

6. Borodajko V. Z gimnazijnogo zhyttja / V. Borodajko // Berezahans'ka gimnazija. Storinky istorii'. Juvilejna knyha / [uporjad. N. Volyneč]. – Berezahany–Ternopil': Dzhura, 2007. – S. 161–164.

7. “Gej tam na gori “Sich ide!””. Propam'jatna knyha “Sichej” / [uporjad. Tryl'ovs'kyj P.]. – K., 1993. – 432 s.

8. Dilo. – 1937. – ChCh. 147, 149–155 // Prociv M. Markijan. Zbirnyk istoryko–krajeznavchych statej na poshanu Markijana Shashkevycha. – Ternopil': Dzhura, 2011. – 171 s.

9. Kosevych Je., Starosol's'kyj V., Tovaryshi i Tovaryshky! // Moloda Ukrai'na. – 1900. – Ch.1.

10. Kuzelja Z. 50–littja Berezahans'koi' “Molodoi' Ukrai'ny” / Z. Kuzelja // Berezahans'ka gimnazija. Storinky istorii' / [uporjad. N. Volyneč]. – Berezahany–Ternopil' : Dzhura, 2007. – S. 173–175.

11. Mirchuk P. Vidrodzhennja velykoi' idei' // Moloda Ukrai'na. T.6. – Toronto : Lig'a Vyzvolennja Ukrai'ny, 1954. – 64 s. – <http://www.ukrcenter.com>

12. Pavlyshyn O. Social'no–politychnyj portret provodu Galychyny ta Bukovyny v revoljucii' 1918–1919 rokiv [Elektronnyj resurs] // Ukrai'na moderna. – L'viv, 2000. – 54 s. – Rezhym dostupu : <http://www.franko.lviv.ua/Subdivisions/um/um4–5/Statii/8–PAVLYSHYN%200le.htm>

13. Cegel's'kyj L. Rus' – Ukrai'na, a Moskovshhyna – Rosija. Istorychno–politychna rozvidka. – L'viv, 1916.

14. Chernec'kyj A. Z mogo zhyttjevogo shljahu // Al'manah “Molodoi' Ukrai'ny”. [upor. A. Chernec'kyj]. – Berezahany – Mjunhen – N'ju–Jork, 1954. – 135 s.

15. Chernec'kyj A. Spomyny z mogo zhyttja. – K. : Osnovni cili, 2001. – 166 s.

Trohanyak O. S., Ph.D. in History, Associate Professor of the Humanities Department, Berezahansky Agrotechnical Institute (Ukraine, Berezahany), Alex_makena@ber.te.ua

The role of “Young Ukraine” in Berezahany

The role of “Moloda Ukrayina” in provincial towns as an example Berezahany, Ternopil region.

Keywords: organization, “Young Ukraine” formation, activities, meetings.

Троханяк А. С., кандидат исторических наук, доцент кафедры гуманитарных дисциплин, Березанский агротехнический институт (Украина, Березаны), Alex_makena@ber.te.ua

Роль “Молодой Украины” в Березанах

Рассматривается роль организации “Молода Украина” в провинциальных городках на примере г. Березаны, Тернопольской обл.

Ключевые слова: организация, “Молодая Украина”, формирование, деятельность, митинги.

* * *

УДК 572.023:001.12:165.6/8

Пивоваренко О. А.
кандидат исторических наук, доцент кафедры
українознавства, Київський національний
університет харчових технологій
(Україна, Київ), pyvovarenko@ukr.net

ДО ПРОБЛЕМ МІЖДИСЦИПЛІНАРНОСТІ СУЧАСНИХ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У СФЕРІ ХАРЧУВАННЯ

Піднімається проблема необхідності створення нового інтегрального напрямку наукових досліджень, що охоплював би коло якнайширших питань, пов'язаних з їжею. З'ясовуються критерії об'єкта досліджень, що дозволяє вказати на відсутність єдиного розуміння та визначення поняття їжа та харчування. Аналізуються функції їжі як біологічної потреби та соціального фактору. Подається огляд основних наук та напрямків, до тематики яких входить дослідження продовольчого забезпечення людства, фізіології, філософії і культури вживання їжі та технології виробництва, обробки та зберігання харчових продуктів тощо. Особливо зосереджено увагу на доробку вітчизняних науковців. Це дозволило дійти висновку, що світова наука відає належне їжі у найдрібніших деталях і аспектах, однак наголошується, що існуючий вузькопрофільний підхід унеможливує формування цілісного уявлення.

