



УДК 641.55/56

# Гуманітарна парадигма харчової культури

*Олександр Черевко,*

доктор технічних наук, професор, ректор,

*Ліана Янчева,*

кандидат економічних наук, професор, перший проректор,

*Світлана Руденко,*

кандидат філологічних наук, доцент,

Харківський державний університет харчування та торгівлі



Формування світогляду студентів — майбутніх фахівців харчування та торгівлі — в університеті здійснюється на матеріалах реалізації й функціонування концепту «харчова культура» в аспекті важливості цих знань для ідентифікації особистості — центральної фігури соціуму.

Харчова культура — форма культури, що презентує біологічну потребу в колі культурних знаків. Їжа від народження до кінця життя є базовою практикою існування та первинною людською потребою, яка, з одного боку, є максимально фізіологічною, з іншого — не може бути зведена до свого матеріального субстрату і тому надає широкий простір для культурної символізації, вираженої в харчових ритуалах та харчовому етикеті.

Гуманітарна парадигма вбирає в себе такі підходи вивчення харчової культури, як філософський, історичний, мовознавчий, етнографічний, антропологічний, психоаналітичний, термінологічний, релігієзнавчий, етнолінгвістичний, політологічний, культурологічний, соціологічний, етичний, естетичний тощо.

**Філософський** підхід зумовлює сприйняття їжі як проникнення іншого в тотожне та як спосіб впливу емпіричної реальності на людину, під час взаємодії з якою втілюється в ній. Харчова куль-

тура визначає тип занурення людини в емпіричну реальність, впливає на домінуючий тип тілесності, формує тілесні межі й визначає умови для духовного та душевного життя. Філософський підхід піднімає рефлексію над харчуванням на метадисциплінарний рівень.

Уперше концептуалізацію їжі філософського характеру, напевне, було зафіксовано в «Ведах» близько 5000 р. тому, де викладено ідею гармонійної цілісності людини та Всесвіту, якої можна досягти зокрема й завдяки певним харчовим режимам. Ставлення до харчування в «Аюрведі» має певний медикалістський акцент, оскільки їжа в ній розглядається, у першу чергу, не як джерело задоволення, а як дієта, яка сприяє гармонізації тілесності. За таких умов задоволення пов'язується з правильним харчуванням та потребою організму бути здоровим. Уявлення про те, що весь світ є їжею й одне годує інше, започаткувало в «Аюрведі» перспективу сприйняття людини як моральної істоти, яка перебуває в діалозі з оточуючим світом.

Давні філософи першого століття нашої ери у ставленні до їжі вбачали мудрість життя. Римський стоїк Епіктет зауважував: «Звані обіди не повинні бути в тебе розкішні й при цьому нудні, але веселі й прості, щоб, з одного боку, від

задоволення тіла не страждала душа, а з іншого, щоб, потураючи чуттєвим насолодам, не залишати поза увагою тіло й через це не зашкодити йому» [9, с. 255].

Сенека виокремлює тенденцію поведінки, що може конкретизуватися, не виходячи за межі належного: «Нехай той, хто ввійшов до нашого будинку, дивується нам, а не нашому посуду. Велика та людина, яка глиняним начинням користується як срібним, але не менш велика та, що срібним користується як глиняним» [9, с. 10].

