

the European socio-cultural space while preserving the cultural roots of the ethnic group as the basic unit) are objective factors that led to the crisis of identity in the age of globalization.

It is shown that the defining feature of globalization processes in Ukraine is the dichotomy of the global and the local. In parallel to transnational identity in Ukrainian society actively is restored its ethnical form.

Determined that the ethno-cultural identity is the property of the individual to maintain own integrity, to realize the socio-cultural unity with a certain ethnic group which is manifested in the basic patterns of activity, behavior and communication of the subject. Appurtenance to an ethnic group is not innate; an individual becomes a member of an ethnic group in the process of ethnic and cultural socialization.

The specificity of the formation of the modern Ukrainian modification of ethnic identity was substantiated theoretically. Ukrainian ethnic identity is due to the spatial heterogeneity of ethno-cultural, socio-cultural entropy in the modern Ukrainian society and to the fact that during the years of Soviet power had been greatly undermined the basis of Ukrainian identity.

The main determinants of regional identity have been identified: the different historical destiny of the regions and their long stay in the imperial systems with different cultural and religious orientation; the difference in the dynamics of social and cultural development; dissimilarity in the character and orientation of the cross-cultural contacts; the difference in natural conditions that determined the specifics of human activity.

The nature of regional identity is analyzed. It is shown that at its core regional identity is a manifestation of the variability of ethnic culture and at the same time an independent phenomenon with the immanent logic of historical development. It is formed in the concrete cultural area, that is, in the region of the territorial distribution of certain cultural types. The relationship between ethnic and regional identities appears as a general and private and has the dialectical character.

The analysis showed that ethnic identity is not a constant parameter of the socio-cultural system. It is closely associated with the realities of a particular historical period, showing variation in space and time.

Key words: globalization, the crisis of identification, ethno-cultural identity.

УДК 37 (379.831)

Вишнеvsька Галина Георгіївна,
кандидат культурології

ДО ПИТАННЯ ФОРМУВАННЯ КУЛІНАРНОЇ КУЛЬТУРИ

Стаття присвячена аналізу кулінарної культури, яка розкриває сутність кулінарного туризму. Велику увагу приділено основним етапам становлення гуманітарного знання про сферу харчування, які виокремилися в різноманітні підходи до її сучасного розуміння. Охарактеризовано основні чинники формування кулінарної культури.

Ключові слова: кулінарна культура, кулінарний туризм, їжа, харчування.

Проблема створення перспективного туристичного продукту є ключовою в умовах стрімкого розвитку туристичного ринку. Розвиток туризму відіграє важливу роль у вирішенні соціальних проблем. У багатьох країнах світу саме за рахунок туризму створюються нові робочі місця, підтримується високий рівень життя населення, створюються передумови для поліпшення платіжного балансу країни. Необхідність розвитку сфери туризму сприяє підвищенню рівня освіти, вдосконаленню системи медичного обслуговування населення, впровадженню нових засобів поширення інформації тощо. Туризм позитивно впливає на збереження та розвиток історико-культурної спадщини, веде до гармонізації відносин між різними країнами й народами, змушує уряди, недержавні організації та комерційні структури брати активну участь у справі збереження й оздоровлення навколишнього середовища.

Досліджень спирається на теоретичну спадщину відомих вітчизняних та зарубіжних діячів науки ХХ століття, присвячену проблемам розвитку сфери послуг та туристичної індустрії. Особливо цікавими, з огляду на тему дослідження, є дослідження дослідників А. Аветисової, І. Бланка, В. Герасименка, Н. Кабушкіна, Г. Карпової, В. Карсекіна, В. Квартальнова, Л. Малюк, Г. Папірян, С. Поповича, В. Сеніна, Дж. Уокера, А. Чудновського Д. та інших. Кожен вчений розглядає окремі питання функціонування туристичного ринку, які, на його думку, є найважливішими і в тому чи іншому аспекті торкаються проблем розвитку ресторанно-готельного господарства, констатує його інтенсивний розвиток в інших країнах. Проте відсутні дослідження нового напрямку туризму, який з кожним роком стає популярним не тільки в Україні, а й в інших країнах. Мається на увазі кулінарний туризм.

