

УДК 316.728:573023

Гастрономічна культура суспільства: підсумки соціологічних розвідок

В.В. НИКОЛЕНКО

Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, м. Дніпропетровськ, Україна

Авторське резюме

За підсумками проведення авторських соціологічних розвідок у статті пропонується панорамне висвітлення питань, пов'язаних з особливостями функціонування гастрономічної культури суспільства протягом основних етапів соціогенезу. Зафіксовано найбільш симптоматичні епізоди її розвитку та контрверсійні модуси можливої подальшої трансформації. Відзначено, що вперше примітивна гастрономічна культура з'являється після приручення людиною вогню. Це надало можливість термічно обробляти їжу та докорінним чином реорганізувало соціальне життя. Зауважено, що в найбільш диференційованому та розвинутому вигляді гастрономічна культура виникає по завершенні епохи Середньовіччя. На тлі гастрономічного, протягом того періоду, починають виокремлюватись нові форми соціальності, котрі дозволили зафіксувати остаточний перехід від механічної до органічної форм соціальної солідарності за Е. Дюркгеймом. В узагальненому вигляді розкрито характерні деталі вітчизняної гастрономічної культури з урахуванням специфіки сучасного українського суспільства. Робиться наголос на доволі небезпечному задля підтримання повноцінної якості життя середньої особи впливі «цивілізації» безпосередньо на процеси організації системи сучасного харчування. Разом з тим, запропоновано авторське бачення актуальних напрямів модернізації гастрономії по-українськи зважаючи на інтереси масової людини.

Ключові слова: гастрономічна культура, якість життя, генетично-модифіковані організми, соціальна стратифікація.

Gastronomic culture of society: results of sociological research

V.V. NIKOLENKO

The Oles Honchar Dnepropetrovsk national university, Dnepropetrovsk, Ukraine

Abstract

The article offers panoramic opening issues related to the functioning of the food culture features for the main stages of the evolution of society, based on results of sociological research copyright. Recorded the most symptomatic features of the development of culture and gastronomic modes controversial one possible future transformation. It is noted that the first primitive gastronomic culture appears after the domestication of fire by man. This made it possible to thermally processed foods and fundamentally reorganized the social life. Comments that in the most differentiated and developed a gastronomic culture emerges at the end of the Middle Ages. Amid gastronomic during the period, there are new forms of sociality, which allow to fix final transition from mechanical to organic forms of social solidarity, by Emile Durkheim. Focuses on a rather dangerous to maintain complete quality of life for the average person exposed to "civilization" directly on the processes of the modern food system. In summary, the specific details disclosed food culture specific to modern Ukrainian society. However, it is suggested that vision actual directions of modernization of gastronomy in Ukrainian considering the interests of the common man.

Key words: gastronomic culture, quality of life, genetically modified organisms, social stratification

Постановка проблеми. В сучасному соціальному пізнанні феномен гастрономічної культури досліджується здебільшого спорадично, поза межами систематичної уваги до цього явища з боку науковців. Хоча важко заперечувати твердження, що від стану гастрономічної культури та культури загалом неабияк залежать соціальне самопочуття та якість життя середньої людини.

Аналіз досліджень і публікацій. З-поміж нечисленних робіт такого роду варто відмітити насамперед новаторські студії видатних авторів: І.Сохань, В.Бурлачука, І.Набруска. Проте все ще не вистачає уважного погляду на проблему з урахуванням її панорамного бачення, а також релевантних викликів сучасного етапу життя суспільства. Зважаючи на це, мета статті – розкрити загальну панораму функці-

онування найбільш симптоматичних модусів гастрономічної культури протягом її існування через змістовні ознаки соціально-типових закономірностей причинної мережі організації суспільної взаємодії. Враховуючи доволі масштабне визначення мети роботи доцільно зауважити, що вона (стаття) написана, так би мовити, в «телеграфному режимі» за підсумками проведення авторських соціологічних (теоретичних та емпіричних) досліджень, з основними положеннями яких більш повно можна ознайомитись у монографії «Гастрономічний вимір суспільства: культурні та соціальні аспекти».