**Е**тичний контекст їжі набагато важливіший решти складників та обставин її споживання: «Піфагорійська їжа смачніша за сократівську. Сократ говорив, що голод є найкращою приправою до їжі. Піфагор же вчив не ображати жодної живої істоти й насолоджуватися справедливістю (того, яким чином отримано їжу) як приправою до неї» [8, с. 82]. Таким чином розкривається метафізичне значення їжі: будь-яке її споживання має моральний вимір, пов'язаний з тим, що разом з їжею можна спожити як справедливість, так і несправедливість, посилюючи відповідні властивості людської душі. Філософ послідовно й переконливо пише про негативний вплив їжі на людину, що може коригуватися правильним режимом харчування, яке має бути мінімальним, підтримуючи обмеження плоті та відбиваючи її низове значення для життя людини, а будь-який апетит розпалює пристрасті, призводить до надмірного харчування та відволікає від важливих завдань, спонукаючи до активного служіння плоті, а не душі. Такий ригоризм бачимо також в окремих фрагментах праць релігійних філософів протягом багатьох віків: зауваження щодо їжі переважно стосуються порушення правильного режиму її споживання та впадання у гріх об'їдання, що тягне за собою змертвіння душі. Хоча, якщо подивитися на історію європейської харчової культури в ретроспективі, можна побачити, що така жорстка оцінка не завадила розвитку кулінарного мистецтва й

відповідних йому харчових практик. Це свідчить про багатоаспектність впливу їжі на розвиток людини, аналіз якого не може бути обмежений лише одним ракурсом.

У XVIII ст. родоначальник *німецької класичної філософії* Кант, на абстрактно-теоретичному рівні інтерпретуючи застїлля як культурну форму комунікації, стверджував, що ніде чуттєвість і розум, з'єднані споживанням, не можуть настільки довго тривати й настільки часто повторюватися із задоволенням як за хорошим столом у гарному товаристві. На початку XIX ст. оригінальний погляд на людину викладає філософ-утопіст Ш. Фур'є, відводячи їй всього дві сфери реалізації, найбільш, на його думку, значущі й найменш репресивні для позасвідомого, — еротичну та гастрономічну. Цим пристрастям він надає статусу релігійних, спираючись на те, що будь-яка релігія, перш за все, є любов'ю та причастям. Еротична пристрасть — найбільш глибока, гастрономічна — найбільш нестримна, перша не стосується старих і дітей, а друга розквітає в дитинстві й старості. Любов є вищим із мистецтв, гастрономія — головною з наук, в еротичі домінує добродієвість, у гастрономії — мудрість. Еротика має моральний вимір, гастрономія — гносеологічний.

У I пол. XX ст. обґрунтуванню віддзеркалення в їжі комунізму буття, тілесної практики, що сприяє специфічному кругообігу матерії, формуючи спільність різних видів суцього, присвятив частину дослідження «Філософія господарства» Сергій Булгаков. Зокрема філософ-богослов зауважував: «У їжі межа між живим й неживим реально знімається. Їжа є натуральним причастям — долученням до плоті світу. Коли я споживаю їжу, я їм світову матерію взагалі, я долучаюся до плоті світу й тим самим реально знаходжу світ у собі, а себе в світі, стаючи його частиною. Безпосередньо я їм цей хліб. Але динамічно, через єдність та зв'язаність космосу, я під виглядом цього хліба споживаю плоть усього світу взагалі. Адже в історії цього хліба, як і будь-якої частки речовини, відбивається історія всього

всесвіту. Для того, щоб він зміг вирости й набути теперішньої форми, необхідна сукупна дія всього світового механізму в його минулому й сьогодні» [1, с. 60–61].

У філософії постмодернізму (II пол. XX ст.) тілесний досвід людини нарешті був визнаний і досліджений разом з чисельними альтернативними практиками існування. Наприклад, французький *філософ-постмодерніст* Ж. Бодрійяр писав про те, що співтрапезники сідають за стіл не стільки для того, щоб насититися, скільки для того, щоб вкушати, прилучатися до розмови, розділити інтерес, установити й закріпити знайомство, розслабитися й відпочити. Таке застілля набуває форми гри, експромту, символу. Атмосфера застілля визначає гнучко-невимогливу товариськість, широку відкритість сучасного соціального індивіда.

