

Соціологія як наука відіграє одну з ключових ролей при всебічному вивченні даного суспільного явища. Саме через існування великої кількості ефективних методів збору та аналізу соціологічних даних (наприклад, технології масових опитувань), що дозволяють оцінювати стан суспільної думки, її інтерпретації форм і глибини соціальної нерівності, потенційний зв'язок цих інтерпретацій із соціальними конфліктами й можливою протестною поведінкою.

Література:

1. Пікетті, Т. (2016). *Капітал в XXI столітті* (Н. Палій, Пер. з англ.). К.: Наш Формат.
2. Зигмунт, Б. (2008). *Глобалізація. Наслідки для людини і суспільства* (І. Андрущенко, М. Винницький, Пер. з англ.). К.: Вид. дім «Києво-Могилянська академія».
3. Коваліско, Н. та Макеев С. (2018). Економіка і соціологія нерівності: емпіричні свідчення глобальних тенденцій. *Соціологія: теорія, методи, маркетинг*. 3. 5-24.

References:

1. Piketti, T. (2016). *Kapital v XXI stolitti* (N. Palliy, Per. z angl.). K.: Nash Format.
2. Zigmunt, B. (2008). *Globalizatsiya. NaslIdki dlya lyudini I suspIlstva* (I. Andruschenko, M. Vinnitskiy, Per. z angl.). K.: Vid. dIm «KiEvo-Mogilyanska akademIya».
3. Kovalisko, N. ta Makeiev S. (2018). Ekonomika i sotsiolohiia nerivnosti: empyrychni svidchennia globalnykh tendentsii. *Sotsiolohiia: teoriia, metody, marketynh*. 3. 5-24.

УДК 641.56:392.81(=161.2)"364"

Олексій Михайлович Варипаєв,

канд. філос. наук, доцент кафедри 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

ПАТЕРНИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ В УМОВАХ ВІЙНИ

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)

PATTERNS AND EATING HABITS OF UKRAINIANS DURING THE WAR

Анотація. Антропологічні дослідження проблематики їжі в Україні під час військового конфлікту з Росією набувають особливої актуальності з погляду формування споживчого кошика та споживчого ринку України. Філософські, соціальні, культурологічні виміри проблематики їжі у ситуаціях військового конфлікту були предметом неодноразового дослідження та характеризують собою розломні цивілізаційні моменти, які необхідно враховувати для формування ментального образу нації. Автори доходять висновку, що споживання їжі в сучасній Україні характеризується більшою адаптивністю, ніж раніше, більшим акцентом на національних особливостях кухні, і в той же час, незважаючи на тяготи війни, більшим прагненням до естетично прикрашених страв, які підкреслюють стабільність і стають осередками сталості в світі хаосу та невизначеності.

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

Abstract. Anthropological studies of food issues in Ukraine during the military conflict with Russia become especially relevant from the point of view of the formation of the consumer basket and the consumer market of Ukraine. Philosophical, social, and cultural dimensions of the issue of food in situations of military conflict have been the subject of repeated research and characterize the turning points of civilization, which must be taken into account for the formation of the mental image of the nation. The conclusion is emphasized that food consumption in modern Ukraine is characterized by greater adaptability than before, a greater emphasis on the national characteristics of cuisine, and at the same time, despite the hardships of war, a greater desire for aesthetically decorated dishes that emphasize stability and become centers of sustainability in the world chaos and uncertainty.

Key words: philosophy of food, gastronomic culture, national identity, food patterns, table customs, national cuisine.

В останній час предметом філософського, соціологічного та культурологічного аналізу все частіше стає така галузь дослідження, як філософія їжі. Дослідники вважають, що продукти харчування, виготовлена з них їжа та застільні звичаї стають визитівкою та певним культурним кодом нації [1, с. 319-320]. Гастрономічна культура, українська кухня та історія кухні досліджуються з точки зору як традицій, так і сучасного досвіду, вписуються у загальноєвропейський контекст, у той же час підкреслюючи свою відмінність та унікальність, зокрема від російської та радянської кухні.

За наявності невеликої кількості вітчизняних дослідників з вказаної проблематики, тим не менш проводиться багато археологічних, фольклорних, культурологічних розвідок, які тим чи іншим чином дотичні до проблематики їжі та харчування людини. Водночас, розвиваються сучасні гастрономічні проекти,

через дописи блогерів у соціальних мережах розповсюджується інформація про українську філософію їжі [2, с. 38].

