

УДК 316+641

Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми

В.В. НИКОЛЕНКО

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

Авторське резюме

У статті висвітлюються зв'язки між гастрономічною культурою та процесами громадянської ідентифікації, як наслідок, формування солідарного суспільства, консолідованої демократії. Зроблено наголос, що гастрономічні маркери репрезентації суспільства мають, з-поміж іншого, вагомий праксеологічний потенціал, насамперед для інституціоналізації соціально спаяного соціуму, підвищення якості життя масової особи. На прикладі теоретичного аналізу наукової/документальної літератури виокремлюються дані, які свідчать, що гастрономічне, з одного боку, може прискорювати процеси формування нової ідентичності, а з іншого – виступати в якості потужного ідентитету, який зберігає почуття традиційної приналежності до певної соціокультурної спільноти. Підкреслюється, що на цьому тлі практики харчування, окрім задоволення фізіологічних потреб людини в макро- та мікроелементах, тлумачаться як продовження соціокультурного контексту, суспільний феномен, отже, мають неабияку соціалізаційну силу. Зважаючи на це, зроблено висновок, що такі практики дозволяють як активізувати внутрішньогрупову взаємодію/інтеграцію, так і набувати важливого сенсу в процесах іншування.

Ключові слова: ідентичність, громадянська релігія, самосвідомість, гастрономічна культура, практики харчування, солідаризація, консолідація.

Gastronomic culture in the formation of civil identity: theoretical overview of the problem

V.V. NIKOLENKO

The Oles Honchar Dnepropetrovsk national university, Dnepropetrovsk, Ukraine

Abstract

The article highlights the links between gastronomic culture and civil identification processes, as a result, forming a solidarity society, a consolidated democracy. Emphasizes that the markers of gastronomic that representation of society life have, among other things, significant practical potential for social integration, improve the quality of life of the average person. For example, the theoretical analysis of scientific literature fixed information which suggests that gastronomic, on the one hand, can accelerate the process of forming a new social identity, and, on the other – to act as a powerful identifier that preserves the traditional sense of belonging to a particular socio-cultural community. It is emphasized that on this background the practice of food, than meet the physiological needs of man in macro and micronutrients, interpreted as a continuation of the socio-cultural context, social phenomenon, therefore, have hefty social development force. Therefore, these practices allow both intensify intra interaction / integration and acquire important point in the process of isolating the other.

Key words: identity, civil religion, identity, gastronomic culture, food practices, solidarity, consolidation.

Постановка проблеми. Формування громадянської ідентичності в сучасному турбулентному світі набуває неабиякої актуальності. З-поміж багатьох різнопланових причин такої постановки проблеми, на наш погляд, доцільно виокремити одну наскрізну, а саме: суспільство з сильною громадянською ідентичністю автоматично позбавляється маргінального статусу, як наслідок, життєво важливі ресурси довіри, солідаризації, консолідації, злагоди набувають додаткових імпульсів для свого розвитку. На цьому тлі варто виокремити один з чинників, який у процесах конструювання такої ідентичності, на перший погляд, є аморфним, несуттєвим, проте більш прискіпливий аналіз в ретроспективному та сучасному контекстах свідчить про його великий детермінаційний потенціал. Мова йде про гастрономічну культуру суспіль-

ства, яка виявляється суттєвим маркером національної ексклюзивності, неповторності та здатна, через збереження досвіду попередніх поколінь, впливати на процеси інтеграції, об'єднання соціуму, іншими словами формування його громадянської/ціннісної ідентичності.

Під громадянською ідентичністю ми розуміємо осмислене відчуття своєї приналежності до окремого суспільства в межах його державних кордонів¹. Безумовно, в кожному складному соціуму присутні національні меншини, зі своїми самотніми ознаками, проте нас будуть цікавити, перш за все, особливості формування такої ціннісної ідентичності, коли людина відчуває себе громадянином, насамперед окремої держави. Як свідчать численні наукові висновки, соціологічні узагальнення, власні спосте-

© В.В. Ніколенко, 2015

реження в якості значущого чинника, який формує та підтримує таку ідентичність може виступати гастрономічна культура. На нашу думку, гастрономічна культура – це феномен суспільного життя, який в онтологічному сенсі включає в себе, як мінімум, три складники. По-перше, – кулінарний порядок приготування, по-друге, соціальний порядок практик харчування, та, по-третє, гастрономічний дискурс (авторську мову, рефлексю) з приводу вище означених шуканих величин. Іншими словами, в неповторних культурних кодах вибору, приготування певних страв, соціокультурних перевагах протягом їхнього споживання, можна, з одного боку, розкривати секрети влаштування/змін суспільного життя, неповторних форматів його ментальності, а з іншого, – фіксувати важливі/дієві маркери національної ідентичності.