Важливість кулінарного туризму полягає у здатності розпредметити ціннісно-смысловий універсум культури окремих народів і в такому ракурсі постає як один із засобів активізації крос-

культурної комунікації, є проявом міжкультурних контактів і як такий сприяє встановленню багатовекторних комунікаційних зв'язків. У результаті різноманітних культурних контактів відбувається обмін ментальними, духовними і матеріальними цінностями, досвідом на міжособистісному, етнічному, державному та загальноцивілізаційному рівнях.

Тури для гурманів, поціновувачів вишуканих страв різних народів світу з'являються в останні десятиліття минулого століття, хоча, як відомо, перші шанувальники подібних страв відомі ще з давніх часів. Однак кулінарний туризм як самостійний напрям туристичної діяльності з'явився зовсім недавно.

Серед кола питань вчених культурологів сьогодні домінує зростання інтересу до сфери харчування. Приготування їжі виходить за межа приватної рутинної діяльності й стає публічним актом. Одержує поширення така галузь туризму, як кулінарний туризм, метою якого є знайомство з кухнею різних народів. При цьому інтерес становить як приготування їжі, так і її споживання. Все це свідчить про те, що їжа розглядається не тільки як спосіб задоволення біологічної потреби, а й як феномен культури.

Однак ступінь практичного інтересу не збігається з теоретичною розробленістю цього проблемного поля. Насамперед зберігається неоднозначність понять, що описують культурні аспекти побутування їжі. Інша проблема пов'язана з відсутністю належного теоретичного осмислення концепту їжі. Він вивчається переважно на емпіричному рівні й у результаті з'являється як набір розрізнених правил і феноменів. Не вивчені механізми функціонування культури харчування. Конвенціональність норм харчування й харчових звичок не викликає сумнівів. Проте історично й культурно мінливі не тільки самі норми гастрономічної культури, а й механізми їхньої репрезентації й поширення. Дослідження цих механізмів неможливе без комплексного аналізу, що враховує не тільки емпіричну даність конкретних харчових реалій, а й той ціннісно-змістовний контекст, у якому існує концепт їжі.

Становлення гуманітарного знання про сферу харчування багато в чому повторює загальну логіку розвитку досліджень культури повсякденності. Інтерес до їжі як частини культури народу виникає в історичній й етнографічній науці у другій половині XIX ст. Специфіка цих галузей знання визначила особливості ранніх досліджень і кут зору на проблему. Дослідження гастрономічної культури в цей період носять фрагментарний характер і використовуються в допоміжних цілях, для ілюстрації основних положень історичного або етнографічного дослідження. Переважає фактографічно-описовий підхід. Уривчасті відомості про харчові звички того чи іншого народу або стану зустрічаються у працях П. Гиро, І. Забеліна, М. Костомарова, О. Терещенка та ін.

Перші спроби перейти від протоколювання окремих фактів гастрономічної культури до її аналізу належать представникам школи "Анналів", що звернулася до досліджень повсякденної культури в її взаємозв'язку із соціокультурною системою. Зокрема, Ф. Бродель зробив спробу розглянути культуру харчування в контексті епохи з урахуванням економічних, політичних і соціальних чинників.

Становлення теоретико-методологічної лінії у вивченні їжі як культурного феномена припадає на 1960–70-і роки і пов'язане з дослідницькою діяльністю структуралістів. У працях К. Леві-Стросса, Р. Барта й М. Дугласа одержує розробку ідея їжі як специфічного культурного коду.

Структуралістські дослідження стали стимулом для подальшого розвитку аналітичних праць, у яких їжа розглядається як особлива сфера культури, що перебуває у відносинах взаємозумовленості.

