

Толок Г. А.,
кандидат технічних наук,
доцент Київського національного університету культури і мистецтв

ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА ТА ЇЇ СОЦІАЛЬНО-КУЛЬТУРНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Предметом даної статті є визначення теоретичних основ гастрономічної культури як комплексного феномену, одного із засобів маркування соціального й культурного статусу індивіда. Розглядаються її основні функції та чинники формування.

Ключові слова: культурологія, гастрономічна культура, кулінарна культура, маркування, рефлексія, харчування.

Предметом данной статьи является определение теоретических основ гастрономической культуры как комплексного феномена, одного из средств маркировки социального и культурного статуса индивида. Рассматриваются ее основные функции и факторы формирования.

Ключевые слова: культурология, гастрономическая культура, кулинарная культура, маркировка, рефлексия, питание.

The subject of this paper is to determine the theoretical foundations of gastronomic culture as a complex phenomenon, a means of marking social and cultural status of the individual. Discusses its basic features and factors shaping.

Key words: cultural studies, gastronomic culture, culinary culture, marking, reflection, nutrition.

Упродовж усієї історії людства харчування завжди було вагомим і стійким чинником, що визначав рівень розвитку суспільства. Смаки людей різних цивілізацій формувалися в тісному зв'язку з культурними традиціями кожного народу. Різниця у смаках настільки суттєва, що їжа одних людей викликає подив і несприйняття в інших. На історично сформований традиційний характер харчування вплинули географічне розташування й економічний розвиток, релігія, система культових заборон, звичаї, що визначають спосіб життя. Теорія харчування завжди була важливим і необхідним складником усіх універсальних природничо-наукових концепцій.

У цьому контексті інтерес культурології до проблематики повсякденного харчування є абсолютно закономірним. Адже споживання їжі – процедура, пов'язана з соціально-культурними формами поведінки людей (обрядами, ритуалами, церемоніями тощо), вона супроводжує різні події людського життя. Спільне прийняття їжі – це не тільки насичення, втамування голоду, а й спілкування людей, а сама їжа в цьому спілкуванні стає символом, знаком. Таким чином, процеси приготування і споживання їжі перестали бути просто способами задоволення біологічної потреби і стали однією з важливих частин повсякденного життя сучасної людини.

Для характеристики повсякденного харчування останнім часом найчастіше використовується поняття «гастрономічна культура», яке передбачає комплексний опис даної сфери.

Проте гастрономічна культура ще не стала предметом пильного наукового інтересу. Фрагментарні відомості про харчові звички того або іншого народу зустрічаються в роботах етнографічного та історичного характеру (І. Забелін, А. Терещенко, Н. Костомаров) [10].

Близьке до культури харчування і поняття системи живлення етносу, введене С. А. Арутюновим. Система харчування етносу включає в себе «набір основних продуктів і типи страв, наявність тих чи інших додаткових компонентів (приправ і спецій), способи обробки продуктів і приготування страв, харчові обмеження і переваги, правила поведінки, пов'язані з прийомом їжі» [1].

Вперше зв'язок повсякденного харчування з системою культури виявлений у працях представників школи «Анналів», зокрема Ф. Броделя, який зробив спробу розглянути гастрономічну культуру в контексті епохи з врахуванням економічних, політичних і соціальних чинників. У роботах К. Леві-Стросса, Р. Барта й М. Дугласа їжа розглядається як один із видів специфічного культурного коду [2, 3, 5].

У матеріалах наступних досліджень їжа розглядається як особлива сфера культури і розглядається як симбіоз історичних, соціальних і культурних контекстів. Так, наприкінці ХХ ст. сформувався особливий напрям 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 комплексу інформації про сферу харчування, оскільки в умовах сьогодення виникає потреба не тільки в новій ідеології життя, а й у новій системі знань, побудованій на єдиній теоретичній основі, що охоплює низку питань, які в контексті харчування виходять за межі біології, екології, медицини, економіки тощо.

Науковий напрям, який запропонував міждисциплінарний холістичний підхід до вивчення проблем харчування людини, дістав назву "екотрофологія" (гр. ойкос – місце проживання, трофе – харчування, логос – вчення). Екотрофологія навчає, як створити умови, що повністю забезпечують потреби різних верств населення в раціональному і збалансованому харчуванні, адекватному національним традиціям і звичкам, віку, професії, стану здоров'я, економічному становищу та екологічній ситуації.

