

ЇЖА В ПРОЦЕСІ СОЦІАЛІЗАЦІЇ: ІНТИМНЕ Й ЕКСТИМНЕ

Стаття присвячена дослідженню їжі як універсального індикатора соціального буття. Стверджується, що харчові/застільні традиції визначають соціальні структури, культурну багатоманітність і соціокультурну ідентичність. Зазначається, що процес включення в певну спільноту маркується через формування і суворе дотримання застільного етикету та харчового раціону. Харчування засвідчує нерівномірність і обмеженість суспільних відносин, визначаючи простір інтимності/приватності. Трансформація харчових ритуалів викриває діалектику прийняття і відрази, зняття яких здійснюється на тлі культурного усереднення, що характеризує сучасне суспільство. У статті вплив харчових ритуалів на соціалізацію конкретизовано у визначенні функцій потлачу й ініціації.

Ключові слова: їжа, трапеза, соціалізація, потлач, інтимне, екстимне.

Незважаючи на маніфестацію соціальної природи людини, дію соціальних структур тощо, на яких буцімто ґрунтуються суспільство й людяність, передусім людяність як суспільний феномен чи суспільне як сутність людяності задля їхнього конституювання, існування, відтворення і транслювання потребують певних власних зусиль. Загалом, начебто зрозуміло, що людині для повноти свого буття/побуту необхідна інша людина, а з іншого боку – Інший становить неабияку проблему, навіть якщо не приставати на сартрівську радикальну позицію, що інші – то пекло. Отже, відношення Я–Інший, процес соціалізації потребують посередника, медіації. Між іншим, функцію такого соціального посередника виконує їжа. І в цьому, здається, немає нічого дивного, адже разом добувати собі харч, як і разом харчуватися, – природно для людини. Заразом різноманіття культур їжі та ритуалів, пов'язаних із харчуванням, навряд чи достатньо виводити безпосередньо з якогось ества.

Отже, будь-які форми суспільних відносин символічно скріплюються за допомогою ритуалів, що мають різноманітне культурне забарвлення. Деякі з пліном часу подекуди видозмінюються, але й досі не зникають. І якщо щодо архаїчного суспільства ритуали можна пояснити тим, що вони необхідні для встановлення і конституювання соціального, бо на символічному рівні відбивають його характер, то в сучасному суспільстві, начебто озброєному досягненнями зокрема й суспільних наук, такі практики виглядають як забобонні. Тому виникають питання: або раціоналізація/сцієнтифікація/секуляризація програє міфам, не в змозі запропонувати щось гідне соціальній сфері для практичного застосування як медіацію, або соціальна сфера тримається лише за допомогою архаїчних ритуалів (оскільки не є природною і не ґрунтується на законах, ані фізичних, ані соціальних), які не слід, адже неможливо, долати?

Як універсальний індикатор соціального буття має сенс розглядати саме їжу, оскільки в ній поєднуються життєва необхідність для людини як природного організму, і соціокультурне значення спільних трапез, поза якими не проходить жодна соціально важлива подія. І якщо досі задля встановлення/скріплення/утримання соціального залишаються важливими спільні/колективні прийоми їжі, застілля чи бенкети, виникає питання про їхню органічність *сучасному* соціуму? Наскільки сучасне індивідуалізоване, з одного боку, і масове, з іншого, суспільство потребує ритуалу (зокрема, спільної трапези), чи в змозі людина позбутись традиційних соціальних практик, залишаючись людиною і не обмежуючи міцність соціальних зв'язків?

Історичні, антропологічні, етнологічні, соціологічні дослідження дають доволі розлогу картину значущості спільних трапез і застільних ритуалів для формування й циркуляції соціального простору. Ще з часів Античності історики, літератори, філософи описували традиції харчування і застілля, аби встановити не лише особливості етнокультурного норову, а й розкрити людську природу як таку, позаяк ніщо так не висвітлює особливості спільноти (ідентичність) як традиції приготування/споживання їжі. Попри те, що людина відноситься до всеїдних істот (чи, ймовірно, саме тому), існують культурні розбіжності, що їх можна виявити у визначенні їстівного/неїстівного як культурного/природного (некультурного, ба навіть більше – нелюдського)¹, зрештою існують ендокухні й екзокухні (К. Леві-Строс), переважно закриті застільні ритуали або відкриті піри, що обкреслюють певні межі соціального. Можна стверджувати, що утворення окремих харчових/застільних традицій безпосередньо впливає, навіть визначає певні соціальні структурації та стратифікації, на що зрештою вказують розвідки М. Мосса, П. Дюркгайма, К. Леві-Строса, Р. Барта, П. Бурдьє й багатьох інших.

