

УДК 316.7

ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА СУСПІЛЬСТВА: ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ АНАЛІЗУ

Ніколенко Вадим Вікторович – кандидат соціологічних наук, доцент кафедри соціології Дніпропетровського національного університету імені О.Гончара

Стаття присвячена теоретичній інтерпретації гастрономічної культури суспільства. Зафіксовано основні дефініції та елементи гастрономічної культури. Виокремлено найбільш суттєві фактори впливу традиційного суспільства на організацію гастрономічної сфери. Робиться спроба окреслити ймовірні методологічні підходи в плані дослідження гастрономічного виміру суспільства, а також показати можливі варіанти подальших наукових розвідок.

Ключові слова: гастрономічна культура, кулінарна культура, методологія наукового дослідження, суспільство.

Статья посвящена теоретической интерпретации гастрономической культуры общества. Зафиксированы некоторые дефиниции, структурные элементы гастрономической культуры. Выделены основные факторы влияния традиционного общества на гастрономическую сферу. Предпринята попытка очертить вероятностные методологические подходы к дальнейшему исследованию гастрономического измерения общества, а также показать возможные варианты дальнейших научных поисков.

Ключевые слова: гастрономическая культура, кулинарная культура, методология научного исследования, общество.

The article deals with features of the theoretical interpretation of gastronomic culture of the society. Some definitions and structural elements of gastronomic culture are proposed. The most significant factors of traditional society impact upon the gastronomic culture are distinguished. An attempt to outline the possible methodological approaches for further study of gastronomic culture, as well as to show the options of further scientific research is done.

Keywords: gastronomic culture, culinary culture, the methodology of scientific research, society.

Методологія наукового пошуку міститься, виходячи з її розуміння як сукупності методів, що вказують на певні напрямки наближення до "шуканої величини", разом з іншими загальнонауковими та конкретно соціологічними методами у власних авторських спостереженнях та узагальненнях. Для будь-якого дослідження важливим чинником просування у вірному напрямку є погляд автора на обрану проблему "зсередини", тобто не лише за допомогою прискіпливої уваги до теорій та ідей класиків жанру, але й виходячи з безпосередньо власного сприйняття закономірностей, які є квінтесенцією предметної області соціологічного пошуку. В іншому випадку наукове вивчення гастрономічної культури та її похідних нагадує підхід в стилі "премудрого піскаря", коли дослідник намагається робити висновки про явища, доступні безпосередній фіксації за допомогою фактів, які не перевірені власним досвідом. Саме тому соціологічні розвідки з теми, яка знаходиться у фокусі нашого інтересу, або будь-якої іншої соціальної проблеми, мають спиратися на, в тому числі, й власні спостереження та узагальнення з урахуванням порад Ч.Р. Міллса, які містяться в його роботі "Соціологічна уява". Американський соціолог наголошує на низці суттєвих правил соціологічного погляду на світ, які мають бути на озброєнні дослідника: по-перше, вміти пов'язувати індивідуальні проблеми з суспільними, тобто вміти поєднувати долю окремо взятої людини з ситуацією в країні; по-друге, прогнозувати хід соціальних подій в очікуваному та більш далекому варіантах майбутнього.

Сучасна соціологія надає широкий спектр дослідницьких перспектив, прихильники яких фіксують специфічний "профіль" гастрономічної культури в залежності від наукових завдань. Соціокультурна аналітика, виходячи із загальної логіки цього методологічного напрямку, без сумніву, має вагомий евристичний потенціал, який допоможе розкрити сутнісні ознаки гастрономічної культури. Загальна логіка дослідницького процесу неначе підштовхує обирати саме такий варіант подальшої соціологічної розвідки з урахуванням того, що мова йде про один із різновидів культури. Тим не менше, вважаємо, що в

процесі вивчення обраної проблеми класичний "золотий фонд" теоретико-методологічного інструментарію соціології, який пройшов перевірку часом та практикою, передчасно ігнорувати. Іншими словами, ми ще раз наголошуємо, що все залежить від дослідницьких завдань. Відомо, що Т. Парсонс та Н. Смелзер, представники структурно-функціонального аналізу, зауважували, що предметом будь-якої галузевої соціології є дослідження взаємодії конкретної підсистеми суспільства та інших соціальних підсистем. Наприклад, як співавтори економічної соціології вони відзначали, що предметом цієї галузі є взаємодія економіки та інших суспільних підсистем (економіки і політики, економіки і права, економіки і релігії тощо). Без сумніву, сьогодні недоречно навіть проголошувати постановку питання про виокремлення ще однієї галузі – соціології гастрономічного життя або соціології гастрономічної сфери. Попри те, в ситуації, де суспільство вивчають в контексті характеристик його різних підсистем, зокрема гастрономічної, що забезпечують функціональну цілісність людського універсуму, доцільною виявляються принципи структурно-функціонального підходу. Натомість коли пріоритетом стають тенденції взаємодії та певні закономірності між наявними фактами життя гастрономічної культури та подіями в інших площинах життєдіяльності соціуму, можна відзначити доцільність використання позитивістської методології.