Проте ряд проблем залишається за межами розгляду. Перш за все, зберігається неоднозначність самого поняття «гастрономічна культура».

Дане поняття традиційно вживається у двох основних значеннях. З одного боку, досить широко поширене розуміння гастрономічної культури як національної кулінарної традиції, як набір страв, типових для даного народу. Так, говорять про гастрономічну культуру італійців, росіян, китайців. У цьому випадку дане поняття слугує для узагальненої характеристики якоїсь емпіричної даності. Розширювальне трактування може включати в себе будь-яку відносно замкнуту в просторовому або часовому відношенні систему харчування.

Разом з тим у різноманітних виданнях останніх років (як наукових, так і публіцистичних) вираз «гастрономічна культура» використовується як оціночна та порівняльна характеристика, як маркер рівня розвитку суспільства та індивіда. Так, існує уявлення про країни «високої» і «низької» гастрономічної культури, про необхідність підвищувати її рівень індивідуально. Таким чином, гастрономічна культура стає знаком певної нормативності у сфері харчування і засобом залучення до культури.

У зв'язку з цим видається актуальним і перспективним дослідження гастрономічної культури з позицій культурології. Культурологічний підхід до даної проблеми передбачає аналіз взаємодії гастрономічної культури з соціокультурним контекстом буття того чи іншого суспільства.

Гастрономічна культура є системою, що включає три основних елементи: 1) культура приготування їжі (кулінарна культура); 2) культура прийняття їжі; 3) рефлексія над процесами приготування і споживання.

Кулінарна культура характеризує вектор вживання їжі. Вона формує уявлення про придатність продуктів в їжу, практики приготування їжі, основні способи обробки продуктів, правила їхнього поєднання. Даний термін характеризує систему харчових звичок певної культурної спільноти. Однак очевидно, що самі ці звички мають різну природу. Можна виділити ряд підсистем залежно від того, який критерій лежить в основі їх формування. Так, можна говорити про релігійну систему харчування, засновану на релігійних вимогах і підкріплену розвиненою системою догм і практик. На основі фізіологічного критерію виділяється дієтичне харчування, що базується на прийнятих у даній культурі уявленнях про здоров'я тощо.

Поняття «кулінарна культура» і «гастрономічна культура» багато в чому перетинаються, однак кулінарна культура є більш вузьким поняттям. Вона визначає, насамперед, технологічний бік приготування їжі, той арсенал засобів, що існує в даній культурі відносно харчових продуктів. Це формальна частина сфери харчування. Разом з тим у кулінарній культурі можна розрізнити два рівні: емпіричний рівень артефактів (конкретних страв) і теоретичний рівень, що включає в себе загальні принципи створення страв. Для гастрономічної культури більш значущим виявляється теоретичний рівень.

Іншим поняттям, тісно пов'язаним з поняттям кулінарної культури, є культура прийняття їжі. Цей елемент гастрономічної культури пов'язаний із двома глобальними системами відносин – "людина – їжа" й "людина – людина". Перша регулюється правилами й нормами поєднання блюд, виступаючи "граматикою обіду". Друга акцентує момент престижності й доречності трапези стосовно до її гастрономічного змісту (класифікуючи страви й продукти за ступенем їхньої доречності в тій чи іншій ситуації), способів організації трапези. Це набір правил, моделей поведінки за столом, які мають теоретичну і практичну значущість, тісно пов'язані з культурою приготування їжі та з загальнокультурним контекстом. У цьому сенсі культура прийняття їжі постає як прагматика гастрономічної культури.

Культура приготування і культура прийняття їжі є обов'язковими частинами гастрономічної культури, в той час як елемент рефлексії в системі гастрономічної культури може бути відсутнім. Він з'являється на більш пізніх етапах розвитку

гастрономічної культури і свідчить про її зрілість і високий рівень засвоєння норм цієї культури. Гастрономічна рефлексія – це основна частина гастрономічної культури, що детермінує особливості інших елементів. Зміст даного елемента формують уявлення про те, чим є їжа, яке її місце в житті людини й суспільства, що таке національна їжа тощо. Форми цієї рефлексії можуть бути різними. Це і твори мистецтва, що зачіпають тему їжі, і особливий «кулінарний» жанр, що знаходиться на межі літератури та публіцистики, і спеціальна література (кулінарні книги).