Є не стільки загально усвідомленими, скільки загальнозживаними практики спільної трапези (від визначених і обмежених спільних обідів, фуршетів тощо до громадського харчування і фаст-фуду) щодо функціонування різних спільнот, встановлення-скріплення суспільних відносин: сімейно-родових, громадсько-товариських, релігійних, політичних, професійних, статево-вікових, станowo-майнових тощо. Різні практики відповідають різним рівням спільності суспільства й тривалості суспільних відносин, знаходяться на різних ступенях екстимності/інтимності, приватності/публічності, якими маркуються кордони власне соціального, суспільно припустимого, відкритого чи навпаки – виключеного, прихованого. Проте можна стверджувати, що на відміну від інших природних процесів, які культурою виключаються, набуваючи все більшої інтимності, під час їжі людина майже не залишається наодинці. Трапеза завжди є спільною трапезою (хоча б опосередковано через спільний їстівний код). Слід пригадати традиції жертвопринесення, пригощання та інші практики обміну, які засвідчують неможливість чи просто незручність (що сформована традицією) їсти наодинці. Їжа потребує, аби нею ділилися з іншим – пригощали його. Ба більше, неприйнятність їсти чи пити на самоті фіксує саме відмінність людини від тварини. Спільна трапеза дозволяє встановлювати й розширяти соціальні зв'язки. І. Прижов навіть наголошував, що зав'язування суспільного життя, формування соціального устрою відбувається в процесі створення трапезних спільнот². Спільна трапеза формує спільний

¹ Італійський філософ П. Россі наводить низку запитань, що виникають внаслідок цих розбіжностей, відмінностей, що принаймні частково ще й сьогодні залишаються нездоланими: «Чому телятину ми їмо, а собачатину – ні? Чому дівчина, що народилася та виросла у Сполучених Штатах, дивиться на нас здивовано та з відразою, коли ми кажемо їй, що інколи їмо кролика? Чому флорентійці та жителі Мілана так полюбляють “тріпу” – традиційну страву з тельбухів яловичини (яку в Мілані ще називають “бузекка”), а от у американців вона викликає лише відразу та жах?» [Россі, 2018, с. 29]. Він зрештою зазначає, що у контексті глобалізації налагодження міжкультурного обміну втілюється зокрема саме через їстівну медіацію (зрештою в супермаркеті або інтернеті можна придбати будь-яку екзотичну їжу), втім, саме в цій площині культурні відмінності щодо смакових уподобань можуть суттєво гальмувати процес комунікації. Адже не можливо здійснювати міжкультурний обмін з тим, хто знаходиться за межами культурного визначення. – Є різниця між поїданням смажених коників і смажених людей.

² «Один из главных признаков сложившейся народной жизни – это следы социального её устройства, проявляющиеся в организации пировных общин, из которых потом вырастают могущественные городские общины (братчина – гильда, артель – цех), и в заведении общественных питейных домов. Человеку, вышедшему из дикого состояния, немислимо, чтоб он дома у себя или в питейном доме один упивался пьяным питьём и чтоб, напиваясь поодиночке, упивались все... На основании простого физиологического закона, что посредством весёлого возбуждения облегчается пищеварение, что среди людей легче естся и пьётся, люди собирались

комунікативний простір, певне коло довіри, пов'язуючи людей як друзів, побратимів, колег – як *стільникові*. Тож йдеться про доволі стійке знання, на якому розумілись, здається, всі, і яке осмислювали вже давні греки, як-от епікурейці: «Дружба не тільки приємна й необхідна, а й підтримується здебільшого за столом <...> На соціальному рівні ласуни прагнуть товариства й поводяться в ньому на основі неформальних принципів, дотримуються розважливого етикету, що доповнює етичні погляди. Забезпечення столу зумовлює ще й функціонування соціальних механізмів, і тому не тільки обіди в складку доводять істину, що вочевидь егоїстичні потреби шлунку найефективніше задовольняти спільно, у громаді» [Саймонс, 2011, с. 33–34]. До тієї ж стратегії вдаються відвідувачі кав'ярень, що виникають у XVII ст. в Європі, де в атмосфері демократичного, невимушеного, неформального спілкування, вільних дискусій формуються клуби за інтересами [Стэндидж, 2008, с. 171]. Слід наголосити, що й сьогодні це аж ніяк не втратило своєї актуальності. Наприклад, рекомендації К. Феррацці як досягти успіху в книзі з показовою назвою «Ніколи не їжте наодинці» цілком відтворюють логіку традиційних форм суспільного зближення, дружби, формування соціальних мереж [Феррацці, 2016].