Аналіз досліджень і публікацій. Загалом ступінь наукової розробки даної проблематики є доволі амбівалентною величиною. Вчені США та Західної Європи питанням гастрономічного виміру суспільного життя, а також особливостям практик харчування, культурі їжі приділяють велику увагу. З-поміж них слід наголосити на працях Н.Еліаса, Г.Зіммеля, Ф.Броделя, Р.Барта, А.Капаті, М.Монтанарі, К.Леві-Строса, Р.Кінга. На сучасному етапі такої фокус дослідницької уваги є похідною від зміни модусів розвитку західного суспільства, а саме: остаточного переходу до логіки життєзабезпечення постіндустріального світу, зі своєю ціннісною ієрархією. Разом з тим, у вітчизняному соціологічному дискурсі проблематика гастрономічного викликає до себе скоріше спорадичний інтерес. Серед нечисленних наукових студій, публіцистичних розвідок з цього приводу доцільно виокремити праці В.Бурлачука, І.Набруска, Ю.Винничука, В.Панченка.

Мета дослідження – показати, що гастрономічна культура є потужним маркером репрезентації національної самобутності окремого суспільства і дієвим чинником формування громадянської ідентичності².

Виклад основного матеріалу. Тож окремі ознаки гастрономічної культури здатні як прискорювати, так і стримувати процеси конструювання нової ідентичності. Визначення певного кола типових соціокультурних умов і обставин, що впливають на ці два типи процесів і сприяють переключенню з одного режиму дії на інший, можливо, є завданням соціології майбутнього. В межах цієї статті ми зосередимось на конкретних документальних прикладах і наукових висновках, які свідчать про вагомий роль гастрономічного у формуванні відчуття власної національної/громадянської приналежності. Ще раз наголосимо, що за посередництва гастрономічного такі відчуття можуть як змінюватись формуючи іншу ідентичність,

так і навпаки носити перманентний характер, тобто після переїзду в іншу країну/культуру підтримувати через гастрономічно ментальний зв'язок зі своєю первинною батьківщиною. Так, у 2007 р. вийшла вельми цікава праця М.Макарової «Кулінарні рецепти родини Аль-Капоне» [10]. У ній нестандартно репрезентується 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, за свідченням його біографів, зберіг особливе почуття любові до Італії завдяки власним кулінарним уподобанням – насамперед італійській кухні та національним стравам Апеннінського півострова. Він, незважаючи на важкі соціальні умови та несприятливі побутові обставини у США незабаром після свого переїзду, крізь усе життя проніс велику симпатію та шану до кухні своєї батьківщини, як наслідок назавжди залишився італійцем, із власною неповторною ідентичністю, в якій гастрономічним маркерам було відведено далеко не останнє місце [10]. Більше того, 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» [5, 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. Як бачимо, актуальні гастрономічні символи, кулінарні страви нації здатні формувати/підтримувати непорушний зв'язок людини зі своєю батьківщиною, долати кризу ідентичності.

Класики соціологічного пізнання, які фокусували/фокусують свої дослідницькі інтенції на цьому неординарному предметі, також зауважують, що гастрономія – це, перш за все, суспільний феномен, що здійснює неабиякий дисциплінарний вплив на людину. Можна впевнено говорити, що гастрономія, в такому ракурсі, виступає в якості продовження певного соціокультурного контексту. Наприклад, 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 [6, с. 188]. Відомі соціологи (Г.Зіммель, В.Бурлачук) підкрес-

люють, що в його просторі формувалися вкрай важливі норми соціальної інтеракції, життєзабезпечення, які допомагали вирішувати безліч нагальних проблем різного гатунку [2; 6]. Німецький соціолог наголошує, що процес спільного приймання їжі навіть арабів, які протягом тривалого часу конфліктують, дещо нівелював їхню войовничість, формував між ними приятні стосунки, неабияк сприяв створенню величезної соціалізаційної сили, що породжувала примітивне уявлення про спільність власного існування, буття [6, с. 188]. Окрім того, трапеза як з'єднувала, посилювала солідаризаційні процеси всередині соціальної групи, так і визначала 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 усамітно, щоб уникнути забороненого товариства» [6, с. 188].

