчування та загальним тлом певного соціокультурного виробництва. За останні кілька століть міжнародний торговий обмін, економічний розвиток у сучасному світі майже знищив межі між кухнями різних народів і зумовив багато революційних змін у новітніх системах харчування. У порівнянні з минулим гастрономія навіть звичайної людини вже не настільки сильно пов'язана з «географією» її народження, майже зник сезонний характер вживання продовольчих продуктів, у заможних людей зведена нанівець межа між щоденним і святковим обідніми столами. Незважаючи на це, наявний зв'язок харчування з багатьма сторонами соціокультурного життя людини не зникає, а інколи виявляється в доволі несподіваних формах.

Так, цікаві особливості у процесах закріплення правил соціальної взаємодії суто вітчизняного гатунку можна побачити через фіксацію зв'язку між менталітетом українського суспільства та окремими епізодами з його гастрономії. Ми розуміємо менталітет (від лат. *mens* – розум, склад душі, спосіб мислення тощо) як систему архетипічного соціального законодавства (*термін І. Сохань. – В.Н.*), яка актуалізує окремі моделі життєвих практик. Доволі слушну думку з цього приводу висловив С. Московичі: «...індивід не стільки мислить сам, скільки актуалізує в собі досвід минулих поколінь. Цитує їх соціальний досвід мислення. Він неначе мислить знову вже помислене до нього» [176, с. 98]. Такої логіки дотримується і В. Ядов,

вважаючи, що «наші соціальні уявлення так чи інакше пов'язані з особливостями менталітету» [327, с. 14].

Українська дослідниця С. Пиркало вважає, що в українців ще інколи зустрічаються патерни менталітету східного народу: вони подекуди «...мислять себе частиною великого цілого й відмовляють індивідууму в тому, що його таким і робить, – в індивідуальності» [див. 301, с. 4]. З нею погоджується й філолог С. Філоненко, адже «ілюстраціями до неї слугують приклади з вітчизняної історії, політики, фольклору й побуту, однак головне – з кухні, яка, будучи багатою і смачною, виявляє консервативну прихильність до страв (борщ, «Олів'є», котлети, торт «Наполеон»), де всі продукти покриті, змелені, перемішані один з одним...» [301, с. 4]. Водночас вітчизняна кулінарія включає до себе широкий вибір фаршів, напівфабрикатів із перемеленої сировини. На цьому тлі доволі симптоматичною видається обставина, яка рельєфно виокремлюється в історії появи тепер уже легендарного салату «Олів'є». Його творець, Л. Олів'є, що очолював у XIX ст. один із популярних ресторанів французької кухні, запропонував подачу свого гастрономічного шедевр у традиціях французької ментальності, згідно з якими індивідуальному смаку й подібним вимогам віддавалося належне. Отже, на тарілку викладалися окремо – філе рябчика, ракові шийки, каперси й інші інгредієнти, поруч із ними – майонез. Відвідувачі ж ресторану все, що було на тарілці, змішали, перетворивши в майже однорідну продуктову масу, після чого смакували вже цією стравою; у дещо зміненому варіанті цей салат й досі присутній на більшості святкових, новорічних столів, особливо у вихідців із радянської імперії. Іншими словами, у соціально однорідному суспільстві минулого, де, на жаль, «Ми» безроздільно панувало над «Я» [328], його гомогенний характер впливав і на кулінарні рецепти, що «осіли», закріпилися як у святковому, так і в повсякденному народному харчуванні.

Як похідну менталітету С. Пиркало виокремлює й інші цікаві гастрономічні особливості. Приміром, вітчизняний аналітик пише, що

«українська філософія – не моя хата скраю. Наша альфа і омега зводяться до холодцю, пампушок, вареників, голубців, печені, струdlів, баношу, кров'янки, дерунів, оселедців... ой! Українці – це ж наша кухня. Тому й слово “егоїст” означає “его їсть”. Їсть, отже існує» [див. 301, с. 4]. З огляду на таке майже культове ставлення до їжі у вітчизняному гастрономічному просторі цілком небезпідставно можна говорити про присутність у ньому ознак гедонізму.

Дійсно, в українській гастрономічній культурі ставлення до їжі подекуди набуває майже сакрального значення, що безпосередньо відбивається на змісті масової свідомості. Хто б що не казав, але сюжетні лінії «Фуршету» та «Кулінарних фіглів» М. Матіос, «Кухні егоїста» С. Пиркало як профіль ціннісної ієрархії сучасного середнього та, насамперед, елітарного українців віддзеркалюють її головні модуси трансформації – від декларативного аскетизму радянської доби, психології безсрібництва та латентного дрібнобуржуазного прагматизму, споживацького речизму [322, с. 56] до вже неприхованого егоїзму, прагматизму, подекуди прагнення власного самозабезпечення тощо. Напевно, подібні зрушення в масовій свідомості змушують замислитися по-новому над питанням наявності гедонізму як цінності та його впливу на повсякденні практики в українському суспільстві. До речі, у поміркованому гедонізмі немає нічого поганого, оскільки відомо, що ми працюємо так, як відпочиваємо. Головне – щоб він не набував гіпертрофованих форм, які заперечують існування інших універсальних цінностей. Аби не «переборщити» з крайнощами та від однієї – побутового аскетизму (за часів СРСР нехай декларативної для «червоної буржуазії», утім, реальної для середньої особи) не впасти в іншу – діаметрально протилежну за значенням. Адже гіперболізація таких станів колективної свідомості має небагато спільного із вкрай бажаними для повноцінного суспільного розвитку емансипативними цінностями.

До речі, такі побоювання наочно виокремлюються на тлі публічної сфери в цілому та окремих економік зокрема, передусім країн «золотого

мільярда», які, за свідченням аналітиків, дедалі більше потерпають після переходу від протестантських цінностей (високої професійної етики) до гедоністичних. Відночас відповідно до дослідження ціннісної свідомості співвітчизників у 2010 р., здійсненого фахівцем Інституту соціології НАН України М. Парашевіним, тих, хто вбачає сенс власного життя в постійному отриманні від нього задоволень, виявилось не так вже й багато. Зокрема, серед відповідаючих на запитання «У чому Ви вбачаєте сенс свого життя?» «чистих» гедоністів виявилось лише 3,8 %, а гедоністів змішаного типу (обирати можна було кілька із запропонованих альтернатив) – 21,8 % [222]. Такі цифри, порівняно з іншими, більш розвиненими країнами, є не дуже високими, однак якщо подивитися на них крізь призму соціально-диференціювальних чинників, то вони, виявляється, дещо збільшуються в молодіжному середовищі й серед мешканців мегаполісів [223]. Усе це на тлі перманентних міграційних потоків із села до міста не може не викликати занепокоєння.

Крім того, Україна разом із іншими географічно близькими, відповідно до загальної історії, країнами ще донедавна належала до фемінного кластера аналізу – на відміну від країн Заходу (Північної Америки та Північної Європи), де превалюють маскулінні риси ментальності. По суті, країнам із фемінною ментальною природою притаманні такі властивості, як інтуїція, мрійливість, цінність вільного від роботи часу. У свою чергу, маскулінність визначається через раціональність, цілеспрямованість, наполегливість, систематичність, пунктуальність. Прикметно, що анонсовані властивості «ментальних портретів» різних країн відбиваються на способах їх життя, створюючи типові ознаки, які можна спостерігати також у просторі властивих їм кухонь. Для порівняння візьмемо «ілюстрацію» із французької кулінарії, де все регламентовано, заздалегідь продумано, розплановано та виміряно. К. Баше – директор із розвитку однієї з найстаріших кулінарних шкіл Франції – говорить: «Справжня кухня схожа на армію, без дисципліни й планування не обійтись. Кухар нерідко зображує диспозицію своїх “військ”

на папері – наприклад, хто де повинен стояти і чим займатися, або для наочності зазначає розташування різних компонентів страви на тарілці» [69, с. 160]. Натомість М. Матіос у «Кулінарних фіглях» запевняє, що справжній кулінар, точніше, кулінарка українського штибу, має покладатися виключно на інтуїцію, тобто під час приготування страв все відміряти, класти й сипати лише «на око» [157]. Приблизно те саме говорив наприкінці грудня 2013 р. відомий рок-музикант А. Макаревич, запрошений як гість у кулінарно-розважальний проект «Смак». Перший ведучий програми у вербальній формі підкреслював, а потім і на практиці доводив, що як, напевно, Рафаель творив геніальні художні полотна, спираючись виключно на власний талант, так і справжній кухар готує, покладаючись лише на свою інтуїцію.

Сьогодні в засобах масової інформації їжа фігурує упродовж значної частини ефірного часу – від реклами до численних програм, серіалів і телешоу. Споконвічна тема в різних аспектах постійно привертає до себе увагу, адже є дуже близькою екзистенційним основам буття будь-якої людини, незважаючи на її соціальний ранг. Майже в кожному популярному виданні можна зустріти кілька сторінок з рецептами, дізнатися про модні тенденції кухні від тих, хто їх створює. В Україні кухня з ремесла дедалі більше перетворюється на мистецтво у форматі такого собі грандіозного розважального проекту. Зокрема, у процесах приготування страв та їх презентації, окрім кухарів, беруть участь представники природничих дисциплін (хіміки, біологи). За допомогою дипломованих дизайнерів (адже в сучасній гуманітарній науці з'явилася навіть нова галузь знання – дизайнер застілля) у медійному просторі часто-густо відбувається сервірування столу. Цікаво, що у відповідних гастрономічних конкурсах за виявлену майстерність упродовж такого сервірування, наприклад звичайними серветками, журі нараховує окремі змагальні бали. Понад те розвинулася гастрономічна історія, кулінарна антропологія, етнекологія харчування як складова етнічної екології [16] тощо.

Такий бурхливий спалах уваги до гастрономічного можна пояснити щонайменше двома обставинами. По-перше, під впливом вестернізації із Заходу приходить мода на зацікавленість щасливою їжею, здоровим способом життя та розмаїттям етнічних кухонь. Останнє відбувається й завдяки гастрономічному туризму. Друга обставина – повернення до іманентних цінностей людини, які знаходять різні форми власного прояву саме у просторі гастрономічного. Наразі такі процеси набувають особливого суспільного резонансу на вітчизняних теренах. Так, за часів новітньої історії України та деяких інших країн було відкрито доволі багато історичних пам'ятників, присвячених різним харчовим продуктам. Найвідоміші серед них – пам'ятник варенику в Черкасах, дерунам у Коростені, огірку – в Ніжині, цукру – у Сумах, свинячому окороку – в Ужгороді, шоколаду – у Покрові, ковбасі – у Новосибірську тощо. У цьому цілком природно вбачається наявність звільненої енергії, яка змушує повертатися до екзистенційних основ людського буття.

Тепер така зацікавленість їжею, на жаль, використовується й задля задоволення меркантильних інтересів компраторської буржуазії, котрі подекуди суперечать елементарним нормам моралі. Процес приймання їжі, як і багато інших складових повсякденного й урочистого життя людини, під впливом глобалізації приватного став публічним. Харчування отримало одне з перших місць у переліку новомодних цінностей, перетворилося на вагому складову системи суспільства споживання. Подекуди все це подається та сприймається не стільки як інформація для повноцінного життя, скільки як «розважальний екіпаж», яким можна «проїхатися», – звісно, якщо сидіти перед екраном телевізора з чіпсами та газованим напоєм.

Розмаїття товарів, яке зустрічаємо на полицях вітчизняних продуктових магазинів, дійсно вражає; маркетингові схеми щодо розміщення страв і презентації продуктів розраховані на спонукання до нескінченного споживання, яке індивід іноді не спроможний контролювати. Крім того, подібні процеси посилюються на тлі загального незадоволення якістю

власного життя. Зважаючи на це, як було доведено вище, сама їжа дедалі більше тлумачиться на кшталт «ефективного» антидепресанта. Хоча практика свідчить, що така гастрономічна «реабілітація» має і зворотний бік. Зокрема, на поверхню повсякденної дійсності виходять інші проблеми – у вигляді ожиріння та інших хвороб, спричинених неправильним харчуванням.

Більше того, практики харчування все більше перетворюються не на сукупність раціональних чи традиційно національних дій, моделей поведінки, а насамперед на діяльність згідно із загальною логікою суспільства консьюмеризму. Людина, як правило, стає маріонеткою, платоспроможністю та смаковими симпатіями якої можна доволі легко керувати. Відомо, що продовольчі продукти являють собою сукупність як матеріальних, так і духовних благ, тому що, наприклад, екзотична або несезонна їжа потребує чималих економічних витрат, а їх вживання виходить за межі лише фізіологічних потреб і подекуди здатне, наприклад, приносити, радше, статусне, соціальне задоволення тощо. Тож до актуальних процесів організації життя в сучасному суспільстві можна віднести практики, через які йде процес поширення демонстративного споживання. Нагадаємо, що останній був детально досліджений на перетині XIX–XX ст. Т. Вебленом. Невипадково саме американський науковець, виходець із родини норвезьких переселенців, уперше зупинив на ньому фокус своєї уваги. Адже на той час показні витрати набули особливо виразної форми на його батьківщині – у США. Така зацікавленість, причому насамперед запозятих американців, власним публічним статусом знайшла свій відбиток у місцевому фольклорі: «Недостатньо бути гарним хлопцем – головне, щоб про це дізналися інші». Слід зауважити, що цей феномен є універсальним, а отже, певною мірою притаманний усім верствам суспільства в найрізноманітніших культурних контекстах, наприклад нуворішам і неопауперам – тим паче якщо вони перебувають у ситуації глибокої соціальної аномії.

Зауважимо, що ставлення з різним проявом негативізму до гіперболізованих форм прояву символічної соціальної мобільності доволі

тривалий період пронизувало саме українську масову свідомість. У народі раніше казали: «Хизувався змолоду, а в старості помирає з голоду», «Жупани зелені, а наїдки несолоні», «Слуги в шовках, а пани в боргах», «На животі шовк, а в череві щьолк», «Шапка із заломом, а в череві солома», «Економити на шлунку – собі дорожче» й ін. Натепер смислові акценти у процесах організації соціальних відносин дещо змінилися. Причина цього – глобальний вплив індивідуалістської культури Заходу та всепроникна глобалізація приватного. Не залишилася осторонь від такої дифузії західних стандартів життя й вітчизняна гастрономічна культура.

Слід зазначити, що на демонстративні витрати, через гастрономічне, суттєво впливають норми пануючої моди. Цікаві дані стосовно цього ми отримали у процесі дослідження 2012 р., зокрема проаналізувавши відповіді на запитання: «Як Ви вважаєте, чи впливають гастрономічні вподобання відомих українців на формування Вашого власного меню?». Так, 31,0 % опитаних вважають, що сьогодні в Україні гастрономічна мода еліти впливає на кулінарні вподобання звичайної людини, топові місця серед яких належать брендовим продовольчим товарам. Водночас 23,7 % респондентів існування подібної моди заперечують; 21,6 % припускають, що мода на певну кухню цілком можлива, проте вони на багатий стіл екзистенційно забезпечених груп українського суспільства через збільшувальне скло ЗМІ не дивляться; 23,7 % опитаних вагаються з відповіддю (табл. 7.2). На нашу думку, існування певної моди на страви вже свідчить про наявність сформованих споживацьких преференцій, вже констатує намагання демонструвати власні можливості щодо вживання тих або інших престижних видів продуктів.

Практики демонстративної поведінки вмотивовані не лише прагненням презентувати власний добробут (на заздрість решті), але й намаганням бути не гіршими за інших або віддати належну шану тим речам, на яких, згідно з громадською думкою, не економлять. Зокрема, мова йде про організацію різноманітних суспільних заходів або святкування особистих подій власного

життя, витрати на які іноді значно перевищують стандартні фінансові можливості родини. І знову ж таки тон у процесах продукування подібних соціальних ефектів задають відомі особи. Так, часто-густо на святкуваннях своїх днів народження відомі постаті, запрошують на звану вечерю, за свідченням журналістів, «півміста».

Таблиця 7.2.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Як Ви вважаєте, чи впливають гастрономічні вподобання відомих українців на формування Вашого власного меню?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так, впливають	31,0
2.	Така мода, можливо, впливає на меню інших, на моє – ні	21,6
3.	Ні, загалом не впливає	23,7
4.	Важко сказати	23,7

Тож неблаганний тиск окремих традицій (незважаючи на присутність у масовій свідомості минулого часом і діаметрально протилежних) і суспільна оцінка спонукають до показових витрат, які певною мірою можна вважати публічними, тобто такими, що обумовлені насамперед громадською думкою та неприхованим бажанням опинитися в модному тренді, продемонструвати свій потужний соціальний капітал. Невипадково вітчизняний фахівець В. Бурлачук зауважує, що «спільні трапези на різних етапах людської історії мали неабияке значення в житті різних соціальних груп» [26, с. 184]. Таким чином, якщо розглядати ієрархію потреб, то процес споживання їжі у формі колективних, групових трапез можна віднести, як вважає А. Маслоу [155], вже не тільки до першого рівня – фізіологічних потреб, але й до соціальних (третій рівень – соціальні зв'язки, ідентифікація себе з іншими тощо). На змістовні особливості задоволення цих потреб впливає безліч чинників, серед яких, безумовно, і детермінаційний тиск процесів глобалізації.

Наслідки світової гастрономічної глобалізації характерні й для України, але існує деяка специфіка, яка відрізняє її в цьому від інших країн. Західна гастрономічна культура, а точніше її маркетингова політика, націлена на переорієнтацію кухні з домашньої на суспільну, тобто перенесення її з дому до відповідних закладів харчування: кафе, ресторанів тощо. У підсумку сьогодні, за різними експертними оцінками, близько 5% світового населення харчується у просторі «зовнішньої їжі», зокрема й фастфудом. Саме такому виду харчування, поза межами власної домівки, віддають перевагу доволі багато людей західного світу [116, с. 48]. Подібні тенденції є наслідком, із-поміж іншого, і глобального поширення нуклеарних сімей, дедалі більшої раціоналізації життя, у розвинених країнах – наявності міцного середнього класу зі своїми споживацькими нормами тощо. В Україні цей ринок теж зумів уже завоювати своїх прихильників [226], хоча його розвиток відбувається доволі неоднозначно, точніше хвильоподібно, залежно від рівня збільшення або зменшення платоспроможності населення. До речі, рівень фінансового забезпечення прямо впливає й на якість харчування різних груп населення взагалі.

Нам було цікаво дізнатися від респондентів, чи існує на сьогодні в українському суспільстві (на прикладі великого індустріального міста Східної України – Дніпропетровська) тенденція до постійного харчування поза межами власної оселі. Тому ми запитали, як часто і чому люди відвідують місця громадського харчування. Аналіз отриманих відповідей на запитання «Як часто Ви відвідуєте кафе, ресторани, бістро або інші заклади громадського харчування?» дав такі результати. З опитаних 21,2 % зовсім не відвідують ці підприємства, 19,3 % бувають у них не частіше, ніж раз на рік, інші (34,5 %) заходять до кафе приблизно один раз на місяць, 22,0 % – один раз на тиждень. Найменша кількість із числа респондентів (3,0 %) користується послугами кафе, ресторанів щоденно (табл. 7.3).