Економічні чинники формування кулінарної культури – у центрі уваги у працях Д. Гуди й М. Харрриса. Дослідженню гендерних аспектів практик приготування й споживання їжі присвячені праці С. Бордоїля.

На межі 1980–90-х років у зарубіжній науці сформувався особливий напрямок досліджень – food studies. Цей міждисциплінарний проект об'єднав істориків, етнографів, антропологів, соціологів, економістів і представників низки інших галузей знань. Цільовим завданням цього напряму є одержання цілісного знання про сферу харчування. Водночас дослідження у межах food studies характеризуються скоріше різноманіттям методологічних підходів й аспектів вивчення, ніж концептуальністю.

Відаючи належне скрупульозності конкретних досліджень, не можна не відзначити, що відсутність єдності в дослідницьких установах породжує мозаїчність уявлень про їжу як феномен культури.

У російській і вітчизняній гуманітарній науці проблемне поле "їжа й культура" розроблялося переважно етнографами й філологами.

Етнографічний підхід до дослідження їжі пов'язаний з дослідженням функцій і семантики їжі в традиційних суспільствах і представлений працями С. Арутюнова, Д. Баранова, Д. Зеленина, В. Липинської та ін. Філологічні розвідки в цій сфері концентруються навколо двох дослідницьких сюжетів. З одного боку, увагу літературознавців привертає семантика харчових образів у художніх творах (праці М. Бахтіна, Ю. Лотмана, І. Виницького, В. Химича та ін.). З іншого боку, на стику лінгвістики, фольклористики й етнографії розвиваються етнолінгвістичні дослідження традиційної їжі (М. і С. Толстих, К. Пьянкова).

Кулінарія – це теоретичну підставу смакового задоволення, що, у свою чергу, вказує на наявність деяких наявних, але не артикульованих уявлень про "краще" й "гірше" харчування.

По-друге, вона є підставою наукової класифікації їжі, а отже, передбачається, що правила приготування й споживання їжі не формуються стихійно й не визначаються індивідуальним досвідом, а підкоряються якимось "істинним" універсальним принципам.

Відтак, історично поняття кулінарії пов'язане з уявленнями про практичні й теоретичні знання в галузі приготування й споживання їжі, а також припускає пошук універсальних підстав смакового досвіду.

У культурі повсякденності умовно можна виділити 4 основних підходи, що розкривають суть практик харчування:

1. Теорія демонстративного споживання їжі (Т. Веблен);
2. Концепція смаку (П. Бурдьє);
3. Культурно-сакральний підхід (Е. Лич);
4. Концепція символічного значення їжі (С. Кириленко).

Важливо відзначити той факт, що для всіх перерахованих вище підходів має значення не стільки первинна фізіологічна функція споживання їжі, скільки культурна складова.

Якщо говорити про статусну або демонстративну теорію споживання їжі, розроблювачем якої був Т. Веблен, то тут важливо відзначити такі моменти. По-перше, споконвічно існувала концепція престижного споживання в цілому, стосувалася вона насамперед моди. Однак надалі стали простежуватися аспекти, що мають безпосереднє відношення до харчування. У своїй книзі "Теорія дозвільного класу" він представив і розвив ідею про те, що "спосіб життя й моделі споживання не тільки відбивають соціальні розходження, а й діють як засіб підтримки високого соціального статусу" [3, 93]. Виходячи з даного висловлювання, стає ясно, що, на думку Т. Веблена, у процесі споживання відбувається символізація статусу, це стосується переважно вищих класів.

Більш розгорнутою і змістовною є концепція смаку П. Бурдьє. З погляду французького вченого, людина у своєму повсякденному житті – чи це повсякденна діяльність, чи практики харчування – спирається на минулий досвід. Він називає це габітусом: "придбаною системою породжуючих схем" [1, 14], які, у свою чергу, породжують стійкі переваги – смаки.

П. Бурдьє звертає увагу на те, що стійке відтворення певних практик харчування або культурного споживання виглядає як стратегія й об'єктивно організоване як таке, але при цьому може не бути продуктом ніяких стратегічних намірів. Просто стійкість дій породжує ілюзію їхньої цілеспрямованості.

