

УДК 316.728

І. Набруско, канд. філос. наук, доц.  
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ

## ІМПЕРАТИВНИЙ ХАРАКТЕР ГАСТРОНОМІЧНИХ ПРАКТИК В РАМКАХ СОЦІАЛЬНОГО ПРОСТОРУ СУЧАСНОЇ ЛЮДИНИ

*В статті аналізуються основні підходи до вивчення практик харчування у соціологічній традиції. Увага акцентована на імперативному вимірі гастрономічних практик, де вони постають соціальним засобом впливу на людину, формування яких незважаючи на екзистенційний характер, майже повністю залежить від існуючих соціокультурних норм. Розглянуто деякі тенденції сучасних гастрономічних практик, де особливо наочно проявляється їх тотальний характер, орієнтований на комплекс практично всіх соціальних позицій, зростання знаково-символічного компоненту, коли їжа набуває додатковий смисли і цінності, дифузність та індустріальний характер – організоване на принципах раціональності спеціалізоване виробництво, що зумовлює нові способи соціальної адаптації людини сучасного суспільства. В статті здійснена спроба надати класифікацію основних гастрономічних практик сучасного суспільства, де пропонуються чотири основних дискурсивних підходи: кулінарний, статусний, дискурс здоров'я та національний, в рамках яких формуються практики харчування сучасної людини, які виступають з одного боку, як потреба забезпечити внутрішню соціальну гармонію та ідентифікацію, а з іншого як вираз зовнішнього соціального тиску культурних норм.*

*Ключові слова: повсякденність, гастрономічні практики, соціокультурний характер їжі.*

Розширення сфери соціального пізнання, активне включення все більшого числа явищ, зв'язків, подій у сферу дослідницького інтересу значно розширює предметне поле соціології як науки. Повсякденність є однією з основних сфер людської реальності, чи як називав її А.Шюц, кінцевою сферою значень людського досвіду. Саме вона володіє притаманним лише їй когнітивним стилем, тобто особливим способом суб'єктивного ставлення до життя. Оскільки останнім часом смислові межі соціуму розмиті, виникає загроза комунікативної ентропії, яка виявляється через кризу ідентичності. Однією з ознак цієї кризи виступає імітаційний характер буття людини у сучасну епоху. В самому способі життя явно чи неявно містяться способи чи форми входження соціального світу у буття людей. У самому загальному вигляді спосіб життя можна уявити як систему символічних зразків – індикаторів належної поведінки. В якості таких зразків цілком можуть бути вписані гастрономічні практики людини.

Недарма проблеми їжі і харчування нещодавно стали набувати все більшої актуальності у науковому дискурсі, адже, як не парадоксально, саме ця сфера людської життєдіяльності може запобігти розмиванню соціальних інституцій у сучасній ситуації, що характеризується дискусіями про розпад соціального, втрати цінностей і пошуком нових ідентичностей.

Мета статті – простежити імперативний вимір практик харчування у соціологічній традиції та запропонувати варіант їх класифікації.

Є цілий ряд соціальних факторів, які спричинили відродження інтересу до соціології їжі на даному етапі. Природа цього інтересу має інституційні причини і проявляється на двох рівнях: по-перше, це системні проблеми сучасного соціуму, зумовлені динамічним характером суспільних відносин, які мають процесуальний характер і підлягають постійному реконструюванню, а по-друге це проблеми людини, яка проживає своє життя в умовах цього соціуму, що вимагає від неї пошуку нових форм задоволення базових соціальних та біотичних потреб.

Перший рівень – це брак чи надлишок продуктів харчування, глобалізація продовольчого постачання, масовий доступ до інформації і, як наслідок, відповідний стан масової свідомості, пов'язаний з безпекою харчових продуктів, виникнення сучасних ризиків – забруднення традиційних продуктів чи виникнення генномодифікованих продуктів тощо. Другий рівень, пов'язаний власне з відчуттям людини, виявляється на макрорівні як роздроблення індивідуального спосо-

бу життя, нав'язування ззовні імітаційних способів соціальної адаптації у повсякденні, зокрема харчуванні.

Інтерес до вивчення тілесних практик, пов'язаних з харчуванням, зростає з виникненням соціології споживання, а саме в другій половині 20 століття, хоча підвалини тих підходів, які пов'язані безпосередньо зі споживанням їжі, здійснив цілий ряд видатних вчених-соціологів 19-20 ст. Серед них: Г. Зіммель, Т. Веблен, П. Бурдьє, Дж. Рітцер та ін. Однак, на сьогоднішній день поки не можна виокремити чітко оформлені соціологічні концепції з вивчення практик споживання.