Дотримуватися обраних методологічних орієнтирів неможливо поза комплексною первинною теоретичною розробкою гастрономічної культури, її понятійної операціоналізації, пошуку основних елементів та детермінаційних чинників. Тому ми вважаємо головною метою статті – теоретичну інтерпретацію гастрономічної культури суспільства в контексті її визначення складників, обставин становлення та можливостей подальших наукових розвідок.

З-поміж авторів соціологічних робіт, які б фіксували деякі властивості обраної проблеми, варто зупинити увагу на Г. Зімелі з його "Соціологією трапези" [1], монографії П. Сорокіна "Голод як фактор. Вплив голоду на поведінку людей, соціальну організацію та суспільне життя" [2], а також на доволі змістовній роботі сучасних італійських соціальних дослідників А. Капаті та М. Монтанарі "Італійська кухня. Історія однієї культури" [3]. Якщо П. Сорокін відзначає надзвичайно впливовий потенціал голоду (поруч із революціями, війнами та епідеміями) у справі соціального устрою суспільства, то А. Капаті та М. Монтанарі фокусують увагу на соціокультурних особливостях становлення італійської кухні.

Разом з тим, російські фахівці вже зробили достатньо вдалі спроби просування в напрямку соціально-гуманітарного аналізу гастрономічної культури. Зокрема, культуролог І.В. Сохань професійно досліджує особливості цього феномену в гендерному та політичному вимірах його організації. М.В. Капкан, Л.С. Ліхачова вивчають гастрономічний вимір суспільства в його науково-теоретичних конотаціях. Тим не менш, такі роботи носять епізодичний характер і, як правило, не можуть задовольнити в повному обсязі суспільний і науковий інтерес [4].

Необхідно наголосити на ще більшому "інформаційному голоді" та незначній кількості вітчизняних наукових робіт щоб містили соціологічне осмислення цього феномену. І це не дивлячись, що як телевізійні, так і друковані ЗМІ лівову частину своїх повідомлень присвячують обговоренню саме цієї теми. Культура, наука і література, як відомо, є відбитком життя певної країни. Якщо в культурі (усному фольклорі, народних традиціях і звичаях тощо), побутовій кулінарній літературі питання гастрономічної культури та різних її "соціальних сателітів" постають у повний зріст, то на жаль, автори наукових досліджень лише нещодавно почали приділяти цій проблемі наукову увагу. Тим не менше, з боку соціологів, як було сказано раніше, він все ще залишає бажати кращого. У фахових вітчизняних виданнях статті, присвячені дослідженню гастрономічної культури, мають скоріше спорадичний, аніж системний характер.

Ми вважаємо, що артикуляція цієї на перший погляд цілковито теоретичної теми містить неабиякий практиологічний вимір. Іншими словами, соціологічний пошук в області гастрономічних властивостей і конотацій сучасного суспільства набуває як теоретичної, так і практичної значущості. Теоретичний вектор в заданих дослідницьких координатах спрямовує систематизацію культурного досвіду українського суспільства в його гастрономічній організації, що у подальшому дозволить виокремлювати (разом з іншими суспільними закономірностями в цій площині), наприклад, нові маркери національної ідентичності та етнічної самобутності сучасних українців. З іншого боку, гастрономічна культура рельєфно характеризується вагомим практико-перетворювальним сенсом в широкому діапазоні процесів споживчої поведінки, легітимації влади та вибудовування нею найбільш бажаної аксіологічної топографії і поведінкових моделей, покращення загального статусного образу країни та окремих її регіонів тощо.

Вирішення поставлених завдань передбачає на першому етапі, фіксацію феномену, який досліджується, на теоретичному рівні, тобто формулювання дефініції гастрономічної культури, виокремлення її синонімічних понять. Як наслідок, це дасть можливість знайти додаткові суспільні відтінки та чітко окреслити маркери цього явища. Разом з тим неабиякого наукового значення набуває

питання аналізу функцій гастрономічної культури, факторів, що її детермінують, можливих різновидів прояву в поліфонічному соціальному житті тощо.

