

upravlinnia. Kyiv. UADU.160 s.

3. Komiakov, O. M. (2000). Derzhavne rehuliuвання perekhidnoi ekonomiky: avtoref. dys. ... kand. ekon. nauk.: 08.01.01. Kyiv. 20 s.

4. Iesinova, N. I. (2004). Ekonomika pratsi ta sotsialno-trudovi vidnosyny: *navchalnyi posibnyk*. Kyiv. Kondor. 432 s.

5. Savchenko, A. H. ta in. (1995). Makroekonomika: *pidruchnyk*. Kyiv. Lybid. 208 s.

6. Mykhasiuk, I. R., Melnyk A. D., Krupka, M., Zaloha, Z. (2000). Derzhavne rehuliuвання ekonomiky. Kyiv. Atika, Elha-N. 592 s.

7. Kachan, Ye. P. (2001). Pryntsypy ta metody formuvannya rehionalnoi polityky rynku pratsi. *Zainiatist ta rynek pratsi: mizhvidom. nauk. zb.* Kyiv. Vyp. 15. S. 3–16.

УДК 130.2:316.7]:392.8

Олексій Михайлович Варипаєв,

канд. філос. наук, доцент кафедри ЮНЕСКО ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін

Державний біотехнологічний університет (ДБТУ)

ORCID 0000-0003-0541-9102

Андрій Сергійович Міносян,

канд. іст. наук, професор кафедри ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін

Державний біотехнологічний університет (ДБТУ)

ORCID 0000-0003-3347-5099

**ФІЛОСОФІЯ ЇЖИ ЯК МАНІФЕСТАЦІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ
ІДЕНТИЧНОСТІ**

Olexii Varypaiev,

Cand.philos. Science, docent UNESCO Chair “Philosophy of Human Communication” and social and humanitarian disciplines
State biotechnological university (SBTU)

Andrii Minosian,

Cand.ist. Science, prof. UNESCO Chair “Philosophy of Human Communication”
and social and humanitarian disciplines
State biotechnological university (SBTU)

PHILOSOPHY OF FOOD AS A MANIFESTATION OF NATIONAL IDENTITY

Анотація. Розглянуто головну парадигмальну проблематику філософії їжі, що полягає у взаємозв'язку між їжею та культурою. Акцент зроблено на тому, що їжа має величезне значення у формуванні культурної ідентичності, традицій та звичаїв. Вона є важливим елементом релігії, національної та етнічної ідентичності. Їжа є засадничою неодмінною частиною ритуалів та культурних обрядів, що супроводжують людину на протязі її життя. Взаємовплив їжі на культуру та культури на їжу й визначає паттерни особистої, культурної та національної ідентичності.

Ключові слова: філософія їжі, культура, національна ідентичність, паттерни харчування, застільні звичаї, культура їжі.

Abstract The main paradigmatic issue of the philosophy of food is the relationship between food and culture has been examined. Emphasis is placed on the fact that food plays a significant role in shaping cultural identity, traditions, and customs. It is an important element of religion, national and ethnic identity. Food is a fundamental and essential part of rituals and cultural ceremonies that accompany human beings throughout their lives. The mutual influence of food on culture and culture on food determines patterns of personal, cultural, and national identity.

Key words: Philosophy of food, culture, national identity, eating patterns, dining customs, food culture.

У ХХ столітті виокремлюється філософія їжі як галузь гуманітарних наук. В цей час почали розглядати проблеми харчування з більш глибокої та широкої перспективи, включаючи питання етики, культури, ідентичності, економіки та екології.

Філософія їжі набула розгляду як міждисциплінарна наука, яка поєднує в собі елементи філософії, культурології, психології, історії, соціології, антропології, географії та природничих наук [9, с. 15-30]. Вона займається аналізом різних аспектів їжі, включаючи культурні, соціальні, економічні, етичні та екологічні аспекти.

Пов'язано це було з переорієнтацією уваги академічної філософії на дослідження всіх аспектів людської тілесності з точки зору філософської та культурологічної перспективи. Це дозволяє говорити про "філософію їжі" як про особливу сферу в гуманітарному знанні, яка не менш значуща, ніж інші галузі філософії та культурології. Сучасні дослідження містять філософські аспекти проблематики їжі, її роль в різноманітних культурних паттернах, відношення до її виробництва та споживання, є багатоаспектними та багатоплановими. Вони охоплюють також етичні питання, проблеми гостинності, вегетаріанства, застільної поведінки та інше [3; 4]. Дослідження намагаються бути зорієнтовані на цілісну концепцію людини, яка може бути аскетичною або такою, що потурає своїм бажанням, культурною (з точки зору певної культури) або асоціальною. Загалом, дослідження цієї тематики дозволяє глибше зрозуміти взаємодію людини з їжею та її вплив на культуру та суспільство в цілому, на вироблення особистісної та національної самоідентифікації.