Наведені дані збігаються з результатами деяких інших аналогічних, більш репрезентативних досліджень [295]. Для порівняння наголосимо, що,

наприклад, у Франції, Англії відсоток тих, хто є постійними відвідувачами «зовнішніх підприємств харчування», є на порядок вищим. Отже, значна частина українців поки що не готова свідомо відмовитися від домашнього харчування (мабуть, через доволі низький рівень своєї фінансової платоспроможності) і надає перевагу саме «внутрішній кухні», а не відвідуванню закладів громадського харчування.

Таблиця 7.3.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Як часто Ви відвідуєте кафе, ресторани, бістро або інші заклади громадського харчування?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Щоденно	3,0
2.	Один раз на тиждень	22,0
3.	Один раз на місяць	34,5
4.	Приблизно один раз на рік	19,3
5.	Не відвідую зовсім	21,2

Відповідно до аналізу наукової літератури та нечисленних власних спостережень, найчастіше відвідують заклади системи «зовнішнього харчування», беззаперечно, представники середнього класу⁴⁵. Якщо виокремлювати деталі й не брати до уваги ділові зустрічі, то виявиться, що типовий користувач цих послуг – молода або зріла людина віком 25–45 років, освічена, часто має родину, яку інколи теж бере із собою, відвідуючи ресторан чи кафе. В іншому випадку це людина, що перебуває у романтичних стосунках, які передбачають, відповідно до традицій, хоча б епізодично молодим людям, які симпатизують одне одному, користуватися послугами «зовнішньої кухні». Часом відвідування таких місць обумовлене нормами корпоративної культури, коли професійне товариство збирається невеликими соціальними групами, щоб у неформальній обстановці, бажано в

⁴⁵ Варто наголосити, що вітчизняні користувачі послуг «Макдональдс» мають дещо іншу соціально-демографічну специфіку, аніж на Заході.

брендовій елітарній гастрономічній атмосфері (японська, італійська, французька, німецька кухні тощо) провести разом вільний час.

Наше емпіричне дослідження засвідчило, що більшість опитаних при виборі кафе або ресторану орієнтуються на рівень власних матеріальних можливостей (46,5 %). Утім, близько третини респондентів головним критерієм свого вибору вважають тип кухні (24,5 %). Також важливою характеристикою, яка впливає на ці вподобання, є дизайн, інтер'єр і затишок (5,8 % респондентів) (табл. 7.4). На нашу думку, дані про орієнтацію споживачів у «зовнішній кухні» необхідні не лише для діагностування рівня фінансової платоспроможності масової людини чи ступеня розвиненості громадських ініціатив – вони також мають бути затребуваними представниками підприємств, які безпосередньо займаються впровадженням певних систем громадського харчування. Зокрема, влучний вибір окремого типу кухні та затребувана атрибутика, що найбільше відповідає смаковим уподобанням споживачів, а також адекватна цінова політика можуть бути запорукою вдалого бізнесу.

Таблиця 7.4.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «На що саме Ви звертаєте увагу, коли відвідуєте кафе, ресторани, бістро або інші заклади громадського харчування?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Рівень власних матеріальних можливостей	46,5
2.	Тип та якість кухні	24,5
3.	Дизайн, інтер'єр, затишок	5,8
4.	Місце знаходження цього закладу	10,2
5.	Інше	10,0
6.	Важко сказати	3,0

У межах цього питання окремо скажемо про заклади фастфуду, а саме про «Макдональдс». Як уже йшлося вище, у багатьох європейських країнах

ці заклади зорієнтовані на молодь і населення з низькими доходами. Натомість українські споживачі їх послуг являють собою більш різноманітну групу щодо освіти, віку та власних доходів. Із числа поліфонічних особливостей зауважимо на кількох найбільш значущих. Відвідувачі «Макдональдс» – це зазвичай середньо- та малозабезпечені родини, молодого й середнього віку, з малими дітьми. Останніх приваблюють яскраві мініатюрні іграшки-подарунки, які їм «безплатно» дарують із нагоди, що вони завітали до таких кафе-ресторанів. Або це підлітки та студенти, які обмежені у фінансових можливостях і люблять відвідувати місця з великою кількістю людей, почувачись там вільними, незалежними від власної родини та побутового клопоту.

Загалом багато молоді й людей середнього віку (не говорячи вже про інші вікові категорії) віддають перевагу, з об'єктивних обставин, систематичному харчуванню саме вдома; утім, у тих, хто все-таки наважується побувати в «зовнішньому харчовому просторі», можна побачити певні цікаві особливості. Згідно з нашими даними, незалежно від рівня фінансової платоспроможності, багато клієнтів вважають такі заклади місцем, де можна перепочити, смачно поїсти, а не тільки нашвидкуруч перехопити їжу. Тобто відвідування подібних підприємств вони сприймають як соціальну подію, подекуди «випадіння з традиції». Їх цікавить, радше, не сама кухня, а можливість змінити обстановку, подарувати собі свято, відчутти більшу самостійність. Так, з усіх, хто відвідує різноманітні заклади у просторі «зовнішньої їжі», 64,2 % сприймають таку подію саме як відхід від традиції, можливість вирватися за межі повсякденного побутового клопоту тощо (табл. 7.5). На підтвердження представлених кількісних даних наведемо якісні, отримані з інших досліджень, які свідчать про наявність такої закономірності. Про власні прагнення й досвід сприйняття ситуації під час відвідування підприємств харчування в публічній сфері говорять підприємці: О. Алексієнко (41 рік, м. Київ): «Я багато працюю, для мене ресторан – це як

відрада»); М. Петренко (25 років, м. Київ): «Хіба то день народження, коли кілька днів готуєш їжу, а потім ще все миєш та прибираєш» [296, с. 46].

У відповідь на запитання «Під час відвідування закладів кафе, ресторанів, бістро тощо, тобто закладів громадського харчування, якій кухні Ви віддаєте перевагу?» ми отримали в 2012 р. такі результати: українській – 45,5 %. До речі, це в рази більше у порівнянні з симпатіями до будь-якої іншої східної чи західної кухні. Підсумки опитування дають підстави для висновку: харчові вподобання городян типового великого промислового міста у просторі «зовнішньої їжі» зазвичай обумовлюються традиціями національної української гастрономії. На нашу думку, західні або східні харчові звички, після триумфальної ходи вітчизняним гастрономічним простором декілька десятиліть тому, за умови надання високоякісних послуг аналогічними тематичними українськими підприємствами дедалі більше будуть неквапливо, але все-таки залишати «займані ними місця». Понад те, як свідчить аналіз відповідної літератури, навіть вітчизняна політична та бізнес-еліта віддають перевагу елітарним закладам, де готують українські страви. Мабуть, ураховуючи певний ренесанс вітчизняної кухні серед різних соціальних верств населення, «Макдональдс» все частіше влаштовує дні української кухні.

Таблиця 7.5.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «З чим саме у Вас найбільше пов'язана/асоціюється можливість відвідати кафе, ресторани, бістро та інші заклади громадського харчування?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Можливість вирватися за межі повсякденного клопоту	64,2
2.	Смачно поїсти	10,6
3.	Зустрітися з друзями	12,0
4.	Приємно провести час	9,5
5.	Інше	2,0
6.	Важко сказати	1,7

Іншими словами, закордонні бренди в «зовнішньому харчовому просторі» вже не є такими затребуваними, як це було на початку 90-х рр.⁴⁶, коли все іноземне викликало в потенційних споживачів відчуття неприхованої екзальтації. На нашу думку, нове, зацікавлене ставлення до української кухні є відгомонам як патріотичності, так й наявної уваги до сформованих раніше смакових уподобань та якості (екочистоти) вітчизняних продуктів. Ще раз акцентуємо увагу на приємному, як стверджують фахівці, факті, а саме: «Україна не має рівних у виробництві натуральних харчових продуктів» [287, с. 331]. До речі, відповідаючи на запитання «Чи погоджуєтеся Ви з думкою, що Україна не має рівних у виробництві натуральних харчових продуктів?», вагома частина респондентів (39,7 %) з такою думкою повністю або частково згодна. Хоча багато хто вважає, що такі продукти можна побачити здебільшого на продовольчих ринках периферії. У контексті розуміння національної гастрономії, як важливого маркера фіксації самобутності будь-якого суспільства, слід сказати, що вона має великий потенціал для відродження привабливого українського устрою життя та культури у межах як авто-, так і гетеростереотипів масової свідомості глобального світу.

До речі, 9 січня 2014 р. на тлі постноворічних та різдвяних емоцій, журналісти радіокомпанії «Ера» оприлюднили результати одного із всеукраїнських соціологічних досліджень. Воно було проведене київськими фахівцями з використанням репрезентативної вибірки через особисте формалізоване інтерв'ю і присвячувалося вивченню гастрономічних уподобань жителів України. Виявилось, що на селі найбільше любляють борщ, вареники, картопляне пюре. Прикметно, що в цілому, згідно з даними, отриманими від репрезентативного масиву інформантів, борщ та олів'є їдять переважно представники менш заможних верств населення. Рибні страви є здебільшого на столах фінансово забезпечених груп суспільства. Частіше в

⁴⁶ Хоча заради об'єктивності слід додати, що в цьому контексті спостерігаються хвильоподібні тенденції, які потребують окремого, більш уважного вивчення.

раціоні харчування тих, хто вважає рідною мовою українську, присутні вітчизняні страви. Серед кулінарних уподобань респондентів, які назвали рідною мовою російську, – салат «Олів'є», плов, холодник, шашлик. Категорія населення, які зазначили, що рідними для них є дві мови – українська й російська, – віддають перевагу у своєму харчуванні складним стравам – котлетам, оселедцю «під шубою» тощо. Характерним є те, що молодь і люди з вищою освітою частіше за інших включають у своє меню такі страви, як суші, піца й подібні. Особи поважного «третього» віку у власному раціоні харчування зазвичай дотримуються консервативних звичок, тобто смакових уподобань, що склалися впродовж доволі тривалого періоду. Жінки обирають переважно різні десерти й легку їжу. Чоловіки віддають перевагу важкій їжі – жирній та м'ясній. У підсумку журналісти зауважили, що згідно з цими непересічними соціологічними даними борщ більше подобається українським чоловікам, на відміну від жінок.

Етнічна специфіка повсякденного життя й споживання була (згідно з об'єктивними та суб'єктивними чинниками) надзвичайно затребуваною в добуржуазних суспільствах. Винятком став лише незначний прошарок маргіналізованих аристократичних груп. З інституціоналізацією капіталістичних відносин така специфіка серед автентичних груп, що були її носієм, починає втрачати для них колишню привабливість. Усе менше її залишається і з настанням глобалізації. Утім, з універсальних законів фізики відомо, що силі дії дорівнює сила протидії. Тому на сучасному етапі все голосніше лунають заклики до збереження культурної єдності глобального світу в його розмаїтті. Отже, питання збереження національної самобутності набувають все більшого розголосу та дедалі більше стають актуальними. Одним із таких провідників української унікальності, безумовно, здатна впевнено постати її кухня. Ураховуючи це, із безлічі можливих варіантів будь-яка нація через популяризацію кулінарних традицій цілком спроможна презентувати власну винятковість. Наші дані свідчать про те, що значна частина респондентів, можливо навіть на несвідомому рівні, прагне до

збереження та демонстрації власних вітчизняних норм, цінностей, смислів, символів у повсякденному житті за посередництва гастрономічного. Крім того, у ході власного дослідження ми спробували з'ясувати, що думають дніпропетровці про актуальний стан сучасної української кухні. Так, 2012 р. у відповідь на запитання «Чи погоджуєтеся Ви з думкою, що наразі варто відроджувати вітчизняні кулінарні традиції?» ми отримали доволі цікаві дані. Так, 52,0 % опитуваних вважають, що сьогодні необхідно відроджувати національні кулінарні традиції, 22,2 % відзначили, що вони й так вже достатньо розвинені, ще 19,0 % стверджують, що таке питання не заслуговує на увагу, 6,8 % вагаються з відповіддю (табл. 7.6).

Таблиця 7.6.

Розподіл відповідей на запитання: «Чи погоджуєтеся Ви з думкою, що наразі варто відроджувати вітчизняні кулінарні традиції?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так, варто відроджувати	52,0
2.	Ні, вони й так вже розвинені	22,2
3.	Необхідно думати про більш актуальні речі	19,0
4.	Важко сказати	6,8

До однієї із серйозних проблем українського суспільства, яка прямо здійснює негативний вплив на зміст української гастрономічної культури, варто віднести контрастну диференціацію населення за рівнем та якістю харчування. Це пов'язано значною мірою з полярною стратифікацією населення за рівнем матеріального добробуту. Як свідчать численні статистичні й соціологічні дані та журналістські розслідування, на жаль, групи населення з низькими доходами зазвичай не забезпечені достатнім за калорійністю та збалансованим за основними мікро/макроелементами харчовим раціоном. При цьому така проблемна ситуація вже протягом доволі тривалого часу є перманентною. Так, аналіз матеріального стану населення України за 2001 рік виявив, що «можливість задовольнити усі основні

потреби сім'ї за рахунок сімейного бюджету мали 23,5 % опитаних, потреби лише в харчуванні – 51,8 %, обмежували себе в харчуванні – 24,7 % респондентів. Серед тих, кому сімейного бюджету не вистачило для забезпечення повноцінного харчування (42,5 %), були особами з мінімальними доходами та 37,2 % – з низькими» [64]. У тому ж році, за матеріалами Державного комітету статистики України, «на брак коштів як причину поганої якості харчування сім'ї вказали 77,8 % респондентів із сімей з низькими доходами, 40,7 % – із сімей із середніми доходами і 5,2 % – з вищими за середні» [64].

Якщо скористатися порівняльними даними Державної служби статистики України за 1999–2012 рр., то можна побачити, що рівень матеріальної забезпеченості українців та ситуація із сукупними витратами домогосподарства на харчування, а отже, і з його якістю, майже не змінилася. Хоча в цілому незначна позитивна динаміка протягом цього періоду все-таки спостерігалася (див. табл. 7.7) [287].

Таблиця 7.7.

**Питома вага структурних витрат домогосподарства
на продукти харчування та безалкогольні напої за 1999–2012 рр.,
% до загальної кількості витрат**

99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
64,2	64,0	61,6	59,1	58,6	57,5	56,6	53,2	51,4	48,9	50,0	51,6	51,3	50,2

Проте вже статистичні дані за 2013 р. свідчать, що українець у середньому витрачав на їжу приблизно 58 % свого місячного доходу – це близько 42 грн. на день. Іншими словами, незначна позитивна динаміка, що була зафіксована впродовж 1999–2012 рр., зійшла нанівець, більше того – у 2013 р. навіть дещо погіршилася. Майже тотожні дані наводять і вітчизняні журналісти. За оцінками представників мас-медіа, наразі пересічний українець витрачає приблизно половину своєї заробітної плати на продукти харчування. Це багато чи мало? Звичайно, все пізнається в порівнянні.

Наприклад, у витратній частині бюджету звичайного європейця⁴⁷ на такі потреби йде лише 10 % його сукупного щомісячного доходу⁴⁸. Вочевидь, неповноцінне харчування значної частини населення, великий відсоток витрат із бюджету домогосподарства на продовольчі продукти здатні суттєво гальмувати розвиток не лише гастрономічної, але й багатьох інших сфер розвитку українського універсуму. Такі дані є надзвичайно інформативними. На нашу думку, більш предметне дослідження умов харчування різних соціальних груп населення може сприяти адекватній оцінці якості їх життя і процесу розробки програми ефективного подолання таких проблем на державному рівні.

Із цією метою в нашому аналізі ми намагалися виявити різницю між бажаними продуктами харчування й такими, які респонденти вживають щоденно. Отже, головним продовольчим товаром, якому люди зазвичай віддають перевагу, є м'ясо. Його б хотіли бачити щоденно на власному столі 60,2 %. Овочам у цьому переліку віддано 50,5 % голосів, рибі – 48,7 %, фруктам – 41,7 %. Менш необхідними, згідно із оцінкою респондентів, є кондитерські вироби – 23,7 %, каші – 22,2 % та морепродукти – 20,7 %. Якщо зробити порівняння між тими продовольчими товарами, які хотіли б вживати, та тими, що вживають респонденти щоденно, отримаємо такі результати. Значно відрізняються дані між бажанням вживати фрукти (41,7 %) і щоденною наявністю такої можливості (30,0 %). Така сама несприятлива ситуація з рибою та морепродуктами: різниця у відсотках між бажанням і можливістю – понад двадцять пунктів, відповідно 48,7 і 30,0 %, а також 20,7 і 5,5 %. Тільки 22,2 % зазначили, що віддали б перевагу у процесі

⁴⁷ Важливо зауважити, що, за останніми даними фахівців ООН (станом на початок 2014 р.), найсприятливішою є ситуація з харчуванням масової людини в Нідерландах, Бельгії, Швеції, Ірландії, Франції, Австрії та Німеччині (до уваги бралися показники розмаїття в раціоні харчування «середньої» особи та оптимальне співвідношення ціни і якості продовольчих товарів). Найбільш неблагополучна ситуація щодо харчування населення спостерігається в Республіці Чад. Найякіснішу їжу можна без зайвого клопоту знайти в Ісландії, а найнеякісніша очікує на вас в Анголі. Характерно, що найдоступніша їжа – у США, найбільш недоступна – в Анголі.

⁴⁸ 28 грудня 2012 р. Підсумкові новини ТСН. Загальнонаціональний канал «1+1». (19.30).

повсякденного харчування кашам, а реально споживає їх майже щоденно 41,7 % від загальної кількості опитаних (табл. 7.8; табл. 7.9). Окрім того, 74,5 % кожного дня до свого раціону включають хліб, 64,0 % – картоплю, 50,2 % – супи. Під час добору продуктів харчування опитувані частіше за все звертають увагу на їх смакові якості (58,0 %), велика кількість респондентів – на ціну (37,2 %). Водночас 9,5 % цікавляться престижністю продовольчих товарів, які вони купують, і 12,7 % – іншими критеріями добору (табл. 7.10).

Таблиця 7.8.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Які харчові продукти Ви хотіли б вживати щоденно?»*

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	М'ясо	60,2
2.	Овочі	50,5
3.	Риба	48,7
4.	Фрукти	41,7
5.	Кондитерські вироби	23,7
6.	Каші	22,2
7.	Морепродукти	20,7
8.	Хліб	15,2
9.	Картопля	15,0
10.	Супи	12,7
11.	Інше	9,5

* Кожен респондент міг обрати декілька варіантів відповідей, тому сума перевищує 100 %.

Таблиця 7.9.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Які харчові продукти Ви маєте можливість вживати щоденно?» *

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	М'ясо	54,2
2.	Овочі	47,2
3.	Риба	30,0
4.	Фрукти	30,0
5.	Кондитерські вироби	25,7
6.	Каші	41,7
7.	Морепродукти	5,5
8.	Хліб	74,5
9.	Картопля	64,0
10.	Супи	50,2
11.	Інше	8,7

* Кожен респондент міг обрати декілька варіантів відповідей, тому сума перевищує 100 %.