Виклад основного матеріалу. Тож за підсумками власних наукових розвідок ми пересвідчилися, що гастрономічна культура є поліфонічним суспільним феноменом та містить

© В.В. Ніколенко, 2014

у собі евристичний (дозволяє вивчати особливості організації людського універсуму), символічний (репрезентує важливі процеси та події суспільного життя, актуальні варіанти соціальної взаємодії тощо) і ціннісно-нормативний контексти (регулює міжособистісну та міжгрупову інтеракції). Всі вони органічно вмонтовані в різні формати соціальних відносин, тобто гастрономічне розкрито, насамперед, в якості промовистого комунікативного тла, що закріплює певну модель соціальних взаємин на міждержавному та внутрішньо національному рівнях; поділяє суспільне життя на мирське та сакральне, глобальне та регіональне, чоловіче та жіноче тощо.

У цілому зафіксовано найбільш характерні особливості соціологічного змісту гастрономічної культури, які полягають у конкретизації її дефініції, окрім того, виокремленні симптоматичних обставин походження, фіксації найбільш важливих етапів історичного розвитку та взаємодії з іншими явищами та процесами організації суспільного життя. Деталізацію подібних особливостей здійснено через виокремлення онтологічних та гносеологічних властивостей гастрономічної культури. Якщо перші допомагають розкривати змістовні деталі сутності самого феномена, тоді як другі виступають в якості передумов задля формування напрочуд евристичного концепту діагностики та подальшого вивчення суспільства.

Так, спираючись на методологічні принципи термінологічної фіксації шуканих величин, за І.Сохань, та конкретизуючи дефініцію гастрономічної культури згідно з власними теоретичними та емпіричними розвідками зроблено висновок, що цей феномен доцільно тлумачити як певну похідну життєдіяльності суспільства, що органічно включає в себе як мінімум три складові. По-перше, передбачає наявність унікального кулінарного порядку приготування їжі, зважаючи на характерні особливості ціннісно-нормативного комплексу суспільства; по-друге, фіксує соціальну площину одноосібних та групових «взаємин» із нею та через їжу з іншими суб'єктами суспільного життя; по-третє, визначає особливості теоретичного та емпіричного дискурсів у гастрономічному ракурсі. Своєю чергою гносеологічну складову розкрито, з одного боку, через методологічний підхід соціального пізнання Д.Александера, який відстоює актуальність принципів культуральної соціології задля дослідження причинної мережі соціально-типових закономірностей інституціоналізації суспільного життя; а з іншого, за допомогою виокремлення гастрономічних властивостей формування дискурсу влади, згідно з М.Фуко, який доцільно визначає останню в якості паноптикуму. Було встановлено, що перші ознаки інституціоналізації характерних прообразів гастрономічної культури виникають

біля первісного вогнища (через термічну обробку їжі) та в процесах формування одних із перших соціальних норм, які вибудовувалися навколо нього. Останні визначили особливості гендерної та сімейно-шлюбної диференціації ролей між чоловіком та жінкою, надаючи як одним, так і другим додаткові можливості задля підвищення якості власного життя. Іншими словами, на наш погляд, голод і більш ефективна 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 розподіл території між чоловіком та жінкою тощо. Більше того, такий «гендерний паритет» соціального, навколо прообразу першої кухні, закріпився на довгі роки тому, деяким чином конституювавши патріархальний уклад суспільного життя, який ще донедавна мав міцні крос-культурні та міжчасові форми прояву. На сучасному етапі останні дедалі більше зводяться нанівець, насамперед через активізацію процесів егалітаризму, емансипації, що подекуди своїм наслідком мають звільнення жінки від, так би мовити, «кухонних кайданків». Окрім того, за допомогою використання історичного методу ми зауважили, що вперше найбільш розгалужені та красномовні форми свого прояву гастрономічна культура набуває позакінченні епохи Середньовіччя, що збіглося на європейському континенті з Ренесансом та інтенціями до створення більш диференційованих формальних ціннісно-нормативних комплексів. Вони передбачали регламентацію та закріплення одних із перших моделей соціальної поведінки крізь призму прийняттого та неприйнятного, дозволеного та забороненого, причому не лише упродовж застілля, але й в просторі міжособистісної взаємодії поза його межами. Такі процеси зрештою призвели до закріплення самотніх соціальних ідентичностей (в групах куртуазного життя та решти), посилили соціально-становий порядок того періоду, вносили передбачуваність в інтерактивні процеси та дозволяли аристократичній частині суспільства отримувати додаткові задоволення за обіднім столом, приміром, у вигляді спілкування, різноманітних застільних розваг, змістовного проведення вільного часу тощо. Іншими словами, аносовані події стали посібниками задоволення вже не стільки потреби, а, насамперед, бажання, що створило сприятливі фонові обставини задля виокремлення нових форм соціальності, передусім, на тлі гастрономічного. Зважаючи на це, гастрономія того часу дозволяла серед іншого й підтримувати соціальну дистанцію між можновладцями та «невігласами». В таких процесах не останню роль відігравали так звані «вебленові продовольчі товари» – елементи ярмарки марнотратства з глибоким

