

### Список літератури

1. Забродська Г. І. Людський фактор на підприємствах роздрібно́ї торгівлі / Г. І. Забродська // Схід. – 2010. – № 1 (101). – С. 69–74.
2. Антикризове управління підприємством роздрібно́ї торгівлі : звіт про науково-дослідну роботу (заключн.) / кер. Н. О. Власова, викон. : М. А. Дядюк [та ін.] ; Харк. держ. у-т харч. та торг. – Харків, 2006. – 306 с.
3. Забродська Г. І. Системно-інформаційне забезпечення механізму формування «людського фактора» антикризового управління підприємств роздрібно́ї торгівлі / Г. І. Забродська // Проблеми та шляхи вдосконалення економічного механізму підприємницької діяльності : міжнар. наук.-практ. конф., 19-20 березня : матеріали. – Дніпропетровськ, 2009. – Т. 3. – С. 20–26.
4. Забродська Г. І. Розробка методичного інструментарію аналізу умов формування людського фактора антикризового управління підприємств роздрібно́ї торгівлі / Г. І. Забродська // Схід. – 2010. – № 5 (105). – С. 27–33.
5. Лапин Е. В. Оценка экономического потенциала предприятия : монографія / Е. В. Лапин. – Сумы : Университетская книга, 2004. – 360 с.
6. Паніотто В. Стагистичний аналіз соціальних даних : монографія / В. Паніотто, В. Максименко, Н. Марченко. – К. : Академія, 2004. – 270 с.

Отримано 30.03.2012. ХДУХТ, Харків.

© Г.І. Забродська, 2012

УДК 640.40:216

**О.М. Варипасв**, канд. філос. наук, доц.

### **ФІЛОСОФІЯ ЇЖІ: КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ОСМИСЛЕННЯ ФЕНОМЕНУ**

*Розглянуто проблеми розвитку "філософії їжі" як особливої сфери гуманітарного знання, запропоновано нову парадигму розгляду феномену їжі як одного з найважливіших проявів людської тілесності, проаналізовано зв'язок "філософії їжі" з філософськими категоріями смаку, приємного, корисного й здорового.*

*Рассмотрены проблемы развития «философии еды» как особой сферы гуманитарного знания, предложена новая парадигма рассмотрения феномена еды как одного из важнейших проявлений человеческой телесности, проанализирована связь «философии еды» с философскими категориями вкуса, приятного, полезного и здорового.*

*Development problems philosophy of food as special sphere of humanitarian knowledge are considered, the new paradigm of consideration of a phenomenon of food as one of the major displays of a human corporality is offered, communication philosophy of food with philosophical categories of taste, pleasant, useful and healthy is analyzed.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Лише останнім часом, коли у фокус філософського аналізу стали попадати в силу постмодерністської критики раціональності всі прояви людської тілесності, стало можливим говорити про можливість "філософії їжі" як особливої сфери розгляду в гуманітарному знанні.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** На думку автора, варто визнати плідними й продуктивними спроби в останні кілька десятиліть сформувати й сформулювати таку галузь знання, як "філософія їжі", розпочаті американськими філософами, культурологами й соціальними антропологами [2; 8–10].

**Мета та завдання статті.** Сформулювати проблеми розвитку "філософії їжі" як особливої сфери гуманітарного знання, запропонувати нову парадигму розгляду феномена їжі як одного з найважливіших проявів людської тілесності.

**Вклад основного матеріалу дослідження.** Традиція філософського осмислення феноменів їжі і харчування налічує досить довгу історію. У період античності питаннями правильного харчування й ставлення до їжі у зв'язку із правильним задоволенням потреб зверталось багато філософів, включаючи Платона, Сенеку, стоїків, причому найбільш філософське обґрунтування "філософії шлунка" дали у своїх працях Епікур і школа епікурейців.

У період Середньовіччя у зв'язку з тотальним пріоритетом духовного над тілесним ідеал насичення їжею зводився до аскетичного мінімалізму, а ненажерливість була визнана одним із семи смертних гріхів.

Епоха Відродження й філософія XVII століття знову звертаються до тілесної чуттєвості, питань смаку й розмаїтості тілесних задовольень, одним із яких є задоволення від їжі, що знайшло втілення як у художніх творах на зразок "Гаргантюа й Пантагрюеля" Ф. Рабле, так і в загальнофілософській течії сенсуалізму, репрезентованої Д. Юмом і Д. Локком.