Звертаючись до питання про чинники формування гастрономічної культури, потрібно розрізнити чинники, що обумовлюють виникнення гастрономічної культури як особливого феномену, і ті, що детермінують специфіку локальних і тимчасових варіантів гастрономічної культури. Хоча гастрономічна 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 обов'язково доповнюється соціальним.

Якщо проаналізувати основні групи чинників, що традиційно виділяють у дослідженнях (природно-географічні, соціально-економічні, цивілізаційні, культурні), можна зробити висновок про багатогранність детермінації кожної конкретної гастрономічної культури. Статус їжі, як біологічного та культурного феномену одночасно, призводить до того, що на виникнення різних моделей харчування впливають як природні, так і культурні причини. Первинним чинником стає природно-географічний. Різні умови проживання диктують різний набір продуктів, способів їх обробки, а також різне ставлення до їжі. Іншим значущим чинником виникнення гастрономічної культури виступає тип цивілізації. Річна, землеробська і скотарські цивілізації обумовлюють специфічні харчові звички, пов'язані з базовим джерелом їжі і основним видом діяльності.

Здебільшого 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 дозволяє специфікувати поняття гастрономічної культури й намітити контури культурологічного підходу до вивчення проблеми харчування. Концепт їжі дозволяє абстрагуватися від конкретних артефактів харчування й звернутися до сфери матричних, культурних значень їжі, вироблених і підтверджених у процесах соціокультурної взаємодії. Соціальне й економічне розшарування суспільства породжує необхідність символічного підтвердження й легітимації 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 може виконувати наступні функції: регулятивну, функцію маркування соціального й культурного статусу індивіда, комунікативну, трансляційну, функції ідентифікації й інтеграції. Причому у різні історичні епохи провідними ставали різні функції гастрономічної культури, через які найбільш повно і здійснювалося її соціально-культурне призначення. Але базовими для неї є дві функції: регулювання системи живлення і маркування соціального і культурного статусу індивіда.

Регулятивна функція є первинною функцією гастрономічної культури. Тут на перший план виходить нормативний аспект гастрономічної культури. Регулятивний елемент присутній в будь-якій системі харчування, але строгість контролю при цьому носить різний характер.

Говорячи про регулятивної функції, слід зазначити дисциплінарний характер гастрономічної культури. Про нього писали М. Фуко і Ж. Бодрійяр: «Наша свобода вибору змушує нас так чи інакше вступати в систему культури. Таким чином, вибір лише уявний: ми переживаємо його як свободу, але набагато менше відчуваємо, що він нам нав'язується, а через його посередництво і ціле суспільство нав'язує нам свою владу» [3]. Ступінь засвоєння культурних норм визначає поведінку людини як у громадських, так і в приватних ситуаціях. Подібну функцію бере на себе і гастрономія. Насправді завжди існують межі, які неможливо перейти, не втративши ідентичності з спільнотою. Тим самим гастрономічна культура підтримує існуючий порядок і підтверджує соціальну структуру.

Іншою важливою функцією гастрономічної культури є маркування статусу індивіда. Перші ознаки цієї особливості виявляються ще в часи, коли існувала чітка межа між їжею вищого стану і селянським столом. Однак у цій ситуації мова йде про уподобання індивідуума, вибір тієї чи іншої харчової стратегії. Відбувається засвоєння норми, але не її використання. У повному сенсі слова про гастрономічну культуру можна говорити лише в тому випадку, коли вона виступає внутрішнім регулятором людської поведінки. Тому функція маркування статусу виходить на перший план в ситуації, коли стратифікація суспільства стає менш жорсткою. Принциповою відмінністю гастрономічної культури в цьому випадку є те, що при відносній рухливості меж дозволеного і забороненого вона має чітку внутрішню структуру. Кожна людина, включена до цієї системи, усвідомлює, що вона слідує певній гастрономічній традиції або свідомо порушує її, комбінуючи з іншою. Таким чином, гастрономічна культура постає як поле перетину різноманітних стратегій і правил гри, які визначаються її учасниками.