Ключові слова: їжа, харчування, функції їжі, міждисциплінарний, холістичний, наука.

Значення харчування, продовольчого забезпечення та харчової промисловості в сучасному суспільстві

настільки вагоме, що не потребує якоїсь особливої аргументації. При цьому в останні десятиліття відчувається нагальна, як наукова, так і суспільна потреба у фундаментальних дослідженнях цих питань. Особливо гостро проблема постає у вітчизняній науці, яка, поступово відходячи від накатаної дороги “єдино вірної методології”, опинилась на роздоріжжі, оскільки під впливом світового наукового досвіду змінюється дослідний простір, тематика, переглядаються концепції, методологія, термінологія тощо. Про те, що ці процеси потребують осмислення, свідчать не тільки спонтанні дискусії в кулуарах різних конференцій, а й фундаментальні роботи, в яких обґрунтовується необхідність вивчення харчування на міждисциплінарному рівні [3; 6; 9; 12].

Для цього необхідно перш за все визначитись з об'єктом дослідження. Що здавалося може бути простіше? Що таке їжа, або що таке харчування інтуїтивно зрозуміло кожному. Однак, коли справа доходить до чіткого наукового визначення, це перетворюється в проблему. Перш за все тому, що існує чимало синонімів цим словам, а по-друге, запропоновані представниками різних наук визначення істотно різняться між собою. Так біолог скаже: харчування – процес надходження, перетравлення, всмоктування і засвоєння в організмі речовин, необхідних для покриття його енергетичних витрат, побудови і відновлення тканин, регуляції функцій. Медик підтримає, уточнюючи, що харчування – одна з найважливіших фізіологічних потреб людини, що впливає на здоров'я, тривалість життя і працездатність. Це процес надходження в організм рослин, тварин і людини та засвоєння ними речовин, необхідних для поповнення енергетичних витрат, побудови і відновлення тканин. За допомогою харчування, як складової частини обміну речовин, здійснюється зв'язок організму з середовищем [7]. Хімік піде ще далі, вивішивши складні формули білків, жирів, вуглеводів тощо. Кулінар скаже, що це те, що вживають в їжу, подають на стіл, або що це загальна назва всього їстівного, того, що придатне людині в їжу. Аграрій або економіст просто назве їжу продовольством, військовий – провіантом. Еколог запропонує ще багато складних наукових термінів: біомаса, біологічна продуктивність, біотрофія тощо, ще більше віддаляючи нас від найвного визначення О. Даля – харчування це прийняття їжі ротом, для насичення і засвоєння [1, с. 229].

Більш зрозумілу характеристику, на наш погляд, дав академік І.П. Павлов, який вважав, що їжа уособлює весь життєвий процес у всьому його об'ємі. Вона постачає людині енергію для життєдіяльності, матеріал для побудови тканин тіла, біологічно активні речовини, які регулюють обмінні процеси. Їжа також бере участь у формуванні імунітету організму [7, с. 478].

З усім вищесказаним можна погодитися, однак виникає відчуття, що мова йде не про звичну нам їжу, а про корм. Але ж людина харчується не органічними сполуками (жирами, білками, і т.п.) і навіть не харчовими речовинами (м'ясом, крупою тощо), а харчовими продуктами, приготованими з них. Так за 70 років життя пересічна сучасна людина споживає приблизно (в тоннах): хліб – 8,5; крупа, макарони, бобові – 1,15; молоко – 25; м'ясо та м'ясні продукти – 3; риба – 0,3; яйця

– 0,3 (або 5 тис. шт.); картопля – 5; капуста та інші овочі – 8; плоди і ягоди – 5. Загалом виходить біля 56 тонн [14, с. 3].

Якби мова йшла про задоволення лише біологічного безумовного рефлексу, на цьому можна було б зупинитись. Але де віднайти відповідь на те, що нас змушує їсти чіпси, або витратити гроші на кав'яр або устриці? Відповіді ні в фізіологічній, ні тим більше в практичній площині не знайти точно.

Трохи світла на проблему може пролити висловлювання французького літератора Брилья–Саварен Антельма. “Тварини годуються, люди їдять; але тільки розумні люди вмюють їсти. Якщо ми приречені на те, щоб їсти, будемо їсти добре. Стіл – єдине місце, де люди не нудьгують з першої ж хвилини. Задоволення від їжі отримують люди різного віку, щодня і в будь-якій країні. Воно може поєднуватися з будь-яким іншим задоволенням, але залишається єдиною розрадою у разі втрати всіх інших задовольень” [13, с. 201]. Ключове слово – задоволення. Якщо взяти його до уваги то досить легко пояснити більшість процесів, пов'язаних з їжею. Однак, як з цим узгоджується добровільне обмеження в їжі аскеза–піст? Як подібні прояви вкладаються в наукове поле природничих наук? Це вже питання із сфери компетенції психології, філософії або навіть ідеології.