Філософи епохи Просвітництва, зокрема Ж.-Ж. Руссо й Ф. Вольтер також розглядали дану проблематику, потім вона була порушена в працях Г. Гегеля, К. Маркса й Ф. Ніцше, хоча й не була основним предметом їхніх філософських роздумів.

Крім того, до XIX століття в розвинених європейських країнах склалися традиції кухарського мистецтва й гурманства стосовно їжі; своєрідну філософію їжі виразив Жан Антельм Брийя-Саварен у своїй відомій праці "Фізіологія смаку, або трансцендентальна кулінарія" (1825). Слід зазначити, що емпіричні правила й теоретичні положення цього трактату дотепер досить популярні у сфері кухарського мистецтва й ресторанного бізнесу.

Витончений смак, філософське ставлення до споживання їжі у

дворян можна простежити у багатьох творах класичної російської літератури XIX століття, наприклад, у творчості О. Пушкіна, М. Гоголя, Л. Толстого.

З іншого боку, автори етнографічних описів і літературних творів, які описували народний побут, також звертали увагу на зв'язок кулінарних традицій і застільних звичаїв із ментальністю народу й національною ідентичністю.

Протягом XX сторіччя, у зв'язку з розвитком цілого ряду як прикладних, так і теоретичних наук, осмислення їжі, трапези, питань вирощування, розподілу й споживання їжі здійснювалося у сферах кулінарії, ресторанного господарства, економіки, соціології, антропології, психології, естетики та інших.

Таке осмислення досить різноманітних проявів людської життєдіяльності дозволить сформувати єдине поле аналізу із загальними теоретичними конструктами й завданнями, почати осмислення феномена, пов'язаного, з одного боку, з людською тілесністю, чуттєвістю й емпіричним смаком, з іншого – з естетичною насолодою, категоріями приємного, корисного, здорового, що мають надіндивідуальні характеристики.

"Філософія їжі", на нашу думку, у реаліях сучасного суспільства пов'язана з концепцією "суспільства споживання", оскільки харчовий достаток, що наступив у ряді розвинених країн до кінця XX сторіччя, переформатував саме ставлення до їжі як основного об'єкта споживання в людській цивілізації. Гурманство, естетика харчування, надлишкове споживання, символічне й статусне споживання у сфері харчування замінили механізоване й "заправне" у ставленні до їжі середини XX століття, хоча рудименти такого ставлення ще можна спостерігати в мережах швидкого харчування й офісному обслуговуванні.

З одного боку, велика кількість людей (зокрема, жінки) була вивільнена від багатогодинного приготування їжі в домашньому господарстві, з іншого – зсув з готування страв у бік їх підігрівання провокує шкідливі харчові звички, які, за статистикою US Department of Health and Human Services, є причиною близько 50% процесів передчасного старіння та смерті [11].

Ще однією передумовою розвитку "філософії їжі" може бути так званий кулінарний бум, особливо помітний у зв'язку з розвитком телекомунікаційних технологій і мережі Інтернет в останні кілька років.

На думку експертів журналу "Вогник", їжа й звернення до теми їжі, пов'язаної, зокрема, з розвитком такої галузі культурного туризму як гастротуризм, стали візитною карткою сучасної цивілізації. Майже

на кожному каналі російського й українського телебачення виходить одна або декілька кулінарних програм; світові тиражі кулінарної літератури за останні п'ятнадцять років виросли в п'ять разів, а "кулінарні видання остаточно замінили альбоми з репродукціями в якості coffee table book, тобто таких книжок, які престижно мати в будинку" [7, с. 44–49].

Із причин, чому дотепер "філософія їжі" не набула статусу повноправної філософської дисципліни, на зразок філософії мови або філософії права, можна виділити як одну з основних ту, що концепти "їжа", "харчування", "шлунок" традиційно були пов'язані з емпіричними проявами чуттєвості та вважалися предметом занадто "низьким" для повноцінного філософського аналізу [2].

На думку Д. Каплана, сучасні дослідження, проведені в XXI столітті, не варто обмежувати прикладними методами й завданнями опису харчових традицій, біотехнологічного прогресу або відносин виробників і споживачів продуктів харчування. Завдання філософів і інших дослідників – показати, як пов'язані феномен їжі та інше коло його конотацій з фундаментальними сферами філософського дослідження, такими як метафізика, гносеологія, естетика, політична теорія, етика [10, с. 1].