соціально-символічним змістом. В цілому, протягом відомої нам історії проблема їжі в низовому харчуванні та регламентація застілля відповідно до наявного етикету в житті бомонду, мали велике кумулятивне значення та суттєво типізували розвій соціального, культурного, економічного та політичного життя будь-якого соціуму. Загалом у великосвітському суспільстві їжа (її кулінарна обробка та процедура споживання) була мистецтвом, натомість у провінції, на периферії довгий час залишалася засобом для виживання. Звичайно, соціальна структура традиційного суспільства набагато менше гарантувала харчову безпеку людині «соціального дна», тому в минулому про гурманство або гастроцентричних осіб можна було говорити лише з огляду на їх високе суспільне положення. Зважаючи на це, їжа виступала та продовжує виконувати таку функцію на сучасному етапі, потужним культурним ресурсом, конкретним маркером, що дозволяє серед іншого підкреслювати соціальну ідентичність будь-якої особи, спільноти тощо. Не випадково навіть дотепер кажуть, що родина, спільність людей, які їдять і сплять під одним дахом, визначається, наприклад, через хліб: «вони їдять один хліб».

У подальшому через використання типологічного методу здійснено диференціацію гастрономічних практик з огляду на їх похідну сутність від наявної домінуючої культури окремого регіону та історичного часу. Це надало можливість визначити характерні умови поширення нових ознак соціального життя тієї епохи (на межі транзиту від традиційного до індустріального суспільств), котрі виявилися, передусім, у розповсюдженні поліфонічних форм прояву індивідуального інтересу. На цьому тлі зафіксовано наявність остаточного переходу від механічного до органічного типів солідарності за Е.Дюркгеймом. Такі соціальні зрушення, посилюючись калейдоскопом інших змін, зрештою призвели до поширення та закріплення в масовому порядку приватновласницьких ініціатив, а також до формування та виокремлення прикметних ознак буржуазної нації, яка зрештою через капіталістичні відносини докорінним чином змінила «соціальне обличчя» майже всього світу.

Загалом, на нашу думку, колективну трапезу, до появи радіо та телебачення, по праву можна вважати одним із перших каналів ЗМІ, метафорично висловлюючись - «вулканом», а подекуди й «швидкоплинним свіжим струмом» поширення останніх новин. Разом з тим, різноманітні форми прояву групової трапези в «зовнішньому гастрономічному просторі» (поза межами власного домогосподарства) відіграли неабияку роль, особливо на початку становлення та протягом інституціоналізації різноманітних кав'ярень, інших подібних підприємств

харчування (де збирались люди та жваво обговорювали останні суспільні події), в процесах формування громадської думки. Згодом, на тлі посилення комунікативних процесів, подібні соціальні ефекти спостерігались й на кухнях радянських людей. В такій тоталітарній системі цей приватний гастрономічний простір (кухня) набув властивостей того унікального місця, що інколи надавало відчуття певної свободи, разом з тим, подекуди ставало епіцентром розповсюдження опозиційних суджень та думок.