Праці багатьох сучасних зарубіжних та вітчизняних дослідників розглядають їжу переважно як культурологічний феномен, що сприяє формуванню національної ідентичності [3; 4; 9; 10]. Їжа є первинною структурою культури, оскільки з первісних часів проблеми отримання та переробки їжі були на передньому плані. Їжа є й характерним маркером

певної соціальної групи. Навіть та сама їжа чи напій, приготовані та спожиті різними способами, можуть вказувати на різні культури та ідентичності.

Розгляд феномену їжі та традицій споживання з загальнофілософської точки зору дозволяє зосередитися на різних вимірах аналітичного дослідження питання, більш обґрунтовано визначити сферу та межі культурологічного аналізу, що розглядає не лише фізіологічні аспекти їжі та її споживання у контекстах індивідуального смаку, але й культурно-історичні цінності та соціальні взаємодії, які пов'язані з цими процесами.

Метою нашої статті є визначення впливу філософії їжі на формування культурного поля окремих антропологічних національних груп та ступінь важливості цього фактору в реаліях національної ідентифікації. Становлення та виділення феномену філософії їжі в історичному розвитку людської цивілізації, практики споживання їжі, ментальні архетипи та застільні звичаї, що формують ментальність сприяють виявленню головної проблематики та визначенню онтологічного статусу філософії їжі.

З культурологічного та антропологічного боку доцільним вважаємо використання досвіду французької школи «Анналів» та італійської науки про історію ментальностей, які розглядають ментальність як систему уявлень, що визначають вчинки та поведінку людей [11, с. 55-57]. Залучення та поєднання різноманітних джерел дозволяє, з нашої точки зору, сформувати елементи культурного життя, пов'язані з їжею, у цілісну концепцію, що показує та відображає національну ідентичність. Дослідження зосереджено на вивченні філософії їжі та її впливу на формування культурного поля національних груп.

Питання філософії їжі з'явилися протягом останніх десятиліть та поступово стали важливою темою для досліджень у гуманітарній науці. Американські філософи, культурологи та соціальні антрополози можуть бути вважати піонерами у цій галузі, хоча традиція філософського осмислення феноменів їжі та харчування має достатньо довгу історію [7, с. 18].

Протягом періоду античності багато філософів, включаючи Платона, Сенеку та стоїків, зверталися до питань правильного харчування та ставлення до їжі в зв'язку з задоволенням потреб, а найбільш філософське обґрунтування "філософії шлунку" було надане у творах Епікура та епікурейців [4, с. 209].

У середньовіччі, через загальний пріоритет духовного над фізичним, ідеал насичення їжею зводився до аскетичного мінімалізму, а жадібність визнавалась одним із семи смертних гріхів.

Епоха Відродження та філософія XVII століття знову звернулися до тілесної чуттєвості, питань смаку та різноманіття тілесних задовolenь, одним із яких є задоволення від їжі, що знайшло втілення як у художніх творах, так і в загальнофілософському дискурсі.

Просвітницькі філософи, такі як Жан-Жак Руссо та Вольтер, також звертали увагу на це питання, і воно пізніше обговорювалося в творах Гегеля, Маркса та Ніцше, хоча воно не було головною темою їхніх філософських роздумів. Крім того, кулінарні мистецтва та гастрономічні традиції щодо їжі розвивалися у розвинених європейських країнах до XIX століття; унікальна філософія їжі була виражена Жаном Антелем Брія-Савареном у його знаменитій роботі "Фізіологія смаку, або Роздуми про трансцендентну гастрономію" (1825). Слід зазначити, що емпіричні правила та теоретичні принципи цього трактату досі досить популярні в кулінарному мистецтві та ресторанному бізнесі [6, с. 58].

На українському терені узагальнюючі уявлення про вишуканий смак та споживання їжі серед шляхти можна прослідкувати в багатьох творах класичної національної літератури, у творчості Гоголя, Квітки-Основ'яненка, Франка та Лесі Українки [5, с. 16-24].