**Г**проби філософського осмислення харчування було зроблено також Е. Левінасом у праці «Час та Інший». Його онтологічний аналіз розкриває функціонування їжі як особливого порядку буття, що визначає існування всього суцього. У контексті аналізу існування робиться висновок про те, що існуючий залучається в існуюче через їжу та працю. Їжа дефінується Е. Левінасом як проникнення іншого в тотожне, коли тотожне відчуває власну недостатність, що переживається як голод. Два основних поняття визначають стан людської онтології — голод і насолода. «Голод — наслідок самототожності Я, насолода — онтологічний ефект того, хто переживає самототожний стан Я. Бінарність голоду/насолоди, виступаючи основою філософського концепту їжі, констатує й саму наявність культурного та культурологічного апарату бінарного кодування їжі» [3, с. 134]. Саме опозиція *голод/насолода* є основою бінарного культурного кодування їжі з поділом на чужу/свою, сиру/приготовану, людську/нелюдську, шкідливу/корисну тощо. Тематизація тілесного досвіду відбувається на основі аналізу потреби в харчуванні та насолоди, що переживається у зв'язку з задоволенням голоду, розширюючи мож-

ливості філософського аналізу феномена їжі. Світ як сукупність їжі буквально й метафорично відкриває Я-горизонт втілення в світі, утримуючи його в творчій залежності від світу. Утім обмеження використання харчової метафорики по відношенню до інших форм взаємодії Я та світу полягає в тому, що їжа матеріальна завжди є їжею життя, а метафізичне бажання «кружляє над життям» [3, с. 136], ніколи не насичуючись.

У праці «Етикет у просторі практичної філософії» (2002) О.П. Проценко зауважує, що особливе ставлення до їжі, яке позначило себе вже на ранніх стадіях суспільного розвитку, можна розглядати як наслідок колективної праці й колективного розподілу продуктів. Принцип первісного колективізму вплинув на виникнення обов'язкових поведінкових стереотипів і процедур стосовно їжі.

Отже, філософія харчування виступає базисом та вершиною айсберга, що складається з усіх підходів до осмислення їжі, кожен із яких частково відбиває його сутність.

**І**сторико-етнографічний аспект передбачає розгляд харчової культури як частини матеріальної культури, що виступає уречевленим носієм культурних значень. К. Леві-Строс вважав харчову культуру єдиним порядком перетравлювання природних речовин, що реалізується на двох рівнях: на першому відбувається перероблення продуктів на страви, на другому — організація культурного простору, в якому людина взаємодіє з результатом перероблення, — по суті, трапезою. Етнограф більше цікавив другий рівень харчової культури (на відміну від кулінарного), оскільки саме він певним чином структурує повсякденне життя етносу. Харчові практики, обряди й ритуали відтворюють традиційну картину світу, включаючи людину в щоденні процеси ідентифікування — індивідуального, сімейного, групового та колективного.

В етнографічних дослідженнях підкреслюється, що «кліматогографічні особливості проживання кожного люд-

ського суспільства визначають пріоритети харчування... Пристосування до традиційної їжі має дуже важливий імунно-біологічний вплив на весь організм і водночас на мозкову діяльність, а через це виникають різноманітні психоеетнічні особливості, які різнять одні народи від інших» [10, с. 367]. «Оскільки їжу необхідно готувати систематично і цей процес пов'язаний з сімейним побутом, то й досі народна кулінарія є одним із найстійкіших компонентів етнічної культури з притаманними йому етноідентифікуючими рисами» [5].

**У** сучасній українській етнографії вагомим здобутком стала книга Л. Артюх «Традиційна українська кухня в народному календарі». В одному з численних аналітичних відгуків на неї було підкреслено важливість поняття «рідна кухня»: «Хоч би як ми плекали своє марнославство й прагнення здаватися вишуканим гурманом, ніщо не зрівняється для чесного любителя хорошої їжі з рідною кухнею. Бо саме на неї, на її продукти й засоби приготування, як на якийсь камертон, настроєні наші органи відчуттів» [6].