Таблиця 7.10.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «На що саме, насамперед, Ви звертаєте увагу під час добору продуктів харчування?» *

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Якість товару	58,0
2.	Ціна	37,2
3.	Престижність продукту	9,5
4.	Інше	12,7

* Кожен респондент міг обрати декілька варіантів відповідей, тому сума перевищує 100 %.

Продовжуючи тему, маємо ще раз наголосити на тому, що традиційно в Україні жінка була берегинею домашнього вогнища. Ми намагалися дізнатися, чи не змінилася така тенденція сьогодні, тобто про гендерну симетрію/асиметрію у просторі сучасної кулінарної дійсності. Респондентам було запропоновано оцінити кулінарні здібності кожної статі, а також висловити думку щодо частоти самостійного щоденного приготування їжі. На запитання «Кого саме Ви вважаєте кращими кухарями – чоловіка чи жінку?» 20,3 % зазначили, що для них кращим кухарем є чоловік, 29,7 % – жінка. Водночас 47,0 % опитаних відповіли, що для них немає ніякої різниці, ким саме приготовані страви, 3,0 % не дали відповіді (табл. 7.11). Між тим близько 28 % жінок стверджують, що краще готують чоловіки, тоді як приблизно 38 % із числа опитаних чоловіків вважають представниць чарівної статі більш вправними кулінарками.

Таблиця 7.11.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Кого саме Ви вважаєте кращими кухарями – чоловіка чи жінку?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Чоловіка	20,3
2.	Жінку	29,7
3.	Немає різниці	47,0
4.	Важко сказати	3,0

Як бачимо, масовій свідомості українців властиве розуміння, незважаючи на домінуючі традиції патріархального устрою життя, що кулінарна майстерність не дуже залежить від гендерної приналежності. Хоча, безумовно, відмінності є. У цьому питанні, з одного боку, носії фольклору і традиційних фонових знань, а з іншого – автори популярних соціально-психологічних досліджень перетинаються в констатації того, що чоловік і жінка від народження за своїми здібностями до певної професії один від одного майже нічим не відрізняються. Утім, попередній гастрономічний

порядок все-таки суттєво дається взнаки. Зокрема, визначили щоденне приготування їжі як свій обов'язок серед опитаних жінок 68,2 %, а з-поміж чоловіків – лише 20,0 %. У цьому процесі головним джерелом рецептів для 37,0 % є сімейні традиції, 31,5 % готують страви за рецептами кулінарних книг, 20,7 % дізнаються про нові страви від друзів, 8,2 % зазначили інше, 2,5 % вагаються з відповіддю. Телебачення в даному випадку особливої ролі не відіграє (табл. 7.12).

Таблиця 7.12.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Що саме для Вас виступає в якості головного джерела кулінарних рецептів?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Сімейні традиції	37,0
2.	Рецепти кулінарних книг	31,5
3.	Дізнаюся про нові страви від друзів	20,7
4.	Телебачення	4,3
5.	Інше	4,0
6.	Важко сказати	2,5

Як зазначалося вище, якісна гастрономія може бути запорукою злагодженого життя міцної родини. Про такі бажані практики для добробуту та повноцінного функціонування у просторі сімейно-шлюбних відносин згадуть у своїх дослідженнях В. Похльобкін і В. Коротич. Тим паче, що цінність родини в історії України весь час була надзатребуваною. Згадати хоча б традиційні родинні вечери із дванадцяти пісних страв перед Різдом, до речі, як і в інших культурах, принаймні в традиційному та індустріальному просторі життєзабезпечення. По суті, як пише вітчизняний дослідник О. Стражний, «родинним цінностям завжди належало в українській ментальності особливе місце» [287, с. 311]. Проте суспільство не стоїть на місці, тому нам було цікаво дізнатися, чи зберігаються в українського народу традиції, практики сімейного приймання їжі (табл. 7.13).

На нашу думку, доволі велика частина (58,5 %) відповіла, що в їх сімейно-шлюбних відносинах така традиція має місце. Ще 16,2 % зауважили, що в їх родинях такої практики немає, проте вони відчують в них потребу, і лише 3,3 % вважають це зайвим. Із цього можна припустити, що представники останніх двох категорій є найімовірнішими кандидатами на самотність, адже кулінарія в усі часи «зв'язувала» родинні стосунки зсередини і була запорукою зведення нанівець різноманітних харчових та соціальних патологій.

Таблиця 7.13.

Розподіл відповідей респондентів на запитання: «Чи зберігаються у Вашій родині традиції/практики сімейного харчування?»

№ з/п	Варіанти відповідей	%
1.	Так, зберігаються	58,5
2.	Таких традицій/практик немає, проте ми відчуваємо в них потребу	16,2
3.	Такі традиції/практики є зайвими	3,3
4.	Важко сказати	22,0

Таке твердження має повне право на життя, якщо пересвідчитися в універсальній природі цього звичаю, тобто його присутності в різних культурних контекстах. Згадати хоча б кінострічку «Пучка перцю» – популярну грецьку картину з промовистим гастрономічним антуражем. «Фаніс, грецький хлопчик, живе в Константинополі в п'ятдесяті роки. Незважаючи на юний вік, більше за все Фаніс любить готувати. Майже весь час він проводить у свого дідуся, у сараї з прянощами. Дідусь Васіліс, за натурою філософ, говорить внуку, що життя, як їжа, воно потребує іноді приправ, інакше стає прісним. У родині Фаніса до їжі ставляться як до надзвичайно важливої складової буття» [308, с. 38]. Судячи з усього, можна зайвий раз пересвідчитися, що навколо їжі типізується родинне життя в багатьох культурах, її використовують не лише за призначенням, але й у

процесі соціальної взаємодії, наприклад, як цікаві образи для виховання підростаючого покоління тощо.

Особливого значення для процесів повноцінного життєзабезпечення сімейно-шлюбних відносин набула святкова трапеза. «Серцевина» будь-якого святкового дійства – звичайно ж, багате застілля, ласування різноманітними стравами, делікатесами (залежно від дії економічних – платоспроможності людини чи родини – або соціальних чинників), традиційними з цього приводу застільними харчовими продуктами. Від святкових церемоній царської імперії до урочистостей радянської епохи, новітньої історії сучасної України – кожна з подій своїм невід’ємним елементом небуденного дійства має накритий стіл, у просторі якого відбувається одне з головних дійств святкування. Гастрономічне під час очікування прийдешнього свята та його відзначення не лише дає змогу отримувати радість від насолоди смаком, переключатися з буденного режиму на святковий, тобто відпочивати, але й виконує важливі соціальні (інтегративні) функції. До речі, 31 грудня 2011 р. у вечірньому ефірі радіо «Ера» телеведуча, народний депутат України О. Герасимюк, зауважувала, що головне перед Новим роком – це передчуття свята. Безпосередньо напередодні святкових миттєвостей, говорила вона, наша родина збирається разом і куховарить, ліпить вареники, випікає пиріжки тощо. Більше того, зустрічати й проводити свята за урочисто накритим столом – це не лише національна українська традиція, але й світова практика, тобто це дійство інтернаціонального характеру. Згадати хоча б День подяки у США, де неодмінним на столі є традиційний кулінарний символ – смажена індичка.

Святкова трапеза дозволяє розкрити й деякі інші цікаві деталі соціального життя суспільства. Безумовно, синдром Плюшкіна в окремих українських практиках подекуди промовисто про себе нагадує. Утім, життя не застигло в одній формі, у ньому з’являються нові інформативні епізоди. Зокрема, тепер в Україні, за підрахунками аналітиків, приблизно десята

частина харчів після свят – а це сотні мільйонів гривень щороку – опиняється на смітнику. Про це говорили аналітики в ефірі підсумкових новин телеканалу «Інтер» (28 грудня 2013 р.): десята частина святкового їстівного залишається незатребуваною українцями. Знову ж таки мова йде про доволі вагомі кількісні показники, адже тодішній міністр аграрної політики та продовольства наприкінці 2013 р. зазначив, що протягом грудня наші співвітчизники придбали 102 тисячі тонн продовольства, при цьому витративши близько мільярда гривень. Мотиви такого марнотратства стають дедалі сучаснішими. Так, одна з мешканок Києва, відповідаючи кореспонденту загальнонаціонального каналу «1+1» (3 січня 2013 р.) на запитання з цього приводу сказала: «На Новий рік приготувала багато салату «Олів'є», щедро заправила його майонезом. Попри це в останню мить у гостей, яких я запросила, змінилися плани і, зрештою, вони до мене не завітали. Салат довелося викинути, адже там багато майонезу, я ж не ворог своїй фігурі»⁴⁹.

Характерно, що порівняно з іншими країнами, більш заможними, десята частина продовольства, що потрапляє на смітники, – це доволі незначна частка. Ураховуючи це, необхідно зауважити, що проблема нераціонального використання продуктів харчування є крос-культурною і дедалі більше хвилює весь постіндустріальний світ. Найбільш активні його представники, які опікуються цими проблемами, саме в таких процесах вбачають майже есхатологічні загрози, що, на їхню думку, цілком реально ставлять під сумнів добробут усього людства в майбутньому [96; 233].

Водночас варто наголосити, що сьогодні Україну більшою мірою хвилюють дещо інші питання. Викликає занепокоєння той факт, що ми все частіше купуємо їжу у великих супермаркетах і все рідше в невеликих крамницях, на базарах, тобто, на жаль, безпосередньо до виробника не доходимо. Дослідники зауважують, що в таких великих продовольчих

⁴⁹ 3 січня 2013 р. Підсумкові новини ТСН. Загальнонаціональний канал «1+1». (19.30).

магазинах якість окремих груп товарів залишає, так би мовити, бажати кращого. Без середнього класу та його неодмінного сателіта – дієвого громадянського суспільства – годі й сподіватися на покращення ситуації. Про це свідчить світова практика. Перш за все саме звичайна людина, відповідно до дозволених законами України форм громадської самоорганізації, а не відповідні контролюючі органи державного уряду, має бути активним суб'єктом, що відстоює в легітимний спосіб свої споживчі права. Про тенденції не на користь здоровому харчуванню, і, як наслідок, – некомфортному життєзабезпеченню, після опрацювання великого масиву статистичної інформації державних установ, свідчить великий корпус фахівців. Зокрема В. Панченко пише, що «аналіз стану сучасного харчування свідчить, що наше населення переважно використовує у своєму раціоні продукти, які не відповідають ні за якістю, ні за асортиментом споживаним в усьому світі» [222, с. 124–125].

Мова йде не лише про фінансові проблеми, але й про недоброякісні приклади «індустріальної їжі», яка дедалі більше викликає суттєве занепокоєння в наукових колах. Варто підкреслити й той факт, що одна з найважливіших причин такого стану речей – це нездоровий спосіб життя і невміння правильно харчуватися. Аби простежити залежність здоров'я людини від споживання продуктів, які, наприклад, містять, клітковину та пектин, знову ж таки, звернемося до думки експертів. Так, В. Панченко зазначає, що «занепокоєння викликає те, що “середній” українець споживає в чотири рази менше за норму клітковини й у два рази менше пектину. ...Ми їмо замало зернових, овочів та фруктів. І це в Україні, де їх маємо вдосталь протягом усього року!» [222, с. 124–125]. У продовження теми український фахівець із питань харчування говорить: «Свіжі овочі та фрукти потрібно їсти в достатній кількості (400–600 г) щодня» [222, с. 142].

Багато хто таких норм, у силу об'єктивних та суб'єктивних чинників, не дотримується. Результати цього вже даються взнаки. Тому видається зовсім

невипадковим той факт, що, коли після проведення Євро-2012 журналісти телевізійної компанії «1+1» почали з'ясовувати, чому в Україні, де населення в рази більше, аніж у деяких країнах Європи, якісних футболістів набагато менше, один із тренерів київської дитячо-юнацької спортивної школи сказав: «...справа в тому, що в нас значна частина молоді є хронічно хворими, тоді як для видатних перемог на футбольних полях світу в хлопця має бути “два серця”». Безумовно, причини такого стану речей є поліфонічними, проте одна з них міститься саме в низькій гастрономічній культурі. Несприятлива ситуація складається з харчуванням і в інших соціально-демографічних групах. Зокрема, «дані з фактичного харчування свідчать, що майже в усіх економічно розвинених країнах люди похилого віку споживають значно менше кальцію, ніж того вимагають фізіологічні норми. Так, дослідженнями Інституту геронтології АМН України встановлено, що дефіцит кальцію в харчуванні населення старших вікових груп становить 58% (відносно рекомендованої кількості)» [222, с. 142].

Насамкінець варто зауважити, що на конституційному рівні кожному громадянину України гарантоване право на сприятливе оточуюче середовище, на вільний доступ до інформації, безпосередньо знати, що він їсть і чим дихає тощо. У разі порушення цих гарантій, знову ж таки відповідно до Конституції України, він має право на відшкодування збитків. На жаль, деякі конституційні норми в правовому полі є більше декларативними, аніж реальними. Стосовно цього хотілося б окрему увагу зупинити на якості питної води. Кореспонденти радіо «Ера», каналу «1+1» та інших мас-медіа постійно звертаються за допомогою глибинних інтерв'ю до думок фахівців, які б надавали більш-менш об'єктивну, незаангажовану інформацію. Майже всі, навіть представники відповідних контролюючих державних органів, констатують факт, що вода в наших кранах не відповідає безпечним для здоров'я людини стандартам. Хіміки, дієтологи стверджують, що кожне майбутнє покоління, через низьку якість питної води, має все

більше проблем зі здоров'ям. Мрія академіка М. Вернадського, одного із засновників Національної академії наук України, про те, що людство майбутнього буде існувати в гармонії розуму й природи, все більше перетворюється на фантазмагорію. Наслідки техногенної цивілізації руйнують останні острівці незіпсованої природи, зокрема, життєво важливі для людини акваторії. Сучасні фільтри й технічні винаходи для очищення води не рятують. За оцінкою фахівців, вони дають «мертву воду», позбавлену корисних речовин. Дослідження вчених підтверджують думку, що лише природа, не зіпсована рукою людини, може запропонувати питну воду відповідної якості, з усією гамою корисних мікроелементів. Окремо слід говорити про вплив на цю проблему комерціалізованого суспільства або однієї із форм його прояву – консьюмеризму. Так, українські хіміки наполягають на тому, що нешкідливих для здоров'я людини полімерів (зокрема, й через їхню токсичність) не існує. Хоча саме в них упаковані різні напої, яки ми постійно купуємо. Навіть зберігаємо воду для пиття, за яку заплатили гроші. Чому? Тому що представники бізнесу в такий спосіб можуть більше перевезти й продати, тоді як скляна тара є менш придатною (практичною) для цього, хоча й набагато небезпечнішою для здоров'я.

І ще одна важлива ремарка. Останні чотири роки експерти з питань дослідження якості життя говорять, що Відень – найбільш комфортне для людини місце проживання. Саме тому, вважаємо, на прискіпливу увагу заслуговують взірці «зеленої економіки» та превентивного стилю мислення, які напрочуд вдало типізують життя австрійської столиці. Публічні люди й пересічні місцеві жителі власним прикладом демонструють повагу до цінностей егалітаризму та чистого навколишнього середовища. Так, наприклад, багато регіональних і національних державних менеджерів їздять міським транспортом. Такі повсякденні практики високого адміністративного персоналу є загальносвітовими соціально прийнятними моделями поведінки. Зокрема, представники муніципалітету Нью-Йорка часто користуються

послугами метро – інтернет майоріє такими світлинами. Не злічити прикладів, коли знана людина в Європі пересувається містом, скажімо, на велосипеді і в такий спосіб власним прикладом підтримує цінності «зеленої економіки» та захисту безпечного природного середовища. Вже не кажемо про беззаперечний факт: тим самим підвищуючи в масовій свідомості постіндустріального світу власний авторитет, як наслідок, – електоральні бали у своєму політичному активі. Майже скрізь в урбанізованих центрах Європи є велосипедні доріжки. Які б незручності не траплялися з міським трафіком, ніхто ніколи не зазіхає на права один одного (маються на увазі автомобілісти та велосипедисти).

Це все не що інше, як релевантність соціального та економічного, яка має вельми важливе значення для сучасної України. Європа, починаючи зі славнозвісного «сором'язливої чарівності буржуазії», власним прикладом демонструє повагу до цього значущого явища. Наслідком такої релевантності є багато суспільних переваг, найголовніша – закони ліберальної економіки А. Сміта починають працювати в інтересах «маленької» людини. Водночас одним із таких локальних наслідків є артезіанська, кришталево чиста питна вода, позбавлена патогенної флори, яку, за свідченням городян Відня, можна пити прямо з місцевого водогону. Звісно, нею користуються всі мешканці безвідносно до власного соціального статусу та наявного адміністративного ресурсу. Тож видається зовсім не випадковою та обставина, що саме в Австрії середня тривалість життя є однією з найвищих у світі: для чоловіків – 78 років, для жінок – 83. Іншими словами, вкрай важливо усвідомити, що в країні не повинно бути двох соціальних світів – для віпів і решти [202]. В іншому випадку формувати ефективні стандарти вітчизняної гастрономічної культури видається майже безнадійною справою.

Отже, у ході нашого дослідження нам вдалося з'ясувати, що більшість респондентів не відвідує місця громадського харчування або робить це епізодично. Ці дані прямо вказують на те, що сучасний українець, який

проживає у великому місті, надає перевагу харчуванню вдома через доволі низький рівень фінансової платоспроможності та, можливо, відсутність традицій активної діяльності в публічному просторі суспільства. Хоча, безумовно, сучасна молодь, у силу об'єктивних та суб'єктивних чинників, є більш вільною та активною в опануванні «зовнішнього харчового простору». Серед усього розмаїття видів національних кухонь опитані найбільш привабливою вважають традиційну українську. Практично половина респондентів вважають, що потрібно й надалі відроджувати і популяризувати традиції вітчизняної національної кухні. Основні критерії, за якими люди обирають продовольчі товари, насамперед є їх смак і ціна. Продукти харчування, які респонденти зазвичай включають до свого повсякденного меню, відрізняються від тих, які б вони хотіли вживати, причому такі продукти не є якимись незвичними, екзотичними. Причиною цього є об'єктивні фінансові обставини як похідна різкої стратифікації суспільства за рівнем матеріального добробуту. Тож не завжди певні групи населення мають змогу харчуватися відповідно до власних уподобань. Щодо гендерних особливостей української кулінарії, то респонденти вважають кулінарні здібності чоловіків і жінок майже тотожними. Однак передусім жінки беруть на себе обов'язки приготування страв у власній родині. Важливим є той факт, що з огляду на необхідність збереження родини та повноцінного харчування для українців залишаються доволі міцними традиції спільного сімейного застілля.

Доцільно зауважити й на процесах показних, публічних витрат, у поміркованих формах яких немає нічого деструктивного, – головне, щоб вони не трансформувалися в інші крайнощі, здатні створити нездоланні перепони на шляху органічної модернізації країни. Тож, на нашу думку, варто сприймати такі соціальні ефекти як цілком природні, але тільки за умови задоволення людиною власних вітальних потреб. Лише тоді такі придбання матимуть сенс. Знову згадаємо наведене вище твердження

американського вченого П. Б. Томпсона: «...ніхто не повинен мати змоги примушувати мене – силою чи ошуканням – їсти те, чого я не хочу їсти» [294, с. 230]. Таким чином, соціально-економічні функції гастрономічної культури стануть відповідати бажаним зразкам, які сьогодні прийняті в країнах – лідерах світового розвитку.