Вибудовування власного суспільного формату приймання їжі та відповідного/типового меню навколо окремих продовольчих продуктів, кулінарних страв відбувається на тлі певних соціокультурних референтів, які подекуди штучно створюються і доволі часто однозначно сприймаються. 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» [цит. за: 1, с. 67]. Так, Т.Чумакова зауважує, що в «Повісті временних літ», де приділяється велика увага харчовій ідентифікації, про половців говориться, що вони «їдять мертвечину та всяку нечистоту – хом'яків і ховрахів» [18, с. 97]. Або згадати хоча б, як у минулому, протягом монгольського нашествия або військових суперечок із турками українці споживали свинину, з-поміж іншого, 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 в храмі Агравлі [див.: 7]. Важливі культурні й цивілізаційні межі батьківщини, як пише цей історик, визначалися для них передусім гастрономічними ознаками. Зокрема, вони проголошували пам'ятати, що їхня рідна земля маркована пшеницею, маслиновими деревами та виноградною лозою (див.: [7]).

Таким чином, колективне приймання їжі,

виокремлення типових продовольчих референтів свого народу постає в якості окремого соціального дійства, в якому гастрономічні маркери інколи посилюють відчуття власної ідентичності й тим самим надають імпульси для об'єднання, солідаризації соціальної групи/спільноти, окрім того, часто-густо дозволяють проводити демаркаційну лінію в процесах іншування. Ці феномени, 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 міжгенераційну єдність, суттєво активізувати 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 і групових (соціальних) проблем. До особистісних український соціолог В.Бурлачук слушно зараховує маргіальність, 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 аспектів 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 [2]. З огляду на вищесказане можна впевнено стверджувати, що ідентифікація як важлива складова процесу становлення особистості [15] на мікро-, мезо-, макрорівнях відбувається за активного посередництва в тому числі й різноманітних форматів приймання їжі, гастрономічних маркерів.

Слід зазначити, що П.Вайль і О.Геніс промовисто демонструють символічність, приміром, радянської кухні для емігрантів із колишньої імперії. Виявляється, що для деяких із них гастрономічні вподобання, наприклад щодо консервованої або приготованої з традиційних продуктів їжі, стають предметом особливого задоволення [3]. На підтвердження цього А.Сарна пише, що подекуди емігрантам властиво сприймати масові західні практики харчування в якості антагоніста власної кулінарної, а також комунікативної традиції [16, с.145]. Виявляється, що саме на колишніх примітивних радянських кухнях, вважає науковець, ставало можливим для окремих категорій населення формування неповторної (нонконформістської) самосвідомості. Тож у невеличкому просторі приватної кухні тривав один із важливих етапів соціалізації та самоідентифі-

кації особи, передусім із-поміж тих, хто усвідомлювали себе опозиціонерами по відношенню до тоталітарної влади [16]. Зважаючи на це, український соціолог 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 унеможливила автономність особистості, домінуюча культура також функціонує в доволі вузьких рамках, а за столом людина своєрідним чином може ствердити свої цінності й проголосити свою ідеологію» [12, с.318].

З іншого боку, немає в цьому житті нічого абсолютного, і якщо така зміна гастрономічних практик все ж таки відбувається, це може призвести до напрочуд несподіваних особистісних метаморфоз. На думку В.Похлобкіна, така начебто «технічна» зміна в характері харчування, тим не менш, здатна викликати серйозні зрушення у способі життя, а звідси й перестроювання психології, самосвідомості й навіть вплинути на процеси творення власної ідентичності [14, с.111-112]. Відомий історик кулінарії наводить яскраві документальні приклади, коли через зміну традиційного меню за «ланцюговою реакцією» відмовляються від рідної культури та змінюють громадянство. Один із таких прикладів стосується біографії А.Демидова, нащадка російських промисловців і 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-Донаті й залишився на цьому півострові назавжди. Подібні особистісні метаморфози чатували на князя І.Гагаріна: після знайомства з іспанською кухнею той прийняв католицизм, внаслідок 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 [14, с. 111-112].