Насправді, ідеологічна боротьба навколо їжі, що ведеться протягом всієї людської історії, традиційно ігнорується наукою, хоча саме в приготуванні їжі та її наступному вживанні найкраще відбивається і прогрес, і цивілізаційні та національні відмінності, як соціальні так і станові поділи, та й загалом вся людська Культура.

“Ти – те, що ти їси” – зовсім не девіз дієтологів: найдавніші духовні практики міцно пов'язані з дієтами. Кошерна їжа у євреїв, ритуальне поїдання внутрішніх органів тотемних звірів в племенах бушменів, причастя у християн, вегетаріанство буддистів... Вино для французів, горілка для росіян, пиво для німців. Гріх обжерливості для християн. Помірність у споживанні для аристократа і культ ситості буржуа. Питання їжі і магії взагалі окрема тема. Всі ці культурні коди намертво цивілізаційно прошиті, і не рахуватися з ними – невігластво.

Взяти хоча б окрему історію створення маргарину. Ні медикам, ні біологам, ні навіть хімікам у XIX ст. таке навіть не могло спасти на думку, якби не суспільна потреба дешевого замітника вершковому масла і відповідне державне замовлення. Ба більше, потреба у подібному продукті не могла виникнути на ментальному рівні взагалі ніде, окрім Франції або Німеччини, оскільки ніхто в Європі, окрім французів та німців, не був прихильником надто жирної їжі. Чому ж тоді честь цього відкриття належить французькому хіміку Меж Мур'є, а не якомусь німцю? Дивний фактор для їжі – політична ситуація [5, с. 112].

Щоб краще зрозуміти, що ж для нас все ж таки їжа, необхідно насамперед визначити її функції у нашому житті. Перш за все їжа як біологічна потреба людини виконує ряд функцій: енергетична – постачання організму енергетичними речовинами; пластична – постачання організму пластичними речовинами для побудови клітин, тканин і органів; біорегуляторна – постачання речовинами для утворення ферментів та

гормонів; імуннорегуляторна – постачання речовинами, з яких утворюються в організмі імуннозахисні речовини; пристосувально–регуляторна – постачання організму нутрієнтами, які відіграють специфічну роль у регуляції функцій організму; реабілітаційна – постачання організму нутрієнтами з лікувальними властивостями (продукти спеціального призначення); мотиваційно–сигнальна – постачання організму смаковими, екстрактивними речовинами та регуляція харчової мотивації (апетиту) [4, с. 15–16].

Друга велика група складається з соціальних функцій їжі.

Їжа як показник емоційного стану. Смачна страва викликає стан близький до блаженства або стан садиції, заспокоєння, тому що харчовий центр головного мозку пов'язаний з виробленням ендорфінів – гормонів спокою і щастя.

Їжа як засіб комунікації. Часто контракти, укладаються за столом переговорів, який рясно накритий закусками і алкоголем! А чудо романтичних вечерь, за якими багато хто отримав або зробив пропозиції руки і серця...

Їжа як традиція, як власна сімейна історія. Спільна сімейна трапеза здавна і до цих пір є не тільки харчуванням, але ще і своєрідним ритуалом, що об'єднує всіх членів сім'ї, стабілізує сімейну систему.

Їжа як індустрія. У цій сфері задіяні мільйони людей і грошових коштів. Це і місця громадського харчування від буфетів до ресторанів, це і безліч магазинів, ринків, складів тощо. Це кулінарні журнали і передачі по ТБ і радіо. Це ціла галузь для того, щоб нас смачно і швидко нагодувати, а потім позбавити від тої зайвої ваги, яка у нас з'явиться...

Їжа як соціальний акт. Вона може стати одним з показників соціального статусу, який займає людина, залежно від того, в яких місцях вона обідає, вечеряє, в яких магазинах купує продукти, і що це за продукти.

Їжа як засіб контролю та маніпуляції, наприклад в умовах тоталітарної організації соціальної реальності. В сучасній культурі за рахунок запропонованого людині образу їжі (в рекламі, ЗМІ) забезпечується певна прогнозованість його ідентичності, ціннісно–поведінкової орієнтації.