З історичних позицій харчова культура сприймається як важлива частина повсякденного життя людини, будучи такою, що сама зумовлює специфіку її еволюції. Ускладнення соціальної стратифікації, маркованої їжею, ініціює конфлікт необхідного та надлишкового, розвиток кухні, культурний обмін і специфіку міжкультурних комунікацій. Історію продуктів можна розглядати й як історію цивілізацій, у яких вони функціонували, набуваючи додаткових значень.

**Психоаналітичний** підхід зумовлює розгляд харчового досвіду людини як такого, що закладає основу її подальшої взаємодії зі світом як тілесним, так і ментальним, через що практика споживання їжі постає не окремішою по відношенню до загальної психологічної конституції індивіда, а такою, що може зумовлювати властиві їй способи взаємодії з реальністю й поставати в ролі первинної фор-

ми комунікації людини зі світом. Тому важливим для розуміння різних форм харчової культури є психоаналітичний підхід дослідження їжі, представлений у працях «Заздрість і вдячність. Дослідження позасвідомих джерел» М. Кляйн (1997), «Непізнане Я» Д. Франкл (1998), «Его, голод і агресія» Ф. Перлза (2000). Розглядаючи первинний харчовий досвід як базисний для подальшого становлення індивіда, психоаналітики пов'язують з ним патерн комунікації зі світом узагалі, встановлюючи, зокрема, паралельність та взаємовплив харчового та ментального метаболізмів. Наше ставлення до їжі має величезний вплив на розум, на здатність розуміння сутності речей, розвиток життєвої хватки та вміння «вгризатися» в проблему [7, с. 152]. Основна психоаналітична ідея полягає в тому, що харчовий досвід є пропусканням через людину позитивної/негативної енергії лібідо, тобто зустріч зі світом в первинному акті харчування пробуджує власну лібідозну енергію індивіда й стає поштовхом до його персонального розвитку. Дослідники вважають, що найголовніші конструкти взаємодії зі світом формуються у людини в ранньому дитинстві, базуються на первинних харчових реакціях і проектуються на решту форм її комунікування. Ф. Перлз стверджує, що непрожовування, бездумне ковтання характеризує людину масової культури — вона споживає їжу усередненого смаку, їжу-симулякр, а також ковтає все, що їй пропонують для ментального засвоєння. Те саме можна стверджувати по відношенню до тоталітарних форм організації соціальної дійсності: для підтримання відповідної ідентичності індивід має ковтати як свій харчовий пайок, так і його ідеологічний варіант — необхідну частку політкоректної інформації. За таких умов стає цілком зрозумілим, чому влада, бажаючи жорстко контролювати спосіб мислення своїх громадян, прагне й до контролю їхнього повсякденного життя та харчових практик [7, с. 155 — 157]. У праці «Енергетика їжі: наші найінтимніші стосунки» (2005)

С. Ганье детально розглядає психологічні засади вибору продуктів харчування та їх вплив на формування самосвідомості індивіда.

**К**ультурологічний підхід передбачає розгляд харчової культури як нормування первинної потреби в їжі, оформлення практик її споживання в підтримувані певною культурою форми й кодів. Перші спроби перейти від протоколювання окремих фактів гастрономічної культури до її аналізу було зроблено представниками Школи «Анналів», які дослідили повсякденну культуру в її взаємозв'язку з соціокультурною системою. Зокрема Ф. Бродель зробив спробу розглянути гастрономічну культуру в контексті епохи з урахуванням економічних, політичних і соціальних факторів. Серед найбільш значущих сучасних досліджень у галузі food studies є історико-культурологічний аналіз феномена їжі (становлення харчового режиму людини від обробки харчів вогнем до сучасного фаст-фуду) оксфордського історика Ф. Фернандеса-Арместо з працею «Біля тисячі столів: історія їжі». У дисертаційному дослідженні «Культура їжі як трансформація тілесного досвіду (європейська традиція)» (2002) С. Кириленко постулює значущість харчового досвіду в конструюванні тілесності, спираючись на роль смаку та його зумовленість культурною традицією. Автор підкреслює, що вибір спожитої їжі відповідає стратегіям задоволення/незадоволення та є характерним для кожної соціокультурної реальності. У культурологічному контексті постає аналіз харчових форм у дисертаційній праці М.В. Капкан «Феномен гастрономічної культури: специфіка форм репрезентації».