Так, Г.Зіммель у своїй статті "Соціологія трапези" чи не вперше з соціальних мислителів новітнього часу звертається до аналізу практик харчування. Безумовно, трапеза цікава Зіммелю як конкретна історична форма прояву соціальної взаємодії, передусім спілкування. В процесі поживання їжі, тобто трапези, відбувається перехід від задоволення примітивних потреб до колективних скоординованих певними соціальними нормами поведінкових ритуалів – певний час їжі, столові прибори, порядок подання страв тощо. Зіммель пише, що трапеза є соціальним нормуванням і "приводить до свободи індивіда, яка протистоїть натуралістичному індивідуалізму. Ще раз зафіксуємо цей синтез: на противагу мисці, з якої в примітивну епоху кожен просто діставав їжу, тарілка – продукт індивідуалізованого світу" [Зіммель, 2010: с. 189]. Український соціолог В.Бурлачук, який до речі і переклав статтю Зіммеля, зазначає, що трапеза постає потужним засобом формування групи.

Звичайно, і Г.Зіммель, і інший представник німецької соціології Н.Еліас, який, на підставі механізму зміни поведінки за столом, намагався простежити соціально генетичні напрямки цивілізаційного поступу людства, в першу чергу розглядали гастрономічні практики у плані форми, тобто сама їжа не поставала в фокусі їхньої уваги. В. Бурлачук підкреслює, що згодом "...розвиваючи ідеї Зіммеля про стилізацію індивіда, який бере участь в застіллі, можна помітити, що стилізації піддається не лише індивід, а й їжа, яку він споживає під час трапези. Їжа перетворюється на знак і стає носієм культурних значень. Їжа не просто смажиться або вариться, щоб бути поданою до столу, вона ще набуває додаткових смислів, що виникають з певного символічного коду." [Бурлачук, 2010: с.185]

Якщо йдеться про статусний чи нормативний характер їжі, наразі найбільш яскравою є теорія Т. Веблена. Тут варто зазначити, що спочатку існувала концепція престижного споживання загалом, і стосувалася

вона, перш за все, моди. Проте надалі в цій теорії стали простежуватися аспекти, які мають безпосереднє відношення до харчування. Зокрема у своїй книзі "Теорія незайнятого класу" він представив і розвинув ідею про те, що "спосіб життя і моделі споживання не тільки відображають соціальні відмінності, але також і діють як засоби підтримки високого соціального статусу" [Веблен, 1984: с. 93], тобто, в процес іспоживання відбувається символізація статусу, і це стосується, переважно, вищих класів. Відповідно, їжа, яку вони споживали була суттєво ідмінною.

Більш показово у цьому сенсі постає концепція смаку П. Бурдьє, з точки зору якого в основі повсякденного життя людини – а відповідно, чи практик харчування лежить габітус, тобто система набутих диспозицій, які породжують та організують практики та уявлення, що в свою чергу формує стійкі переваги – смаки. Інтеріоризація життєвого досвіду у вигляді смаків перетворюють фізичні властивості споживчих благ в символічні вирази класових позицій і стають сталою формулою, що породжує різні стилі життя. Він пише: "Соціальний простір, таким, як я його змалював вище, являє собою сукупність агентів, наділених різними властивостями, що систематично взаємопов'язані: ті, хто п'є шампанське, протиставляються тим, хто п'є віскі, але вони протиставляються також, іншим чином, тим, хто п'є червоне вино; однак у тих, хто п'є шампанське, більше можливостей мати старовинні меблі, займатися гольфом, верховою їздою, ходити в театри і т.д., ніж у тих, хто п'є віскі, і нескінченно більше, ніж у тих, хто п'є червоне вино." [Бурдьє, 2007: с. 76-77] Однорідність габітусів в рамках окремого суспільного класу дає можливість представникам, які входять до нього, легко ідентифікувати, класифікувати і розшифрувати сенс споживчих практик.