З іншого боку, можливо, ніде так не відчувається культурно-цивілізаційна розбіжність у відношенні до іншого, як у зверхньому ставленні щодо харчових уподобань і ритуалів. Це ставлення корелює від цілком прийняттого, і тоді інший постає як потенційно свій, адже йдеться про спорідненість культурного/цивілізаційного/соціального простору, до суцільно відразливого, коли виникає питання щодо приналежності до людського роду загалом, так що звичайна відкритість гостинності вже не можлива, як, наприклад, у випадку з канібалізмом. Тому визначальне значення має процедура культурного вибору, технологія залучення до певного культурного простору. Тому культурне опосередкування через їжу/застілля не позбавлене гостроти закиду, або агонального випробування. Це є чи не головним лейтмотивом усього комплексу американських міфів про братів Місяця і Сонце, які розглядав у «Міфологіках» К. Леві-Строс. Змагання, яке проводить їхня матір між жабою і жінкою, що передує включенню до сім'ї, є змаганням у виборі кращої їжі та кращої техніки її поїдання [Леві-Строс, 2000, с. 155–157]. Воно має засвідчити розрив між природним, невмілим/неестетичним поїданням, що уособлює жаба, і культурним, красивим/привабливим, що демонструє людська донька. Щось подібне знаходимо й у Сенеки, який посилаючись на Епікура, вчить, що «спочатку треба глянути, з ким тобі їсти та пити, а вже потому – що їсти та пити, бо ж напихатися м'ясом наодинці – звичай лева чи вовка» [Сенека, Лист 19]. І незважаючи на те, «що їсти та пити» (раціон) теж має чимале значення в соціокультурній ідентифікації (та ж таки жаба їсть неістівне вугілля), так само, як і яким чином їсти та пити (порядок і ритуал), все визначає саме застільне спілкування, що проявляється у двох важливих аспектах: формування певного «кола довіри» (співтовариства, побратимства, родинності, дружби тощо) і обмін інформацією, думками. Звернемо також увагу на те, що їсти наодинці досить тривалий час вважалось гідним осуду як прояв снобізму, зайвого індивідуалізму, які до того ж тотожні звірячій природі, що, наприклад, відбиває образ перевертня – одинака, який власне й полює на людей, зрештою – на людяність. Тож ритуально процес включення (відповідно й виключення) у певну спільноту/рід відбувається/маркується через харчування, через формування і суворе дотримання застільного етикету та харчового раціону. Ускладнення застільного етикету, як і витонченість страв, засвідчує ускладнення культурних процедур у процесі цивілізації.

Значущість таких загалом ритуальних практик і подекуди цивілізаційну прірву демонструють випадки зустрічі представників геть різних культур у просторовому та часовому відношенні. Наприклад, проблема несприйняття їстівного коду чи харчових традицій іншого/чужого, зокрема, процесу прийому їжі, постає підчас переходу до Нового часу (розширення географії соціальних відносин, у Європі – перехід від феодалізму до

пить вместе, и в дружеской беседе около вина, в братском столкновении человека с человеком, завязывалась между людьми социальная жизнь» [Прыжов, 2009, с. 21–22].

абсолютизму [Элиас, 2001]). Йдеться загалом про значущий цивілізаційний злам порогу чуттєвості (гидливості), який відбувається в куртуазному суспільстві, коли природні людські відправлення ретельно приховуються, а трапеза – навпаки досягає рівня високого мистецтва³. При цьому, з урахуванням категоричних виключень на кшталт канібалізму, процес цивілізації загалом пов'язаний з унормуванням повсякденного життя, що призводить до стандартизації (етикету) задля подолання (наскільки це можливо) відрази від іншого, щоб співіснування було можливим. Якщо можна так сказати, йдеться про таку собі діалектику прийняття/прихильності і відрази/огиди, зняття яких можливе лише на тлі культурного *усереднення*. Його значення стає очевидним з розширенням процесів мобільності в сучасному відкритому «глобалізованому», «мультикультурному» світі. Йдеться про узагальнення й інтернаціоналізацію кухні, що їх постійно стимулюють промислове виробництво, фастфуд-індустрія, які разом з раціоналізацією харчування спричиняють уніфікацію смаку, спрощення застільного етикету.