Прибічники політологічного підходу вважають, що харчова культура містить у собі потенціал державного дисциплінування — від м'якого (турботи) до жорсткого (суворої регламентації). Їжа є одним із важливих виявів впливу влади, оскільки дає можливість контролювати суспільство та визначати стратегії його розвитку,

установлюючи різні режими доступу до їжі. Одним із найбільш розбудованих політологічних підходів є аналіз харчування під час тоталітаризму. Генетичні витоки тоталітарної організації повсякденності сягають відомих тоталітарних утопій: «Держава» Платона, «Утопія» Т. Мора, «Місто Сонця» Т. Кампанелли, «Нова Атлантида» Ф. Бекона, — а повсякденні практики конструювання нової радянської людини 20 — 30-х років переконували у тому, що харчова практика є лише історичною формою актуалізації вже відомих утопічних принципів. Таким чином, харчова культура постає в ролі владної практики, значення якої реалізується за вектором «людина — влада».

**С**оціологічний підхід зумовлює сприйняття їжі як одного з маркерів соціальної стратифікації, важливого об'єкта престижного (статусного) споживання. Спільна трапеза за таких умов розглядається як одна з найважливіших форм соціалізації людини, а виробництво, розподіл, приготування, споживання їжі — як вплив на функціонування соціальних структур. Харчова культура є засобом і механізмом реалізації в соціокультурному комунікаційному просторі *людина* та *її їжа*, специфіка та унікальність якого полягає в тому, що відбувається одночасно як порушення, так і відновлення меж тілесності. С.М. Булгаков, маркуючи їжу як так званий комунізм буття, стверджує, що світ пізнається людиною, коли проникає в неї через їжу [1]. Акт харчування людини, маючи в своїй основі фізіологічну потребу, передбачає кулінарну обробку, що є технічним аспектом, і подальший харчовий простір споживання з його максимальною виражальною здатністю. Гастрономічна культура тісно пов'язана з практиками престижного споживання, яке певною мірою було властиве всім культурним епохам. В усіх культурах так чи інакше «прагнення належати до вищого шару та зберігати це становище має не менш примусовий вплив на індивіда й не меншою мірою моделює його поведінку, ніж

прагнення знаходити засоби до існування, що впливають з найпростішої життєвої необхідності» [11, с. 277]. Різноманітність стратегій харчування та можливість їхнього вільного вибору дають індивіду можливість зробити споживання їжі символічною демонстрацією свого економічного та соціального статусу.

**III** політологічно-соціологічний підхід сприйняття харчової культури акцентує увагу на тому, що здоров'я населення на 70 % залежить від способу життя, зокрема й харчування. Наукові дослідження та статистичні дані свідчать про різке зниження в Україні споживання м'яса і м'ясопродуктів на 37 %, молока і молочних продуктів на 34,8 %, яєць на 37,5 %, риби на 81 %, овочів і фруктів на 49 % при одночасному стабільно високому рівні споживання хлібопродуктів, тваринного жиру, зернобобових продуктів, картоплі. У населення України спостерігається так званий «прихований голод» унаслідок дефіциту в харчовому раціоні вітамінів.

Через нестатки, споживаючи звичайну кількість їжі, але гіршої якості, людина може почувати себе приниженою, ображеною, нереалізованою, агресивною або розчарованою, споживати надмірну кількість їжі в стресових ситуаціях, відволікаючись від невирішуваних проблем, захоплюватися нездоровою їжею, алкоголем.