Таким чином, стилі життя використовуються переважно з метою розпізнавання "своїх" і створення соціальної дистанції між класами. Відмінності в споживанні, без сумніву, залежать від рівня доходів, але не є повністю ними зумовленими. Наприклад, зі зростанням матеріального добробуту людей не обов'язково зростають характеристики їх споживання. Так, інколи навпаки, "у вищих класах виробляються особливі смаки, пов'язані з свідомим самообмеженням і свого роду "соціальною "цензурою". Ця добровільна аскеза виражається, наприклад, в дотриманні здорового способу життя та усіяких обмежень у їжі (розвантажувальні дні чи слідуванню різним діетам).

Наступний момент, значущий для дослідження цієї проблеми в теорії П. Бурдьє – це відмінність "форми" і "змісту". Вчений демонструє це на прикладі соціального простору продуктів харчування. Він зазначає, "зміст" віддзеркалює функціональне використання речей – тобто вживання їжі для угамування голоду, а "форма" стосується переважно ритуалів, які не мають безпосереднього відношення до функціонального споживання їжі, як то порядку подачі страв, нервування, правил етикету за столом, тощо. Тут підкреслюється думка, що "якщо в цьому контексті говорити про групи, які ранжуються за загальною сумою акумульованих капіталів всіх видів, то для вищих класів в споживанні продуктів харчування значно важливіша форма, тоді як для нижчих класів – зміст" [Бурдьє, 2007: с. 137.] Народження смаку в буржуазному суспільстві, відповідно до концепції П. Бурдьє, породжується символічним протистоянням класів.

Проте часта практика споживання свідчить про наявність інших тенденцій, пов'язаних по-перше з його

тотальним і горизонтальним характером, орієнтованим на комплекс практично всіх соціальних позицій, і, по-друге, зі зростанням знаково-символічного компоненту, коли предмет споживання окрім своїх прагматичних якостей, набуває додаткові смисли і цінності і, зрештою перехід від споживання речей до споживання знаків. Теоретичним підґрунтям вивчення цих процесів є концепція запропонована Ж. Бодріаром. Згідно його ідей, в суспільстві споживання поступово окреслюється новий тип "функціональних" об'єктів, які стають частиною знакової системи цього суспільства, долаючи свою первинну (утилітарну) функцію заради вторинної (символічної). У сфері харчування ми також можемо помітити появу "функціональної" їжі, яка, володіючи різними семіотичними статусами, стає знаком тих чи інших відносин. Напівфабрикати, невибаглива домашня кухня має низький семіотичний статус, насамперед виконуючи функцію угамування голоду. І, навпаки, продукти, що мають високий семіотичний статус (ритуальна їжа, мініатюрні порції їжі, що подаються на фуршеттах або прийомах), не розглядаються як спосіб угамування голоду а, скоріше виступає позначенням певного виду соціальних інтеракцій.

У процесі виходу з повсякденного практичного простору у віртуальний простір масової культури на перший план виходить символічна функція їжі. Престижність того чи іншого продукту значною мірою пов'язується зі способом його споживання – диференційованого (ресторан з індивідуальним вибором споживача) чи уніфікованого (фаст-фуд).

В цьому контексті заслуговує на увагу широковідомою робота Дж. Рітцера "Макдоналізація суспільства" (1993), в якій ресторан швидкого харчування постає сучасною парадигмою формальної раціональності. Джордж Рітцер зауважує, що макдоналізація – це процес домінування принципів фаст-фуд бізнесу в багатьох секторах сучасного соціального життя. Привабливість та успіх цих технологій зумовлені: ефективністю (пропонує швидкий спосіб задовольнити потреби – як в McDonalds віконце обслуговування клієнтів за кермом), передбачуваністю (гарантія, що даний продукт буде однаковим у різних місцях і в різний час – така страва як "бігмак" однакова в усіх країнах сьогодні і завжди), прораховуваністю (можливість чітко обрахувати кількісні показники продукту та час, витрачений на його отримання), контролем (застосування технологій контролю гарантує відповідність продуктів та сервісу – в таких закладах абсолютно непотрібні людські якості шеф-кухаря чи офіціантів). Як наслідок, така формально-раціональна система організації призводить до дегуманізації процесу харчування. В цілому, механізми задоволення харчових потреб, як системи фаст-фудів, так і нова форма продажу продуктів через мережі супермаркетів, відображають процеси інституційної трансформації суспільства. Успішність та розповсюдження таких закладів харчування і ступінь в якій вони слугують моделлю для всього суспільства свідчить про панування формальної раціональності.