Висновки до сьомого розділу

Таким чином доцільно зазначити, що вітчизняна кухня – це типовий приклад, який дозволяє говорити про те, що соціокультурні маркери (аскетизм, релігія), з плином часу інтенсифікація соціальних стосунків, міжнародні відносини, природні та кліматичні умови, тобто властивості організації життя як усередині суспільства, так і поза його межами, відіграли величезну роль у формуванні привабливого репертуару української гастрономії. Вона має власне неповторне обличчя, самобутні характеристики якого суттєво впливали і впливають й нині на процеси формування української ідентичності та збереження культурного досвіду наших пращурів. Водночас вітчизняна гастрономія дозволяє визначити низку диспозицій окремих соціальних груп українського суспільства в минулому, що допомагає сформувати більш нюансоване бачення його організації, наприклад у стратифікаційному плані.

Так у великосвітському суспільстві їжа була мистецтвом, натомість у провінції протягом тривалого часу залишалася засобом для виживання. Тому в нас, на відміну від Франції, Італії з їх розвиненим аристократичним началом, гастрономія є продуктом життєдіяльності здебільшого середніх верств та соціальних низів. Проте це не заважає українській гастрономічній культурі залишатися самобутньою, насиченою та надзвичайно атрактивною. А твердження стосовно того, що висока гастрономія може виникнути тільки у просторі куртуазного життя, вважаємо, є справедливим лише певною мірою. Воно відповідає дійсності, якщо брати до уваги помпезні норми

застільного церемоніалу та правила міжособистісної комунікації в ньому, але в площині якісного кулінарного розмаїття та наявних медикалістських властивостей їжі окремі високі взірці кулінарії можуть сформуватися й на нижчих щаблях соціальної структури. Останнє знайшло своє наявне підтвердження в українській гастрономічній культурі.

Водночас доцільно стверджувати, що гастрономічний дискурс як «пряма мова» суб'єктів соціальних відносин є доволі симптоматичною похідною дискурсу влади. Особливо рельєфно такі процеси виявляються у просторі «зовнішньої кухні», яка є «лакмусовим папірцем» суспільних змін та активним їх провідником. Саме там можна бачити певні властивості трансформаційних процесів, які змінюють, за посередництва гастрономічного, аксіологічну топографію суспільства і приводять до конституювання, серед іншого й у такий спосіб, старих або нових владних відносин. Ці висновки зроблено на прикладі дослідження гастрономії французького суспільства після Великої революції, тоталітарного проекту радянської гастрономії ХХ ст., гастрономії суспільства, яке глобалізується; вони дозволяють деталізувати важливий зв'язок між владним дискурсом і гастрономічною культурою.

Насамкінець доведено, що гастрономічна культура сучасного українського суспільства потребує модернізації і трансформації в напрямі шанобливого ставлення до власних традицій та створення сприятливих можливостей, через відповідні інформаційні канали та ініціативи уряду, задля її насичення насамперед емансипативними цінностями. Це дозволить підвищувати стандарти якості життя, формувати релевантні відносини між економічним та соціальним, зменшувати поляризацію населення за матеріальним критерієм. Гастрономічна складова в цьому процесі може стати своєрідним трампліном до покращення ситуації вже у короткостроковій перспективі. А це перш за все зміцнення здоров'я людини, створення передумов для її самореалізації, у результаті – зростання кривої якості життя українського народу.

ВИСНОВКИ

Отже, ми пересвідчилися в тому, що гастрономічна культура є поліфонічним суспільним феноменом, який містить у собі ряд контекстів/складників: евристичний (дозволяє вивчати особливості організації людського універсуму), символічний (репрезентує важливі процеси й події суспільного життя, актуальні варіанти соціальної взаємодії тощо) і ціннісно-нормативний (регулює міжособистісну та міжгрупову інтеракції). Усі вони органічно вмонтовані в різні формати соціальних відносин, тобто гастрономічне було розкрите насамперед як промовисте комунікативне тло, що закріплює певний формат соціальних відносин на міждержавному та внутрішньонаціональному рівнях, поділяє суспільне життя на світське і сакральне, глобальне й регіональне, чоловіче та жіноче тощо.

Встановлено, що перші ознаки інституціоналізації прообразів гастрономічної культури виникають навколо первісного вогнища та в процесах формування одних із перших соціальних норм, які вибудовувалися навколо нього. Останні визначили особливості гендерної та сімейно-шлюбної диференціації ролей між чоловіком і жінкою, надаючи як одним, так і другим додаткові можливості для підвищення якості власного життя. Іншими словами, голод і більш ефективну боротьба з ним після «приручення» людиною вогню можна вважати відправним пунктом у процесах формування примітивної гастрономічної культури, яка знаходила свій вияв у гендерній спеціалізації, просторовому розподілі території між чоловіком і жінкою тощо. Більше того, такий «гендерний паритет» соціального навколо прообразу першої кухні закріпився на довгі роки потому і певним чином конституював патріархальний устрій суспільного життя, який ще донедавна мав міцні крос-культурні та міжчасові форми прояву. На сучасному етапі вони дедалі більше зводяться нанівець, насамперед через активізацію

процесів егалітаризму, емансипації, що подекуди своїм наслідком мають звільнення жінки від «кухонних пут».

За допомогою історичного методу з'ясовано, що вперше найбільш розгалужені та красномовні форми свого прояву гастрономічна культура набуває на початку становлення, за Т. Вебленом, незайнятого класу та по закінченні епохи Середньовіччя, що збіглося на Європейському континенті з Ренесансом і створенням більш диференційованих формальних ціннісно-нормативних комплексів. Вони передбачали регламентацію та закріплення одних із перших моделей соціальної поведінки з огляду на прийнятне та неприйнятне, дозволене й заборонене, причому не лише впродовж застілля, але й у просторі міжособистісної взаємодії поза його межами. Такі процеси зрештою призвели до закріплення самобутніх соціальних ідентичностей (у групах куртуазного життя і решти населення), соціально-станового порядку того періоду, внесли передбачуваність в інтерактивні процеси й дозволили аристократичній частині суспільства отримати додаткові задоволення за обіднім столом у вигляді спілкування, розваг, підвищення власного соціального статусу, проведення дозвілля тощо. Іншими словами, анонсовані події стали посібниками задоволення вже не стільки потреби, скільки перш за все бажання, а це створило сприятливі фонові обставини для виокремлення нових форм соціальності, передусім на тлі гастрономічного. Таким чином, гастрономія того часу дозволяла, в тому числі й в такий спосіб, підтримувати соціальну дистанцію між можновладцями та невігласами. У цьому сенсі не останню роль відігравали так звані вебленові продовольчі товари – елементи ярмарку марнославства із глибоким соціально-символічним змістом.

Обгрунтовано, що протягом відомого нам історичного періоду проблема їжі в низовому харчуванні та регламентація застілля відповідно до наявного етикету в житті бомонду мали велике кумулятивне значення й суттєво типізували розвій соціального, культурного, економічного та політичного життя будь-якого соціуму. Загалом у великосвітському суспільстві їжа була мистецтвом, натомість у провінції, на периферії довгий час залишалася лише

засобом/інструментом для повсякденного виживання. Звичайно, соціальна структура традиційного суспільства набагато менше гарантувала харчову безпеку людині «соціального дна», тому в минулому про гурманів, або гастроцентричних осіб, можна було говорити лише з огляду на їх високий суспільний статус. Тож приймання їжі, групова трапеза мала таку функцію, і продовжують виконувати її й нині, будучи, серед іншого, і потужним культурним ресурсом задля соціальної ідентифікації будь-якої особи, спільноти тощо. Невипадково навіть і сьогодні про родину чи спільноту людей, які харчуються і сплять під одним дахом, наприклад, кажуть, що вони їдять спільний хліб.

Надалі гастрономічний простір було типологізовано з огляду на домінуючу культуру окремого регіону та історичного часу. Це дозволило визначити характерні умови розповсюдження нових ознак соціального життя тієї епохи (межа переходу від традиційного суспільства до індустріального), а саме: поліфонічних форм прояву індивідуального інтересу. На цьому тлі зафіксовано наявність остаточного переходу від механічної солідарності до органічної. Такі соціальні зміни, разом з іншими трансформаційними процесами, зумовили виникнення приватновласницьких ініціатив і формування характерних ознак буржуазної нації, яка зрештою, через капіталістичні відносини, докорінним чином змінила «соціальне обличчя» майже всього світу.

На нашу думку, колективну трапезу, до появи радіо та телебачення, справедливо можна вважати однією з перших своєрідних форм ЗМІ, «вулканом», а подекуди й «швидкоплинним свіжим струмком» поширення останніх новин. Водночас різноманітні форми прояву групової трапези в «зовнішньому гастрономічному просторі» відіграли неабияку роль, особливо на початку виникнення та під час інституціоналізації різноманітних кав'ярень і подібних до них підприємств (де збиралися люди і жваво обговорювали останні події), у процесах формування громадської думки. В цілому на тлі посилення комунікативних процесів, особливо за часів СРСР,

подібні соціальні ефекти спостерігалися й на кухнях радянських людей. У такій тоталітарній системі цей приватний гастрономічний простір набув властивостей, так би мовити, унікального місця, яке інколи надавало відчуття певної свободи, а подекуди ставало епіцентром розповсюдження опозиційних суджень та думок.

У підсумку, відповідно до мети нашої роботи, виявлено характерні особливості соціологічного змісту гастрономічної культури, які полягають у конкретизації її дефініції, симптоматичних обставинах походження, найбільш важливих етапах її історичного розвитку та взаємодії з іншими явищами і процесами організації суспільного життя. Деталізацію подібних особливостей здійснено через виокремлення онтологічних і гносеологічних властивостей гастрономічної культури. Якщо перші дозволяли говорити про сутність самого феномена, то другі поставали передумовами для формування напрочуд евристичного концепту діагностики суспільства та подальшого його вивчення.

Так, спираючись на методологічні принципи термінологічної фіксації шуканих величин, окреслені І. Сохань, та конкретизуючи дефініцію гастрономічної культури згідно із власними теоретичними та емпіричними розвідками, ми дійшли висновку, що це явище варто тлумачити як певну похідну життєдіяльності суспільства, що органічно включає в себе, як мінімум три складники. По-перше, передбачає наявність унікального кулінарного порядку приготування їжі з огляду на характерні особливості ціннісно-нормативного комплексу суспільства, його менталітету; по-друге, фіксує соціальну площину одноосібних і групових стосунків із нею (їжею, практиками харчування тощо) та, через їжу, з іншими суб'єктами суспільного життя; по-третє, зауважує на особливостях теоретичного та емпіричного дискурсів у гастрономічному ракурсі. Гносеологічну складову розкрито, з одного боку, через методологічний підхід соціального пізнання, запропонований Д. Александером, який відстоює актуальність принципів культуральної соціології для дослідження причинної мережі соціально-

типових закономірностей інституціоналізації суспільного життя; а з іншого – шляхом виокремлення гастрономічних властивостей формування дискурсу домінантної влади, згідно з М. Фуко, який справедливо визначає останню як паноптикум.

Зважаючи на це, на прикладі стратифікаційних систем як складової кожної гастрономічної культури та більш масштабного контексту її функціонування доведено наявність «живого» спадку минулого у процесах формування гастрономії та через неї – симптоматичних варіантів соціальних відносин, передусім на прикладі римського, германо-кельтського, а також набагато пізніше – українського цивілізаційних контекстів. Обрали перші два не випадково, адже загалом вони неабияк вплинули на розвиток вітчизняних традицій харчування, що в найбільшому ступені виявилось через окремі емблематичні продукти, страви, а також деякі гендерні норми споживання їжі тощо. Цей синтетичний гастрономічний контент не втрачає своєї актуальності й досі. Водночас особливий наголос зроблено на стратифікаційних властивостях гастрономічної культури в її більш сучасних аналогах, тобто глобальному просторі харчової дійсності. Крім того, виокремлено симптоматичні характеристики владного дискурсу за посередництва процесу регламентації практик харчування, насамперед в його тоталітарній формі прояву, яка закріплюється й набуває значення абсолютної саме на тлі процесів реалізації державою монопольного права на володіння кормовою функцією.

Зрештою, було визначено, що в переліку найбільш потужних гастрономічних традицій світу високі місця посідають, із-поміж інших, італійська та грецька. Країни, до яких вони належать, були колись центрами інтенсивного культурного виробництва, яке, можливо, випередило свій час. Ясно, що за таких умов потреби й інтереси людини не могли ігноруватися в принципі, інакше подібні взірці соціокультурного життя назавжди б канули у вічність. Приклад Спарти тому підтвердження. Тож за інерцією суспільного буття, навіть із плином тисяч років, їжа людини в таких системах

національних відносин залишається важливою соціокультурною величиною. Проте, цього не можна сказати про СРСР, де ситуація з харчуванням населення була незадовільною, а також про деякі інші невпевнені в харчовому плані країни. Ми ще раз пересвідчилися: руйнування попереднього культурного гастрономічного комплексу за часів радянської влади виявилось ефективним каталізатором процесів зведення нанівець старого порядку і створення нової ціннісно-нормативної мапи країни, яку формували на той час можновладці. На відміну від славетних гастрономічних культур, які стали брендами своїх країн, штучно створені ідеологічні конструкти Радянського Союзу, де сама їжа як така перебувала дуже далеко від топових цінностей організації тогочасного життєзабезпечення, не витримали перевірки часом і практикою. Це призвело, у сукупності з безліччю інших суспільних метаморфоз, до загибелі імперії.

Таким чином, зафіксовано, що у просторі гастрономічного завжди вбачали неабиякі ресурси для створення й закріплення бажаних, з позиції домінантного владного дискурсу, соціальних взаємин, суспільного ладу – починаючи від утопічних проектів перших авторів подібного жанру й завершуючи реальним втіленням у життя таких концептів/моделей під час виникнення й поширення тоталітарної радянської ідеології. Більше того, виокремили наявність взаємозв'язку, нехай опосередкованого, але все-таки доволі рельєфного: з одного боку, між «зовнішнім» та «внутрішнім» харчовими просторами, а з іншого – між процесами соціальних змін та поширення громадянських ініціатив, тобто реального чи потенційно домінантного (який лише формується) владних дискурсів. Зазначили, що в країнах із розвиненими традиціями «зовнішнього харчування», яке насичене емансипативними цінностями, присутні найвищі показники якості життя і громадянської самоорганізації/ініціативи.

Крім того, дослідження гастрономічної культури як різновиду домінантного дискурсу культурного виробництва на макрорівні ще раз підтвердило висновок про те, що виникнення фастфуда як практики

харчування, яку тлумачать у відриві від загального соціетального контексту походження, на сучасному етапі може призводити до артикуляції доволі контроверсійних суджень та оцінок. У цьому аспекті важливо зауважувати, що, за М. Вебером, один із соціологічних законів – раціоналізації життя – безпосередньо відбився на гастрономічній культурі, тобто зумовив суттєві трансформації в її просторі. Вони відбулися починаючи з моменту появи в гастрономічному просторі середньовічної Європи пирогів, продовжуючи масовим відкриттям харчевень, трактирів, їдалень та ресторанів за межами власної домівки в подальшому, та закінчуючи виникненням всесвітньо відомого бренду фастфуду «Макдональдс» із широкою мережею його «побратимів». Безумовно, сьогодні така система становить частину усталеної та яскраво вираженої ліберальної традиції організації суспільства, а саме: раціоналізації життя, що наразі, в глобальному світі дозволяє, окрім економії власного часу, формувати в модний спосіб свій біографічний проект, створювати «брендову атмосферу» власного життя, яка впливає на сучасні практики харчування, тощо. На наш погляд, подібні алгоритми в харчовому просторі фастфуду, залежно від намірів їх експлуатації, здатні як призвести до перетворення глобального суспільства на однорідну соціальну масу, так і створити ще одну насолоду завдяки урізноманітненню гастрономічного в сучасному світі.

Як бачимо, окремі події соціальної історії людства цілком логічно й напрохуд ілюстративно можуть бути досліджені/деталізовані через її численні гастрономічні сюжети. Предметне розкриття останніх красномовно доводить, що їжа, починаючи від «приборкання» вогню, а можливо й раніше, повністю інтегрована в соціокультурне життя, є його інформативним елементом і каталізатором багатьох суспільних змін.

Вітчизняна гастрономія в цьому сенсі не виняток. Українська кухня набувала властивостей та характеристик власної самобутності упродовж багатьох віків. На її становлення впливали чинники як внутрішньосуспільного (соціетального), так і міжнародного рівнів. Важливо,

що як цілісна вона сформувалася після консолідації більшої частини суспільства в єдине солідарне утворення. Зважаючи на історичні метаморфози, про неї цілком впевнено можна говорити в контексті цілої галереї різноманітних форм прояву. Починаючи від тих, що визначаються на кшталт гастрономічної аскези, з огляду на складні побутові та соціально-економічні відносини, та закінчуючи використанням смислових дефініцій на зразок національного гастрономічного простору, який сформувався в результаті надзвичайно багатой природи, кмітливості людини та її бажання гарантувати собі задоволення екзистенційних основ власного буття.

І все-таки, відповідно до аутентичного розуміння логіки формування та сенсу функціонування вітчизняної гастрономії, незважаючи на відносну бідність та політичні контрверсії, які стали похідною дорадянського та радянського минулого, можна стверджувати, що гастрономія по-українськи не втратила власної винятковості/привабливості, її ідентифікують в усьому світі. Це сприяє створенню виразних зразків українського в масовій свідомості глобального суспільства. Такі тенденції, безумовно, слід закріплювати на всіх можливих рівнях, від державних до громадських ініціатив, прагнень тощо. Окремий маркер української гастрономії полягає в тому, що традиційне вітчизняне харчування має, як правило, присмак пісної, монастирської їжі, незважаючи на широке розмаїття в ній продуктів тваринного походження. Останні, в традиційному житті української провінції минулого являли собою окрасу, як правило, святкового столу. У цілому, ми зауважили на тому, що такої кількості пісних страв немає в жодній світовій кулінарній традиції. Це свідчить про величезні духовні ресурси українського народу.

Сучасний дизайн вітчизняної гастрономії є результатом історичного процесу націєтворення українців. Показово, що натепер її символи-атрибути сформувалися під впливом таких різних культурних полів, як традиція, модерн і глобальна субкультура «швидкої їжі». Важливо зауважити, що сьогодні, саме через гастрономічне доволі багато держав намагаються

вирішувати доленосні проблеми, які з категорії індивідуальних мало-помалу переходять в іншу – соціальну. Незважаючи на певну специфіку таких проблем з огляду на нерівномірний, амальгамний соціально-економічний розвиток глобального соціуму, все-таки вдалося з'ясувати, що окремі з них мають універсальну природу. Передусім це проблеми ожиріння, присутності продуктів з ГМО на полицях магазинів, отже, на нашому столі, створення повноцінного меню для масової людини, дбайливого ставлення до використання продовольства тощо. Зроблено наголос, що подібні та багато інших суперечливих явищ сучасного етапу, властивих гастрономічному простору глобального світу, потребують вдумливого, незаангажованого сумнівним бізнесом та державно-корпоративним симбіозом ставлення.