Тож не даремно американський філософ Р.Г.Кінг пише, що «зречтись їжі свого народу означає не тільки зраду, а й певну форму самозречення» [8, 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 куль-

тури, яка відображає особливості устрою життя населення й вимагає уважного до себе ставлення» [9, с. 64].

Типові приклади, які деталізують процеси формування національної ідентичності через гастрономічне знаходимо у вітчизняній історії. Загалом «землеробством і скотарством займалися праслов'янські, слов'янські племена...» [17, с. 284], окрім хіба що козаків Запорозької Січі, у яких був здебільшого військовий уклад життя, через що вони зовсім мало опікувалися господарськими питаннями. На нашу думку, практики харчування мешканців Запорозької Січі можна вважати важливим етапом інституціоналізації національної гастрономічної культури. Раціон харчування січових козаків складався здебільшого навколо перших страв (різні супи, юшки³ тощо) та відносно широкого вибору круп, а також м'ясних страв, що інколи, після вдалого полювання, були присутні в їхньому меню. Характерно, що хліба та сала козаки вживали не так вже й багато, як априорі прийнято сьогодні вважати. Більшість страв запорожці готували насамперед шляхом комбінованої теплової обробки різноманітних інгредієнтів, що в цілому притаманно масовій українській гастрономічній культурі [13]. Понад те кухня Запорозької Січі, як свідчать документальні тієї доби [13], характеризувалась яскраво вираженою автаркією, тобто своєрідною гастрономічною мовою збереження своєї ціннісної ідентичності. Це виявлялося не лише в козацьких стравах, але й особливих предметах кухонного побуту. 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 і дієвим інструментом збереження індивідуального смаку, як наслідок – власної унікальності.

Чимало важливих соціологічних узагальнень, які розкривають зв'язок між гастрономічним життям і процесами націєтворення, конструювання ціннісної ідентичності, знаходимо в сучасній історії. Так, сьогоднішня 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 типові 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» [11, с. 3]. Італійські медієвісти А.Капаті, М.Монтанарі зауважують, що кулінарні та гастрономічні символи (страви) окремого суспільства, поліфонічні обставини їхнього споживання – усе це в різні часи ста-

новлення національних держав служило ідентифікаційними й механізмами об'єднання простору фізичного та культурного, формуванню своєрідних форматів соціальних відносин і суспільного тіла загалом [7].

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, «позиціонування себе через споживання їжі відтворюється за допомогою низки культурних норм. Поряд із величезним надбанням своєї культури італійці з їхніми сотнями видів паст, піццями та вишуканими десертами досить вдало подають свій образ у світі» [12, с. 318]. Ці та інші символічні продукти країни – свідомо або несвідомо сконструйовані гастрономічні знаки, безумовно, мають певний сенс і красномовно свідчать про регіон, країну. В Італії один із таких символів (який, безсумнівно, несе в собі чисто позитивний заряд) є кулінарна мапа країни⁴, 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/кулінарні практики різноманітних груп населення, які безпосередньо знайомі з ним, а також усіх тих, хто не має такого досвіду, за умови, що з ним стикалися їхні попередні генерації. Зважаючи на це, в багатьох культурах широко використовується, приміром, практика консервування продуктів, на відміну, припустимо, від гастрономічного простору США. Тож цілком можливо, що, наприклад, трудові мігранти шукають кращої долі насамперед у тих країнах, які приваблюють високими стандартами життя, зокрема й через гастрономічне.

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. 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 погодитись із думками багатьох фахівців, що вона приготована в кращих традиціях так званого мінімалізму – одно-

го із загальних модусів споконвічної японської культури – і як справжній витвір кулінарного мистецтва глибоко відображає його сутність. Культурний експорт 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 – «Макдональдс». І.Набруско пише, що «через мережу суші-ресторанів японці несуть усьому світові образ своєї країни і транслюють йому своєрідний устрій життя та відданість традиціям» [12, с. 318].