З'явилися і за нетривалий час стали домінуючими нові форми продажу продуктів харчування через мережі супермаркетів та великих торгівельних центрів. Зрозуміло, що ці зміни відображають процеси трансформації, які відбуваються як в системі праці, так і в структурі домогосподарств. Це викликає побоювання багатьох дослідників, які висловлюють занепокоєння, що традиційне харчування, зокрема "сімейна їжа", знаходиться в стані занепаду. Відомий французький соціолог Клод Фішлер ввів термін "гастрономія", що

відображає серйозні проблеми, які починає відчувати суспільство у зв'язку з руйнуванням традиційних норм харчування.

Автор виданої у 1987 році у Британії книги "Романтична етика і дух сучасного споживання" Колін Кемпбелл доводить, що для свого розвитку і безперервного відтворення сучасне капіталістичне суспільство потребувало не тільки масового прагнення своїх членів до роботи і накопичення, але й радикальної переорієнтації у споживанні, зокрема споживанні їжі. Виходячи з динамічного характеру капіталізму, Кемпбелл припускає, що люди завжди бажають споживати не тільки більше, – вони хочуть споживати нові товари. Ця потреба не є природною або вродженою, вона виявляється тільки в сучасному суспільстві, вона штучна, як і схильність до накопичення і вкладення капіталу. [Campbell, 1987: с. 43-47] На разі, сьогодні вже можна говорити про доволі сталий характер у нормованості гастрономічних практик як сукупності загальноприйнятих правил реалізації системи харчування, закріплених у процесі суспільної комунікації, і яким притаманні поліфункціональність та статусна диференціація. До подібних міркувань схиляються і австралійські вчені Джон Гермов та Лорен Вільямс, згідно яким особливий характер сучасного споживання зумовлює ситуацію, при якій споживач ніколи не зможе задовольнити свої потреби повністю, він завжди залишається "голодним", і в цьому є особливість новітніх соціальних систем, а певний тип харчування виступає спробою культурного відтворення. [Гермов, 2004: с. 12-14] Безумовно, незважаючи на значні зміни, в культурі харчування існує спадкоємність і в цьому сенсі культурна складова споживання їжі інколи домінує над первинною фізіологічною функцією.

Цікавою є концепція символічного значення їжі російської дослідниці С.А. Кириленко, яка досліджує впливи сучасної епохи на процеси харчування та їх значення у житті людини. Вона аналізує яким чином нова раціональність постіндустріального суспільства, породжує цілою низкою соціокультурних чинників, таких як процесом глобалізації, формуванням нової нерівності горизонтального типу, укоріненням нових моделей споживання, віртуалізацією культури тощо, зумовлює нові характеристики процесу харчування. Ці різноманітні фактори викликають досить суперечливі тенденції в сфері споживання їжі. Так раціоналізація та уніфікація харчування, на думку автора, призводить до валеологічного підходу до їжі, орієнтації на наукові критерії харчування та його функціоналізацію. Інша російська дослідниця І.Сохань соціологічне вивчення гастрономічних практик пропонує зосередити передусім на її стратифікаційному аспекті, оскільки їжа виступає одним з маркерів соціальної стратифікації і є важливим об'єктом статусного споживання. [Сохань, 2013: с. 108].

Нарешті, аналізуючи цей феномен, варто звернутися до положень П.Бергера і Н.Лукмана, які стверджують, що колективний досвід переважно зафіксований у сукупності соціальних ролей та поведінкових моделей, які люди виконують у повсякденному житті. Ці моделі, які обирають індивіди і виконують індивіди "втілюються в індивідуальному досвіді" [Бергер і Лукман, 1995: с. 122]. Саме тому простір повсякденних практик представлений індивіду в двох формах: безпосередньо через його діяльність та через канали

соціальної комунікації як результат суспільного досвіду в ньому. Уявлення людини про повсякденні практики формуються у різних площинах, як на основі її власного досвіду взаємодії з оточуючим світом, так і інформації, що надходить різними каналами соціальної комунікації. При цьому власний досвід конкурує з соціальною комунікацією, що поставляє свою версію реальності, яка часто набуває пріоритетності. Навіть у такій приватній сфері, як харчування, вплив соціуму, введені ним регламентації достатньо помітні і сильні.