Їжа як жертвоприношення (ритуал). Антропологи неодноразово відзначали жертвний характер будь-якої ритуальної трапези. Ритуальне призначення хліба, випічки, зерна, каші або куті наявне у святих традиції багатьох народів. Продукти, що мають специфічний смак або запах (сіль, цибуля і часник), часто виконують функцію оберегу в традиційній культурі.

Це основний, та далеко не вичерпний перелік функцій їжі. Вони настільки ж різноманітні та багатогранні, як саме життя. Це їжа як розрада, як нагорода і як посередник між нашим внутрішнім життям і навколишнім світом. Ось чому дієти і ритуальні пости для очищення є в будь-якій релігії. Цей список можна продовжувати і деталізувати безкінечно. Для кожної особистості і кожного народу він буде свій.

Це пояснюється трьома істотними аргументами: 1) їжа виявляє, відображає звичаї народу, що проживає в певному регіоні; 2) їжа – показник загального рівня цивілізованості народу, його таланту, оригінальності та

особливостей національного мислення, рівня пристосованості до природних умов середовища проживання; 3) національна кухня регіону – один з критеріїв визначення психологічного складу нації, що відбивається в панівних кулінарних смаках і харчових пристрастях. В цілому кухня, особливості харчування народу загалом і його окремих прошарків найкраще свідчать про національні схильності і національний характер. Їжа і напої говорять про те, які пріоритети ставлять люди в житті, бо місце їжі визначає і місце інших цінностей або радощів життя, демонструє їхню справжню роль в культурі того чи іншого народу.

З'ясовуючи, що ж таке їжа, ми згадали принаймні з десяток наук, до компетенції яких належать ті чи інші функції їжі. Перша в історичному контексті, власне, агрономія. На сьогодні це складна, багатокomпонентна галузь знань, яка ще в Давньому Римі мала назву “Культура”, що означало “оброблене” і протиставлялося природному, первозданному, дикому.

Чільне місце по праву посідає медицина, яка накопичила найвагомійший досвід у вивченні харчування, оскільки саме медикам належить честь бути першими ще з прадавніх часів у вивченні їжі. Протягом двох тисячоліть коло питань, пов'язаних з харчуванням, було прерогативою медицини. Саме вона дала життя дієтиці, дієтології, фізіології, вітамінології, геродієтиці тощо і відносно новому медичному напрямку науці про харчування – нутріціології – одному з напрямків науки про харчування людини і тварин.

На нутріціології – інтеграційній науці, що вивчає поживні речовини та інші компоненти, що містяться у продовольчій сировині та харчових продуктах, досліджує їх дію і взаємодію, роль у підтримці здоров'я або виникненні захворювань тощо, хотілося б зупинитися детальніше. Оскільки нутріціологія досліджує мотиви вибору їжі людиною, вплив цього вибору на її здоров'я, вона виходить за межі компетенції власне медицини. Це нова наука, яка ще формує свій понятійний науковий апарат. Тому в наукових колах відсутня одностайність навіть щодо найбільш влучної назви. Зустрічаються варіанти “мікронутрієнтологія”, “метаболічна” або “ортомолекулярная медицина”. Хоча, це радше назви окремих наукових течій в рамках нутріціології.

Широко відомі досягнення біологічних наук, починаючи від селекції – закінчуючи генною інженерією, біонанотехнологіями тощо. Так успіхи в галузі біології та біотехнології сприяли створенню багатотоннажного виробництва білків, амінокислот, полісахаридів, ферментів мікробного і немікробного походження. Розвиток генної інженерії стимулював створення продуцентів для одержання різних білків, що відкрило принципово новий етап у виробництві харчових продуктів. Останнім часом біологам доводиться все більше виправдовуватися (за ГМО, клонування тощо). Звичайно про моральну відповідальність дослідникам варто пам'ятати, однак і суспільство, не бажаючи позбавлятися певних благ, має брати на себе частину цієї відповідальності.

Окреме місце посідають дослідження хіміків. Саме завдяки ним, навіть діти знають про вітаміни, жири, білки, вуглеводи, ферменти, мікроелементи тощо. Сьогодні нам важко уявити, що ще яких-небудь

200 років тому цими знаннями не володіли навіть фахівці. Внесок хімії у наше харчування важко переоцінити. Практично не існує розділів цієї науки, який би прямо, або опосередковано не стосувався їжі. Існує навіть окремий науковий напрямок – харчова хімія, який в суспільстві, щоправда, сприймається з негативним відтінком. І справа тут абсолютно не в моральній відповідальності хіміків, а радше має стосуватися недобросовісних підприємців. Безглуздо звинувачувати винахідників процесу дистилляції, який подавав світу різноманіття вишуканих напоїв, у проблемі алкоголізму. Маніпулюючи суспільною думкою, з хімії зробили “цапа-відбувайла”. Мало хто замислюється над причинами цього явища, хоча відповідь лежить на поверхні. Сучасна хімія володіє всім арсеналом засобів для якісного контролю за виробництвом харчових продуктів. Саме її досягненнями ми маємо завдячувати своїй обізнаності [11].