При цьому виникає низка запитань, що свідчить про проблеми суспільного відчуження, які викликають сумніви щодо досяжності толерантності у спілкуванні з іншим через розмиття кордонів кола довіри. Зрештою їжа, що не окреслена приватним простором конкретного дому, їжа, яку не їдять разом із домочадцями чи рівними обраними, вже не скріплюється довірчими відносинами, тому підлягає суспільному контролю⁴. Тож ідеологічна вимога сучасності зазвичай виглядає як вимога *прозорості* екстимності, що переводить увагу з процесу спільної трапези на об'єкт, що його мають поглинати. Цей буржуазний консюмеристський зсув від зосередженості на якості процесу поглинання до акцентуації на прозорості виготовлення вельми показовий для суспільства споживання. Їсти можна будь-де, будь-коли і будь-як, не звертаючи уваги на іншого, адже їжа – лише товар у потоці суспільного обміну товарами. А щодо товару виключне значення має його якість, яка зокрема може визначатися певною (більш-менш загальною) стандартизацією, якій можуть довіряти всі.

Тож прикметним є метаморфоз, що відбувається з розрізненням інтимного/приватного і екстимного/публічного в процесі конституювання людського/соціального, який наразі принципово зрозуміти й розтлумачити. Їжа сама по собі демонструє процес переходу зовнішнього у внутрішнє, і вже потім виключення у зовні перетравленого. Відношення між людьми можуть нагадувати цей процес, за умови фундаментального виключення власне людини як їжі⁵. Річ не в тім, що суспільний обмін виникає з харчового обміну чи імітує його, річ у тім, що харчовий код градує відносини

³ В куртуазному суспільстві застільний етикет, приготування страв досягають витонченості справжнього мистецтва, формуючи високу аристократичну культуру, майже закрити для величезної решти нищих людей. Зауважимо, що відголоски цього відчутті навіть у буржуазну епоху. До прикладу, наприкінці XIX століття італієць Пеллегриніо Артузі написав книжку «Наука приготування і мистецтво доброго харчування», у якій у вступі, що передує різноманітній рецептурі, наголошується на культурному значенні мистецтва харчування і його сучасному статусі [Артузі, 2016].

⁴ Відразлива пікантність харчової індустрії постає у постійних репортажах про жуків/черв'яків/сміття в їжі, або у свідомому/протестному папльованні страв (слиною, сечею, спермою тощо), як це на прикладі «партизан-терористів сфери обслуговування» описує Ч. Палагнюк у «Бійцівському клубі».

⁵ З поміж усіх природних практик життєзабезпечення, таких, як-от сон, харчування, секс, випорожнення, саме їжа перебуває поза людиною в зовнішньому від неї просторі, оскільки неможливе автохарчування (автофагія) як на індивідуальному, так і на видовому рівнях (тому зрештою формується табу на канібалізм). Харчування – процес, що пов'язує людину зі Всесвітом, символізує перетворення зовнішнього на внутрішнє, світу/бога на мене, постає як процес привласнювання частини Всесвіту: поглинання – перетравлювання – випорожнення – повернення назовні. Можливо, найперша ідентифікація людини відбувається через опозицію істівне-неістівне як потенційне моє-чуже, оскільки дозволена/приналежна їжа відповідає/співвідноситься з тією частиною всесвіту, що належить громаді (а саме фратрії), до якої належить і людина [Каюа, 2003].