Саме в приготуванні їжі та її споживанні в чітко простежується як прогрес людства, так і цивілізаційні і національні відмінності, соціальне розшарування. Якщо у вісімнадцятому столітті соціальний статус виразно виступав у споживанні їжі, в дев'ятнадцятому ця регламентація стає більш розмитою, двадцяте сторіччя характеризується тим, що поступово їжа у первинному своєму дискурсі як благо (як предмет споживання), як задоволення прагматичної потреби людини у вгамуванні голоду, втрачає свою провідну роль у маркуванні соціальної нерівності суспільства. Критерієм ідентифікації у теперішньому столітті все більш наочні стають різноманітні стилі життя, де кулінарія, поряд з модою і туризмом постають їх найбільш потужними засобами.

Змінюючи практики харчування, люди не стільки споживають конкретну їжу і використовують супутні речі, скільки приводять у рух моделі соціальної реальності. Французький соціолог Марсель Маусс вважав їжу „тотальним суспільним феноменом". Гастрономічні практики, оскільки вони стають індустрією, постають процесом відтворення соціальної реальності у вигляді її симуляції. Сучасні гастрономічні практики характеризуються цілою низкою особливостей – їм притаманна така якість як дифузність, яка проявляється через відсутність кордонів регіонального та етнічного характеру та меж між прошарками суспільства.

Окрім того, вони являють собою доволі специфічний феномен, оскільки постають як індустрія – організоване на принципах раціональності спеціалізоване виробництво, тобто відбувається просторове усупільнення їжі. Яскравим прикладом є поширення у сучасних суспільствах різних типів ресторанів та харчування у них як соціальної норми споживання у повсякденному житті. Так середня сім'я в США витрачають 37% свого продовольчого бюджету на харчування в ресторанах. Але тут спостерігається суттєві регіональні розбіжності. Так, у Хайліху, штат Флорида, 69% витратна їжу здійснюється у магазинах, уникаючи значних витрат поза домом, водночас жителі Атланти 57% свого продовольчого бюджету лишають у ресторанах. Загалом у середньому по США питома вага витрат на їжу сягає 17 % бюджету. [What America ... 2010]

Зрозуміло, що практики харчування пов'язані з екзистенційними аспектами життєдіяльності людини мають більшу соціальну вагу, аніж чиста дискурсивність. Проте, свого часу вчені з національного інституту досліджень споживання в Осло пропонували дискурсивний аналіз харчових практик для Норвегії [Bugge, 2003: с.5], використовуючи деякі напрацювання яких, вдається доцільним запропонувати певну класифікаційну схему розміщення гастрономічних практик у соціальному просторі.

Таблиця

	Кулінарний дискурс	Статусний дискурс	Дискурс здоров'я	Національний дискурс
Соціальна функція	Демонстрація Гастрономічної культури як зразка соціальних норм	Соціальна ідентифікація через характер споживання їжі	Реалізація здорового способу життя за допомогою харчування	Трансляція національної культури через кухню
Стратегія	Соціокультурне оновлення	Наслідкування вищим класам Vs Гастрономічний ескейпізм	Самозбереження "економна профілактика" здоров'я	Відтворення та збереження національних гастрономічних практик
Об'єкт	Кухня вихідного дня, святкових подій тощо ресторани	Кухня розкоші (фюжн кухня, тематична тощо) Кухня виживання Фаст-фуд	Повсякденна кухня	Повсякденна кухня, фестивалі національної кухні
Цільова група	Міські жителі з вищою освітою і прибутком вище середнього	Малозабезпечені та представники певного класу з прагненням приєднатися до групи спрямування	Молодіжки, матері, люди, що ведуть здоровий спосіб життя	Представники певної нації, етносу, працюючі
Механізми реалізації (приклади)	Гастрономічний туризм	Фріганізм	Вегетаріанство	Домашня заготівля, консервація
Поведінкові моделі	Гедонізм, побудова відносин	Досягнення, демонстративна вибудова ієрархії	Повсякденна відповідальність	Популяризація харчової культури, ностальгія

Як носій низки значущих соціокультурних значень, їжа постає предметом дослідження в таких вимірах:

- Кулінарний дискурс фіксує процес того, як по мірі створення нових традицій харчування поступово відбувається звільнення від сталої детермінованості раціону. Мультикультурна компетентність у питаннях харчування належить сьогодні до базових знань сучасної людини, а кулінарія постає знаковим художнім простором, у якому виявляються культурні відмінності. Тому, знайомлячись з особливостями чужої кулінарії, люди долучаються і до інших форм споживання. Відомий дослідник сучасної культури Д. Харві, який розглядає неоднорідність культури в рамках сучасних суспільств в останні десятиліття через призму споживання продуктів харчування і підкреслює, що різноманітність продуктів, що споживаються людьми впливає на ріст плюралізму в їх життєвих стилях. Гастрономічний туризм (віртуальний і реальний), посилення інтересу до вивчення і практикування кулінарного мистецтва неминує залучають людину у простір людської культури, залучаючи весь діапазон культурної символіки, матеріальним носієм якої є їжа, і, неминує провокує його на активне споживання.