Як вважає автор, передумови онтологічного розгляду проблематики їжі та насолоди від неї були закладені вже в античності. Така впливова та відома елліністична філософська школа, як епікурейська, започаткована у IV ст. до н.е., навіть ґрунтувала своє філософське вчення на так звану гастрологію, «філософію шлунку».

У фрагментах з текстів Епікура, що наведені пізнішими коментаторами, збереглося наступне основне твердження філософа: "Початок і корінь усякого блага є задоволення шлунка, так що до цього задоволення сходять все мудре й гарне".

Як відзначає, інтерпретуючи думку Епікура, О.Ф. Лосєв, тут можна простежити протилежність поглядів епікуреїзму доктринам Сократа, Платона й стоїків на онтологічному рівні. "Сократ вищим задоволенням вважав найбільш загальне задоволення, тому що його принципом був розум, а розум завжди виходить із загального. Епікур же має своїм принципом чуттєвість, тобто *частковість*, розшарування на одиничне. Тому він розуміє свою спільність не з погляду розуму, а з погляду чистої чуттєвої необхідності. Для нього найбільше загальним є те, без чого реально немає живої істоти. Адже можна обійтися без художньої насолоди, без смакових і статевих насолод, але не можна обійтися без шлунка. Тому відчуття шлунка і є найбільш загальними, необхідними й основними" [4, с. 222].

Сучасні дослідники також протиставляють систему гастрологічного гедонізму Епікура та його послідовників

ідеалістичному вченню Платона, яке остаточно закріпило за філософією звернення до світу нематеріальних ідей, а звідси негативно ставилося до проявів тілесності та зводило відносини людини та їжі до дієтологічних приписів [2, с. 36–38]. На думку автора, пізніше ця платонівська лінія у філософському осмисленні їжі зосередилася на проблематиці здорового харчування, природного та неприродного походження їжі, а також вегетаріанства.

Для наукової розробки проблематики, пов'язаної з філософським осмисленням феномену їжі, мають значення головні тези, які висловив відомий соціолог Г. Зіммель у праці «Соціологія їжі» (1910). Дослідник підкреслював, що у розвитку цивілізації людства з початку антропосоціогенезу ставлення до їжі стає одним з визначальних факторів розвитку соціальної організації, визначаючи колективізм, егоїзм чи індивідуалізм певних періодів культурної історії.

Соціальна організація процесу їжі та сформовані застільні традиції певною мірою формують культурний код та філософський світогляд епохи. Так, ще у 1530 році Еразм Роттердамський видав книгу про манери, до речі, перевидану близько 130 разів, де застільні манери для вищого класу відрізнялися від простонародних тим, що повинно було використовувати під час їжі три пальця, а не всю руку, виделок та тарілок ще здебільшого не існувало, а м'ясо подавалося цільним шматком, від якого кожен відрізував своїм ножем той шматок, що йому вподобався.

Аналізуючи такі і подібні факти, Г. Зіммель прийшов до висновку, що розвиток культури їжі ставав знаком нормування соціальних умов, наприклад, поява особистої тарілки та чашки у європейській цивілізації символізувала появу особистості та особистої свободи, індивідуалізації, внормування та обмеження.

Великого практичного значення здобули і різноманітні дослідження, які виокремлюють цікаві фактори цивілізаційного розвитку, які ґрунтувалися та були зумовлені тими чи іншими харчовими вподобаннями та заборонами.

Так, А. Вассерман, зокрема, зазначає, що заборона Мойсея на поїдання свинини була пов'язана з тим, що «у жаркому кліматі», де зародилися іудаїзм та іслам, свіже м'ясо швидко псується. Але більшість сортів м'яса можна висушити на сонці. Свинина ж не сохне: легкоплавкий (і тому легкозасвоюваний) свинячий жир закриває всі пори й не дає волозі випаровуватися з м'язової тканини. Тому свинина порівняно безпечна у вживанні тільки в прохолодних краях, а автори двох ключових релігій ... виявилися змушені заборонити її під загрозою божественної кари" [1, с. 448].

Як бачимо, багато з культурологічних аспектів вживання тієї

або іншої їжі пов'язані з наднаціональним релігійним світоглядом, однак у конкретних проявах можуть бути й для виявлення національної ментальності в її характерологічних рисах. Причому, на погляд автора, такий вплив харчових традицій завжди амбівалентний, несе й позитивний, і негативний заряди, що також необхідно враховувати.