за критерієм істивного й неістивного, що утворює різні відносини щодо речей: тих, що циркулюють/повертаються в процесі обміну дарами як неістивні, і тих, що мають бути знищені/з'їдені. Ось ці останні мають відношення до потлачу, первинне значення якого, як зазначає Л. Гайд, це «велика їжа» [Хайд, 2007, с. 31]. Аби знищення було засвідчене, потлач має відбуватися прилюдно, публічно. Але в будь-якому випадку й економіка дару, і потлач спрямовані на запобігання приватизації/пропріації. Проте саме потлач не залишає нічого, щоб його бодай хтось відклав для себе чи на потім, загалом нічого не залишає. Тож будь-який соціальний акт, що передбачає усупільнення, має відтворювати дію потлачу й за принципом потлачу. Якщо в історичній перспективі можна припустити, що цей принцип від їжі розповсюджується на будь-які – зокрема й неістивні – речі, тоді, вірогідно, слід допускати й зворотне: будь-який акт збереження/відтворення соціального повертається до первісних засобів – *спільного знищення їжі*. І тому слушно запитати, чи не досягає соціальне своєї межі, щойно цей процес спільності вже не помічається, як у випадках простого харчування деінде? Чи, можливо, повсякденне, повсякчасне харчування серед людей, що його пропонує харчова індустрія у своїх локаціях (як-от кафе, їдальні, фаст-фуд кіоски, ресторани тощо), так само, як, до прикладу, корпоративні застілля, формує певне ілюзорне відчуття про подолання всіх культурно-соціальних розбіжностей?

Проте принциповим видається питання саме про ступінь цієї спільності, яка в діяхронному і синхронному зрізах не є рівномірною. Зазвичай харчування засвідчує цю нерівномірність постійним перевизначенням *простору* інтимності/приватності⁶, доступ до якого в різній мірі обмежений (часом, віком, статтю, статусом, класом чи просто грошима), а розширення/екстимації відбуваються в колективних ритуалах ініціації або етосах гостинності, через які до певної спільноти залучаються нові спільники.

Будь-яка ініціація власне і є актом соціалізації – включення до визначеного інтимного/приватного простору спільноти. Але водночас – актом екстимації чи постійного розмиття кордонів простору інтимності. Соціалізація дитини від початку відбувається в процесі харчування й обмежена материнськими грудями, так що відлучення від грудей постає як справжня екзистенційна драма, що її прокручує в кількох варіаціях у «Страхи і тремтінні» С. К'еркегор, щоправда нехтуючи саме цим харчовим чинником. Але так само й родова соціалізація передовсім залучає харчовий код, що відбивається в ритуалі (того ж таки жертвопринесення, що відбито й у міфі про Авраама) і нарешті у відтворенні певного раціону, що підтримує суспільний уклад того чи іншого соціокультурного простору [Дирцу, 2018]. Якщо грудне годування *обмежує* спілкування лише природною двійкою (мати–дитина), спільна трапеза (і водночас уніфікована їжа) *злучає* якомога більшу кількість (по можливості усіх) осіб, що відносяться до певного соціуму⁷. Тож під час їжі людина ніколи не залишається на самоті, бо безпосередньо (спільна трапеза) або опосередковано (спільна/дозволена їжа) єднається з іншим(и) – зазвичай співмешканці, співрозмовники, навіть співгромадяни є водночас назагал співтрапезниками. Зрозуміло, їжа не встановлює і не визначає характер суспільних відносин, але вона конститує, скріплює соціальні зв'язки, виступає ґрунтом, медіумом єдності. Тож, погоджуючись із Р. Каюа, що «єдність групи не є територіальною», що «вона є наслідком належності кожного до ідеальної категорії, яка становить одне ціле з його інтимним еством» [Каюа, 2003, с. 97], слід наголосити, що передовсім їжа є *матеріальним* ґрунтом цього ества. Отже, звертаючись до практик споживання їжі в різних культурно-історичних просторах, незважаючи на всю їхню різноманітність, вживання відповідних технологій соціокультурної ідентифікації фактично можна простежити як історичну тенденцію: з одного боку, через позиціонування себе як їдця чогось, або через відмову від

⁶ Зауважимо, що в текстах, які використовують мову придворного суспільства, до приватного (*privance* або *privete*) відносяться люди і речі, що належать сімейному середовищу як свої на протилугу чужим, і разом – все, що знаходиться у межах домашнього простору [История, 2015, с. 18-19].

⁷ На значущості спільної трапези для соціалізації добре розумілись утопісти, зокрема Ш. Фур'є.

споживання певних продуктів як неістивних, з іншого – через спільне споживання їжі, коли залучанням до спільних трапез одних, або відмовою від спільного столу-спілкування інших утворюється спільнота/спільність, яка загалом ідентифікується водночас і через залучання, і через вилучення, і через ототожнення, і через розрізнення, які є атрибутами людяності.