У цьому відношенні гастрономічна культура тісно пов'язана з практиками престижного споживання. Престижне споживання в тій чи іншій мірі було властиве усім культурним епохам. У всіх культурах так чи інакше «прагнення належати до "вищого" шару і зберігати такий стан має не менш примусовий вплив на індивіда і не в меншій мірі моделює його поведінку, ніж прагнення знаходити засоби до існування, що виникає з найпростішої життєвої необхідності» [9]. Однак з виникненням буржуазного суспільства подібні практики спрямовані не на підтримку станового статусу, нехай навіть всупереч реальному економічному стану індивіда, а на підтвердження особистого

багатства. Механізм формування подібних феноменів статусного споживання детально охарактеризував Т. Веблен у роботі «Теорія дозвільного класу»: «Для того щоб заслужити і зберегти повагу людей, недостатньо лише володіти багатством і владою. Багатство або владу треба зробити очевидними, бо повага виявляється тільки при наявності доказів» [4]. До числа подібних доказів відноситься і харчування. У цьому випадку особливу роль відіграє двоякий характер самого харчування, яке одночасно є біологічною потребою і культурною практикою. Як пише Т. Веблен, «найдавніші і закоренілі із звичок, що керують життям окремої людини, – ті звички, які зачіпають його існування як біологічного організму, – є найбільш живучими і владними» [4]. З цієї точки зору різноманіття існуючих стратегій харчування та можливість вільного вибору між ними дозволяють вибудувати приватне споживання їжі як символічне пред'явлення свого економічного та соціального стану.

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

Тому можна припустити, що гастрономічна культура не стільки об'єктивна даність, скільки певна ментальна структура, яка регулює сферу повсякденного харчування людини. Таким чином, гастрономія і, отже, гастрономічна культура, включає в себе не тільки власне кулінарну складову, але й елемент рефлексії над процесами приготування і споживання їжі, тобто є комплексним феноменом.

За результатами викладеного матеріалу, гастрономічна культура – це система правил, приписів і зразків, що визначають спосіб приготування їжі, набір прийнятих у даній культурі продуктів і їх поєднання, практики споживання їжі, а також рефлексія над перерахованими вище феноменами.

Дане визначення гастрономічної культури є дещо обмеженим, оскільки використовується як ознака для визначення ступеня відповідності поведінки індивіда чинним у даному суспільстві нормам культури споживання.

Подальші дослідження орієнтовані на більш глибоке проникнення в сутність досліджуваного феномену та одержання максимально повного знання про особливості національної гастрономічної культури, використовуючи системні, семіотичні, культуро-антропологічні методи і підходи на прикладі готельно-ресторанних комплексів.

Література:

1. Арутюнов С. А. *Народы и культуры. Развитие и взаимодействие.* / С. А. Арутюнов – М. : Наука, 1989. – 247 с.
2. Бурдьє П. *Соціальне пространство и символическая власть* / Пьер Бурдьє // *Начала* – М. : Socio-Logos, 1994. – С. 181–208.
3. Бодрийар Ж. *Система вещей.* / Ж. Бодрийар. – Пер. с фр. : С. Зенкина – М., 1995. – С. 72–89.
4. Веблен Т. *Теория праздного класса* / Торстейн Веблен. – М. : Прогресс, 1984. – 367 с.
5. Леви-Стросс К. *Мифологии: происхождение застольных обычаев.* / К. Леви-Стросс – М. : Флюид, 2007. – 461 с.
6. Лич Э. *Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов* / Эдмунд Лич. – М. : Восточная литература, 2001. – 142 с.
7. Радаев В. В. *Социология потребления: основные подходы* / В. В. Радаев // *Социологические исследования*, 2005. – № 1. – С. 5–18.

- 8.** Ревель Ж.-Ф. *Кухня и культура: Лит. история гастроном. вкусов от античности до наших дней.* / Ж.-Ф. Ревель – Екатеринбург, 2004. **9.** Элиас Н. *О процессе цивилизации: Социогенетические и психогенетические исследования.* / Н. Элиас – М.; СПб., 2001. **10.** [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.e-reading-lib.org>