Вирішення цих доленосних питань вимагає роботи, як мінімум, у трьох праксеологічних напрямках. Іншими словами, що саме слід здійснити для того, щоб «середня» людина дотримувалася здорового способу харчування та формувала свідоме до нього ставлення? По-перше, це має бути активізація життєдіяльності громадянського суспільства, яке б створило сприятливе підґрунття для поширення в масовій свідомості емансипативних цінностей. По-друге – організація гастрономічної освіти, суб'єкти якої доступно й цікаво, передусім, у небанальній формі надаватимуть усім особам вичерпну інформацію про організацію та реальний зміст їх власного меню, його особистісні та соціальні наслідки, а також про можливості покращення раціону харчування масової людини. Насамкінець, це повернення до традиційних основ національної гастрономії, яка витримала перевірку часом і практикою, тож, на відміну від «індустріальної їжі», здатна ефективно протидіяти процесам поширення різноманітних харчових фобій та хвороб, починаючи від нав'язливого побоювання ожиріння (унаслідок чого дієтою для схуднення переймаються часом навіть ті, у кого об'єктивних передумов для цього немає) та закінчуючи іншими проблемами зі здоров'ям, які незабаром можуть нагадати про себе через занадто прискорене харчування.

На нашу думку, навіть в українському суспільстві, де споконвіку до землі та продуктів харчування ставляться з особливою пошаною, на тлі індустріалізації, уніфікації раціону харчування необхідне впровадження гастрономічної освіти. Потребує постійної рефлексії все зростаючий вплив «цивілізації» на процеси харчування, який виявляється, по-перше, у використанні для виробництва продовольчих товарів неорганічних сполук і створенні генномодифікованої їжі; по-друге, у просуванні на споживчий ринок стандартизованих наборів «корисних» харчових макро- та мікроелементів, які все більше віддаляються від способу життя «традиційної» людини й подекуди віддані на відкуп гігантам харчової промисловості. Усе це – помножене на використання новітніх теоретичних та емпіричних розвідок у просторі консьюмеристських практик, застосування яких через маркетингові схеми провокує надмірне споживання часто-густо недоброякісних продовольчих товарів. Причому, незважаючи на велику ймовірність появи вкрай небезпечних особистісних та соціальних наслідків у вигляді цілої низки різноманітних захворювань, уже не кажучи про зміну навіть власного способу життя.

Отже, на нашу думку, необхідно приділити увагу створенню національної програми харчування, здатної стати гідною відповіддю на релевантні виклики часу та протидіяти діяльності такого суспільства, яке виявляється подекуди занадто заангажованим комерційними інтересами представників великого капіталу. Водночас одним із завдань її авторів на державному рівні має бути розробка комплексу заходів з метою створення сприятливих умов для організації системи повноцінного харчування та інформаційного супроводу таких процесів, насамперед, серед найменш забезпечених верств населення, які часом вимушені користуватися варіантами низькопробної гастрономії. Вважаємо, що першим кроком у цьому напрямі має бути додаткове відкриття та активна інституціоналізація спеціалізованих науково-дослідних інститутів і лабораторій, які б мали сучасне обладнання та конкурентоспроможних фахівців. Адже ми являємо

собою те, що їмо, – на цьому зауважували не лише античні автори, але й класики соціології, зокрема П. Сорокін. Таких установ наразі в Україні дійсно бракує. Проте ще раз наголосимо: подібні ініціативи стануть дієвими лише за умови, що кожна особа, від високопосадовця до пересічної людини, зможе усвідомити, що ситуація зміниться на краще виключно з появою емансипативних цінностей, які в усіх суспільних системах протягом історії людства ставали дієвими провідниками високих стандартів якості життя переважної частини населення.

Водночас через емпіричну деталізацію окремих аспектів гастрономічної культури вітчизняного контенту, з огляду на поставлені дослідницькі завдання, ми дійшли висновку щодо наявності низки інших доволі актуальних проблем загального суспільного масштабу, які полягають у відсутності релевантності між економічним та соціальним, у наявності полярної фінансово-матеріальної диференціації населення за рівнем доходу тощо. А це поки що залишається вагомими бар'єрами на шляху формування й поширення бажаних/високих взірців гастрономічної культури в українському суспільстві.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агешкина Н. А. Что мы едим : права потребителя / Н. А. Агешкина, Б. К. Пузакова, О. В. Рожканова. – М. : Эксмо, 2012. – 448 с.
2. Акунин Б. Аристономия : [роман] / Б. Акунин, Г. Чхартишвили. – М. : Захаров, 2012. – 544 с.
3. Александер Д. Новое теоретическое направление в социологии: одна из интерпретаций / Д. Александер // Зарубежная социология XX века : [хрестоматия ; тексты / отв. ред. В. Г. Городяненко]. – Днепропетровск : ДНУ, 2001. – С. 272–278.
4. Александер Д. Соціальна наука як прочитання і як перформанс: культуро-соціологічне розуміння епістемології : [реферативний виклад] / Д. Александер, І. Рід // Соціологія: теорія, методи, маркетинг. – 2013. – № 2. – С. 89–103.
5. Ален В. Так їв Заратустра / В. Ален // Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі / [упоряд. Ф. Олгоф]. – К. : Темпора, 2011. – С. 305–309.
6. Амирасланов Т. Взаимосвязь музыки и кулинарии / Т. Амирасланов // Питание и общество. – 2013. – № 2. – С. 24–25.
7. Арефьева Е. Рагу: прошлое и настоящее / Е. Арефьева // Питание и общество. – 2012. – № 6. – С. 20.
8. Аристотель. Метафизика : [переводы, комментарии, толкования] // Аристотель ; [сост. и подг. текста С. И. Еремеева]. – СПб. ; К. : Алетейя; Эльга, 2002. – 832 с.
9. Аристотель. Політика / Аристотель ; [пер. з давньогрец., передм. О. Кислюка]. – К. : Основи, 2000. – 239 с.
10. Арсеенко А. Г. Глобализация как она есть на пороге XXI века / А. Арсеенко // Социология : теория, методы, маркетинг. – 2010. – № 4. – С. 114–137.

11. Артюх Л. В. Культура української їжі / Л. В. Артюх // Українська культура. – 2007. – № 4. – С. 13.
12. Барт Р. Система Моды : [статті по семиотике культури] / Р. Барт ; [пер. с фр. ; вступ. ст. и сост. С. Н. Зенкина]. – М. : Изд-во им. Сабашниковых, 2003. – 512 с.
13. Бегбедер Ф. Любовь живет три года : [роман] / Фредерик Бегбедер ; [пер. с фр. Н. Хотинской]. – М. : Иностранка ; Азбука-Аттикус, 2012. – 192 с.
14. Бек У. Общество риска. На пути к другому модерну / У. Бек. – М. : Прогресс-традиция, 2000. – 384 с.
15. Белых Г. Г. Республика ШКИД. Шкидские рассказы / Г. Г. Белых, Л. Пантелеев. – Н.-Новгород. : Нижегород. Ярмарка, 1994. – 544 с.
16. Берсанова Л. И. К изучению традиционной системы питания чеченцев и ингушей в XIX–XX ст. / Л. И. Берсанова // Вестник Московского университета. Серия 8. – 2010. – № 5. – С. 59–71.
17. Бестужев-Лада И. В. Альтернативная цивилизация / И. В. Бестужев-Лада. – М. : Владос, 1998. – 351 с.
18. Бедная В. Б. Вплив світових тенденцій на розвиток соціальної інфраструктури в країнах Європейського Союзу / В. Б. Бедная // Гуманітар. вісн. – Запоріжжя : ЗДІА, 2006. – Вип. 27. – С. 73–87.
19. Бідношия Ю. Етнокультурна спадщина козацького краю / Ю. Бідношия, Г. Бондаренко, Ю. Буйських // Народна творчість та етнологія. – 2012. – № 1. – С. 79–89.
20. Білоус Н. Епідемія чуми в Києві 1572 року викосила майже половину міщан [Електронний ресурс] / Наталія Білоус // Країна. – 2012. – № 137. – Режим доступу: http://gazeta.ua/article/history-journal/_epidemia-chumi-v-kievi-1572-roku-vikosila-majzhe-polovinu-mischan/454125.
21. Бойко О. П. Культура дозвілля в суспільстві ризику : [монограф.] / О. П. Бойко. – Суми : ДВНЗ «УАБС НБУ», 2011. – 285 с.

22. Бондарев А. Поститься, молиться, воздерживаться [Электронный ресурс] / Алексей Бондарев. – Режим доступа: http://smi.liga.net/article/2013-04-23/918057-postitsya_molitsya_vozderzhivatsya.htm.
23. Бродель Ф. Материальная цивилизация: экономика и капитализм XVI–XVIII ст. / Ф. Бродель. – Т. 1: Структуры повседневности: возможное и невозможное. – М. : Мысль, 1986. – 338 с.
24. Буравой М. Марксизм после коммунизма [Электронный ресурс] / Майкл Буравой. – Режим доступа: <http://socnet.narod.ru/Rubez/13-14/Buravoy.htm>.
25. Бурлакова В. Чому українці не усміхаються / Валерія Бурлакова // Тиждень. – 2012. – № 26. – С. 44–47.
26. Бурлачук В. Ф. Трапеза як предмет соціологічного дослідження / В. Бурлачук // Соціологія : теорія, методи, маркетинг. – 2010. – № 4. – С. 179–186.
27. Бурлачук В. Ф. Прологомени к социологии вкуса / Бурлачук В. Ф. // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : [зб. наук. праць]. – Х., 2010. – Вип. 16. – С. 40–44.
28. Буров І. Задоволеність життям як соціальний індикатор розвитку держави / І. Буров // Українське суспільство 1992–2010: соціологічний моніторинг / [за ред. д-ра екон. наук. В. Ворони, д-ра соціол. наук М. Шульги]. – К. : Ін-т соціології НАН України, 2010. – С. 193–198.
29. Буяшенко В. В. Соціальне піклування: особливості трансформації / В. В. Буяшенко // Гілея : [наук. вісн. / голов. ред. В. М. Вашкевич ; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова ; Укр. акад. наук]. – К. : ГАН ТОВ «НВП “Вір”». – 2011. – Вип. 48(6). – С. 373–382.
30. Быков Д. Л. Суп идет! / Д. Быков // Огонек. – 2006. – № 41. – С. 58–59.
31. Бьянкини А. Французская гастрономическая культура вошла в список всемирного наследия ЮНЕСКО [Электронный ресурс] / А. Бьянкини. – Режим доступа : <http://www.ambafrance-by.org/spip.php?article2223>.

32. Бэкон Ф. Новая Атлантида / Ф. Бэкон // Сочинения. – М. : Мысль, 1978. – 575 с.
33. Вайль П. Русская кухня в изгнании / П. Вайль, А. Генис. – М. : КоЛибри, 2007. – 317 с.
34. Васютинський В. О. Соціально-психологічні ознаки «культури бідності» у свідомості та поведінці українців / В. О. Васютинський // Педагогічна і психологічна науки в Україні : [зб. наук. праць : у 5 т. / відп. ред. С. Д. Максименко ; Нац. акад. пед. наук України]. – К. : Педагогічна думка, 2012. – Т.2 : Психологія, вікова фізіологія та дефектологія. – С. 93–103.
35. Вебер М. Основные социологические понятия. О некоторых категориях понимающей социологии / М. Вебер // Западноевропейская социология XIX – начала XX века. – М. : Наука, 1996. – С. 455–506.
36. Вебер М. Соціологія. Загальноісторичні аналізи. Політика / М. Вебер ; [пер. з нім.]. – К. : Основи, 1998. – 534 с.
37. Веблен Т. Теория праздного класса / Т. Веблен // Економічна соціологія : [хрестоматія / уклад. канд. соціол. наук В. В. Ніколенко ; за ред. проф. В. Г. Городяненка]. – Д. : Вид-во ДНУ, 2013. – С. 23–48.
38. Веблен Т. Теория праздного класса / Т. Веблен ; [ред. В. Мотылев ; авт. предисл. С. Г. Сорокина]. – М. : Прогресс, 1984. – 367 с.
39. Вербенець О. Г. Обряди і страви Святого Вечора / Ольга Вербенець, Віра Манько. – [2-ге вид., випр. і доп.]. – Львів : Свічадо, 2013. – 200 с.
40. Вербицька Г. Л. Проблеми бідності та рівня життя населення України / Г. Л. Вербицька // Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку : [вісн. нац. ун-ту «Львівська політехніка» / відп. ред. О. Є. Кузьмін]. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2010. – № 691. – С. 305–309.
41. Виноградна І. А. Психологічні особливості феномена самотності в юнацькому віці / І. А. Виноградна, І. А. Гриб // Практична психологія та

соціальна робота : [наук.-практ. та освіт.-метод. журн.]. – 2013. – № 11. – С. 5–9.

42. Винничук Ю. П. Таємниці львівської кави / Ю. Винничук. – [4-те вид.] – Львів : ЛА «ПІРАМІДА», 2008. – 220 с.

43. Вітер В. Перспективи подолання бідності та зростання добробуту населення України / В. Вітер // Україна: аспекти праці : [наук.-екон. та сусп.-політ. журн.]. – 2011. – № 6. – С. 18–26.

44. Волгин А. Готовые обеды привозят в поле / А. Волгин // Питание и общество. – 2013. – № 2. – С. 2.

45. Волкова Л. Бестселлер Молоховец / Лилия Волкова // Крестьянка. – 2008. – № 5. – С. 148–149.

46. Ворона В. М. Соціальні загрози і соціальний потенціал реалізації інтересів народу України / В. М. Ворона // Українське суспільство 1992–2013. Стан та динаміка змін. Соціологічний моніторинг / [за ред. д-ра. екон. наук. В. Ворони, д-ра соціол. наук М. Шульги]. – К. : Ін-т соціології НАН України, 2013. – С. 3–14.

47. Гайдар Е. Т. Гибель империи. Уроки для современной России / Е. Т. Гайдар. – [2-е изд., испр. и доп.] – М. : Рос. полит. энцикл, 2006. – 448 с.

48. Ганжа А. О. К истории создания работы У. Томаса и Ф. Знанецкого «Польский крестьянин в Европе и Америке» / А. О. Ганжа // Социс. – 2007. – № 7. – С. 115–122.

49. Генис А. А. Довлатов и окрестности / А. Генис. – М. : Вагриус, 2004. – 285 с.

50. Генис А. А. Колобок. Кулинарные путешествия / А. Генис. – М. : АСТ ; Астрель, 2008. – 319 с.

51. Генис А. А. Сладкая жизнь / А. Генис. – М. : Вагриус, 2004. – 350 с.

52. Гиляровский В. А. Москва и москвичи / В. Гиляровский. – М. : Правда, 1979. – 448 с.

53. Глущенко И. В. Общепит на Луне / И. Глущенко // Знание – сила. – 2009. – № 10. – С. 82–85.
54. Гоббс Т. Избранные произведения : в 2-х т. / Т. Гоббс. – Т. 2 [вступ. ст. и прим. Е. М. Вейцмана ; пер. с англ. А. Гутермана]. – М. : Мысль, 1964. – 748 с.
55. Голицын М. В., князь. Мои воспоминания (1983–1917) / Князь М. В. Голицын. – М. : Русский Миръ : жизнь и мысль, 2007. – 768 с.
56. Головаха Е. И. Философия путешественника [Электронный ресурс] / Е. Головаха // День : [газета]. – № 142. – Режим доступа: <http://www.day.kiev.ua/ru/article/obshhestvo/filosofya-puteshestvennika>.
57. Головаха Е. И. О социологии «реификатов» / Е. И. Головаха // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : [зб. наук. праць]. – Х. : Видавничий центр Харків. нац. ун-ту ім. В. Н. Каразіна, 2007. – С. 14–15.
58. Головенько В. А. Взаємовплив політичних та соціально-економічних процесів / В. А. Головенько // Соціологічний вимір соціально-економічних процесів в Україні / [Балакірева О. М., Головенько В. А., Левін Р. Я. та ін. ; за ред. канд. соціол. наук О. М. Балакіревої ; НАН України; Ін-т економіки та прогнозів]. – К., 2009. – 320 с.
59. Гончаренко І. В. Продукти-трансформери. Що треба знати про ГМО? / І. В. Гончаренко // Безпека життєдіяльності. – 2009. – № 4. – С. 10–15.
60. Гончарова К. У Празі популярне оленяче м'ясо, а риба до пива – це поганий тон [Електронний ресурс] / К. Гончарова // Країна. – 2012. – 4 жовт. (№ 141). – Режим доступу: http://gazeta.ua/article/history-journal/_u-prazi-populyarne-olenyache-m-yaso-a-riba-do-piva-ce-poganiij-ton/459105.
61. Гоффман И. Представление себя другим в повседневной жизни / И. Гоффман. – М. : Канон-Пресс-Ц, 2000. – 196 с.
62. Гриневич В. Молокозаводи, що обганяли Америку [Електронний ресурс] / В. Гриневич // Країна : [тижн. журн.]. – 2012. – № 145. – Режим

доступу: <http://gazeta.ua/article/history-journal/molokovozi-scho-obganyali-americu/464601>.

63. Гриценко В. А. Деякі теоретичні підходи до вивчення самотності людини / В. А. Гриценко // Філософія і політологія в контексті сучасної культури : [наук. журн. / відп. ред. П. І. Гнатенко]. – Д. : Вид-во ДНУ, 2012. – Вип. 3. – С. 43–46.

64. Грузєва Т. С. Харчування різних груп населення України в сучасних умовах стратифікації суспільства [Електронний ресурс] / Т. С. Грузєва. – Режим доступу: [/http://www.medved.kiev.ua/art_nutr.art_2004/n04_4_6.html](http://www.medved.kiev.ua/art_nutr.art_2004/n04_4_6.html).

65. Давыдова Е. Гастрономическая деградация [Електронний ресурс] / Е. Давыдова. – Режим доступу: http://politikhall.com/index.php?page=filing&a_id=378.

66. Дарендорф Р. У пошуках нового устрою : [лекції на тему політики свободи у ХХІ ст.] / Р. Дарендорф ; [пер. з нім. А. Орган]. – К. : Києво-Могилянська академія, 2006. – 109 с.

67. Дейнеко О. Життєвий успіх в оцінках сучасного студентства : від суб'єктивного досягнення до стратегії інфантилізму / О. Дейнеко // Українське студентство в пошуках ідентичності : [монограф. / за ред. В. Л. Арбеніної, Л. Г. Сокурянської]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. – С. 491–511.

68. Декарт Р. Метафізичні розмисли / Рене Декарт ; [пер. з фр. З. Борисюк та О. Жупанського]. – К. : Юніверс, 2000. – 304 с.

69. Делеринс Г. Рыцари накрытого стола / Гелия Делеринс // Вокруг света. – 2011. – № 7. – С. 142–152.