Проте процес екстимації має свої межі. Практики ініціації, ритуали вступу включають індивіда до окремого, окресленого *приватного* простору спільноти. Завжди йдеться про статеву або вікову трансформацію, сімейно-родову структуризацію, ієрархію (тож і відчуження) суспільних станів. Застілля – то практики встановлення, транслювання (підкріплення) певної («родової») ідентичності. Тому насправді як інтимні/приватні постають всі практики спільної трапези, що утворюють певні відповідні спільноти (сім'я, побратимство, громада, цех, корпорація тощо) з їхніми чеснотами спілкування і єднання (з ким їси і про що при тому говориш характеризує суспільний образ індивіда), які окреслюють коло відносин довіри, дружби, братерства, спорідненості.

Але буржуазна цивілізація утворює геть нову за своїм значенням публічну (екстиму) сферу, що її характеристикою стає їжа *poza domus*, доступ до якої визначається новою (буржуазною) державною стратифікацією. По-перше, йдеться про таку екстимацію, що призводить до повного нівелювання родових/сімейних істивних ідентифікаторів і зрештою – заміни дома *публічним* закладом, разом із формуванням нової ідентичності (дома нового побуту), нового суспільства, в якому люди визначаються за класом, професією чи майновим статусом, капіталом. Виникає і загальне громадське харчування, і заклади, що враховують майнові, класові, расові, гендерні, вікові тощо розрізнення і місце індивіда на мапі нової держави. По-друге, розвивається сфера послуг, професійне приготування страв (важливим стає, *що їсти*). Отже, більш-менш узагальнені стандарти, як-от ресторанне меню і особливо – промислове виробництво, відкривають доступ всім до однакового набору страв. По-третє, харчування виносить із сфери регуляції суспільного часу. Звісно, сніданки, обіди, вечері все ще залишаються, проте ідальні, кафе, фастфуд-заклади загалом не прив'язують харчування до окремого часу, до того ж економлячи час, який звільняється для чогось іншого. В цих розмитих кордонах суспільства споживання насправді в повній мірі реалізується логіка потлачу, адже споживання є знищенням усього усіма, але наразі *усіма поодиноці*, що загалом якщо й не виключає, то знижає символічну вагу ініціації. Включення в суспільство є загально визначеним для кожної людини. Тому сьогодні залишаються лише виключення. Виключення певних речей як розкоші (артефакти, що не підлягають знищенню) і виключення певних людей як нелюдів (істоти, що підлягають ізоляції). Але, з іншого боку, і будь-які суспільні утворення виникають за принципом виключення. При цьому навряд чи вдасться віднайти якусь виключну спільноту, яка б не скріплювала свою єдність, свою ідентичність за допомогою їжі. Годі вже казати про спільноти веганів, сиродів тощо, цінності яких гуртуються навколо їжі. Тож ми маємо зазначити, що сьогодні при загальній відкритості/прозорості ринку їжі, обирати з ким/що їсти також все ще значить, до кого себе відносити чи з ким є бажання спілкуватися.

Складно надати однозначні відповіді на питання, що їх поставлено на початку статті. Проте можна зауважити, що доки люди будуть харчуватися в той самий спосіб⁸ і залишатися не просто всеїдними істотами, але істотами, що прагнуть розширити свої істивні можливості, харчування буде відігравати ту ж саме суспільну роль, що й раніше, навіть якщо всі будуть усвідомлювати, що їжа – то лише їжа й нічого більшого. Ми так само будемо пізнавати іншого через їжу, яку він їсть, відкриватися іншому через їжу, яку самі їмо, формуючи простір довіри, поділяючи світ на істивний і неістивний, спільний і геть чужий.