Величезний ресурс для процесів формування громадянської солідаризації та національної самоідентифікації має сьогодні українська гастрономічна культура. На думку експертів, її ідентифікують у сучасному світі, вона має надзвичайно привабливе обличчя та напрочуд поліфонічний репертуар. Українська кулінарія, національні практики харчування, вітчизняні гастрономічні традиції завжди характеризувались яскравими, самобутніми маркерами в процесах репрезентації нашого народу. Так, типова вітчизняна кухня представлена ситними стравами, основою яких є, насамперед, злакові та овочі. Страви-символи української гастрономічної культури (борщ, юшка, капуста, вареники, галушки, січеники, гарбузова каша, куліш, різноманітні узвари тощо) та соціокультурні обставини їхнього виробництва, споживання здатні, з одного боку, виступати в якості чинників інтеграції суспільного життя всередині країни, а з іншого, – популяризувати статусний образ України в масовій свідомості глобального світу. Таким чином, можна стверджувати, що українська гастрономічна культура, через звернення до власних традицій, має надзвичайно цікавий образ і потужний праксеологічний потенціал у процесах інституціоналізації громадянської ідентичності та підвищення якості життя масової особи.

За П.Штомпкою, соціологія – наука, яка в суспільному житті вивчає не те, що «мерехтить», а те, що «триває». В такому сприйнятті проблемної ситуації, було зафіксовано, що через гастрономічне можна надавати додаткові імпульси процесам інтеграції суспільного життя на мікро-, мезо- та макрорівнях соціальної взаємодії. Більше того, доцільно відзначити, що гастрономічне виступає потужним чинником у процесах формування групової самосвідомості та соціальної ідентифікації (в межах окремої родини, соціальної групи, держави в цілому).

ПРИМІТКИ:

¹ В науковій літературі така проблематика ще висвітлюється через операціоналізацію терміну «громадянська релігія».

² Важливо наголосити, що такі терміни, як громадянська, національна та соціальна ідентичності в межах цієї статті ми будемо ототожнювати. Хоча, безумовно, в процесі їхнього прискіпливого порівняння та більш

глибокого аналізу можна виокремлювати між ними різницю.

³ 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» – текти, коли йдеться про кров» [4, с. 86].

⁴ 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 в «смачному» знайомстві з великою культурою [12].

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ:

1. Берсанова Л.И. К изучению традиционной системы питания чеченцев и ингушей в XIX–XX ст. / Л.И. Берсанова // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 8. – 2010. – № 5. – С. 59–71.
2. Бурлачук В. Трапеза як предмет соціологічного дослідження / В. Бурлачук // Соціологія: теорія, методи, маркетинг. – 2010. – № 4. – С.179–186.
3. Вайль П. Русская кухня в изгнании / П. Вайль, А. Генис. – М.: КоЛибри, 2007. – 317 с.
4. Вербенець О. Обряди і страви Святого Вечора / О. Вербенець, В. Манько; [2-ге вид, випр. і доп.]. – Львів: Свічадо, 2013. – 200 с.
5. Генис А. Довлатов и окрестности / А. Генис. – М.: Вагриус, 2004. – 285 с.
6. Зіммель Г. Соціологія трапези / Г. Зіммель // Соціологія: теорія, методи, маркетинг. – 2010. – № 4. – С. 187–192.
7. Капати А. Итальянская кухня. История одной культуры / А. Капати, М. Монтанари; [пер. с итал. В. Бабицкой, А. Красильщик, К. Тименчик]. – М.: Новое литературное обозрение, 2006. – 480 с.
8. 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.
9. 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.
10. Макарова М. Кулинарные рецепты семьи Аль-Капоне / М. Макарова. – М.: Гелиос, 2007. – 304 с.
11. Мезенова Е. Еще раз про любовь... французов к национальному кулинарному искусству / Е. Мезенова // Питание и общество. – 2013. – № 5. – С. 11.
12. Набруско І.Ю. Сучасні гастрономічні практики як дзеркало українського суспільства / І.Ю. Набруско // Методологія, теорія та практика соціол. аналізу суч. сусп-ва: [зб. наук. праць]. – Х.: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2012. – Вип. 18. – С. 315–321.
13. Печеніна Н. Повсякденне життя запорожців у спогадах Микити Коржа / Н. Печеніна // Історія в школі. – 2013. – № 2. – С. 5.
14. Похлебкин В.В. Мое меню / В.В. Похлебкин. – М.: ЗАО «Центрполиграф», 2009. – 190 с.
15. 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 ім. В.Н. Каразіна, 2013. – С. 454–455.
16. Сарна А.Я. Паноптикум «Макдональдс»: кулінарія і власть / А.Я. Сарна // Топос. – 2000. – № 1. – С. 144–151.
17. Стражний О.С. Український менталітет. Ілюзії. Міфи. Реальність / О.С. Стражний. – К.: Книга, 2008. – 368 с.
18. Чирикова Е. Золото кормит, золото поит, золото нагишом водит / Е. Чирикова // Вокруг света. – 2011. – № 7. – С. 92–99.