Демографічна ситуація в Україні оцінюється як кризова. Катастрофічне скорочення тривалості життя, перевищення на 7 % показників смертності над народжуваністю, різке зниження якості життя окремої людини та індексу здоров'я нації в цілому при значному порушенні харчового статусу населення обумовлює актуалізацію питань харчування населення України на державному рівні.

На заняттях з соціології студенти ознайомлюються з результатами конкретних соціологічних досліджень, що проводяться в Україні та світі. Нещодавно українськими соціологами було проведено опитування щодо якості обслуговування в студентських їдальнях, у якому взяла участь понад 600 осіб.

Виявилося, що 13,7 % респондентів не користуються послугами студентського харчування через недовіру до санітарного стану, харчування лише вдома, великі черги. 86,3 % студентів, що відвідували студентські їдальні, нарікали на великі черги, високі ціни, незадовільний санітарний стан закладів та несмачні страви.

Для покращення якості послуг їдальень студенти дали рекомендації, які бажано було б урахувати адміністраціям навчальних закладів: знизити ціну на харчування, відкрити більше пунктів обслуговування, звернути увагу на санітарний стан та якість приготування страв, підвищити кваліфікацію персоналу, поставити кондиціонери і т. ін.

Релігійнознавчий підхід зумовлює ідентифікацію студентами через харчову культуру особистості як такої, що належить до певної релігійної конфесії.

Студенти дізнаються про те, що, наприклад, у православ'ї існує система постів, під час яких віряни не споживають будь-яких продуктів тваринного походження, та свят, коли ці продукти рекомендується споживати.

**В** іудаїзмі релігійна регламентація харчування реалізується через поняття кошерна/некошерна їжа. Серед некошерних виокремлюються свинина, риба без луски та плавців, неможливість одночасного споживання м'ясної та молочної їжі тощо.

В ісламі існують поняття халяль (дозволене) і харам (заборонене). До заборонених належать будь-який алкоголь, свинина, м'ясо задушених тварин та забитих без молитви.

В індуїзмі віряни дотримуються принципу ахімси (ненанесення шкоди живим істотам) і реалізують його через харчування лактовегетаріанською їжею. Особливим гріхом вважається вбивство корови.

У буддизмі м'ясоїдство небажане, але допустиме. Суворо забороняється споживати м'ясо тварини, яка була забита конкретно для вас.

**Антропологічний** підхід визначає харчову культуру як таку, що створила й підтримує низку важливих бінарних кодів, у тому числі й орієнтованих на встановлення відмінностей між людською та іншими можливими формами існування. Антропологічний підхід, представлений у працях Д. Фрезера, К. Леві-Строса, Е. Нойманна, перетинається з етнографічним та історичним, тому тут доцільніше говорити про антропологію харчування як окремий напрямок досліджень.

Д. Фрезер, досліджуючи первісне суспільство, зауважував, що в період дикості існувало уявлення, що за допомогою магічних дій над залишками продуктів і використуваними під час їжі предметами можна завдати людині шкоди доти, доки існує зв'язок між тим, що знаходиться в її шлунку, і тим, що залишилося після трапези. Побоюючись негативного впливу магічних заклинань, багато первісних народів знищувало залишки їжі, наслідком чого стало, зокрема, й формування санітарно-гігієнічних правил. Спільне поїдання однієї й тієї самої їжі виключало можливість поширення магічних дій на всіх співтрапезників. Зв'язки, що виникали через спільне споживання їжі, оточені в первісному суспільстві ореолом святості. Беручи участь у спільній трапезі, двоє людей давали обіцянку доброго ставлення одне до одного.