В цілому, гастрономія (від грец. *gastos* – шлунок) — це система знань, яка досліджує закономірності взаємодії між культурою та їжею. У визначенні російських дослідників М.В. Капкан, Л.С. Ліхачової гастрономічна культура – це система правил, настанов та моделей, які визначають спосіб приготування їжі, сукупність прийнятих у даній культурі продуктів та їх поєднань, практики споживання їжі, а також рефлексія щодо вище наведених індикаторів [4]. Майже ідентичне визначення гастрономічної культури пропонує російський культуролог І.В. Сохань. Вона зауважує, що гастрономічна культура – це система норм, які містяться в соціокультурній реальності та детермінують, по-перше, кулінарний порядок приготування їжі, різних страв, їх склад і сполучення; по-друге, власне кажучи, гастрономічний порядок, яким прийнято називати практики, що пов'язані з вибором різних страв, зі способами його зв'язку з повсякденним життям, різними подіями, варіантами організації та регламентації споживання їжі; по-третє, рефлексію з приводу перерахованих ознак гастрономічної культури [5]. Ці визначення феномену найбільш повно відображають його змістовні елементи, а саме: культура приготування їжі (кулінарна культура), культура прийняття їжі та рефлексія з цього приводу. Разом з тим ми вважаємо, що в соціологічному вимірі будь-яка дефініція культури в своїх різноманітних проявах та модифікаціях, в тому числі й гастрономічній, складається з когнітивних (знання та навички, що здобуває людина); аксіологічних (установки, норми, цінності, які детермінують певні поведінкові моделі); символічних (ролі, значення та сенси, що дають підстави для збереження загальноприйнятих та формування нових ідентитетів) аспектів.

На думку М.В. Капкан і Л.С. Ліхачової, з-поміж основних понять, які співвідносяться зі сферою харчування та гастрономічною культурою, і послідовно розкривають певні її особливості необхідно наголосити на таких: культура харчування, кулінарна культура, культура прийняття їжі. Спробуємо розкрити дещо глибше значення кожного з них.

Отже, культура харчування більшою мірою окреслює прийнятну систему звичаїв і традицій харчування соціокультурної, економічної або політичної спільноти, які стали нормою їх повсякденного буття. В такому контексті можна виокремлювати харчові традиції, преференції та звичаї багатих і бідних; гурманів, колекціонерів задоволень і аскетів; можновладців і пересічних громадян; чоловіків і жінок; етнічних спільнот; національних держав; респектабельних особистостей і самотніх людей; тоталітарного та демократичного суспільства; релігійного та світського життя; осіб, які сповідують здоровий образ життя, або є прихильниками модного тренду масової культури, різноманітних контр та субкультурних течій тощо. Таким чином, можна говорити про фіксацію цілої галереї ймовірних типів гастрономічної культури в її споживчому вимірі.

Натомість кулінарна культура більшою мірою виявляється у можливих варіантах обробки та приготування їжі, виборі найбільш придатних продуктів для підтримання міцного здоров'я та активного довголіття. Це, як правило, медикалістський дискурс їжі. Якщо в архаїчних суспільствах русійною силою формування систем харчування було відчуття голоду, то сучасний етап розвитку кулінарної культури вимагає від її суб'єктів відповіді не лише на питання, чи систематично харчується людина. Сьогодні достатньо часто постає у повний зріст інша проблема — чим саме вона харчується. В цілому кулінарна культура – це більш локальний вияв, певний елемент гастрономічної культури.

Разом з тим культура споживання їжі здебільшого має соціальну конотацію та формою прояву гастрономічної культури під час дотримання правил столового етикету, уявлення щодо доцільності страв на столі, а також способах організації та регламентації трапези. Іншими словами, це комплекс моделей поведінки за столом з різних нагод та подій.

Соціологічне дослідження гастрономічної культури суспільства передбачає фіксацію низки факторів, що впливають на її змістовні дескриптори. Вони дають можливість не лише конкретизувати типологію цього феномену, але й зрозуміти закономірності його походження. Попри це ми маємо відзначити, що абсолютизація окремо взятого фактору в сучасних глобальних процесах може призвести до гіпертрофованого уявлення про онтологічні, символічні та соціальні репрезентації сфери харчування. Як зазначає український соціолог В.А. Головенько, "теорія факторів пояснює суспільний розвиток впливом тих чи інших рівноправних чинників: політики, економіки, техніки, культури, права, релігії, моралі тощо. Процес розвитку будь-якого з цих явищ не може відбуватися ізольовано, без зв'язків і відносин з іншими сферами суспільного життя. (...) Наприкінці XIX – на початку XX ст. низка соціологів (М. Вебер, Г. Моска, М. Ковалевський та ін.) висунули теорію про рівноправність взаємодії чинників, що відіграють важливу роль в історії суспільства" [6, с.10]. Без сумніву, слід погодитися з думками засновників теорії факторів щодо дослідження соціокультурних феноменів і явищ на сучасному етапі суспільного розвитку, зважаючи на рівноправні та багатоаспектні чинники. З іншої сторони, ми не можемо не відзначити сталі лінійні зв'язки гастрономічної культури традиційного суспільства з наявністю окремих, найбільш