⁸ У майбутньому суспільстві одиноких клонів, яке вимальовує у своїй фантазії «Можливість острова» М. Уельбек, технології харчування також, між іншим, роблять зайвим спілкування за дружнім столом.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

- Артузи П. Наука приготовления и искусство поглощения пищи / пер. с итал. И. Заславская. Москва: Ад Маргинем Пресс, 2016. 694 с.
- История частной жизни: в 4-х т. / пер. с франц. Е. Решетниковой, П. Каштанова; под общей ред. Ф. Арьеса, Ж. Дюби. Т. 2: Европа от феодализма до Ренессанса. Москва: Новое литературное обозрение, 2015. 784 с.
- Каюа Р. Людина та сакральне / пер. с франц. А. В. Усик. Київ: Ваклер, 2003. 256 с.
- Леви-Стросс К. Мифологика: в 4-х т. / пер. с франц. Е. О. Пучкова. Том 3. Происхождение застольных обычаев. Москва; Санкт-Петербург: Университетская книга, 2000. 461 с.
- Прыжов И. Г. История кабаков в России в связи с историей русского народа. Санкт-Петербург: Авалонъ, Издательский Дом «Азбука классика», 2009. 320 с.
- Россі П. Їсти. Потреба, бажання, одержимість / пер. із італ. Л. Котляр. Львів: Видавництво Анетти Антоненко; Київ: Ніка-Центр, 2018. 152 с.
- Саймонс М. Епікур, філософ ласунів / пер. з англ. П. Таращука. *Їжа і філософія: їсте, пийте і будьте щасливі*. Київ: Темпера, 2011. С. 25–43.
- Сенека Л. А. Моральні листи до Луцілія / пер. А. Содомори. Київ: Основи, 1999. 608 с.
- Стэндиж Т. История мира в шести стаканах / пер. з англ. Е. Лисовская, М. Леонович. Екатеринбург: У-Фактория, 2008. 320 с.
- Феррацці К. Ніколи не їгте наодинці та інші секрети успіху завдяки широкому колу знайомств / пер. з англ. І. Грипи. Харків: Клуб сімейного дозвілля, 2016. 353 с.
- Хайд Л. Дар. Как творческий дух преобразует мир / пер. с англ. А. Н. Анваера. Москва: Поколение, 2007. 480 с.
- Элиас Н. О процессе цивилизации: Социогенетические и психогенетические исследования / пер. А. М. Руткевич. Москва; Санкт-Петербург: Университетская книга, 2001. 336 с.
- Duruy A., Rochedy A. Socialisations alimentaires et pratiques rituelles durant la petite enfance. *Anthropology of food*. 2018. URL: <https://journals.openedition.org/aof/8253>.

Храброва Ольга Вікторівна

кандидат філософських наук, доцент кафедри теоретичної і практичної філософії імені професора Й. Б. Шада
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Адреса: 61022, Харків, майдан Свободи, 6.
E-mail: o.khrabrova@karazin.ua
ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-2614-1066>

Стаття надійшла до редакції: 22.10.2018

Схвалено до друку: 23.11.2018

ЕДА В ПРОЦЕССЕ СОЦИАЛИЗАЦИИ: ИНТИМНОЕ И ЭКСТИМНОЕ

Храброва Ольга Викторовна

кандидат философских наук, доцент кафедры теоретической и практической философии имени профессора И. Б. Шада
Харьковский национальный университет имени В. Н. Каразина
Адрес: 61022, Харьков, площадь Свободы, 6.
E-mail: o.khrabrova@karazin.ua
ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-2614-1066>

Статья посвящена исследованию еды как универсального индикатора социального бытия. Утверждается, что пищевые/застольные традиции определяют социальные структуры, культурное многообразие и социокультурную идентичность. Отмечается, что процесс включения в определенное сообщество маркируется через формирование и строгое соблюдение застольного этикета и пищевого рациона. Питание отражает неравномерность и ограниченность общественных отношений, определяя пространство интимности/приватности. Трансформация пищевых ритуалов раскрывает диалектику принятия и отвращения, снятие которых осуществляется в процессе культурного усреднения, характеризующего современное общество. В статье влияние пищевых ритуалов на социализацию конкретизировано через определение функции потлача и инициации.

Ключевые слова: еда, трапеза, социализация, потлач, интимное, экстимное.

Статья поступила в редакцию: 22.10.2018

Утверждена к печати: 23.11.2018

THE FOOD IN THE SOCIALIZATION PROCESS: INTIMATE AND EXTIMATE

Khrabrova Olha V.