На прикладі стратифікаційних систем як невід'ємної складової кожної гастрономічної культури та більш масштабного контексту її функціонування доведено наявність «живого» спадку минулого в процесах формування гастрономії та через неї симптоматичних варіантів соціальних відносин, передусім, на прикладі римського, німецько-кельтського, а також дещо згодом - українського цивілізаційних контекстів. Обрали перші два не випадково, адже загалом вони неабияк вплинули на розвиток вітчизняної харчової традиції, що в найбільшій мірі виявилось через окремі емблематичні продукти, страви, а також деякі гендерні норми прийняття їжі тощо. Цей синтетичний гастрономічний контент не втрачає своєї актуальності й досі. Разом з тим, зафіксовано стратифікаційні властивості, зокрема радянської кухні (варто відмітити, що радянська кухня в основному характеризується негативними ефектами по відношенню до інтересів середньої людини) та глобального харчового простору. Окрім того, виокремлено симптоматичні ознаки владного дискурсу за посередництва процесу регламентації харчових практик, насамперед в його тоталітарній формі прояву, яка закріплювалась та набувала значення абсолютної саме на тлі реалізації державою монопольного права на володіння харчовою, кормовою функцією. Зрештою дійшли висновку, що в списку найбільш потужних гастрономій світу високі місця посідають, з-поміж інших, - італійська та грецька традиції. Це країни, які колись (ще за античних часів) були центрами інтенсивного культурного виробництва, що, можливо, випередило свій час. Саме в такому контексті потреби, інтереси людини ігнорувати не могли в принципі, інакше подібні взірці соціокультурного життя назавжди б канули в невідому нам історію. Тож за інерцією суспільного буття навіть через тисячі років їжа людини в цих системах національних відносин досі залишається важливою соціокультурною обставиною. До речі, останнє не можна сказати про ситуацію в колишньому СРСР та деяких інших невпевнених у харчовому плані країнах. Адже ми ще раз пересвідчилися, точніше - конкретизували положення про те, що ситуація руйнування попереднього культурного гастрономічного комплексу за ча-

сів Радянської влади виступала ефективним каталізатором процесів зведення нанівець старого порядку та, як виявилось, була похідною від створення в тоталітарній (диктаторський) спосіб нової ціннісно-нормативної мапи країни, котра формувалася можновладцями. На відміну від славетних гастрономічних культур, які стали брендами своїх країн, штучно створені ідеологічні конструкти Радянського Союзу, де сама їжа як така знаходилася дуже далеко від топових цінностей організації тогочасного життязабезпечення, не витримали перевірку часом та практикою. Це призвело, в процесах безлічі інших суспільних патологій та деформацій, до загибелі імперії. Таким чином, зафіксовано, що в просторі гастрономічного завжди бачили неабиякі ресурси задля створення та закріплення, бажаних із точки зору домінантного владного дискурсу соціальних відносин, ціннісно-нормативних систем, суспільного ладу загалом. Починаючи від утопічних проєктів перших авторів подібного жанру та закінчуючи реальним втіленням у життя таких концептів протягом виробництва та розповсюдження в минулому, приміром, радянської ідеології. Більше того, виокремлено наявність взаємозв'язку, нехай опосередкованого, але доволі рельєфного, з одного боку, між «зовнішнім» та «внутрішнім» харчовими просторами, а з іншого - процесами соціальних змін та поширення громадських ініціатив, тобто реального чи потенційно домінантного (який лише формується) владних дискурсів. Відзначено, що в країнах з розвинутими традиціями «зовнішнього харчування», яке насичено емансипативними цінностями (в основному мова йде про розвинуті західні країни), присутні найвищі показники якості життя та громадянської самоорганізації.

Окрім того, дослідження гастрономічної культури як різновиду домінантного дискурсу культурного виробництва на макrorівні ще раз підтвердило висновок, що виникнення, наприклад, фастфуду як харчової практики, котру тлумачать у відриві від загального соціетального контексту її походження, на сучасному етапі може призводити до артикуляції доволі контрверсійних суджень та оцінок. В цьому аспекті важливо зауважувати, що один із соціологічних законів, за М.Вебером, – раціоналізації життя, безпосередньо відобразився на змісті гастрономічної культури глобального світу, тобто привів до істотних трансформацій в її просторі. Такий тиск з боку процесів раціоналізації виявився в доволі поліаспектних формах: починаючи від появи пирогів, продовжуючи масовим відкриттям харчевень, трактирів, їдалень та ресторанів, які давали можливість харчуватись за межами власної домівки та закінчуючи виникненням всесвітньовідомого бренду фастфуду – Макдональдс з широкою мережею його «побратимів». Безумовно, сьо-

годні ця система харчування становить частину усталеної та яскраво вираженої ліберальної господарської традиції, що наразі, окрім економії власного часу, враховуючи певний декаданс цінностей виробничої праці, дозволяє в країнах, що знаходяться за межами «золотого мільярда», формувати в модний спосіб свій біографічний проєкт, створювати своєрідну «брендову атмосферу» власного життя тощо. На нашу думку, подібні алгоритми, в харчовому просторі «швидкої їжі», залежно від намірів їхньої експлуатації, здатні призвести як до перетворення глобального суспільства в однорідну соціальну масу, так і виступати в якості додаткової насолоди через урізноманітнення гастрономічного в сучасному світі.