резонансних факторів. На нашу думку, такими масштабними фоновими обставинами виникнення специфічних моделей харчування традиційних суспільств є природно-географічні чинники, що сформували передумови виникнення різних типів цивілізації, і як наслідок, сфер, культур харчування: річкова, землеробська цивілізації тощо. До речі, такі однопорядкові детермінаційні зв'язки достатньо рельєфно показали на прикладі італійської та німецької кухонь сучасні вчені - А. Капати, М. Монтанарі [3].

На окрему увагу заслуговують питання функціонального змісту гастрономічної культури, її становлення в процесах соціогенезу, стадійності історичних змін. Звісно, глибоких комплексних досліджень заслуговує українська національна кухня, що знаходиться під тиском глобалізаційного впливу. Перші публіцистичні розвідки з осмислення системи харчування сучасних українців в процесах всезростаючого соціального напруження, ритму та інтенсифікації життєзабезпечення вже зроблені. Український фахівець В. Панченко продемонстрував, з урахуванням соціально-диференціюючих характеристик особливості національної сфери харчування та відзначив найбільш небезпечні модули її трансформації. Підсумовуючи досвід індустрії "швидкого харчування" та глобального розповсюдження західних гастрономічних звичок у вигляді "макдональдизації" та "кока-колізації", він, спираючись на багатий статистичний, медичний та фольклорний матеріал доводить необхідність збереження національної самобутності української системи харчування [7]. Саме в збереженні її автентичності, поверненні до харчових традицій попередніх поколінь В. Панченко бачить вирішення численних "соціальних патологій" та медичних проблем сьогодення.

Отже, гастрономічна культура або культура гастрономічного життя – поліаспектний феномен, який складається як мінімум з трьох елементів: 1) культура приготування та обробки їжі (кулінарні практики); 2) культура споживання їжі з відповідним регламентом та організацією трапези; 3) рефлексія щодо процесів збору, приготування та споживання їжі, ставлення до неї в ракурсі онтологічних, когнітивних, аксіологічних, символічних та соціальних проявів. Як і будь-яка сфера або складова суспільної взаємодії, гастрономічні алгоритми рефлексії та практики є похідною багатьох чинників впливу, як об'єктивних (природно-географічних, цивілізаційних, які були більш визначальними в архаїчних спільнотах), так і більш суб'єктивних (здебільшого на сучасному етапі (економічних, релігійних, соціальних, статусних, медичних, фізіологічних тощо). Слід наголосити, що це той суспільний контекст, де можна знаходити матеріал для подальших соціологічних узагальнень. Він містить в собі нетривіальну логіку та факти пояснення деяких суспільних закономірностей та алгоритмів поведінки людини на індивідуальному та груповому рівнях.

В остаточному підсумку зауважимо, що не дивлячись на описовість деяких положень статті, виконання аналітичного завдання К. Леві-Строса "з'ясувати, яким чином кулінарія є мовою, яка відображає устрій певного суспільства або, принаймні виявляє протиріччя, про які суспільство навіть не замислюється" [8, с. 377] поза теоретико-методологічною конкретизацією гастрономічної культури та деяких синонімічних понять обраної теми є малоюмовірним.

Література:

1. Зіммель, Г. Соціологія трапези // Соціологія: теорія, методи, маркетинг. – 2010. - № 4. – С. 187-192.
2. Сорокин П. Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь. М. Academia; LVS, 2003. – 684 с.;
3. Капати Альберто, Монтанари Массимо. Итальянская кухня. История одной культуры / Пер. с итал. В.Бабицкой, А.Красильщик, К.Тименчик. М.: Новое литературное обозрение, 2006.– 480 с
4. Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования. - Гуманитарные науки. Культурология. – 2008. - Выпуск 15(№ 55).
5. Сохань И.В. Тоталитарная гастрономическая культура. – Режим доступа: <http://philos-cafe-spb.livejournal.com/20821.html>
6. Соціологічний вимір соціально-економічних процесів в Україні /[Балакірева О.М., Головенько В.А., Левін Р.Я. та ін.]; за ред. канд. соціол. наук О.М.Балакіревої; НАН України; Ін-т екон. та прогноз. – К., 2009. – 320 с.
7. Панченко В.Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я. – Дніпропетровськ: Герда, 2010. – 240 с.
8. Леви-Строс К. Мифологии: происхождение застольных обычаев. М. : Флюид, 2007. - 461 с.