З іншого боку, автори етнографічних описів та літературних творів, що описували народні звичаї, також звертали увагу на зв'язок між кулінарними традиціями та стравами з національною ідентичністю та менталітетом народу. Протягом XX століття, в зв'язку з розвитком цілого ряду прикладних і

теоретичних наук, розуміння їжі, застільної культури, вирощування, розподілу та споживання їжі проводилось у галузях кулінарного мистецтва, ресторанного бізнесу, економіки, соціології, антропології, психології, естетики, філософії, культурології та інших.

Розуміння різних проявів людського життя дозволяє створити єдину парадигму аналізу, пов'язану з проблематикою їжі, так звану «філософію їжі» що аналізує, з одного боку, тілесне, чутливість та емпіричний смак людини, а з іншого – естетичне задоволення, поняття приємності, корисності, які мають трансцендентні ознаки [10, с. 27].

У контексті сучасного суспільства "філософія їжі" пов'язана з концептом суспільства споживання, оскільки надлишок їжі, що виник у деяких розвинутих країнах до кінця ХХ століття, трансформував сприйняття їжі як основного об'єкта споживання в людській цивілізації. Смакування вишуканої їжі, естетика їди, престижність, символічне та статусне споживання у сфері їжі замінило утилітарний підхід до їжі, що був поширений на протязі ХХ століття, хоча сліди такого підходу все ще спостерігаються в швидкісних закладах харчування.

З одного боку, багато людей, зокрема жінок, були звільнені від годин приготування їжі в домашніх умовах, а з іншого – перехід від приготування до підігрівання їжі сприяв нездоровому харчуванню, яке, за статистикою Міністерства охорони здоров'я та соціальних послуг США, відповідає за майже 50% процесів передчасного старіння та смерті [6].

Ще однією передумовою для розвитку "філософії їжі" може бути так званий кулінарний бум, особливо помітний у зв'язку з розвитком телекомунікаційних технологій та Інтернету в останні роки. Їжа та обговорення їжі, включаючи розвиток культурного туризму, такого як гастрономія, стали візитівкою багатьох сучасних країн. Майже на кожному телеканалі в Україні є одна або декілька кулінарних програм; глобальний обіг кулінарної літератури збільшився в вісім разів за останні двадцять років, а

кулінарні видання остаточно замінили альбоми з репродукціями як книги, які треба мати вдома [8, с. 14].

Одна з причин того, чому "філософія їжі" досі не досягла статусу повноправної філософської дисципліни, таких як філософія мови або філософія права, полягає в тому, що поняття "їжа", "харчування" та "шлунок" традиційно пов'язувалися з емпіричними проявами чуттєвості та вважалися занадто "низькими" для повноцінного філософського аналізу.

Американські дослідники цієї проблематики стверджують, що дослідження харчування в ХХІ столітті не повинно обмежуватися прикладними дослідженнями, такими як традиції харчування або біотехнологічний прогрес. Замість цього дослідники повинні досліджувати, як харчування та його асоційовані конотації пов'язані з фундаментальними галузями філософського дослідження. Це охоплює метафізику, епістемологію, естетику, політичну теорію та етику [9].

Прикладом такого підходу праця Георга Зіммеля "Соціологія Їжі" (1910), яка є важливим внеском у філософське розуміння явища харчування. Автор наголошує на тому, що протягом людської цивілізації ставлення до харчування були визначаючим фактором у розвитку соціальної організації, формуючи культурні коди та філософські світогляди. Традиції харчування та соціальна організація харчування визначають колективізм, егоїзм або індивідуалізм під час певних періодів культурної історії.

Так, у 1530 році Еразм Роттердамський опублікував книгу про манери, де описував, як манери застілля відрізнялися у верхнього та нижнього класів. В книзі було сказано, що при їжі слід користуватися тільки трьома пальцями, а не всією рукою, а також що виделок і тарілок ще не існувало. Кожен відрізає кусок м'яса, який був йому до вподоби, за допомогою свого ножа. Оскільки подібні традиції та практики формують культурні коди та філософський світогляд епохи, то можна дійти висновку, що розвиток культури їжі став знаком нормування соціальних умов, як показує аналіз подібних фактів. Наприклад, поява особистих тарілок та чашок у

європейській цивілізації символізувала появу особистості, особистої свободи, індивідуалізації, стандартизації та обмеження. Різноманітні дослідження, що виокремлюють цікаві фактори цивілізаційного розвитку, які ґрунтувалися на конкретних харчових уподобаннях та заборонах, здобувають велике практичне значення.