Отже, смаки перетворюють фізичні властивості споживчих благ у символічні вираження класових позицій і стають породжуючою формулою для різних стилів життя. Стили життя оформлюються у відношенні один до одного як "обумовлені розходження в практиках дії різних класів, які оцінюються не тільки з погляду масштабу й структури споживання, а й наділяються певним символічним змістом і рівнем престижу" [6, 9].

Важливо відзначити, що використовуються стилі життя в основному з метою розпізнавання "своїх" і соціального дистанціювання від інших класів. Розбіжності у споживанні, безсумнівно, залежать від рівня доходів, але не є повністю зумовленими ним. Приміром, із зростанням матеріального добробуту людей зовсім не обов'язково зростає величина їхнього споживання. Навпаки, "у вищих класах виробляються особливі смаки, пов'язані з невимушеним самообмеженням і свого роду "соціальною цензурою". Ця добровільна аскеза виражається, наприклад, в утриманні від різного роду грубих задовольств, у дотриманні всіляких обмежень у їжі (захопленні різними дієтами) і т.д.

Інший важливий момент в аналізі П. Бурдьє – розрізнення "форми" й "змісту" в споживанні матеріальних об'єктів. Для того, щоб наочно продемонструвати це розходження, вчений наводить як приклад соціальний простір продуктів харчування.

З погляду П. Бурдьє, "зміст" відбиває функціональне використання речей. Це означає приймати їжу для того, щоб не відчувати почуття голоду. "Форма" стосується головним чином процесу сервіровки, порядку подачі блюд, а також інших ритуалів, які не мають безпосереднього відношення до функціонального споживання їжі з метою угамування голоду. "Якщо в цьому контексті говорити про групи, ранжировані за загальною сумою акумульованих капіталів всіх видів, то для вищих класів у споживанні продуктів харчування значно важливіше форма, тоді як для нижчих класів – зміст" [2, 137].

Цікавим також є підхід до споживання їжі, сформульований Е. Лич. І справа навіть не в тому, що він зміг найбільш повно розкрити суть здійснення практик харчування, а в тому, що він поглянув на цю тілесну практику з іншого боку.

У праці "Культура й комунікація: логіка взаємозв'язку символів" Е. Лич розглядає харчування як елемент культурної, а іноді й сакральної практики. Він припускає, що всі різноманітні невербальні

параметри культури, такі як їжа, приготування їжі та ін., – організовані в модельні конфігурації так, щоб включати закодовану інформацію за аналогією зі звуками, словами звичайної мови [5, 16].

Найцікавішою з погляду концепту їжі в культурі повсякденності є концепція С. Кириленко. У своєму підході С. Кириленко починає з того, що занурює нас в історію становлення уявлень про харчування. Вона говорить про те, що традиційно споживання розглядалося як спосіб задоволення базисних людських потреб за допомогою витрати товарів, продуктів харчування. Внаслідок цього виникає процес соціального конструювання почуття ідентичності, тобто приналежності до тієї або іншої групи. Приміром, споживання певного роду продуктів для позначення себе як члена певного класу, субкультури або навпаки – для підкреслення свого перебування поза нею. "Складність дослідження символічного значення їжі, як й інших предметних реалій культури, пов'язана з тим, що вона не створена спеціально для передачі повідомлень. Специфіка знакових властивостей побутових предметів визначається їхнім проміжним положенням між світом утилітарним і світом символічним" [4], – пише соціолог і культуролог С. Кириленко в праці "Символізація їжі в сучасному суспільстві".

При цьому в різних культурах домінуючого значення набувають різні знакові системи, здатні змінювати семіотичний статус об'єктів. У традиційній культурі – це ритуал, а в сучасному суспільстві – показне споживання й реклама.