70. Денніс К. Після автомобілізму / Кінгслі Денніс, Джон Аррі. – К. : Темпора, 2010. – 254 с.

71. Державная В. Православная трапеза. От Масленицы до Пасхи / Вера Державная. – СПб. : Глаголь Добро ; Азбука-Аттикус, 2011. – 448 с.

72. Длугопольський О. В. Корупція і соціальні реформи : аспекти взаємовпливу / О. В. Длугопольський, А. Ю. Жуковська // Актуальні проблеми економіки : [наук.-екон. журн.]. – 2010. – № 8. – С. 229–239.
73. Дмитренко О. Ю. Індивідуально-психологічні особливості переживання самотності серед молоді / О. Ю. Дмитренко // Вісн. Дніпропетр. нац. ун-ту ім. Олеся Гончара. Серія «Педагогіка і психологія» / відп. ред. Е. Л. Носенко. – Д. : Вид-во ДНУ, 2012. – Т. 20, № 9/1, вип. 18. – С. 74–79.
74. Добровольская М. В. Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропосоциогенеза / М. В. Добровольская. – М. : Научный Мир, 2005. – 345 с.
75. Доманський Х. Появлення в Польше меритократии / Хенрик Доманський // Социс. – 2002. – № 6. – С. 29–50.
76. Домострой : [сборник ; вступ. ст., сост. и коммент. В. Колесова ; подг. текстов В. Колесова и Т. Рогожниковой]. – М. : Худож. лит., 1991. – 319 с.
77. Дробко Е. В. Стан соціального захисту громадян України за кордоном у контексті міграційної політики держави / Е. В. Дробко // Соціально-економічні та етнокультурні наслідки міграції для України : [зб. матеріалів наук.-практ. конф. ; Київ, 27 верес. 2011 р. / упоряд. О. А. Малиновська]. – К. : НІСД, 2011. – С. 143–149.
78. Дюркгейм Э. О разделении общественного труда. Метод в социологии / Эмиль Дюркгейм ; [пер. с фр. и послесл. Л. Б. Гофмана]. – М. : Наука, 1991. – 575 с.
79. Елсон Дж. Мінливим курсом: вино й американський характер / Дж. Елсон // Вино і філософія. Симпозіум думки і келиха [упоряд. Ф. Олгоф]. – К. : Темпора, 2010. – С. 49–61.
80. Енциклопедія української кухні / [за ред. Л. М. Безусенко]. – Донецьк, 2005. – 456 с.
81. Еремина Е. Восток – дело толстое / Е. Еремина // Огонек. – 2009. – № 20. – С. 21

82. Ефимов А. Великий шелковый путь и его роль в развитии кулинарии / А. Ефимов, И. Зорин // Питание и общество. – 2013. – № 1. – С. 12–13.
83. Ефимов А. Россия в современном мировом кулинарном пространстве / А. Ефимов, И. Зорин // Питание и общество. – 2013. – № 2. – С. 4.
84. Заиграев Г. Г. Пьянство в России как реальная угроза национальной безопасности / Г. Г. Заиграев // Социс. – 2001. – №11. – С. 69–77.
85. Зайцев Н. Горячие обеды в забое / Н. Зайцев // Питание и общество. – 2013. – № 1. – С. 2.
86. Зарубіжна соціологія (XX – початок XXI століття) : [хрестоматія / відп. ред. В. Г. Городяненко]. – Д. : Вид-во ДНУ, 2009. – 656 с.
87. Захожа Г. Їжа єднає Україну / Г. Захожа // Україна. – 2008. – № 9. – С. 9–93.
88. Зиммель Г. Философия культуры / Г. Зиммель // Избранное. – Т.1. – М. : Юристь, 1996. – 671 с.
89. Зиммель Г. Общение. Пример чистой, или формальной, социологии / Г. Зиммель // Избранное. – Т. 2 : Созерцание жизни. – М. : Юристь, 1996. – С. 432–501.
90. Зиммель Г. Соціологія трапези / Г. Зиммель // Соціологія : теорія, методи, маркетинг. – 2010. – № 4. – С. 187–192.
91. Зомбарт В. Буржуа. Евреи и хозяйственная жизнь : [этюды по истории духовного развития современного экономического человека] / В. Зомбарт. – М. : Айрис Пресс, 2004. – 624 с.
92. Зыков С. П. О Франции и французах: очерки и репортажи / С. П. Зыков. – М. : Политиздат, 1978. – 231 с.
93. Иванова Ю. А. Все о Франции : общие сведения. История. Наука. Культура. Образование. Спорт. Достопримечательности и др. / Ю. А. Иванова ; [предисл. Ю. Макарова]. – Х. : Фолио, 2007. – 543 с.

94. Иванченко В. Кухонный переворот : женщины в высокой гастрономии [Электронный ресурс] / В. Иванченко. – Режим доступа : www.vladblog.info/post_1350897045.html.
95. Ігерс Д. Ф. Кому потрібний критик? Норма смаку і вплив торгових марок / Д. Ігерс, Ф. Парасеколі // Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / [упоряд. Ф. Олгоф]. – К. : Темпора, 2011. – С. 101–114.
96. Из немцев хотят сделать экономных едоков // Питание и общество. – 2013. – № 6. – С. 2.
97. Ильин В. В. Философия богатства: человек в мире денег / В. В. Ильин. – К. : Знания Украины, 2005. – 496 с.
98. Инглхарт Р. Модернизация, культурные изменения и демократия. Последовательность человеческого развития / Р. Инглхарт, К. Вельцель. – М. : Новое издательство, 2011. – 291 с.
99. Ионин Л. Г. Социология культуры : путь в новое тысячелетие : [учеб. пособие ; 3-е изд., перераб. и доп.] / Л. Г. Ионин. – М. : Издат. корпорация «Логос», 2000. – 432 с.
100. Исаев К. «Общество риска» в условиях глобализации / К. Исаев // Социс. – 2001. – № 12. – С. 15–22.
101. Іващенко О. Про анатомію економічної нерівності в сучасній Україні : [соціологічні дослідження] / О. Іващенко // Соціологія : теорія, методи, маркетинг : [наук.-теорет. часопис ; Ін-т соціології НАН України]. – 2010. – № 4. – С. 29–55.
102. Кабанець Т. Дослідження феномена любові в сучасних соціологічних теоріях / Т. Кабанець // Соціальні виміри суспільства : [зб. наук. пр. ; Ін-т соціології НАН України]. – К., 2012. – Вип. 4(15). – С. 450–463.
103. Кампанелла Т. Город Солнца / Т. Кампанелла. – М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1947. – 270 с.
104. Кант И. К вечному миру : философский проект / И. Кант // Сочинения : в 8 т. – Т. 7. – М. : Чоро, 1994. – С. 5–56.

105. Капатти А. Итальянская кухня. История одной культуры / А. Капатти, М. Монтанари ; [пер. с итал. В. Бабицкой, А. Красильщик, К. Тименчик]. – М. : Новое литературное обозрение, 2006. – 480 с.
106. Капкан М. В. Гастрономическая культура : понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Гуманитарные науки : Культурология. – 2008. – Вып. 15 (№ 55). – С. 33–40.
107. Карамзин Н. М. История государства Российского / Н. М. Карамзин. – СПб., 1817. – Т. 4. – 377 с.
108. Карр А. Влияние Советского Союза на национальную русскую кухню в XX веке [Электронный ресурс] / А. Карр. – Режим доступа: <http://www.vkus.by/index.php?n=189>.
109. Катаев С. Л. Социальная ответственность как сфера практической социологии // Соціологічні студії. Науково-практичний журнал. – № 2. – 2013. Луцьк, Східноукраїнський національний університет ім. Лесі Українки. – С. 31–34.
110. Кириленко О. Фитнесс как форма современного досуга и его индустрии / О. Кириленко // Соціологія та суспільство : взаємодія в умовах кризи : [тези. доп. II Конгресу САУ ; Харків, 17–19 жовт. 2013 р.]. – Х. : ХНУ імен. В. Н. Каразіна, 2013. – С. 562–563.
111. Кириленко С. А. Наслаждение вкусом / С. А. Кириленко // *Studia culture* : [альманах кафедры философии культуры и культурологии и Центра изучения культуры философского факультета Санкт-Петербургского университета]. – СПб. : Санкт-Петербургское философское общество, 2001. – Вып. 1. – С. 93–106.
112. Кінг Р. Г. Добре харчування : етичні роздуми про їжу / Р. Г. Кінг // Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / [упоряд. Ф. Олгоф.]. – К. : Темпора, 2011. – С. 189–203.
113. Клейменова О. Самая большая в Рязани / О. Клейменова // Питание и общество. – 2013. – № 2. – С. 2.

114. Климов Г. А. Фридрих Энгельс о критериях языковой идентификации диалекта / Г. А. Климов // Вопр. языкознания. – 1974. – № 4. – С. 21–26.
115. Ковалев Н. И. Из глубины веков. Дрожжевое тесто и изделия из него / Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. // Питание и общество. – 2012. – № 6. – С. 30.
116. Когут Т. Европейский общепит / Т. Когут // Корреспондент. – 2008. – № 10. – С. 46–48.
117. Кожина О. А. Формирование культуры здоровья школьников на уроках кулинарии : новые подходы, новые возможности / О. А. Кожина // Школа и производство. – 2008. – № 3. – С. 14–19.
118. Кондратович О. П. Українські звичаї: народини. Коса ж моя... / О. П. Кондратович. – Луцьк : ВАТ «Волинська обласна друкарня», 2007. – 240 с.
119. Коновалов К. Л. Традиции в питании человека и производство пищевых продуктов / [К. Л. Коновалов, О. Н. Мусина, Т. И. Амирасланов, М. Т. Шульбаева] // Пищевая промышленность. – 2012. – № 4. – С. 63–65.
120. Кононенко Р. В. Автомобиль – не роскошь, а средство десоветизации : [рец. на кн. : Зигельбаум Льюис. Машина для товарищей. Жизнь советского автомобиля] / Р. В. Кононенко, Е. Р. Ярская-Смирнова // Социол. журн. – 2009. – № 4. – С. 171–180.
121. Конт О. Дух позитивной философии. Курс положительной философии. Общий обзор позитивизма. Система позитивной политики / О. Конт // Западноевропейская социология XIX века. – М. : Наука, 1996. – С. 7–242.
122. Коротич В. А. Жили-были-ели-пили / В. А. Коротич ; худож. оформл.: Б. Ф. Бублик, В. А. Мурлыкин]. – Х. : Фолио, 2005. – 317 с.
123. Костомаров Н. И. Исторические монографии и исследования : в 2-х кн. / Н. И. Костомаров. – М. : Книга, 1989. – Кн. 1. – 237 с.

124. Кофман Ж.-К. Самотня жінка і Чарівний Принц / Ж.-К. Кофман. – К. : Темпора, 2011. – 368 с.
125. Краскова В. С. Кремлевские свадьбы и банкеты / В. С. Краскова. – Минск : Литература, 1997. – 544 с.
126. Крауткрамер К. Дж. Обов'язок куховарити : дослідження намірів та етики домашньої й ресторанної кухонь / К. Дж. Крауткрамер // Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / [упоряд. Ф. Олгоф]. – К. : Темпора, 2011. – С. 263–277.
127. Кулик Д. Тресковая война [Електронний ресурс] / Д. Кулик. – Режим доступу : <http://fishres.ru/news/news.php?id=16324>.
128. Курлански М. Всеобщая история соли / Марк Курлански. – М. : КоЛибри, 2007. – 278 с.
129. Кушкова А. В центре стола: зенит и закат салата «оливье» / А. Кушкова // Новое лит. обозрение. – 2005. – № 76. – С. 291.
130. Лебина Н. Меню для девушки с веслом (изобилие по-хрущевски) / Н. Лебина // Родина. – 2003. – № 8. – С. 88–93.
131. Леви-Стросс К. Мифологии: сырое и приготовленное / К. Леви-Стросс. – М. : ИД «Флюид», 2006. – 399 с.
132. Леви-Стросс К. Мифологии: происхождение застольных обычаев / К. Леви-Стросс. – М. : Флюид, 2007. – 461 с.
133. Лелеко В. Д. Пространство повседневности в европейской культуре / В. Д. Лелеко. – СПб. : С.-Петербург. гос. ун-т культуры и искусств, 2002. – 320 с.
134. Литвин-Кондратюк С. Д. Харчова активність особистості: традиційні й інноваційні стратегії / С.Д. Литвин-Кондратюк // Філософія, соціологія, психологія : [зб. наук. пр.]. – Івано-Франківськ : Вид-во «Плай» Прикарпат. ун-ту, 2000. – Вип. 5. – Ч.1. – С. 160–165.
135. Лихачев Д. С. Повесть временных лет / Д. С. Лихачев. – М. : Вита Нова, 2012. – 512 с.

136. Лібанова Е. М. Міграційні трансферти, бідність і нерівність в Україні / Е. М. Лібанова // Соціально-економічні та етнокультурні наслідки міграції для України : [зб. матеріалів наук.-практ. конф ; Київ, 27 вересня 2011 р. / упоряд. О.А. Малиновський]. – К. : НІСД, 2011. – С. 15–25.
137. Лібанова Е. М. Гуманізм, суспільна інтеграція та соціальний розвиток / Е. М. Лібанова // Демографія та соціальна економіка : [наук.-екон. та сусп.-політ. журн.]. – 2010. – № 2. – С. 3–15.
138. Лібералізм : [антологія] / [упоряд. О. Проценко, В. Лісовий]. – 2-ге вид. – К. : ВД «Простір»; «Смолоскип», 2009. – 1128 с.
139. Лінтон Ш. Довершений голод: міркування про харчові розлади по той бік краси / Ш. Лінтон // Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі / [упоряд. Ф. Олгоф]. – К. : Темпора, 2011. – С. 71–87.
140. Лондон Д. Любовь к жизни : сб. рассказов / Д. Лондон. – Тула : Приок. кн. изд-во, 1981. – С. 204–211.
141. Лукашук В. І. Індустрія спорту: історія та сучасність : [монограф.] / В. І. Лукашук. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2011. – 480 с.
142. Лукашук В. І. Розвиток індустрії спорту як відповідь на інституціональні зміни суспільства / В. І. Лукашук // Вісн. Одес. нац. ун-ту. Серія «Соціологія і політичні науки». – 2009. – Т. 14, вип. 13. – С. 81–87.
143. Лукашук В. І. Спорт як фактор інтеграції / В. І. Лукашук // Вісн. Одес. нац. ун-ту. Серія «Соціологія і політичні науки». – 2008. – Т. 13, вип. 5. – С. 133–139.
144. Лукашук В. І. Спорт як фактор консолідації українського суспільства / В. І. Лукашук // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. «Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи». – 2006. – № 752 (19). – С. 134–138.
145. Лук'яненко Г. Педагогічне розуміння культури харчування / Г. Лук'яненко // Трудова підготовка в закладах освіти. – 2006. – № 1. – С. 46–49.

146. Макаренко В. А. Концептуальні засади дослідження соціального захисту населення України: підсумки соціологічного аналізу / В. А. Макаренко // Вісн. Дніпропетр. нац. ун-ту. Серія «Філософія. Соціологія. Політологія». – Д. : ДНУ, 2007. – Вип. 15. – С. 509–513.
147. Макарова М. Кулинарные рецепты семьи Аль-Капоне / М. Макарова. – М. : Гелиос, 2007. – 304 с.
148. Макеев С. Концепция институционально воспроизводимых социальных неравенств / С. Макеев, С. Оксамитная // Социология : теория, методы, маркетинг : [наук.-теорет. часопис ; Ін-т соціології НАН України]. – 2011. – № 4. – С. 32–34.
149. Макеев С. Диференціація і стратифікація населення України за сприйняттям ситуацій нерівності / Макеев С., Патракова А., Домаранська А. // Соціологія: теорія, методи, маркетинг : [наук.-теорет. часопис ; Ін-т соціології НАН України]. – 2010. – № 4. – С. 85–100.
150. Малыш Л. Общее и отличное в восприятии социального неравенства населением разных стран / Л. Малыш // Социология: теория, методы, маркетинг : [наук.-теорет. часопис ; Ін-т соціології НАН України]. – 2011. – № 4. – С. 97–121.
151. Маркузе Г. Феноменология духа / Г. Маркузе // Обществ. науки и современность. – 1992. – № 3. – С. 185–190.
152. Мартинелли А. Рынки, правительства, сообщества и глобальное управление / А. Мартинелли // Социс. – 2002. – № 12. – С. 3–14.
153. Мартынов К. Голод и изобилие [Электронный ресурс] / К. Мартынов // М. Монтанари. Эволюция традиций питания в Европе с III по XX век от преподавателя Европейского университета гастрономических наук. – Режим доступа: <http://actualcomment.ru/book/324/>.
154. Мартыновский С. Товарный фетишизм – основа познания экономики / С. Мартыновский // Экономист. – 2012. – № 9. – С. 22–26.
155. Маслоу А. Новые рубежи человеческой природы / А. Маслоу ; [пер. с англ.]. – М. : Смысл, 1999. – 425 с.

156. Массовое сознание и политические ориентации французов : науч.-аналит. обзор / [сост. Л. Г. Меняйленко]. – М. : ИНИОН, 1990. – 38 с.
157. Матіос М. Кулінарні фіглі / М. Матіос. – [2-ге вид.]. – Львів. : ПА «Піраміда», 2011. – 208 с.
158. Мезенова Е. В защиту традиционной кухни / Е. Мезенова // Питание и общество. – 2013. – № 2. – С. 3.
159. Мезенова Е. Еще раз про любовь... французов к национальному кулинарному искусству / Е. Мезенова // Питание и общество. – 2013. – № 5. – С. 11.
160. Мендельсон М. О. Марк Твен / М. О. Мендельсон ; [2.-е изд., перераб. и доп.]. – М. : Молодая гвардия, 1958. – 383 с.
161. Мертон Р. К. Социальная теория и социальная структура / Р. К. Мертон. – М. : АСТ «Москва-хранитель», 2006. – 873 с.
162. Метаморфозы современной итальянской кухни [Электронный ресурс] / [под. ред. А. Бедарева]. – Режим доступа: http://www.italynews.ru/material_5331.htm.
163. Миллс Ч. Р. Социологическое воображение / Ч. С. Миллс ; [общ. ред. и предисл. Г. С. Батыгина ; пер. с англ. О. А. Оберемко]. – М. : Изд. дом NOTA BENE, 2001. – 264 с.
164. Мирний П. Хіба ревуть воли, як ясла повні? / П. Мирний, І. Білик. – К. : Дніпро, 1977. – 335 с.
165. Миронов А. В. Моральная составляющая проблемы социального одиночества / А. В. Миронов // Грані : [наук.-теорет. і громад.-політ. альманах ; Дніпропетр. нац. ун-т ; Центр соціол.-політ. досліджень]. – 2011. – № 2. – С. 109–113.
166. Миронов А. В. Моральная составляющая проблемы социального одиночества / А. В. Миронов // Грані : [наук.-теорет. і громад.-політ. альманах ; Дніпропетр. нац. ун-т ; Центр соціол.-політ. досліджень]. – 2011. – № 2. – С. 109–113.