Не оминули своєю увагою їжу і екологи. Вітчизняними науковцями запропонований новий міждисциплінарний напрям – екотрофологія, що охоплює всю систему харчування, враховуючи його вплив на здоров'я, довкілля, соціальні та економічні аспекти життя людини, тобто передбачає інтеграцію наук, пов'язаних з харчуванням людини. Вона включає як засоби аграрного виробництва – механізацію, енергетику, добрива, пестициди, так і компоненти харчового ланцюга – виробництво, вирощування продукції, транспортування, зберігання, переробку, пакування, реалізацію, готування, споживання, а також утилізацію відходів. Паралельно існує ще один науковий напрям – трофогеографія, що вивчає вплив природних (географічних компонентів) та соціально-економічних (антропогенних) умов на формування якості продуктів харчування рослинного походження [2, с. 4–6].

Їжа та все, що з нею пов'язане, знаходиться у центрі уваги антропології, етнографії. Надзвичайно популярний на сьогодні у світі напрямок досліджень “історія повсякденності” розглядає через призму харчування ментальність та історію розвитку цілих націй та континентів. Технічні та технологічні новації у сфері харчування досліджують в контексті історії науки та техніки.

Російськими спеціалістами з економічної історії запропонований новий напрямок досліджень – фудологія – наука про харчове забезпечення людства [10, с. 13–16], водночас в США аналогічну назву вже давно має розділ товарознавства харчових продуктів.

Їжа є предметом дослідження й інших гуманітарних дисциплін. Це перш за все комплекс дисциплін, об'єднаних культурологією – етика, етикет, естетика тощо. Певний пласт питань входить до компетенції психології (в крайніх проявах – психіатрії). Основними з останніх є порушення харчової поведінки, до яких відносять: обмежену харчову поведінку, компульсивне переїдання, синдромом нічної їжі, надмірна вага (аліментарне ожиріння), анорексію, булімію. Найсучаснішим напрямком досліджень на стикі з економікою є психологія суспільства споживання.

Особливе місце серед сучасних наукових студій посідає гастика – розділ невербалики, що вивчає культурну роль смакових відчуттів, ритуалів, традицій, пов'язаних з їжею, кухнею як відображенням

національного менталітету. Здавалося б, кулінарне мистецтво ні до сфери регіонознавства, ні до сфери культурології або комунікації не належить. Однак насправді їжа в процесі історичного розвитку суспільства і конкретно в області регіонознавства, етнографії, антропології, міжкультурного та міжособистісного людського спілкування не тільки відіграє визначну роль, а й належить до важливого розділу матеріальної культури людства. Ця сфера з точки зору гастики не менш важлива, ніж література, релігія, навіть мораль.

Досліджує їжу, вірніше назви харчових продуктів, і філологія. Дослідження етимології назв окремих харчових продуктів мали по собі значні економічні наслідки, у випадках з'ясування першості винаходу або захисту брендів [9, с. 7–21]. Для вітчизняних філологів існує якнайширше поле для досліджень від простої ідентифікації національних брендів (горілка) до упорядкування ДСТУ, який є у харчовій галузі механічним перекладом з російської мови.

Про доробок юриспруденції у сфері харчування взагалі годі говорити. Світова юридична практика за більш як два тисячоліття сформувала таку кількість законів та нормативних актів, що їх практично не можливо перерахувати. Від найдавнішого “Кодексу законів Хаммурапі”, найвідомішого “Сухого закону”, наймасштабнішого “Кодексу Аліментаріус” до найдрібніших, як наприклад, “Конвенція про харчування і столове обслуговування екіпажів на борту суден”.