Багато культурологічних аспектів вживання їжі пов'язані з наднаціональним релігійним світоглядом, проте в конкретних проявах вони можуть також розкривати національну ментальність з її характерологічними рисами. Такий вплив харчових традицій завжди двоїстий та несе як позитивні, так і негативні заряди.

У декількох культурологічних дослідженнях, які використовують методи семіотичного аналізу, розроблені Клодом Леві-Строссом та Умберто Еко [11], знайдено продуктивний підхід до вивчення проблем проблематики філософії їжі.

У даній парадигмі розгляду важливо виявити, що їжа та способи її споживання залежать не тільки від фізіологічних потреб, географічних умов та можливостей споживання, але й від цінностей та культурного коду конкретної країни чи цивілізації. Такі праці пропонують глибинне відображення культурного портрету епохи, створеного на основі філософських та культурологічних поглядів [3, с. 225-226].

Загалом, їжа розглядається як первинна діяльність та одна з найбільш відмінних особливостей людської культури. Ця перспектива сприяє комплексному культурологічному та філософському вивченню явища їжі, включаючи його проблематизацію та концептуалізацію, стане необхідною передумовою для встановлення філософії їжі як самостійної та повноцінної галузі гуманітарних знань.

Розуміння розвитку цивілізацій через вибір та заборони у харчуванні стало дедалі важливішим. Культурні аспекти харчування відображають як наднаціональні релігійні уявлення, так і специфічні національні ідентичності та характеристики.

За класиком структуралізму Клодом. Леві-Строссом, приготування та споживання їжі давно пов'язані з примітивними табу, тотемами, жертвопринесеннями богам, природними силами та соціально-суспільними зв'язками й відносинами. Щоб зрозуміти феномен їжі та її функціонування в сучасному суспільстві, необхідно враховувати саме онтологічний статус їжі, який відображає взаємовідносини людей та зовнішнього світу, а також різницю між собою та іншими на основі вибору їжі, що на вищому щаблі закріплюється та формує національну ідентичність.

Смак, вигляд, методи споживання, час споживання та інші пов'язані обставини їжі в значній мірі впливають на соціальну структуру та культурні звичаї. Їжа є маркером соціальної та культурної ідентичності, яка може бути як особистою, так і колективною. Як і індивідуальний вибір їжі може розкрити культурні парадигми, колективна ідентичність формує національний світогляд та ідентичність.

Культурна ідентичність переважно пов'язана з символічною функцією їжі. Їжа кожної культурної групи часто пов'язана з релігійними віруваннями або етнічною поведінкою. Їжу можна назвати щоденним підтвердженням культурної ідентичності. Продукти, які демонструють належність до культури, зазвичай починають вживатися в дитинстві і пов'язані з безпекою або приємними спогадами. Такі продукти мають особливу цінність для людини, навіть якщо приймаються інші дієти через зміни місця проживання, релігійної спільноти, стан здоров'я або особистий вибір.

В Україні можна чітко відстежити як традиції масового споживання останнього сторіччя, які є надіндивідуальними та наднаціональними, і традиційну течію, що спирається на національні традиції та культуру.

Маркерами-рисами української національної кухні, яка сформувалася у ранньому ХІ столітті і повністю розвинулася в першій половині ХХ століття, є їжа, пов'язана з територіально-історичними та географічними умовами, у яких формувалася українська ментальність та ідентичність. Традиційна та сучасна українська кухня використовує переважно такі продукти, як свинина,

сало, буряки та пшеничне борошно. Широко використовуються яйця та різноманітні вироби з борошна [1, с. 36-44]. Сало, улюблений національний продукт, подається не тільки як самостійна страва (солоня, варена, копчена та смажена), але й використовується як приправа та жирна основа для різних страв. Овочі також відіграють важливу роль у кухні і подаються як гарнір до жирних м'ясних страв або самостійна страва. Борщ та вареники також є яскравими національними стравами.

З культурного погляду, українську національну ідентичність харчування відображають борщ, вареники, пиріжки, паска та писанки. Сучасний український борщ, за дослідженнями, з'явився не раніше X століття, коли буряки були привезені на нашу землю з Візантії та Болгарії під час хрещення Київської Русі [2, с. 53-55]. Східнослов'янський внесок до рецепту борщу – використання квашеної капусти, яка переважно використовувалася взимку, що надає супу своєрідний смак. Через смаження буряків у жирі та їх приготування з квашеною капустою, борщ має яскравий червоний колір. Ця перша страва виявилася настільки поживною та корисною, що поступово стала символом української національної ідентичності.