167. Михайлин В. Тропа звериных слов: пространственно ориентированные культурные коды в индоевропейской традиции / В. Михайлин ; [предисл. К. Кобрин]. – М. : Новое лит. обозрение, 2005. – 540 с.
168. Михайлова И. «И веселый пир пошел...». Званные трапезы Ивана Грозного / И. Михайлова // Родина. – 2004. – № 12. – С. 100–105.
169. Мишель Д. Ватель и рождение гастрономии. С приложением рецептов эпохи Людовика XIV, адаптированных Патриком Рамбуром / Д. Мишель ; [пер. с фр. Галины Галкиной]. – М. : Новое лит. обозрение, 2002. – 419 с.
170. Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе / М. Монтанари. – СПб. : Александрия, 2009. – 279 с. (Серия «Становление Европы»).
171. Монтень М. Опыты. О стойкости, праздности, умеренности и страстях / М. Монтень ; [пер. с фр.]. – М. : ООО «Издательство АСТ»; Х. : Фолио, 2003. – 654 с.
172. Мор Т. Утопия / Т. Мор ; [пер. с лат. Ю. М. Каган]. – М. : Наука, 1947. – 414 с.
173. Моска Г. Элементы политической науки / Г. Моска // Социс. – 1995. – № 4. – С. 138–147.
174. Моска Г. Элементы политической науки / Г. Моска // Социс. – 1995. – № 5. – С. 134–143.
175. Моска Г. Элементы политической науки / Г. Моска // Социс. – 1995. – № 8. – С. 130–140.
176. Московичи С. Век толп / С. Московичи. – М. : Изд-во Центра психологии и психотерапии, 1998. – 480 с.
177. Муратова А. С. Едение как выражение культуры [Электронный ресурс] / А. С. Муратова. – Режим доступа: <http://www.prakultura.ru/school/culture/meal/cultural/>.

178. Набруско І. Ю. Сучасні гастрономічні практики як дзеркало українського суспільства / І. Ю. Набруско // *Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : збірник наукових праць*. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. – Вип. 18. – С. 315–321.
179. Нагайчук А. Ф. Конфликт интересов в сфере социальной политики / А. Ф. Нагайчук // *Социс*. – 2006. – № 3. – С. 48–53.
180. Наконечна О. В. Обережно – ГМО! / О. В. Наконечна // *Безпека життєдіяльності*. – 2010. – № 9. – С. 27–29.
181. Некрасов Д. Кушать подано (этикет светских раутов: от античности до Возрождения) / Д. Некрасов // *Секретарь-референт*. – 2006. – № 12. – С. 70–73.
182. Нельга Т. О. Культура вільного часу : спроба визначення та умови розвитку в сучасному українському суспільстві / Т. О. Нельга // *Укр. соціум: [наук. журн.]*. – 2007. – № 5–6. – С. 37–43.
183. Необычная яичница // *Питание и общество*. – 2013. – № 6. – С. 28.
184. Нестеров В. Тяга к белому порошку [Електронний ресурс] / В. Нестеров. – Режим доступу: http://www.gazeta.ru/culture/2007/02/27/a_1419075.shtml.
185. Нестле М. Просто еда / М. Нестле // *В мире науки*. – 2007. – № 12. – С. 21–39.
186. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура суспільства: підсумки соціологічних розвідок / В. В. Ніколенко // *Грані : [наук.-теорет. і громад.-політ. альманах]*. – 2014. – № 4 (108). – С. 122–127.
187. Ніколенко В. В. Гендерные характеристики гастрономической культуры: социологическое измерение проблемы / В. В. Ніколенко // *Сучасні суспільні проблеми у вимірі соціології управління : [зб. наук. праць. Серія «Соціологія»]*. – Донецьк : ДонДУ, 2013. – Т. XIV, вип. 258. – С. 582–588.
188. Ніколенко В. В. Метаморфозы экономической культуры / В. В. Ніколенко // *Вісник Харківського національного університету імені*

В. Н. Каразіна. «Соціологічні дослідження сучасного суспільства : методологія, теорія, методи». – Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна. – 2000. – № 489. – С. 201–207.

189. Ніколенко В. В. Моральний вимір гастрономічної культури глобального суспільства: основні виклики та можливі варіанти протидії / В. В. Ніколенко // Соціальні технології. Актуальні проблеми теорії та практики : [зб. наук. пр.]. – 2014. – Вип. 61. – С. 47–55.

190. Ніколенко В. В. Некоторые особенности социальной политики в условиях социально-экономической трансформации / В. В. Ніколенко // Вісн. ДНУ. Серія «Філософія. Соціологія. Політологія». – 1999. – № 4. – С. 160–165.

191. Ніколенко В. В. Потребление досуга в современном обществе : постановка проблемы / В. В. Ніколенко // Грані : [наук.-теорет. і громад.-політ. альманах ; Дніпропетр. нац. ун-т ; Центр соціол.-політ. досліджень]. – 2012. – №1. – С. 115–118.

192. Ніколенко В. В. Практико-преобразующий потенциал гастрономической культуры общества / В. В. Ніколенко // Вісн. Дніпропетр. ун-ту. Серія «Філософія». – 2009. – Т. 17, № 9/2. – Вип. 19. «Соціологія. Політологія». – С. 236–240.

193. Ніколенко В. В. Социальное согласие и конфликт: диалектика взаимодействия / В. В. Ніколенко // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : [зб. наук праць]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2002. – С. 131–134.

194. Ніколенко В. В. Социально-типические закономерности общественной жизни : попытка социологической интерпретации / В. В. Ніколенко // Вісн. Дніпропетр. ун-ту. Серія «Філософія. Соціологія. Політологія». – 2007. – Вип. 16. – С. 345–349.

195. Ніколенко В. В. Социальный консенсус: теоретико-методологические аспекты операционализации понятия / В. В. Ніколенко // Грані : [наук.-теорет. і громад.-політ. альманах]. – 1999. – № 6(8). – С. 81–84.

196. Николенко В. В. Социокультурные факторы систем питания : к социологическому анализу гастрономической культуры / В. В. Николенко // *Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства* : [зб. наук. праць]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2007. – С. 150–153.
197. Николенко В. В. Теоретико-методологические особенности исследования гастрономической культуры общества / В. В. Николенко // *Соціальні технології. Актуальні проблеми теорії та практики* : [зб. наук. пр.]. – 2010. – Вип. 45. – С. 322–328.
198. Николенко В. В. Феномен согласия в контексте постмодернизма / В. В. Николенко // *Світова цивілізація : міжнародні відносини*. – 2002. – № 8(4). – С. 127–131.
199. Николенко В. В. Феномен согласия в контексте современного украинского общества : теоретико-методологический аспект / В. В. Николенко // *Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства* : [зб. наук. праць]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2003. – С. 118–126.
200. Николенко В. В. Интеллектуальное наследие П. Сорокина и современность : [материалы Круглого стола] / В. В. Николенко, В. Г. Тутик // *Грані* : [наук.-теорет. і громад.-політ. альманах]. – Дніпропетровськ, 2009. – № 5(67). – С. 154–159.
201. Ніколенко В. В. «Зовнішня кухня» на тлі гастрономічної культури: ретроспективний контекст проблеми / В. В. Ніколенко // *Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства* : [зб. наук. пр.]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. – Вип. 19. – С. 330–338.
202. Ніколенко В. В. Віпізм як соціальна проблема / В. В. Ніколенко // *Грані* : [наук.-теорет. і громад.-політ. альманах]. – 2007. – № 4(54). – С. 97–100.

203. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура європейського суспільства Середньовіччя та Нового часу: логіка виникнення та особливості трансформації / В. В. Ніколенко // *Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства* : [зб. наук. пр.]. – Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна. – 2012. – Вип. 18. – С. 161–166.
204. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура суспільства : теоретико-методологічні засади аналізу / В. В. Ніколенко // *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Соціологічні дослідження сучасного суспільства : методологія, теорія, методи»*. – Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2012. – № 993. – С. 44–48.
205. Ніколенко В. В. Звіт за підсумками проведення соціологічного дослідження на тему: «Естетика власної зовнішності: на прикладі її сприйняття сучасною студентською молоддю м. Дніпропетровська» / В. В. Ніколенко. – Д. : Вид-во ДНУ, 2013. – 24 с.
206. Ніколенко В. В. Звіт за підсумками проведення соціологічного дослідження на тему : «Культура харчування у великому українському місті (на прикладі міста Дніпропетровська)». – Д. : Вид-во ДНУ, 2012. – 26 с.
207. Ніколенко В. В. Консолідація / В. В. Ніколенко // *Соціологічна енциклопедія* / Укладач В. Г. Городяненко – К. : Академвидав, 2008. – С. 182–183.
208. Ніколенко В. В. Освіта і наука у сучасному світі та їх вплив на виховний процес / В. В. Ніколенко // *Виховна парадигма в системі національної вищої школи : головні складові та джерела*. – Д. : ДНУ, 2003. – С. 61–63.
209. Ніколенко В. В. Поліфонічність споживання в сучасному українському суспільстві : теоретико-методологічні аспекти аналізу / В. В. Ніколенко // *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. «Соціологічні дослідження сучасного суспільства : методологія, теорія, методи»*. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна. – 2011. – № 941. – С. 50–54.

210. Ніколенко В. В. Соціальна символіка їжі суспільства старого ладу / В. В. Ніколенко // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. «Соціологічні дослідження сучасного суспільства : методологія, теорія, методи». – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. – № 1045. – С. 48–54.
211. Ніколенко В. В. Соціологічний вимір регіональних проблем / В. В. Ніколенко // Соціологія: теорія, методи, маркетинг. – 2006. – № 4. – С. 212–215.
212. Ніколенко В. В. Чинники становлення радянської кухні: соціологічний вимір проблеми // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. «Соціологічні дослідження сучасного суспільства : методологія, теорія, методи». – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2014. – № 1101. – С. 95–102.
213. Ніколенко В. В. Феномен гастрономічної культури суспільства: соціологічна інтерпретація // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : [зб. наук. праць]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2008. – С. 487–490.
214. Ніколенко В. В. «Fastfood» та його зв'язок із деякими аспектами суспільного життя / В. В. Ніколенко // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : [зб. наук. праць]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2014. – Вип. 20. – С. 99–104.
215. Нугаев А. Ю. Качество жизни в трудах социологов США / А. Ю. Нугаев, М. А. Нугаев // Социс. – 2003. – № 6. – С. 100–106.
216. Олгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / Ф. Олгоф [упоряд.]. – К. : Темпора, 2011. – 346 с.
217. Олеша Ю. Избранное / Юрий Олеша. – М. : Худож лит., 1974. – 574 с.
218. Олівер Г. Матриця пива: реальність і копії в броварстві / Г. Олівер // Д. Гейлз [упоряд.]. Пиво і філософія. Невивчене пиво не варто пити. – К. : Темпора, 2010. – С. 47–61.

219. Орлова Н. Потребление алкоголя молодежью в Украине сокращается [Електронний ресурс] / Н. Орлова. – Режим доступу: <http://beercomments.com.ua>.
220. Павлова Д. Соціальні аспекти споживання алкоголю серед підлітків / Д. Павлова // Соціологія та суспільство : взаємодія в умовах кризи : [тези доп. II Конгресу САУ ; Харків, 17–19 жовт. 2013 р.]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. – С. 481.
221. Панченко В. Фастфуд великий и ужасный / В. Панченко. – Днепропетровск : Арт-Пресс, 2009. – 496 с.
222. Панченко В. Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я / В. Г. Панченко. – Д. : Герда, 2010. – 240 с.
223. Паращевін М. Гедоністичні цінності у свідомості населення України / М. Паращевін // Українське суспільство 1992–2010 : [соціол. моніторинг / за ред. д-ра екон. наук. В. Ворони; д-ра. соціол. наук М. Шульги]. – К. : Ін-т соціології НАН України, 2010. – С. 330–339.
224. Парсонс Т. Система современных обществ / Т. Парсонс ; [пер. с англ. Л. Д. Ковалева, Л. А. Седова]. – М. : Аспект-Пресс, 1998. – 270 с.
225. Патлатюк І. У трипільській печі готуватимуть [Електронний ресурс] / І. Патлатюк // Країна. – 2012. – № 135. – Режим доступу: http://gazeta.ua/article/events-journal/_u-tripilskij-pechi-gotuvatimut/451935.
226. Песоцкий В. Фастфуды : приятного аппетита (рынок фастфудов в Украине) / В. Песоцкий // Финансовый директор : [науч.-попул. журн.]. – 2008. – № 6. – С. 46–50.
227. Петрушина Т. Якість життя – головний критерій стану суспільства / Т. Петрушина, Ю. Саєнко // Соціологія : теорія, методи, маркетинг : [наук.-теорет. часопис ; Ін-т соціології НАН України]. – 2013. – С. 117–141.
228. Печеніна Н. Повсякденне життя запорожців у спогадах Микити Коржа / Н. Печеніна // Історія в школі. – К., 2013. – № 2. – С. 5.

229. Плаксина О. И. Роль феномена справедливости в устойчивом развитии современного общества / О. И. Плаксина // Грані : [наук.-теорет. і громад.-політ. альманах ; Дніпропетровський нац. ун-т ; Центр соц.-політ. досліджень]. – 2009. – № 6(68). – С. 77– 82.
230. Плутарх. Сравнительные жизнеописания / Плутарх ; [пер. С. П. Маркиша]. – Т. 2 : Алкивиад. – М. : Наука, 1994. – 378 с.
231. Поллан М. Философия еды. Правда о питании. Как нам, Homo sapiens, питаться, чтобы быть предельно здоровыми / М. Поллан. – М. : Астрель, 2013. – 284 с.
232. Половина еды в мире идет в мусор // Питание и общество. – 2013. – № 6. – С. 2.
233. Попкин Б. Жиреющий мир / Б. Попкин // В мире науки. – 2007. – № 12. – С. 49–55.
234. Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры / В. В. Похлебкин. – М. : ЗАО Центрполиграф, 2009. – 451 с.
235. Похлебкин В. В. История водки / В. В. Похлебкин. – М. : ЗАО «Центрполиграф», 2009. – 269 с.
236. Похлебкин В. В. Мое меню / В. В. Похлебкин. – М. : ЗАО «Центрполиграф», 2009. – 190 с.
237. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – М. : ЗАО «Центрполиграф», 1997. – 640 с.
238. Проданчук М. Г. До проблеми безпеки харчування населення України [Електронний ресурс] / М. Г. Проданчук, В. Л. Корецький, Н. М. Орлова. – Режим доступу : [//www.Medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2005/n05_2_1.htm](http://www.Medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2005/n05_2_1.htm).
239. Прозоровский В. Ожирение – болезнь нашего времени / В. Прозоровский // Наука и жизнь. – 2003. – № 9. – С. 92–97.
240. Пташник-Сердюк О. Ідентифікація як важлива складова процесу становлення особистості / О. Пташник-Сердюк // Соціологія та суспільство :

взаємодія в умовах кризи : [тези доп. II Конгресу САУ ; Харків, 17– 19 жовт. 2013 р.]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. – С. 454–455.

241. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : [монографія] / Г. Т. П'ятницька. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 456 с.

242. Ребора Д. Происхождение вилки. История правильной еды / Дж. Ребора ; [пер. с итал. А. Ивановой]. – М. : КоЛибри, 2007. – 224 с.

243. Ревель Ж. Ф. Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / Ж. Ф. Ревель ; [пер. с фр. А. Лушанова]. – Екатеринбург : У-Фактория, 2004. – 336 с.

244. Резолюція Міжнародної конференції «Використання ГМО в Україні : ризики та загрози» (29–30 лип. 2010 р.) // Екол. вісн. – 2010. – № 4. – С. 3.

245. Ритцер Д. Макдонализация общества / Д. Ритцер ; [пер. с англ. А. Лазарева]. – М. : Праксис, 2011. – 592 с.

246. Розенцвейг А. Жизнь, расколотая надвое / А. Розенцвейг. – М. : Крафт+, 2006. – 448 с.

247. Романов П. В. Застольная история государства Российского [Электронный ресурс] / П. В. Романов. – Режим доступа: www.molokhovets.ru/story/trak_meal/.

248. Россия : [официальный отчет делегации британских тред-юнионов, посетившей Россию и Кавказ в ноябре – декабре 1924 г. / [пер. с англ. Д. Я. Длугач, И. В. Румера, А. М. Сухотина]. – М. : Изд-во ВЦСПС, 1925. – 321 с.

249. Ручка А. А. Особливості та чинники демократичної консолідації / А. А. Ручка / за ред. Н. Костенко, А. Ручки // Медіа, демократія, культура. – К. : Інститут соціології НАН України, 2008. – С. 48–61.

250. Рысенков Л. Национальные кухни в современной системе питания населения / Л. Рысенков // Ресторанная жизнь. – 2003. – № 8. – С. 93–97.

251. Рэнгем Р. Зажечь огонь. Как кулинария сделала нас людьми / Р. Рэнгем ; [пер. с англ. Е. Канищевой, П. Гольдина]. – М. : Астрель ; CORPUS, 2012. – 336 с.
252. Савинов А. «Правила Эразма» и повседневный мир в начале Нового времени / А. Савинов // Знание – сила. – 2009. – №10. – С. 88–94.
253. Саймонс М. Епікур, філософ ласунів / М. Саймонс // Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / [упоряд. Ф. Олгоф]. – К. : Темпора, 2011. – С. 25–42.
254. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : [навч. посіб.]. – Львів : Афіша, 2011. – 404 с.
255. Самохіна С. Філософія новітнього харчування / С. Самохіна // Час. – 2005. – № 5. – С. 6–12.
256. Сапов В. В. Мечта социолога / В. В. Сапов // Человек. – 2012. – № 1. – С. 151–159.
257. Сарна А. Я. Паноптикум «Макдональдс» : кулинария и власть / А. Я. Сарна // Топос. – 2000. – № 1. – С. 144–151.
258. Свято в нашому домі / [упоряд. В. Ю. Келембетова]. – К. : Реклама, 1981. – 120 с.
259. Семашко Л. М. Смыслы культуральной социологии : [Электронный ресурс] / Л. М. Семашко. – Режим доступа: http://peacefromharmony.org/?cat=ru_c&key57.
260. Сердюченко В. Русская литература и еда [Электронный ресурс] / В. Сердюченко. – Режим доступа: <http://magazines.russ.ru/neva/2004/10/se23.html>.
261. Серебрякова Е. Алкоголизм в наследство [Электронный ресурс] / Е. Серебрякова. – Режим доступа: <http://www.vechorka.ru/gazeta/?b=view&articleID=22761>.
262. Сидельникова М. Рецептура плавления / М. Сидельникова // Вокруг света. – 2013. – № 1. – С. 130–132.