Їжа також отримує знакові функції при входженні в певну знакову систему. "Інформативні коди їжі виникають у процесі комунікації, тісно пов'язані з соціальним і культурно-історичним контекстом" [4].

У культурі модерну відбувається процес десакралізації їжі, що, однак, не означає, що в їжі зникає символічне навантаження. Їжа здобуває статусну функцію, яку насамперед виражає ідея смаку, про яку було сказано при розгляді концепції П. Бурдьє. Можна повторити лише те, що народження смаку в буржуазному суспільстві породжується символічним протистоянням класів.

У постіндустріальному суспільстві продукти й сам процес харчування здобувають нових значень, їхня символізація одержує свої особливості й форми. Це пов'язано з низкою соціокультурних чинників: процесом глобалізації; формуванням нової структури нерівності горизонтального типу; становленням суспільства споживання; віртуалізацією і візуалізацією культури.

Якщо виходити із властивої повсякденності в цілому й кулінарній культурі зокрема єдності виробництва й споживання, можна вибудувати структуру кулінарної культури, що містить у собі кулінарну культуру, культуру вживання їжі й гастрономічну рефлексію.

Кулінарна культура характеризує вектор вживання їжі. У неї входять уяви про придатні в їжу продукти, практики приготування їжі, основні способи обробки продуктів, правила їхнього єднання.

Кулінарна культура визначає технологічний бік приготування їжі, той арсенал засобів, що існує в даній культурі відносно до харчових продуктів. Разом з тим, цивілізаційний аспект кулінарної культури не покриває всього її змісту. Технологічні моменти доповнюються культурними значеннями даних процедур і матеріалів, що дозволяє віднести до кулінарної культури семантику сировини й дій над нею. Вектор споживання пов'язаний з культурою прийняття їжі. Визначаючи відносини між вже завершеним (перетвореним, окультуреним) об'єктом і людиною, культура вживання їжі визначає межі соціально значущого й того, що схвалюють в сфері харчування. Культура вживання їжі пов'язана з двома глобальними системами відносин – "людина – їжа" й "людина – людина". Перша регулюється правилами й нормами поєднання блюд, виступаючи в якості "граматики обіду" (М. Дуглас). Друга акцентує момент престижності й доречності трапези щодо її гастрономічного змісту (класифікуючи страви й продукти за ступенем їхньої доречності в тій чи іншій ситуації), так і з точки зору поведінки учасників трапези.

Як інтегруючий елемент кулінарної культури виділяється гастрономічна рефлексія. Гастрономічна рефлексія – це основна частина кулінарної культури, що детермінує особливості інших елементів. Зміст даного елемента становлять уявлення про те, чим є їжа, яке її місце в житті людини й суспільства, що таке національна їжа тощо. Гастрономічна рефлексія одночасно визначає кордони того поля, всередині якого формуються кулінарні стратегії виробництва й споживання і основні правила побудови цих стратегій.

Звертаючись до питання про чинники формування кулінарної культури, потрібно розрізнити фактори, що зумовлюють виникнення кулінарної культури як особливого феномена, і фактори, що детермінують специфіку локальних і тимчасових варіантів кулінарної культури. Хоча кулінарна культура виникає як форма культурної адаптації до природних умов і надання ними можливостей біологічного виживання, для формування розвинутої системи норм і значень мало обмежень, які продиктовані природним середовищем. Біологічний вимір з неминучістю доповнюється соціальним.

Якщо проаналізувати основні групи факторів, що традиційно виділяють у дослідженнях (природно-географічні, соціально-економічні, цивілізаційні, культурні), можна зробити висновок про ба-

гатогранність детермінації кожної конкретної кулінарної культури. У більшості випадків неможливо пояснити специфіку гастрономічної культури дією одного чинника. Це результат впливу декількох причин, взаємодія яких і породжує унікальний характер окремої гастрономічної культури.