Зрозуміло, що світова наука віддає належне їжі, зокрема і харчуванню взагалі, у найдрібніших деталях, при цьому відсутнє цілісне уявлення. Проблема полягає в тому, що багатоміжовий шлях становлення окремих наук не обмежувався просто накопиченням матеріалів, а постійно вдосконалював концептуальний базис. В рамках окремих наук визрів досконалий понятійний апарат досить високої точності, навіть витонченості, щоб аналізувати явища та формувати бачення перспектив. Саме ці фактори вплинули на виокремлення великої кількості наукових напрямків з класичних наук. Очевидно, що тільки їх аналіз заслуговує окремої наукової розробки. Дані тенденції в осяжному майбутньому напевно чи зникнуть, бо об'єкт дослідження при подібному підході не просто великий, але розширюється швидше, ніж зростає інтенсивність його вивчення.

Разом з тим, з огляду на світовий освітній та науковий досвід, в умовах сьогодення виникає нагальна потреба у новій системі знань, що охоплює низку питань, які в контексті харчування виходять за межі окремих наук. Постає необхідність формування як серед науковців зокрема, так і в суспільстві загалом, цілісного та якомога ширшого уявлення.

Для вирішення цих завдань було б доцільно використати холистичну концепцію, коли ціле не розглядається як сума окремих його частин, а враховує динамічну взаємодію всіх складників цілого у їхньому синтезі, при цьому жодна із частин не має властивостей, притаманних цілому. Такий підхід дозволить вийти на новий міждисциплінарний рівень досліджень, коли кордони між галузями наукових досліджень будуть радше умовними, ніж реальними. Це дасть змогу впровадження цілісного наукового напрямку, а краще окремої інтегральної харчової науки, в рамках якої враховува-

лися б не тільки біологічні, хімічні, технологічні, економічні тощо, а й історичні та культурологічні складові.

Список використаних джерел

1. Даль В.И. Толковый словарь русского языка. Современная версия / В.И. Даль. – М.: ЗАО изд-во ЭКСМО–Пресс, 1999. – 736 с.
2. Власенко В.М., Димань Т.М., Ківа М.С. Екотрофологія – нова система гуманістичних знань / В.М. Власенко, Т.М. Димань, М.С. Ківа // Аграрні вісті. – 2004. – № 3. – С. 4–6.
3. Добровольская М.В. Человек и его пища / М.В. Добровольская. – М.: Научный мир, 2005. – 367 с.
4. Зубар Н.М. Основы физиологии та гігієни харчування: Підручник / Н.М. Зубар. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
5. Леенсон И.А. Чет или нечет? Занимательные очерки по химии / И.А. Леенсон. – М.: Химия, 1987. – 174 с.
6. Массимо Монтанари. Голод и изобилие / М. Монтанари. – М.: “Александрия”, 2007. – 288 с.
7. Павлов И.П. Нобелевская речь, произнесенная 12 декабря 1904 г. в Стокгольме // В кн.: Сеченов И.М., Павлов И.П., Введенский Н.Е. Физиология нервной системы. Избранные труды. Выпуск 1. Под общей редакцией академика К.М. Быкова. – Москва: Государственное издательство медицинской литературы, 1952. – С. 478–489.
8. Питание. Большой энциклопедический словарь [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc3p/234634>
9. Похлебкин В.В. История водки / В.В. Похлебкин. – М., 2000. – 404 с.
10. Рогатко С.А. Наука о пищевом продовольствии человечества / С.А. Рогатко. // Аграрная наука. – 2005. – № 1 – С. 13–16.
11. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Всё о пище с точки зрения химика. Справочное издание / И.М. Скурихин, А.П. Нечаев. – М.: Высш. шк., 1991. – 288 с.
12. Смоляр В.І. Історія харчування / В.І. Смоляр. – К.: Медицина України, 2006. – 351 с.
13. Физиология вкуса Сочинение Брилья–Саварена, переведенное на немецкий язык и дополненное Карлом Фогтом // Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора / Е.В. Лаврентьева. – М.: Терра Книжный клуб, 1999. – 320 с.
14. Хуршудян С.А., Зайчик Ц.Р. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России: учебное пособие / С.А. Хуршудян, Ц.Р. Зайчик. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 204 с.