PhD in philosophy, associate Professor of the Department of Theoretical and Practical Philosophy named after Professor J. B. Schad
V. N. Karazin Kharkiv National University
Address: 6 Svobody Sq., Kharkiv, 61022, Ukraine
E-mail: o.khrabrova@karazin.ua
ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-2614-1066>

ABSTRACT

The article is devoted to the meaning of the food for socialization, socio-cultural identification of the human. Sociality of Human is not a simple natural phenomenon, the process of socialization is mediated by various ritual practices. As a universal indicator of the social being, the article deals with food, since it combines the vital necessity for a human as a natural organism and socio-cultural significance of common meals, beyond which no socially important event passes. It is argued that food/table traditions define of social structures, cultural diversity and social-cultural identity. It is noted that the meal is always common. In society food is excluded alone, unlike other natural processes, which appear as exclusively intimate. The process of inclusion (as well as exclusion) into a specific community/genus is marked through the ritual, through the formation and strict observance of table manners and the diet. The process of civilization is generally associated with the normalization of everyday life, which leads to the standardization of food and eating of the feast to overcome the aversion to Another, in order to make it possible of coexistence. Nutrition proves the unevenness and some limited of social relations, defining of the space of intimacy/privacy, access to which is in some measure limited (by age, gender, status, class, money). On the other hand, the expansion, extimation of this space occur during of the collective initiation rituals or in the ethos of hospitality. Thus, the transformation of the food rituals reveals the dialectic of acceptance and disgust, aufheben of which is carried out against the backdrop of cultural averaging, which characterizes the modern society. In the article, the influence of the food rituals on socialization is specified in the definition of the function of potlatch and initiation, the meaning of which is revealed only through a food, which is the material basis of a certain community.

Keywords: food, meal, socialization, potlatch, intimate, extimate.

REFERENCES

- Artusi, P. (2016). *Science in the Kitchen and the Art of Eating Well*. (I. Zaslavskaya, Trans.). Moscow: Ad Marginem Press. (Original work published 1891). (In Russian).
- Caillois, R. (2003). *Man and the Sacred*. (A. V. Usyk, Trans.). Kyiv: Vakler. (Original work published 1939). (In Ukrainian).
- Dupuy, A., & Rochedy, A. (2018). Food Socialization and Family Ritual Practices in Early Childhood. *Anthropology of food*. Retrieved from <https://journals.openedition.org/aof/8253>.

- Elias, N. (2001). *The Civilizing Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigations*. (A. M. Rutkevich, Trans.). Moscow, Saint Petersburg: Unyversitetskaya knyga. (Original work published 1939). (In Russian).
- Ferrazzi, K., & Raz, T. (2016). *Never Eat Alone, Expanded and Updated And Other Secrets to Success, One Relationship at a Time*. (I. Hrypa, Trans.). Kharkiv: Klub simeynogo dozvillya. (Original work published 2014). (In Ukrainian).
- Aries, P., & Duby, G. (2015). *History of the Private Life: Europe from feudalism to Renaissance* (Vol. 2). (E. Reshetnikova, P. Kashtanova, Trans.). Moscow: Novoe literaturnoe obozrenye. (Original work published 1986). (In Russian).
- Hyde, L. (2007) *The Gift: Creativity and the Artist in the Modern World*. (A. N. Anvayer, Trans.). Moscow: Pokolenye. (Original work published 2007). (In Russian).
- Lévi-Strauss, C. (2000). *Mythologiques* (Vol. 3). (E. O. Puchkov, Trans.). Moscow; Saint Petersburg: Unyversitetskaya knyga. (Original work published 1968). (In Russian).
- Pryzov, I. G. (2009). *History of Kabacks in Russia in connection with the history of the Russian people*. Saint Petersburg: Avalon, Book publishing house "Azbuka Classica". (In Russian).
- Rossi, P. (2018). *To Eat. Need, Desire, Obsession*. (L. Kotlyar, Trans.). Lviv: Anetta Antonenko's Publishing house; Kyiv: Nika-Tsentr. (In Ukrainian).
- Seneca, L. A. (1999). *Moral letters to Lucilius*. (A. Sodomora, Trans.). Kyiv: Osnovy. (In Ukrainian).
- Standage, T. (2008). *A History Of The World In 6 Glasses*. (E. Lisovskaya, Trans.). Yekaterinburg: U-Faktoriya. (Original work published 2005). (In Russian).
- Symons, M. (2011). Epicurus, the Foodie's Philosopher. (P. Tarashchuk, Trans.). In F. Allhoff & D. Monroe (Eds.), *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry* (pp. 25–43). Kyiv: Tempera. (Original work published 2007). (In Ukrainian).

Article arrived: 22.10.2018

Accepted: 23.11.2018