Таким чином, проблематика філософії їжі та аналіз її значущих компонентів дозволяє виокремити ті пов'язані із харчуванням людини компоненти, які від індивідуальних смаків та уподобань реконструюють та формують національну ментальність та ідентичність.

Література:

1. Артюх Л.Ф. (1977) Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. К.: Наукова думка. 160.
2. Брайченко О.Ю. (2016) Українське застілля. Харків: Віват. 192.
3. Варипаєв О.М. (2012) Філософія їжі: концептуальні підходи до осмислення феномену // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: Зб. наук. праць. ХДУХТ. Харків. Вип. 1 (15). 223-229.

4. Варипаєв О.М., Міносян А.С. (2016) Культурологічні виміри дослідження філософії їжі: глобалізація та національна ідентичність // UCRAINICA VIII, COUCASNA UCRAJINISTICA. Вип. 8. Problemy jazyka, literanury a kultury. Univerzita Palackeho v Olomouci, Olomouc. 206-212.

5. Килимник С. (1994) Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. Київ: Обереги. 400.

6. Олгоф Ф. (2011) Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте здорові. К.: Темпора. 346.

7. Food and Faith in Christian Culture. Edited by Ken Albala and Trudy Eden (2011). New York, NY: Columbia University Press. 265.

8. Civitello Linda. (2011) Cuisine and Culture: A History of Food and People, John Wiley & Sons. Berkeley. 432.

9. The philosophy of food (2012) Edited David M. Kaplan. University of California Press. 313.

10. Korsmeyer C. (2002) Making Sense of Taste: Food and Philosophy. Cornell University Press. 233.

11. Montanari M. (2015) Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table, Columbia University Press, New York. 280.

References:

1. Artiukh L.F. (1977) Ukrainska narodna kulinariia: Istoryko-etnohrafichne doslidzhennia. K.: Naukova dumka. 160.

2. Braichenko O.Iu. (2016) Ukrainske zastillia . Kharkiv : Vivat. 192.

3. Varypaiev O.M. (2012) Filosofiia yizhi: kontseptualni pidkhody do osmyslennia fenomenu // Ekonomichna stratehiia i perspektyvy rozvytku sfery torhivli ta posluh: Zb. nauk. prats. KhDUKhT. Kharkiv. Vyp. 1 (15). 223-229.

4. Varypaiev O.M., Minosian A.S. (2016) Kulturolohichni vymiry doslidzhennia filosofii yizhi: hlobalizatsiia ta natsionalna identychnist // UCRAINICA VIII, COUCASNA UCRAJINISTICA. Vyp. 8. Problemy jazyka, literanury a kultury. Univerzita Palackeho v Olomouci, Olomouc. 206-212.

5. Kylymnyk S. (1994) *Ukrainskyi rik u narodnykh zvychaiakh v istorychnomu osvittenni*. Kyiv: Oberehy. 400.
6. Olhof F. (2011) *Yizha i filosofii: yizhte, pyite i budte zdorovi*. K.: Tempora. 346.
7. *Food and Faith in Christian Culture*. Edited by Ken Albala and Trudy Eden (2011). New York, NY: Columbia University Press. 265.
8. Civitello Linda. (2011) *Cuisine and Culture: A History of Food and People*, John Wiley & Sons. Berkeley. 432.
9. *The philosophy of food* (2012) Edited David M. Kaplan. University of California Press. 313.
10. Korsmeyer C. (2002) *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Cornell University Press. 233.
11. Montanari M. (2015) *Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table*, Columbia University Press, New York. 280.

УДК 316.42:141.78]:327

Олександр Володимирович Воронянський

канд. іст. наук, професор кафедри ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін

Державний біотехнологічний університет (ДБТУ)

ORCID 0000-0003-4926-8887

**ГЛОБАЛЬНІ ТРАНСФОРМАЦІЇ СУСПІЛЬСТВА
ПОСТМОДЕРНУ ЯК ПРИЧИНА ДЕСТАБІЛІЗАЦІЇ СИСТЕМИ
МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН**

Olexander Volodymyrovych Voroniansky

Cand. ist. Science, professor UNESCO Chair "Philosophy of Human Communication" and social and humanitarian disciplines

State biotechnological university (SBTU)