Зіставлення різних понять і методологічних підходів дає змогу специфікувати поняття кулінарної культури й намітити контури культурологічного підходу до дослідження їжі. Концепт їжі дозволяє абстрагуватися від конкретних артефактів харчування й звернутися до сфери матричних, культурних значень їжі, вироблюваних і підтверджуваних у процесах соціокультурної взаємодії. Соціальне й економічне розшарування суспільства породжує необхідність символічного підтвердження й легітимізації розходжень, що виражається у створенні правил споживання й становленні системи символічних значень їжі, які співвідносять із нюансами соціальної структури й корегуючих біологічних імперативів харчових звичок.

Концепт їжі в культурі повсякденності – специфічна система норм, принципів і зразків, що втілюється у способах приготування їжі, наборі прийнятих у даній культурі продуктів й їхніх сполучень, практиці споживання продуктів харчування, а також рефлексії над процесами приготування й прийняття їжі. Концепт їжі в культурі повсякденності виконує такі функції: регулятивну, функцію маркування соціального й культурного статусу індивіда, комунікативну, трансляційну, функції ідентифікації й інтеграції. При цьому найбільш значущими варто визнати регулятивну функцію й функцію маркування соціального й культурного статусу.

Отже, вивчення проблемного поля "їжа й культура" у культурологічних дослідженнях повсякденності дає змогу дати структурований опис харчових норм у їх етнічній, культурній, психологічній і соціальній зумовленості, а також проаналізувати механізми їхнього поширення й функціонування в різних культурно-історичних умовах.

Література

1. Бурдые П. Практический смысл / Пьер Бурдые. – СПб. : Алетея, 2001. – 562 с.
2. Бурдые П. Социальное пространство и символическая власть / Пьер Бурдые // Начала / Пьер Бурдые. – М. : Socio-Logos, 1994. – С. 181–208.
3. Веблен Т. Теория праздного класса/ Веблен Т. ; перевод с английского. Вступительная статья кандидата экономических наук С. Г. Сорокиной. Общая редакция доктора экономических наук В. В. Мотилева. – М., 1984 – 367 с.
4. Кириленко С. Особенности символизации пищи в современном обществе / Кириленко С. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://redyar.samara.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=422
5. Лич Э. Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов / Эдмунд Лич. – М. : Восточная литература, 2001. – 142 с.
6. Радаев В. В. Социология потребления: основные подходы / В. В. Радаев // Социологические исследования. – 2005. – № 1. – С. 5–18.

References

1. Burde P. Prakticheskiy smysl / Per Burde. – SPb. : Aleteyya, 2001. – 562 s.
2. Burde P. Sotsialnoe prostranstvo i simvolicheskaya vlast / Per Burde // Nachala / Per Burde. – M. : Socio-Logos, 1994. – S. 181–208.
3. Veblen T. Teoriya prazdnogo klassa/ Veblen T. ; perevod s angliyskogo. Vstupitel'naya statya kandidata ekonomicheskikh nauk S. G. Sorokinoy. Obschaya redaktsiya doktora ekonomicheskikh nauk V. V. Motileva. – M., 1984 – 367 s.
4. Kirilenko S. Osobennosti simvolizatsii pischi v sovremennom obschestve / Kirilenko S. [Elektronnyiy resurs]. – Rezhim dostupu: http://redyar.samara.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=422
5. Lich E. Kultura i kommunikatsiya: logika vzaimosvyazi simvolov / Edmund Lich. – M. : Vostochnaya literatura, 2001. – 142 s.
6. Radaev V. V. Sotsiologiya potrebleniya: osnovnyie podhodyi / V. V. Radaev // Sotsiologicheskie issledovaniya. – 2005. – № 1. – S. 5–18.

Вишневская Г. Г. К вопросу формирования кулинарной культуры

Статья посвящена анализу кулинарной культуры, которая раскрывает суть кулинарного туризма. Большое внимание уделено основным этапам становления гуманитарного знания о сфере питания, которые сформировались в разные подходы к ее современному пониманию. Проанализированы основные факторы формирования кулинарной культуры.