- Статусний дискурс. Як зазначає П.Бурдье будь-яке споживання, а в більш загальному плані і всіляка практика, є наочним актом і має на меті бути відмінним від інших. На цій підставі споживання приречено функціонувати як розпізнавальний знак, а соціальні агенти здатні свідомо підсилювати ці спонтанні відмінності за допомогою стилізації життя. При цьому необхідно зауважити, що багаті споживають не просто більше або менше тих чи інших продуктів, але ці продукти принципово іншої якості. Дедалі стратифікаційні моменти стають більш вагомим фактором вживання тієї чи іншої їжі, аніж безпосередні особливості її виробництва, географічні та сезонні варіації. Так, наприклад, традиційний у ресторанах Європи сезон аспарагуса, який триває з лютого по червень, в умовах реалій українського суспільства через цінову політику носить демонстративний характер і практично не може віддзеркалювати смакові вподобання українців.

- Дискурс здоров'я поступово стає одним з основних параметрів харчової поведінки сучасної людини. Сьогодні уявлення про здоров'я як відсутність хвороб змінилося поглядом на здоров'я як стан благополуччя, за якого особистість може реалізувати свій потенціал і потребує певного способу життя. Здоров'я не є природним феноменом, це соціальний артефакт, нерозривно пов'язаний з соціальними технологіями. Однією з таких

технологій є практики харчування, спрямовані на забезпечення вимог, які суспільство на даний час вкладає у поняття здоров'я. І хоча їжа зазвичай усвідомлюється як природний феномен, однак, цей артефакт постає дедалі у все більш перетвореній соціальній формі. Цей дискурс пов'язаний з уявленнями про "здорове харчування" як ідеал, що втілюється через самоконтроль і свідоме ставлення до їжі, владу над власними бажаннями і імперативом екологічної чистоти як здорової норми. Яскравим прикладом постає поширення популярних останнім часом дієт та детокс-програм, які передбачають харчування екологічно чистими продуктами гарантованої якості.

- Національний дискурс. Їжа відображає склад національного характеру, внутрішню культуру, винахідливість у створенні повноти людського буття. Вживання традиційної їжі маркує стандарти життєдіяльності, означає поновлення родових зв'язків, а, отже, повернення в простір сакрального. Смак їжі, що зберігається з дитинства, означає зв'язок людини з культурою і власним минулим. Так, наприклад, дослідження проведене компанією "Рейтинг" у 2013 році засвідчує, що незважаючи на загальну уніфікацію їжі найулюбленішою стравою українців лишається борщ (44%) та вареники (18%), зокрема, з сиром, картоплею та вишнями. [Народний ТОП, 2013]. В такий спосіб відбувається ідентифікація з власною історією через апеляцію до загального тілесного досвіду народу і національних кулінарних традицій. Національна кухня, їжа, що споживається є об'єднуючим елементом у підтриманні ідентичності груп, а в більш широкому культурному просторі вона стає символічним артефактом і несе з собою частинку певного культурного коду.

З соціальної точки зору конкретні соціальні практики, зокрема, харчування, постають елементом ідентифікації. Попередні концепції самообмеження внаслідок браку продуктів, навіть в умовах економічної кризи виявляються недоречними, і змінюються новими практиками "м'якого" примусу до споживання, перед якими індивіду важко встояти. Таким чином, стає очевидним, що сьогодні гастрономічні практики постають формою певної "соціальної зв'язки", оскільки завдяки своєму екзистенційному та культурному змісту можуть повернути втрачену ідентичність та автентичність в епоху індивідуалізації та ерозії соціальних та культурних систем.