Таким чином, доведено, що окремі події соціальної історії людства цілком логічно та вкрай ілюстративно досліджуються через її багатоаспектні гастрономічні сюжети, формати тощо. Предметне розкриття останніх за допомогою соціологічного інструментарію красномовно свідчить, що їжа, починаючи від приручення вогню, а, можливо, й раніше, повністю інтегрована в соціокультурне життя, є його інформативним елементом та каталізатором багатьох суспільних змін, подій.

Звісно, вітчизняна гастрономія не стала виключенням. Українська кухня набувала властивостей та промовистих характеристик власної самобутності протягом багатьох віків. На її становлення впливали чинники як внутрішньо суспільного (соціетального), так і міжнародного рівнів. Важливо відмітити, що українська гастрономія цілісно, монолітно сформувалася після консолідації більшої частини суспільства в єдине солідарне утворення. Тож про неї, зважаючи на історичні метаморфози, цілком впевнено можна говорити в контексті цілої галереї різноманітних форм прояву. Починаючи від тих, що визначаються на кшталт гастрономічної аскези, враховуючи складні побутові, соціально-економічні відносини та закінчуючи використанням смислових дефініцій на кшталт національного гастрономічного космосу, сформованого внаслідок надзвичайно багатой природи, кмітливості людини та її бажання забезпечити собі задоволення екзистенційних основ власного буття.

І все-таки, відповідно до аутентичного розуміння логіки формування та сенсу функціонування вітчизняної гастрономії, незважаючи на бідність та політичні контрверсії, які стали похідною дорадянського та радянського минулого, можна стверджувати, що гастрономія по-українськи не втратила власної атрактивної винятковості, її ідентифікують по всьому світові. В підсумку це призводить до створення приємних образів українського в масовій свідомості глобального суспільства. Такі тенденції, безумовно, слід закріплювати на всіх можли-

вих рівнях, починаючи від державних та закінчуючи громадськими ініціативами, устремліннями тощо. Окремий її маркер полягає в тому, що традиційне вітчизняне харчування має, як правило, присмак пісної, монастирської їжі, незважаючи на широке розмаїття в ній продуктів тваринного походження. Зокрема, доцільно зауважити, що в жодній світовій кулінарній традиції немає такої кількості пісних страв.

Безумовно, сучасний дизайн вітчизняної гастрономії є наслідком історичного поступу націєтворення українців. Показово, що на тепер її символи-атрибути сформувалися під впливом таких різних культурних полів, як традиція, модерн і глобальна субкультура «швидкої їжі». Важливо зауважити, що станом на сьогодні, саме через гастрономічне, широкий спектр держав намагаються вирішувати доленосні проблеми, які з категорії індивідуальних мало-помалу переходять в іншу – соціальні. Незважаючи на їх певну специфіку внаслідок нерівномірного, амальгамного соціально-економічного розвитку глобального соціуму, все ж таки встановлено, що окремим з них притаманна універсальна природа. Передусім йдеться про проблеми ожиріння; інтеграції ГМО-їжі на полиці супермаркетів, отже, наші обідні столи; організації повноцінного меню для масової людини; дбайливого ставлення до використання продовольства тощо. На нашу думку, подібні та багато інших суперечливих явищ сучасного етапу в житті гастрономії потребують вдумливого, незаангажованого сумнівним бізнесом та державно-корпоративним симбіозом ставлення.

Вирішення цих доленосних питань вимагає роботи, як мінімум, в трьох прагматичних напрямках. Іншими словами, що необхідно знати та яку роботу вести, щоб середня людина дотримувалася здорового, щасливого харчування та формувала свідоме до нього ставлення. По-перше, активізація життєдіяльності громадянського суспільства, яке б створило сприятливе підґрунтя для поширення в масовій свідомості таких бажаних задля повноцінної модернізації суспільства емансипативних цінностей. По-друге, приділення серйозної уваги гастрономічній освіті, що має в доступній, цікавій, проте небанальній формі надавати всім особам вичерпну інформацію щодо організації та реального змісту їхнього власного меню, його особистісних та соціальних наслідків, а також можливих варіантів покращення свого раціону харчування. Один з останніх, це повернення до традиційних основ національної гастрономії, яка пройшла перевірку часом та практикою, тож на відміну від «індустріальної їжі» здатна стати ефективним методом протидії процесам розповсюдження різноманітних харчових фобій та хвороб, починаючи від нав'язливого побоювання ожиріння (внаслідок чого на ді-