References

1. Dal V.I. Tolkoviy slovar russkogo yazyika. Sovremennaya versiya / V.I. Dal. – M.: ZAO izd-vo EKSMO–Press, 1999. – 736 s.
2. Vlasenko V.M., Diman T.M., Kiva M.S. Ekotrofologiya – nova sistema gumanistichnih znan / V.M. Vlasenko, T.M. Diman, M.S. Kiva // Agrarni visti. – 2004. – № 3. – S. 4–6.
3. Dobrovolskaya M.V. Chelovek i ego pischa / M.V. Dobrovolskaya. – M.: Nauchnyy mir, 2005. – 367 s.
4. Zubar N.M. Osnovi fiziologii ta gigieni harchuvannya: Pidruchnik / N.M. Zubar. – K.: Tsentri uchbovoyi literaturi, 2010. – 336 s.
5. Leenson I.A. Chet ili nechet? Zanimatelnye ocherki po himii / I.A. Leenson. – M.: Himiya, 1987. – 174 s.
6. Massimo Montanari. Golod i izobilie / M. Montanari. – M.: “Aleksandriya”, 2007. – 288 s.
7. Pavlov I.P. Nobelevskaya rech, proiznesennaya 12 dekabrya 1904 g. v Stokgolme. // V kn.: Sechenov I.M., Pavlov I.P., Vvedenskiy N.E. Fiziologiya nervnoy sistemy. Izbrannyye trudyy. Vyipusk 1. Pod obschey redaktsiyey akademika K.M. Byikova. – Moskva: Gosudarstvennoe izdatelstvo meditsinskoy literaturyy, 1952. – S. 478–489.
8. Pitanie. Bolshoy entsiklopedicheskiy slovar [Elektronnyy resurs] – Rezhim dostupa: <http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc3p/234634>
9. Pohlebkina V.V. Istoriya vodki / V.V. Pohlebkina. – M., 2000. – 404 s.
10. Rogatko S.A. Nauka o pischevom prodovolstvii chelovechestva / S.A. Rogatko // Agrarnaya nauka. – 2005. – № 1 – S. 13–16.
11. Skurihin I.M. Vsy o pische s tochki zreniya himika. Spravochnoe izdanie / I.M. Skurihin, A.P. Nechaev. – M.: Vyssh.

shk., 1991. – 288 s.

12. Smolyar V.I. Istoriya harchuvannya / V.I. Smolyar. – K.: Meditsina Ukrainy, 2006. – 351 s.

13. Fiziologiya vkusa Sochinenie Brilya–Savarena, perevedennoe na nemetskiy yazyk i dopolnennoe Karlom Fogtom // Lavrenteva E.V. Kultura zastolya XIX veka: Pushkinskaya pora / E.V. Lavrenteva. – M.: Terra Knizhnyy klub, 1999. – 320 s.

14. Hurshudyay S.A., Zaychik Ts.R. Istoriya proizvodstva pishchevikh produktov i razvitiya pishchevoy promyshlennosti Rossii: uchebnoe posobie / S.A. Hurshudyay, Ts.R. Zaychik. – M.: DeLi print, 2009. – 204 s.

Рувоваренко О. А., PhD in History, Associate Professor of Ukrainian Kiev National University of Food Technologies (Ukraine, Kiev), ruvvovarenko@ukr.net

To the problems of interdisciplinarity of scientific research in the area of nutrition

In the article there is risen a problem of necessity of creation the new integral direction of scientific research which would cover the widest possible range of issues connected with food. There are investigated the criteria for the object of research, what allows indicate a lack of common understanding and determining definitions food and nutrition. There are analyzed the functions of food as a biological needs and social factors. There is given a review of the basic sciences and directions, to study subjects which human food supply, physiology, philosophy and culture of eating and production, processing and storage of food etc. are included. Separately there is made a focus on the heritage of national scientists. It made possible to conclude that the world science pays tribute to the food in the smallest details and aspects, but there is noted that the current narrow approach prevents the formation of a holistic view.

Keywords: food, nutrition, functions of food, interdisciplinary, holistic, science.

Рувоваренко Е. А., кандидат исторических наук, доцент кафедры украинологии, Киевский национальный университет пищевых технологий (Украина, Киев), ruvvovarenko@ukr.net

К проблемам междисциплинарности современных научных исследований в области питания

Поднимается проблема необходимости создания нового интегрального направления научных исследований, которое охватывало бы наиболее широкий круг вопросов, связанных с едой. Выясняются критерии объекта исследований, что позволяет указать на отсутствие единого понимания и определения, как еды, так и питания. Анализируются функции пищи как биологической потребности и социального фактора. Дается обзор основных наук и направлений, к тематике которых относится исследование продовольственного обеспечения человечества, физиологии, философии и культуры питания, а также технологии производства, обработки и хранения пищевых продуктов и т.п. Это позволило сделать вывод, что мировая наука отдаёт должное пище в мельчайших деталях и аспектах, однако отмечается, что существующий узкопрофильный подход делает невозможным формирование целостного представления.

Ключевые слова: еда, питание, функции пищи, междисциплинарный, холистический, наука.