Висновок. Таким чином, інституційні трансформації не лише суттєво впливають, але й формують гастрономічні практики сучасної людини, які виступають з одного

боку, як потреба забезпечити внутрішню соціальну гармонію та ідентифікацію, а з іншого як вираз зовнішнього соціального примусу. Водночас, вільний ринок породжує плюралізм у сфері харчування, який знімає внутрішні конфлікти дискурсів харчування і знижує ризики нових інверсій соціальних практик. Тобто відбувається диференціації структури цих практик при збереженні стійкості фундаментальних частин системи загалом.

#### Список використаних джерел

1. Бергер П., Лукман Т. Социальное конструирование реальности. Трактат по социологии знания. [Текст] / Питер Бергер, Томас Лукман. – М.: "Медиум", 1995. – 323 с. [Berger, P. L., Luckmann, T., The Social Construction of Reality. A Treatise on Sociology of Knowledge]
2. Бурдьє, Пьер Социология социального пространства. [Текст] / Бурдьє Пьер. – М.: Институт экспериментальной социологии; СПб.: Алетейя, 2007. – 288 с. [Pierre Bourdieu. Sociologie de l'espace social.]
3. Бурлачук В. Трапеза як предмет соціологічного дослідження [Текст] / Віктор Бурлачук // Соціологія: теорія, методи, маркетинг: наук.-теорет. часоп. – 2010. – № 4. – С. 179-186. [Burlachuk V. Dining-table as a subject of sociological research]
4. Веблен Т. Теория праздного класса [Текст] / Т. Веблен. – М.: Прогресс, 1984. – 368 с. [T. Veblen The Theory of the Leisure Class]

5. Зіммель Соціологія трапези [Текст] / Георг Зіммель // Соціологія: теорія, методи, маркетинг: наук.-теорет. часоп. – 2010. – № 4. – С. 187-192. [Georg Simmel: Soziologie der Mahlzeit.]

6. Народний ТОП: Улюблені страви українців. 2013. Соціологічна група "Рейтинг". – Режим доступу: <http://ratinggroup.com.ua/products/politic/data/entry/14079/> [ ]

7. Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах. [Текст] / Сохань И.В. // – Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение Выпуск № 1 (9) / 2013. – Режим доступу: <http://cyberleninka.ru/article/n/kak-issledovat-gastronomicheskoe-k-voprosu-o-definitiyah-i-podhodah> [Sohan I, How to research the gastronomic? To the question of definitions and approaches]

8. Annechen Bahr Bugge. Cooking – As Identity Work. – Paper to be presented at The 6th Conference of the European Sociological Association. Murcia, Spain, 2003. – Режим доступу: [http://www.um.es/ESA/papers/St3\\_22.pdf](http://www.um.es/ESA/papers/St3_22.pdf)

9. Campbell Colin. The Romantic Ethic and the Spirit of Modern Consumption/ Colin Campbell. – London: Blackwell., 1987 – 304 с.

10. A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite. / John Germov and Lauren Williams (eds) Victoria: Oxford University Press; 2004 – 488 pages.

11. What America spends on food and drink. – Режим доступу: ([http://thesocietypages.org/socimages/2010/07/04/spending-on-groceries-and-restaurants-by-city/bundle\\_foodanddrink\\_bycityxl-copy/](http://thesocietypages.org/socimages/2010/07/04/spending-on-groceries-and-restaurants-by-city/bundle_foodanddrink_bycityxl-copy/))

Надійшла до редколегії 18.05.15

I. Nabrusko, PhD, Assoc. Prof.  
Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine

### THE IMPERATIVE NATURE OF GASTRONOMIC PRACTICES WITHIN SOCIAL SPACE OF A MODERN PERSON

*This article analyzes the main approaches to the study of food practices in sociological tradition. The attention is paid to the imperative dimension of gastronomic practices, where they come out as the social way to influence people. Their creation, despite their existential nature, depends almost entirely on existing cultural norms. Some trends of modern gastronomic practices are considered, where their total character is focused on a set of almost all social positions, the growth of semantic-symbolic component when food gets extra meanings and values, diffuse essence and industrial nature, organized on the principles of rationality specialized production, are particularly evident. Such tendencies lead to new ways of social adaptation of modern society. The article is an attempt to provide the classification of main gastronomic practices of modern society, which offers four main discursive approaches: culinary, status, health and national discourse, in the framework of which food practices of modern man are formed. These modern practices on the one hand act as the need to ensure internal social harmony and identification, and on the other as an expression of social pressures external cultural norms.*

**Keywords:** everyday life, gastronomic practices, socio-cultural nature of food.