263. Симонов Г. Рожь – источник энергии / Г. Симонов, В. Сысцев // Питание и общество. – 2013. – № 4. – С. 20–21.
264. Система виплати допомоги при народженні потребує вдосконалення // Урядовий кур'єр. – 2006. – № 101 (1 червня). – С. 6.
265. Сквирский Л. Еда как элемент массовой культуры [Электронный ресурс] / Л. Сквирский. – Режим доступа: <http://lunchonthegrass.livejournal.com/247691.html>.
266. Скибина С. Дифференциация доходов домохозяйств и ее влияние на степень социальной стратификации общества / С. Скибина // Економіка. Фінанси. Право : [інформ.-аналіт. журн.]. – 2009. – № 11. – С. 23–27.
267. Слепцова А. О. Культура повседневности в эпоху Возрождения [Электронный ресурс] / А. О. Слепцова. – Режим доступа: http://www.molokhovets.ru/story/trak_meal/.
268. Смит А. Исследование о природе и причинах богатства народов / А. Смит / [вступ. ст. и коммент. канд. экон. наук В. С. Афанасьева]. – М. : Соцэкгиз, 1962. – 684 с.
269. Современная французская гастрономия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://restoranoff.ru>.
270. Сокулер З. А. Концепция «дисциплинарной власти» / М. Фуко, З. А. Сокулер // Знание и власть : наука в обществе модерна. – СПб. : РХГИ, 2001. – С. 58–82.
271. Сорока Ю. Г. Видеть, мыслить, различать : социокультурная теория восприятия : монография / Ю. Сорока. – Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2010. – 336 с.
272. Сорокин П. Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь / П. Сорокин. – М. : Academia ; LVS, 2003. – 684 с.
273. Сорокин П. Государство пустого желудка : [фрагм. ст.-рус. социолога «Влияние голода на социально-экономическую организацию

общества» (1992)] / П. Сорокин ; [публ. А. Едемского] // Новое время. – 1991. – № 14. – С. 40–42.

274. Сорокин П. Дальняя дорога : автобиография / П. Сорокин ; [пер. с англ.]. – М. : Терра, 1992. – 303 с.

275. Сорокин П. Философия голода / П. Сорокин // Новое время. – 1992. – № 3. – С. 40–42.

276. Сорокин П. Человек. Цивилизация. Общество / П. Сорокин. – М. : Политиздат, 1992. – 543 с.

277. Сорокин П. А. Социологический прогресс и принцип счастья : [публ. рукописи рус. и амер. социолога (1889–1968)] / П. А. Сорокин ; [подг. к печати и предисл. А. Ю. Согомонова] // Социс. – 1988. – № 4. – С. 103–108.

278. Сорокин П. А. Таинственная энергия любви: из науч. наследия рус.-амер. социолога // П. А. Сорокин ; [послесл. В. В. Сапова] // Социс. – 1991. – № 9. – С. 144–159.

279. Сохань И. Женщина и гастрономический код культуры [Электронный ресурс] / И. Сохань. – Режим доступа : // www.womaninrussia.ru/content/zhenshchina-i-gastronomicheskiy-kod-kultury.

280. Сохань И. Тоталитарный проект гастрономической культуры общества (на примере сталинской эпохи) [Электронный ресурс] / И. Сохань. – Режим доступа: <http://philos-cafe-spb.livejournal.com/20821.html>.

281. Сохань И. В. Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920–1930 гг.) / И. В. Сохань. – Томск : Изд-во ТГУ, 2011. – 232 с.

282. Сохань И. Фастфуд как актуальная гастрономическая практика потребления [Электронный ресурс] / И. Сохань. – Режим доступа: http://www.jourssa.ru/sites/all/files/volumes/2011_5/Sokhan_2011_5.pdf.

283. Справочно-информационные материалы по документам Российского государственного архива новейшей истории (РГАНИ). Пленумы центрального комитета ВКП (б) – КПСС (1941, 1944, 1946–1947, 1952–1990

гг.) : [путеводитель]. – 2004. – Вып. 1. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://uides.rusarchives.ru/browse/guidebook.html?bid=208&sid=72109>.

284. Степанович Є. П. Страви української кухні / Є. П. Степанович. – К., 1998. – 224 с.

285. Стиглиц Д. Ю. Ревущие девяностые. Семена развала / Д. Ю. Стиглиц ; [пер. с англ. и прим. Г. Г. Пирогова ; вступ. ст. Г. Ю. Семигина и Д. С. Львова]. – М. : Совр. экономика и право, 2005. – 424 с.

286. Стикс Г. Число тучных людей на нашей планете превысило миллиард. Однако сотни миллионов жителей Земли по-прежнему голодают / Г. Стикс // В мире науки. – 2007. – № 12. – С. 13–15.

287. Стражний О. С. Український менталітет. Ілюзії. Міфи. Реальність / О. С. Стражний. – К. : Книга, 2008. – 368 с.

288. Сукупність структурних витрат на продукти харчування та безалкогольні напої [Електронний ресурс] // Офіційний сайт Державної служби статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

289. Сурмін Ю. П. Тенденції осмислення бідності в класичній та сучасній науці / Ю. П. Сурмін, В. В. Євдокимова // Укр. соціум : [наук. журн.]. – 2007. – № 5–6. – С. 129–136.

290. Сэффрон И. Икра. Светлое прошлое и темное будущее великого деликатеса / И. Сэффрон ; [пер. с англ. М. Сухановой]. – М. : КоЛибри, 2006. – 357 с.

291. Танчер В. В. Сучасна соціологічна теорія : здобутки, тенденції, проблеми / В. В. Танчер // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : [зб. наук. праць]. – Х., 2009. – Вип. 15. – С. 13–18.

292. Таррент Г. Вино в античній Греції. Деякі платонівські роздуми / Г. Таррент // Вино і філософія. Симпозіум думки і келиха / [упоряд. Ф. Олгоф]. – К. : Темпора, 2010. – С. 33–48.

293. Тафоя М. Дипломатія страв: культурне порозуміння через смак / М. Тафоя // Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі / [упоряд. Ф. Олгоф]. – К. : Темпора, 2011. – С. 277–291.

294. Томпсон П. Б. Чи слід нам їсти? Реакція про дивну і моторошну розповідь про ГМО в наших харчах / П. Б. Томпсон // Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі / [упоряд. Ф. Олгоф.]. – К. : Темпора, 2011. – С. 219–232.
295. Тоффлер Е. Третя хвиля / Е. Тоффлер ; [пер. з англ. А. Євси]. – К. : Всесвіт, 2000. – 475 с.
296. Тымкив К. Стол заказан / К. Тымкив // Корреспондент. – 2008. – № 10. – С. 46–48.
297. Українська кухня / [авт.-укл. О. Т. Старчаєнко, О. В. Неміріч]. – Х. : Фактор, 2012. – 208 с.
298. Успенский Э. Юности честное зеркало / Э. Успенский. – М. : АСТ ; Астрель, 2008. – 164 с.
299. Уткин А. И. Теодор Рузвельт: политический портрет / А. И. Уткин. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 1989. – 244 с.
300. Файзулаев А. Утренний плов как социальное действие / А. Файзулаев // Дружба народов. – 2011. – № 7. – С. 155–163.
301. Філоненко С. «І нехай весь світ зачекає...». Егоїзм як світогляд у сучасній українській масовій літературі / С. Філоненко // Укр. літ. в загальноосвіт. шк. – 2009. – № 10. – С. 2–5.
302. Филонов М. В мире перцев / М. Филонов // Питание и общество. – 2013. – № 2. – С. 28.
303. Форд Г. Моя жизнь, мои достижения / Г. Форд. ; [сост., предисл., коммент. О. А. Суржик ; отв. ред. О. А. Флатонов]. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011. – 242 с.
304. Фрадкин А. Дом школьника / А. Фрадкин // Питание и общество. – 2013. – № 6. – С. 6.
305. Франция глазами французских социологов / С. Г. Айвазова, И. М. Бунин, С. И. Великовский и др. / [отв. ред. В. Н. Фомина, С. А. Ефиров ; АН СССР ; Ин-т социологии]. – М. : Наука, 1990. – 279 с.
306. Фрейд З. Тотем и табу / З. Фрейд. – М. : ООО «Издательство АСТ», 2004. – 416 с.

307. Хейенорт Ж. Ф. Энгельс и математика / Ж. Ф. Хейенорт // Природа. – 1991. – № 8. – С. 90–105.
308. Хольм М. Кинокулинария: роскошные ужины и фантастические рецепты из волшебной страны кино / М. Хольм, М. Чиндблум ; [пер. со швед. Е. Хохловой]. – М. : КоЛибри, 2010. – 136 с.
309. Цалик С. Як полтавських м'ясників влада на хлібі та воді тримала [Електронний ресурс] / С. Цалик // Країна. – 2012. – № 132. – Режим доступу: http://gazeta.ua/article/history-journal/_yak-poltavskih-myasnikiv-vlada-na-hlibi-j-vodi-trimala/.
310. Цвек Д. Солодке печиво / Д. Цвек. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2013. – 181 с.
311. Цимбалюк Н. Концептуальні засади дослідження вільного часу та дозвілля сучасного українського суспільства / Н. Цимбалюк // Соціологія та суспільство: взаємодія в умовах кризи : [тези доп. II Конгресу САУ ; Харків, 17–19 жовт. 2013 р.]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. – С. 534–535.
312. Циттлау Й. Ешь или умри! Как индустрия питания делает из нас наркоманов / Й. Циттлау, А. Саберски. – СПб. : Питер, 2010. – 192 с.
313. Чаплин Ч. Моя біографія / Ч. Чаплин. – М. : Искусство, 1966. – 343 с.
314. Черенько Л. М. Оцінка впливу державної соціальної підтримки на нерівність та бідність населення / Л. М. Черенько // Демографія та соціальна економіка : [наук.-екон. та сусп.-політ. журн. ; НАН України ; Ін-т демографії та соціальних досліджень ім. М. В. Птухи]. – 2011. – № 2. – С. 118–127.
315. Чернова Л. Электронные учебники и книги: влияние на процесс обучения / Л. Чернова // Соціологія та суспільство : взаємодія в умовах кризи : [тези доп. II Конгресу САУ ; Харків, 17–19 жовт. 2013 р.]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. – С. 446–447.
316. Чирикова Е. Золото кормит, золото поит, золото нагишом водит / Е. Чирикова // Вокруг света. – 2011. – № 7. – С. 92–99.

317. Чумакова Т. В. Образ трапезы в восточнохристианской традиции / Т. В. Чумакова // Человек. – 2010. – № 5. – С. 96–101.
318. Шевченко О. Мотивація та ієрархія потреб у контексті рекреаційно-дозвіллевої діяльності / О. Шевченко // Вища школа : [наук.-практ. вид.]. – 2013. – № 10. – С. 59–64.
319. Шкода В. В. Бремя нормы / В. В. Шкода // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : [зб. наук. праць]. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2009. – Вип. 15. – С. 153–157.
320. Штомпка П. Формирование социологического воображения. Значение теории / П. Штомпка // Социс. – 2005. – № 10. – С. 64–72.
321. Ъ-деготь Е. Еда и питье в русской литературе [Электронный ресурс] / Е. Ъ-деготь. – Режим доступа: <http://www.kommersant.ru/Docs-rss/130198>.
322. Экономическая культура населения Украины / [под ред. акад. НАН Украины В. М. Вороны, д-ра филос. наук, проф. Е. И. Суименко]. – К. : Ин-т социологии НАН Украины, 2008. – 316 с.
323. Элиас Н. О процессе цивилизации : [социогенетические и психогенетические исследования]. – Т. 1. Изменения в поведении высшего слоя мирян в странах Запада / Н. Элиас. – М. ; СПб. : Университ. кн., 2001. – 332 с.
324. Элиас Н. Придворное общество : исследования по социологии короля и придворной аристократии : [Введение : «Социология и история»] / Н. Элиас ; [пер. с нем. А. П. Кухтенкова, К. А. Левинсона, А. М. Перлова и др.]. – М. : Языки славянской культуры, 2002. – 368 с.
325. Юнг К. Г. Очерки по психологии бессознательного / К. Г. Юнг. – М. : Колито-Центр, 2006. – 352 с.
326. Я О Фен. Дослідження ринку китайської кухні в Україні / Я О Фен // Маркетинг в Україні. – 2005. – № 4. – С. 20–24.
327. Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3-х т. / Д. І. Яворницький. – Львів : Світ, 1992. – Т. 3. – 456 с.

328. Ядов В. Проблема трансформации постсоветских обществ / В. Ядов // *Методология, теория та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства* : [зб. наук. праць]. – 2013. – Вип. 19. – С. 13–15.
329. Якість життя населення пострадянських країн у соціологічному вимірі : [монографія / за ред. В. С. Бакірова]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2008. – 216 с.
330. Ярошенко С. С. Четыре социологических объяснения бедности (опыт анализа зарубежной литературы) / С. С. Ярошенко // *Социс.* – 2006. – № 7. – С. 34–42.
331. 53 % жителів України мають надмірну вагу // *Країна.* – 2012. – 25 жовт. (№ 144). – С. 34.
332. Aguilera J. *Food Materials Science. Principles and Practice* / J. Aguilera, J. Peter Lillard. – Springer-Verlag New York, 2008. – 616 p.
333. Brillat-Savarin J. A. *The Physiology of Taste: Or, Meditations on Transcendental Gastronomy* / J. A. Brillat-Savarin. – Houghton Mifflin Harcourt, 1978. – 443 p.
334. Corbin P. *Preserves* / P. Corbin. – Bloomsbury UK, 2008. – 224 p.
335. David E. *French Provincial Cooking* / D. Elizabeth, R. Juliet, J. Child. – Penguin classics, 1999. – 544 p.
336. David E. *Italian Food* / E. David, J. Child. – Penguin classics, 1999. – 416 p.
337. Davidson A. *The Oxford Companion to Food* / A. Davidson, J. Tom, H. Sabery. – Oxford University Press, USA, 2006. – 907 p.
338. Delormier T. Food and eating as social practice – understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health / T. Delormier K. Frohlich, L. Potvin // *Sociology of Health & Illness.* – 2009. – Vol. 31. – N. 2. – Pp. 215–228.
339. Deppe C. *The Resilient Gardener: Food Production and Self-Reliance in Uncertain Times* / C. Deppe. – Chelsea Green Publishing Company, 2010. – 384 p.
340. Goody J. *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology* / J. Goody. – Cambridge University Press, 1982. – 377 p.

341. Grigson J. English Food / J. Grigson, S. Grigson. – Penguin Books, Limited (UK), 1999. – 400 p.
342. Jackson P. Commodity cultures: the traffic in things / P. Jackson // Transactions of the Institute of British Geographers, New Series. – 1999. – Vol. 24. – N. 1. – Pp. 95–108.
343. Kabbery P. M. Aboriginal Woman: Sacred and Profane / P. M. Kabbery. – L. : Routledge, 1936. – 344 p.
344. Kurlansky M. Choice Cuts: A Savory Selection of Food Writing from Around the World and Throughout History / M. Kurlansky. – Penguin Books, 2004. – 473 p.
345. Kurlansky M. Cod. A Biography of the Fish that changed the World / M. Kurlansky. – Vintage : New Edition, 1999. – 304 p.
346. Logsdon G. Small Scale Grain Raising: An Organic Guide to Growing, for Home Gardeners and Local Farmers / G. Logsdon. – Chelsea Green Publishing Co, 2009. – 320 p.
347. Mabey R. Food for Free / R. Mabey. – Collins, 2012. – 240 p.
348. Nikolenko V. V. Gender polymorphism in the context of gastronomic culture: a sociological dimension of the problem / V. V. Nikolenko // Studies of Changing Societies : Comparative and Interdisciplinary Focus. – Vol. 2' 2014. – Pp. 3–39. Available at: http://scsjournal.org/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1&Itemid=1.
349. Nikolenko V. V. Sociological explication of gastronomic culture: a panoramic overview of the problem / V. V. Nikolenko // Studies of Changing Societies : Comparative and Interdisciplinary Focus. – Vol. 1' 2014. – Pp. 107–134. Available at: http://scsjournal.org/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1&Itemid=18.
350. Nikolenko V. V. The sociocultural stigmatization of different types of drink: a retrospective perspective / V. V. Nikolenko // Studies of Changing Societies : Comparative and Interdisciplinary Focus. – Vol. 3' 2014. – Pp. 96–127.

– Available at: http://scsjournal.org/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1&Itemid.

351. Nikolenko V. V. The sociological dimension of the problem of gastronomic culture: the panoramic view of the problem / V. V. Nikolenko // *Studies of Changing Societies : Comparative and Interdisciplinary Focus*. – Vol. 1' 2015. – Pp. 3–48. Available at: http://scsjournal.org/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1

352. Pellegrini A. *The Unprejudiced Palate: Classic Thoughts on Food and Good life* / A. M. Pellegrini, M. Batali, R. Reichl. – Modern Library, 2005. – 272 p.

353. Roden C. *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand to New York* / C. Roden. – Knopf, 1996. – 688 p.

354. Slater N. *Real Fast Food* / N. Slater. – Overbook Books, 2003. – 318 p.

355. Streingarten J. *The Man Who Ate Everything* / J. Streingarten. – Vintage, 1998. – 528 p.

356. Todd C. *Food As Medicine: The Theory and Practice of Food* / C. Todd. – First Printing, 2011. – 293 p.

357. Trillin C. *The Tummy Trilogy* / C. Trillin. – Farrar, Straus and Giroux, 1994. – 386 p.

358. Whitefield P. *How to Make a Forest Garden* / P. Whitefield, M. Harland, T. Cassel-Gerard. – Permanent Publications, 2002. – 168 p.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»:

Перший проректор

**Дніпропетровського
національного університету
імені Олеся Гончара, д-р ф. м. н.,
проф. *М. С. Коцубей* О. С.**

«15» *Травня* 2015 р.



Акт

**впровадження в навчальний процес
результатів дисертаційного дослідження Ніколенка В. В.
«Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір»,
поданого на здобуття наукового ступеня доктора соціологічних наук**

Результати дисертаційного дослідження доцента кафедри соціології Дніпропетровського національного університету імені Олеся Гончара Ніколенка Вадима Вікторовича «Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір», поданого на здобуття наукового ступеня доктора соціологічних наук було використано в навчальному процесі, зокрема в процесі викладання дисципліни «Загальна соціологія» для студентів факультету «Міжнародна економіка», які навчаються за напрямом підготовки 6.140103 Туризм.

Так, дані дисертаційної праці, що деталізують особливості процесу формування соціальної ідентичності через практики харчування використано в темі № 8 «Особистість в системі соціальних зв'язків»; висновки щодо характерних ознак соціальної комунікації між представниками різних соціальних страт (елітарних груп, середнього класу, соціальних низів) за посередництва гастрономічної культури знайшли своє відображення в змісті лекційного заняття № 9 «Соціальна дія, взаємодія, соціальні відносини». Дані, що розкривають специфіку соціального контролю, виробництва різноманітних форматів соціальної стратифікації, фіксують вплив культурних традицій в сучасному суспільстві через практики харчування внесено до змістовних частин лекційних занять № 9 «Соціальний контроль: визначення, функції, формальні та неформальні санкції» та № 11 «Культура як соціальний феномен».

Робоча програма дисципліни «Загальна соціологія», затверджена на засіданні кафедри соціології (Протокол № 9 від 3 вересня 2014 р.) та схвалена науково-методичною комісією факультету «Міжнародна економіка» за напрямом підготовки 6.140103 Туризм.

Завідувач кафедри соціології,
доктор політичних наук, професор

Кривошеїн В. В.