* * *

УДК 726:27-523.42:398.32

Тарас Я.

доктор історичних наук, завідувач відділу етнології сучасності, Інститут народознавства НАН України (Україна, Львів), gileya.org.ua@gmail.com

ВИБІР ДЕРЕВА ДЛЯ БУДІВНИЦТВА ЦЕРКОВ

Розглядаються народні знання щодо вибору дерева для будівництва, його заготівлі, з'ясовується зв'язок між матеріалом та місцем святині в церковній ієрархії, як через матеріал досягається монументальність і відпрацювання власних візріїв храмів в дереві.

Ключові слова: сакральне будівництво, дерево, церква, Галичина, Карпати.

Дерев'яна церковна архітектура України – вагома складова традиційної культури, у якій впродовж багатьох століть український народ будівельними і художніми засобами демонстрував і утверджував свої духовні цінності та власний мистецький талант. Сьогодні в Україні знаходиться понад 1,9 тис. об'єктів сакральної дерев'яної архітектури. Найбільш цінні пам'ятки дерев'яних церков увійшли до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Вивчення народного храмобудівництва є край потрiбним для глибинного пізнання націона-

льних традицій, будівельної і мистецької культури народу, пошуку її історичних джерел, дає можливість вирішити низку питань, пов'язаних з формуванням українського етносередовища та регіональних особливостей.

Необхідність даної розвідки також обумовлена потребою реставрації великої кількості дерев'яних церков.

Більшість розвідок з сакральної дерев'яної архітектури [13, 14, 24, 29, 30] лише вказують, з якої породи збудована церква, не розглядають сакралізованого ставлення до певних пород та не з'ясовують їх зв'язок з монументальним будівництвом.

Завданням наукової розвідки є виявити чинники, які визначили вибір дерева для будівництва церков.

Ще в XIX ст. Яків Головацький, досліджуючи пам'ятки, що збереглися в Галичині та Буковині, вказав, що “в країнах на Карпатському погір'ї, де зручно одержати добрий матеріал, будують церкви з ялинових колод, в лісистих областях північної Галичини – з соснових, місцями з дубових брусів” [8, с. 234].

Вибір породи дерева для спорудження церков упродовж століть ґрунтувався на основі лісоутворюючих порід у Карпатах. “Основними лісоутворюючими породами в Карпатах є бук лісовий (*Fagus sylvatica*), смерека (ялина) європейська (*Picea abies*), ялиця біла (*Abies alba*), дуб звичайний та дуб скельний (*Quercus robur* та *Q. petraea*), граб (*Carpinus betulus*), явір (*Acer pseudoplatanus*), вільха сіра (*Alnus incana*), кедрова сосна (*Pinus cembra*), сосна звичайна (*Pinus silvertis*), тополя та осика (*Populus alba*, *P. tremula*), береза (*Betula verrucosa*)” [21, с. 126–127]. Вибір породи залежав від наявності в певній місцевості неподалік від церкви громадського лісу, пізніше – від місцевості, де громада купувала ліс на церкву.

Упродовж століть вимоги до будівельного дерева змінювалися, що було зумовлено певними чинниками. Церковне будівництво від часу його зародження до XVIII ст. характеризується спорудженням церков із “найсильніших і найгрубших брусів”, “міцних брусів”, “сильних брусів”, “найсильніших тесаних колод”. Перша християнська святиня, збудована 989 р., була з дуба. “Постави владыка первую церковь деревяную дубовую святых Софии, имущую верх 13 и стояла 60 лет, и подняся от огня” [19, с. 4]. З дуба будували єпископські святині. “Погоре град Ростов мало не весь, и святая церкви соборная причистыа Богородици Успение, юже бе создал Иларион епископ; создана же бе от древ дубовых, и бе чюдна и зело преудивлена” (1162 р.) [20, с. 218].

На те, що церкви у XVI ст. і раніше в Україні будували з добротного матеріалу, вказують також архівні матеріали з інших регіонів. Так, 1598 р. у Луцькому деканаті було “зготованого, выправленого дубового на три церкви семьсотъ [...] – каждое дерево по двадцати грошей литовських” (1598 р.) [5, с. 226–227].

Дослідники, консерватори сакрального дерев'яного будівництва фіксують при обстеженні святинь, що найдавніші церкви збудовані з міцного дерева – тису, кедра, модрини, дуба. Так, очевидно маловідомий дослідник В.К., вивчаючи розібрану церкву Перенесення Моців св. Миколи в Старому Самборі (1303 р., 1583 р.) за її залишками, що збереглися до початку