ету задля схуднення інколи сідають ті, у кого насправді об'єктивних передумов для цього немає), та закінчуючи іншими проблемами зі здоров'ям, котрі можуть незабаром виявитися внаслідок занадто пришвидшеного перетравлювання їжі. Все ж таки, навіть у цьому невибагливому переліку варто розставити окремі смислові акценти. На нашу думку, на тлі індустріалізації, уніфікації раціону харчування навіть в українському суспільстві, де споконвічно до землі та продуктів харчування особливе, шанобливе ставлення, окреме місце посідають питання гастрономічної освіти. З огляду на це, потребує постійної рефлексії всезростаючий вплив «цивілізації» на процеси харчування, який виявляється, по-перше, у використанні під час виробництва продовольчих товарів неорганічних сполук та створенні генетично модифікованої їжі; по-друге, у просуванні на споживчий ринок стандартизованих наборів «корисних» харчових макро- та мікроелементів, експлуатація яких все більшою мірою віддає спосіб життя та меню традиційної людини глобального світу від перевірених часом та практикою патернів. Більше того, обґрунтування доцільності їх експлуатації подекуди віддано на відкуп гігантам харчової промисловості. Все це помножується на використання новітніх теоретичних та емпіричних розвідок у просторі споживчих практик, *nota bene*, застосування яких через маркетингові схеми провокує середню особу до надмірного споживання продовольчих товарів. І це незважаючи на велику ймовірність появи вкрай небезпечних особистісних та соціальних наслідків у вигляді цілої низки різноманітних захворювань, вже не кажучи про зміну навіть власного способу життя.

Таким чином, на нашу думку, варто приділити увагу створенню такої національної програми харчування (безумовно, на загальнодержавному рівні), яка зможе стати гідною відповіддю на релевантні виклики часу та протидіяти діяльності суспільства споживання, що подекуди виявляється занадто ангажованим комерційними інтересами з боку представників великого капіталу, компрадорської буржуазії тощо. Разом з тим, одним із завдань її авторів має бути розробка комплексу заходів з метою створення сприятливих умов задля організації системи повноцінного харчування та інформаційного супроводу означених процесів, насамперед серед найменш забезпечених верств населення, які інколи вимушені користуватися варіантами низькопробної гастрономії. Вважаємо, що першим кроком у цьому напрямі має бути додаткове відкриття та активна (публічна) робота спеціалізованих науково-дослідних установ та 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, що подібні ініціативи лише тоді стануть дієвими, коли кожна особа – від високопосадовця до пересічної людини зможе усвідомити, що ситуація зміниться на краще виключно з поширенням у масовій свідомості емансипативних цінностей, які в усіх суспільних системах протягом історії людства ставали дієвими провідниками високих стандартів якості життя переважної частини населення.

Висновки. Разом з тим, через емпіричну деталізацію окремих аспектів гастрономічної культури вітчизняного контенту зроблено висновки щодо наявності низки інших доволі актуальних проблем, котрі є вагомими бар'єрами в процесах підвищення якості життя, поліпшення соціального самопочуття населення. Їх

загальний знаменник міститься у відсутності важливої константи задля дієвості багатьох реформаторських зусиль, а саме: релевантності між економічним та соціальним. Разом з тим, такі проблеми, на жаль, все ще опукло виявляються через полярну фінансово-матеріальну диференціації суспільства за рівнем доходу тощо.

Необхідно відмітити, що така майнова поляризація в масовій свідомості українського населення визнається доволі далекою від реального втілення в повсякденне життя основних принципів надважливого ресурсу – соціальної справедливості. Нині ці проблемні явища виступають значущими перепонами на шляху формування та поширення високих взірців гастрономічної культури, передусім, у просторі українського суспільства.

Ніколенко Вадим Вікторович – кандидат соціологічних наук, доцент
Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара
Адреса: 49010, м. Дніпропетровськ, просп. Гагаріна, буд. 72

Nikolenko Vadim Viktorovitch – PhD in sociology, associate professor
The Oles Honchar Dnepropetrovsk national university
Address: 72, Gagarin Avenue, Dnipropetrovsk, 49010