Ключевые слова: питание, кулинарный туризм, еда, кулинарная культура.

Vishnevskya G. To issues culinary culture

The article is devoted to the study and analysis of the culinary culture that reveals the essence of culinary tourism.

The problem of creating long-term tourism product is the key to the rapid development of the tourism market. Tourism development plays an important role in solving social problems. In many countries it is through tourism and creating new jobs, supported by a high standard of living, are prerequisites for improving the balance of payments. The need for the development of tourism promotes education, improvement of health services, the introduction of new means of disseminating information, etc. Tourism has a positive effect on the preservation and development of cultural heritage, leading to the harmonization of relations between countries and peoples, forcing governments, NGOs and businesses to actively participate in the preservation and improvement of the environment.

Research was based on a theoretical result known domestic and foreign scientists of the twentieth century, the problems of the service sector and tourism industry. Every scientist examines the functioning of individual tourism market, which in his opinion are the most important, and in any aspect concerns the problems of restaurant and hotel management, or finds its intensive development in other countries.

However, no new research in tourism, which every year becomes popular not only in Ukraine but also in other countries – a culinary tourism.

The importance of culinary tourism is the ability rozpredmetyty value-semantic supermarket culture of individual peoples and in this perspective is presented as a means of intensification of cross-cultural communication, it is a manifestation of cross-cultural contacts and as such facilitates multidisciplinary communication links. As a result of various cultural contacts are exchanged mental, spiritual and material values, experience in interpersonal, ethnic, national and general civilizational level.

Tours for food lovers, connoisseurs of fine cuisine of different nations emerge in the last decade of the last century, though, as we know, the first fans like dishes known since ancient times. However, culinary tourism as a separate branch of tourism appeared recently.

Among the range of cultural studies scholars now a growing interest in nutrition. Cooking beyond the routine activities of private and public is an act. Receives spread is the tourism industry, as culinary tourism, aimed at getting to know people of different cuisine. This interest is like cooking, and its consumption.

All this suggests that food is considered not only as a way to meet the biological needs but also as a phenomenon of culture.

However, the degree of practical interest does not coincide with the theoretical problem is developed in this field. First of all, remains ambiguous concepts that describe the existence of cultural aspects of food. Another problem is the lack of a proper theoretical understanding of the concept of food. He studied mainly on the empirical level and as a result there is a set of rules and disparate phenomena. Not studied mechanisms of food culture. Konventionsalnist nutritional standards and dietary habits no doubt. However, historically and culturally changing not only the rules of gastronomic culture, but their mechanisms of representation and distribution.

The study of these mechanisms is not possible without a complex analysis that takes into account not only the empirical realities of a given specific food, but also the values and meaningful context in which the concept of a meal.

Formation of human knowledge about the field of food was very similar to the overall logic of the research culture of everyday life. Interest in food as part of the culture of the people there in the historical and ethnographic science in the second half of the XIX century. The specificity of these branches of knowledge defined features of earlier studies and the field of view on the problem. Research gastronomic culture in this period are fragmented and are used in auxiliary purposes, to illustrate the main provisions of historical or ethnographic research. Mostly factual descriptive approach.

The first attempts to move from record certain facts gastronomic culture to its analysis are members of school "Annals", which appealed to the study of everyday culture in its relationship with socio-cultural system.

The concept of food culture in everyday life – a specific system of rules, principles and models, which is embodied in the way of cooking, set adopted in this culture products and their combinations, practice, food consumption, and reflection on the processes of cooking and eating. The concept of food culture in everyday life following functions: regulatory, function marking social and cultural status of the individual, communicative, translational, feature identification and integration. The most important is to recognize regulatory function and labeling function of social and cultural status.

Thus, the study of the problem field "Food and Culture" in cultural studies, everyday life can give a structured description of food standards in their ethnic, cultural, psychological and social conditioning, as well as to analyze the mechanisms of their development and functioning in various cultural and historical conditions.

Key words: catering, tourism, culinary tourism, food, culinary culture.