К. Леві-Строс у праці «Структурна антропологія», широко використовуючи мовні знаки харчового коду, визначає загальні категорії існування культурного універсуму й проводить паралелі між такими явищами, як кухня й мова. Він зауважує, «що національна кухня, як і мова, може бути аналітично розкладена на складники, які варто було б назвати основними смаковими елементами — «густемами», згрупованими відповідно до деяких структур за принципом протиставлення й кореляції. Так, відмінність між англійською й французькою кухнями можна було б виразити за допомогою трьох протиставлень: ендогенна/екзогенна (тобто вихідні продукти місцеві

або привізні); центральна/периферійна (основна їжа й супровідні продукти); маркована/немаркована (тобто смачна або несмачна). Іншими словами, в англійській кухні основні страви з місцевих продуктів несмачні, тому їх готують на основі імпортованих продуктів, усі розпізнавальні цінності яких мають істотно маркований характер (чай, фруктовий торт, апельсиновий мармелад, портвейн). У французькій кухні, навпаки, протиставлення ендогенна/екзогенна дуже незначне або взагалі зникає і однаково марковані «густеми» виявляються скомбінованими між собою як у центральних позиціях, так і в периферійних».


На діахронічний зв'язок між харчуванням і мовою вказував видатний психолог Е. Нойманн, аналізуючи міфологічні стадії еволюції свідомості в своїй праці «Походження і розвиток свідомості»: інстинкт харчування — голод — є одним із первинних психічних інстинктів людини, і, відповідно, психологія черева відіграє велику роль у первісних людей і дітей. Чим менше розвинена свідомість людини, тим більше її стан залежить від того, голодна вона чи ні, мучить її спрага чи ні. Для людського еґо, що перебуває в ембріональній фазі розвитку, харчовий бік є найважливішим. Ця ж сфера найбільш значима для інфантильного еґо. Голод і їжа є основними рушійними силами людства.

**Н**авіть сьогодні мова не може перемогти цих первинних образів. Поїдання, пожирання, голод, смерть і паща — усі вони сполучаються; і ми досі говоримо, як і первісні люди, про «пащу смерті», про «пожираючу війну», про «хворобу, що з'їдає». «Бути проковтнутим і з'їденим» є архетипом, що зустрічається не тільки в усіх середньовічних картинах пекла; ми самі виражаємо проковтування чогось маленького чимось більшим такими самими образами, коли говоримо, що людину «поглинула» її робота, рух або думка, або що її «з'їдають» ревності.

Як зауважував Е. Нойманн, елементарний харчовий символізм є архетипним. Де б не з'являлися напої, фрукти, страви

тощо як засіб вираження життя й безсмертя, включаючи “хліб” і “воду” життя, причастя або будь-яку форму культу їжі аж до нашого часу, ми спостерігаємо цей давній спосіб вираження. Асиміляція й засвоєння “сутності” з’їденої їжі викликає внутрішню зміну. Трансформація клітин тіла, зумовлена споживанням їжі, є найелементарнішою зміною в організмі, що переживається людиною. Те, як утомлена, слабка, зголодніла людина може перетворитися на моторне, сильне й задоволене створіння, або як людина, що помирає від спраги, може пожвавішати від оп’янюючого ковтка, було й залишиться фундаментальним переживанням доти, доки існує людина.

У кожній етнічній мові найбільш розвинена й чітко диференційована сфера знаків, що номінує пріоритетну харчову сировину й виробу з неї, рецептури їх виготовлення, етнокультурну специфіку добування, обробляння, приготування й споживання їжі. Не винятком є й українська мова та українська кухня.

 знайомлення майбутніх фахівців харчування та торгівлі з символічними значеннями харчових реалій, витоками номінацій продуктів харчування, семантикою ритуальних страв, українськими традиціями, сімейними подіями відбувається під час викладання мовознавчих дисциплін та проведення виховних заходів.

Зокрема метою проведення традиційного свята «Великодній кошик» (2009 — 2015) в Харківському державному університеті харчування і торгівлі є реалізація побудови логічної, переконливої та привабливої текстової презентації символічних страв, що освячують на Паску в різних регіонах України. Особлива емоційна атмосфера спілкування українською мовою створюється на святі завдяки змаганню між студентськими групами.