Стаття надійшла до редакції 05.05.2015

REFERENCES:

1. Bersanova L.I. K izucheniju tradicionnoj sistemy pitaniya chechencev i ingushej v XIX–XX st. (To study the traditional supply system of the Chechens and Ingush in the XIX–XX centuries). *Vestnik Moskovskogo universiteta*, Seriya 8, 2010, № 5, pp. 59–71.
2. Burlachuk V. Trapeza jak predmet sociologichnogo doslidzhennja (Meal as a subject of sociological research). *Sociologija: teorija, metodi, marketing*. 2010, № 4, pp. 179–186.
3. Vajl' P. Russkaja kuhnja v izgnanii (Russian cuisine in exile). M., 2007, 317 p.
4. Verbenets' O. Obyady i stravy Svyatoho Vechora (Rites and Holy Evening meals). L'viv, 2013, 200 p.
5. Genis A. Dovlatov i okrestnosti (Dovlatov and surroundings). M., 2004, 285 p.
6. Zimmel' H. Sotsiologiya trapezy (Sociology of meals) Sotsiologiya: teoriya, metody, marketynh, 2010, № 4, pp. 187–192.
7. Kapati A. Ital'janskaja kuhnja. Istorija odnoj kul'tury (Italian cuisine. The story of one culture). M., 2006, 480 p.
8. King R.H. Dobre kharchuvannya: etychni rozdumy pro yizhu (Good food: ethical reflections about food). *Yizha i filozofiya: yizhte, pyyte i bud'te shchaslyvi*, K., 2011, pp.189–203.
9. Konovalov K.L. Tradicii v pitanii cheloveka i proizvodstvo pishhevyh produktov (Tradition in human nutrition and food production). *Pishhevaja promyshlennost'*, 2012, № 4, p. 63.
10. Makarova M. Kulinarne recepty sem'i Al'-Kapone (Family Recipes Al Capone), M., *Gelios*, 2007, 304 p.

11. *Mezenova E.* Eshhe raz pro ljubov'... francuzov k nacional'nomu kulinarnomu iskusstvu (Once again about love ... the French to the national culinary art) // *Pitanie i obshchestvo*, 2013, № 5, pp. 11.
12. *Nabrushko I.Yu.* Suchasni hastronomichni praktyky yak dzerkalo ukrayins'koho suspil'stva (Modern culinary practices as a mirror of Ukrainian society). *Metodolohiya, teoriya ta praktyka sotsiologichnoho analizu suchasnoho suspil'stva*, Kh., KhNU im. V.N. Karazina, 2012. Vyp. 18, pp. 315–321.
13. *Pechenina N.* Povsyakdenne zhyttya zaporozhtsiv u spohadakh Mykyty Korzha (The daily life of the Cossacks in the memoirs of Nikita Korzh). *Istoriya v shkoli*, 2013, № 2, P. 5.
14. *Pohlebkin V.V.* Moe menju (My Menu). – M., 2009, 190 p.
15. *Ptashnyk-Seredyuk O.* Identyfikatsiya yak vazhlyva skladova protsesu stanovlennya osobystosti (Identification as an important part of the process formation of personality). *Sotsiologhiya ta suspil'stvo: vzayemodiya v umovakh kryzy, Kh., KhNU im. V. N. Karazina*, 2013, pp. 454–455.
16. *Sarna A.Ja.* Panoptikum «Makdonal'ds»: kulinarija i vlast' (Panopticon «McDonald's»: cooking and power). *Topos*, 2000, № 1, pp. 144–151.
17. *Strazhnyy O.S.* Ukrayins'ky mentalitet. Ilyuziyi. Mify. Real'nist' (Ukrainian mentality. Illusions. Myths. Reality). K., 2008, 368 p.
18. *Chirikova E.* Zoloto kormit, zoloto poit, zoloto nagishom vodit (Gold feeds, gives to drink gold, gold naked lead). *Vokrug sveta*, 2011, № 7, pp. 92–99.

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

Nikolenko Vadim Viktorovy`ch – PhD in sociology, associate professor
The Oles Honchar Dnepropetrovsk national university
Address: 72, Gagarin Av., Dnipropetrovsk, 49010, Ukraine