Так, багато дослідників підкреслюють позитивний вплив Великого посту на здоров'я селян у Росії XI століття. Проте варто брати до уваги й ті негативні наслідки, до яких призводило надто суворе дотримання поста в селах внаслідок хибно сприйнятої доктрини православ'я, доведеної іноді до крайнощів.

Етнограф С.В. Максимов у роботі "Хресна сила" (1903) писав: "Наш народ не тільки дотримує постів у всій суворості церковного уставу, але йде щодо цього значно далі ... при такому аскетично суворому відношенні до постів не дивно, що й молоко матері вважається для грудних малюків теж гріховною "скором'ю", і ще недалеко пішов той час, коли в селянських хатах стогін стояв від дитячого лементу, тому що під час строгих постів грудних дітей годували пісною їжею, наказуючи матерям не давати їм груди" [5, с. 59].

Продуктивний підхід до розробки проблем "філософії їжі" спостерігається, на думку автора, у ряді культурологічних досліджень, що продовжують традиції школи "Анналів" і прийоми семіотичного аналізу К. Леві-Строса та У. Еко. Це дозволяє дослідникам наочно показати залежність того, що і як їсть людина не лише від її фізіологічних потреб, географічних умов і можливостей споживання, але й від системи цінностей, культурного коду тієї або іншої країни або цивілізації.

Як приклад можна навести роботи італійського дослідника М. Монтанарі, де під впливом такої філософської цивілізаційної позиції дослідження з історії харчування стають не простим набором цікавих фактів і гастрономічних дивин, а цілісним відображенням культурного портрету епохи [3; 6].

**Висновки.** Таким чином, загальна характеристика їжі як головної діяльності та однієї з найхарактерніших прикмет культури людства спонукає до повноцінного культурологічно-філософського розгляду цього феномену, його проблематизації та концептуалізації, що повинні стати передумовою створення «філософії їжі» чи «філософії харчування» в її широкому сенсі як самостійної галузі гуманітарного знання.

### Список літератури

1. Вассерман А. Сундук истории. Секреты денег и человеческих пороков / А. Вассерман. – М. : Астрель : Полиграфиздат, 2012. – 512 с.
2. Олгоф Ф. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте здорові / Ф. Олгоф. – К. : Темпора, 2011. – 346 с.
3. Каппати А. Итальянская кухня. История одной культуры / А. Каппати, М. Монтанари. – М. : Новое литературное обозрение, 2006. – 480 с.
4. Лосев А. Ф. История античной эстетики. Ранний эллинизм / А. Ф. Лосев. – Х. : Фолио ; М. : Изд-во АСТ, 2000. – 960 с.
5. Максимов С. В. Крестная сила. Нечистая сила. Неведомая сила : Трилогия / С. В. Максимов. – Кемерово : Кемеровское кн. изд-во, 1991. – 351 с.
6. Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе / М. Монтанари. – М. : Александрия, 2009. – 288 с.
7. Кулинарный бум // Огонек.– 2012. – № 9 (5 марта). – С. 44–49.
8. Telfer E. Food for thought: Philosophy and Food / E. Telfer // Routledge. – 1996. – 137 p.
9. Korsmeyer C. Making Sense of Taste: Food and Philosophy // C. Korsmeyer // Cornell University Press. – 2002. – 233 p.
10. Edited David. The philosophy of food / Edited David, M. Kaplan // University of California Press. – 2012. – 313 p.
11. US Department of Health and Human Services. Statistics Related to Overweight and Obesity [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <[www.win.niddk.nih.gov/statistics/index.htm](http://www.win.niddk.nih.gov/statistics/index.htm).10>.

Отримано 30.03.2012. ХДУХТ, Харків.

© О.М. Варипаєв, 2012

УДК 640.43:235

**О.М. Варипаєв**, канд. філос. наук, доц.

**Л.М. Варипаєва**, доц.

### **ПРОБЛЕМАТИКА ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В «СУСПІЛЬСТВІ СЕРВІСУ»**

*Розглянуто проблеми розвитку сфери ресторанного господарства в Україні, запропоновано комплексний підхід до питання про досягнення успішності й ефективності роботи ресторану, розроблено факторну модель, продуктивну для стратегії підприємства, спрямованої на задоволення комплексу потреб споживача.*