Важливим вбачається дослідження студентами етнолінгвістичних, фольклорних, діалектологічних скарбів української мови, які використовуються переважно в дискурсі повсякденного мовлення.

Наприклад, у фразеологізмах часто зустрічаються номінації харчової сфери: *смачно розповідати, соковита мова, апетитна жінка, смак страху, смакувати ситуацію, поїдом їсти, сором їсть очі, їсти живцем, пити повний ківш до краю, як пити дати, досада гризе, пристрасті киплять, ковтати слинку, мати смалець у голові, макітра (казанок) варить, заварити кашу, варитися в одному котлі, варитися у власному соку, мало каші їв, не дати наплювати собі в борщ, частувати березовою кашею, ложка дьогтю в діжці меду, злидні заїли, інформаційний голод, політична кухня, кухня письменника, не з’їсти — так понадкушувати* тощо.

Уміння користуватися образними висловами невидимою ниткою пов’язує особистість зі споконвічною мовною картиною світу та ідентифікує її належність до культури свого народу.

Розглянуті підходи до аналізу харчової культури використовуються під час викладання всіх суспільно-гуманітарних дисциплін у Харківському державному університеті харчування та торгівлі. Ці знання дають ключ до самоідентифікації особистості фахівця та ідентифікації особистості споживача, його харчової культури, формують толерантне ставлення до його потреб і бажань, сприяють якості обслуговування, акцентуючи увагу на тому, що саме особистість і є основним концептом харчової культури та ключовою фігурою всіх гуманітарних досліджень.

## Література

1. Булгаков, С. Философия хозяйства (Мир как хозяйство) / С. Булгаков. — М., 1912 // <http://www.magister.msk.ru/library/philos/bulgakov/bulgak01.htm>
2. Кириленко, С.А. Культурная унификация в сфере питания как отражение функционализации телесного опыта / С.А. Кириленко // *Studia culturae*. Альманах кафедры философии культуры



и культурологии и Центра изучения культуры философского факультета Санкт-Петербургского государственного университета. — СПб. : Санкт-Петербургское философское общество, 2002. — Вып. 3. — С. 111–125.

3. *Левинас, Э.* Избранное. Тотальность и бесконечное / Э. Левинас. — М. ; СПб. : Университетская книга, 2000. — 416 с.

4. *Леви-Стросс, К.* Мифологии. Сырое и приготовленное / К. Леви-Строс. — М. : Флюид, 2006. — 400 с.

5. *Макарчук, С. А.* Етнографія України : навч. посібник / С.А. Макарчук. — Львів : Світ, 2004 // [http://www.ebk.net.ua/Book/history/makarchuk\\_eu/](http://www.ebk.net.ua/Book/history/makarchuk_eu/)

6. *Паньо, К.* Солодкий обман традиційної кухні / К. Паньо // Дзеркало тиж-

ня. — 2007. — № 1 (630). — 13–19 січня // <http://www.dt.ua/3000/3680/55539/>

7. *Перлз, Ф.С.* Эго, голод и агрессия ; пер. с англ. — М. : Смысл, 2000. — 358 с

8. *Порфирий.* О воздержании от мясной пищи / Порфирий // Человек. — 1994. — № 5. — С. 69–87.

9. *Римские стоики: Сенека, Эпиктет, Марк Аврелий.* — М. : Республика, 1995. — 463 с.

10. *Снежко, Є.* Традиційне та сучасне харчування українців / Є. Снежко // Українознавство. — 2003. — Ч. 4 (9). — С. 367–371.

11. *Элиас, Н.* О процессе цивилизации: Социогенетические и психогенетические исследования. — М. ; СПб. : Университетская книга, 2001. — Т.1. — 381 с.

11.11.2015