Саме національна кухня та її діахронічний аналіз є основою гастрономічної традиції. Більшість дослідників згодні з тим, що їжа та кухня певним чином відбивають національну ментальність, охоплюючи та трансформуючи релігійні, соціальні та культурні традиції.

Культура застілля теж є частиною гастрономічної культури, як і пов'язані з цим звички гостинності та частування гостей. Для української культури саме застільні звичаї є проявом відповідної родинної емоційності, своєрідним виявом доброзичливості до родича та гостя. Їжа як ретранслятор родинної любові теж є цікавим та важливим об'єктом дослідження. Показовим прикладом тут стають звички батьків передавати дітям їжу, яку можна спостерігати навіть зараз у вигляді навіть закордонних посилок.

Їжа пов'язана з низкою культурних традицій, із способом прикрашання столу, використанням того чи іншого посуду, у чому проявляються різні рівні візуалізації кухні та гастрономічної культури. Наприклад, деякі страви не можна ставити на непокритий стіл.

Страви викликають відчуття рідного дому та рідного краю. Це такі страви, як борщ, грибна юшка, м'ясний холодець, голубці з грибами, гречаники, вареники на пару з картоплею, тушкована картопля з сметаною та солоними огірками в глечуку в печі, банош, який увійшов у п'ятірку страв, пов'язаних з національним туризмом. Це все страви різних регіонів України, які пережили уніфікацію радянського періоду, один з найгірших спадків комуністичного минулого.

Навіть борщі різняться за сезоном, за регіоном, існує дуже багато їх різновидів, отже, з окремих культурних традицій складається національна різнобарвність. Різноманіття навіть однієї страви багато говорить про багатство рідної культури [2, с. 41-42].

Останніми роками більшість країн посилила активність у площині формування іміджу своєї культури, країни та зрештою, сприяти розвитку

економіки країни. Перше знайомство із стравами того чи іншого регіону світу під впливом масової культури відбувається найчастіше не в країні походження, а розповсюджується світом. Щоб розповсюдити свої національні страви та вина, багато країн докладають значних зусиль, розвиваючи ресторани національної кухні та гастрономічний туризм. Через це культура народу набуває матеріального виміру, створюючи позитивний образ держави у світі.

На жаль, під час військової агресії Росії ситуація у рідній проблематики філософії їжі в Україні суттєво змінилася, переформатували деякі значні паттерни харчування як індивідуального, так і на рівні національному та міжнародному. Багато аналітичних видань світу зазначають, що російська агресія має серйозну проблему для розвитку продовольчих ринків в усьому світі. Погіршується ситуація в усьому світі за показниками поживності продуктів харчування, що перешкоджає людині вести активне й здорове життя.

Україна залишається однією з головних житниць світу, експортуючи близько двадцяти процентів пшениці, десяти процентів кукурудзи та сорок п'ять процентів соняшнику, вироблених у світі [3].

Проблеми з вирощуванням агропромислової продукції, забрудненості ґрунтів, проблеми логістики та експорту, знищенням під час обстрілів призвели до того, що за оцінками експертів, сільгоспвиробництво в Україні може скоротитися від 25 до 50 відсотків у найближчі декілька років [4].

Глобальні наслідки агресії Росії вимірюються експертами у підвищенні цифри тих людей, що хронічно недоїдають, на планеті на 23 мільйони людей у найближчі п'ять років, у порівнянні з тим, якщо б цієї війни не було [3; 5].

Значна тривалість військового конфлікту дозволяє виділити деякі етапи становлення та формування проблематики ставлення українців до їжі.

В останні роки відповідно до міського способу життя розвивалися мережі швидкого харчування, у ресторанах помітне місце займала їжа з явним вираженням національним колоритом, яка мала покращувати психологічний стан,

підвищувати приємний емоційний фон, майже не було необхідності тривалих заготівель продуктів.

На початку російського вторгнення Україна мала неоднаковий стан у різних регіонах. Екзистенційний досвід перебування, наприклад, у Харкові (Салтівський житловий масив) одразу гостро поставив проблематику їжі на перший план. Відсутність чи наявність запасу товарів поставила багатьох на межу виживання.

Не є таємницею, що в перші дні були відключення електроенергії на три-чотири дні, що сприяло тому, що пріоритетність стали мати продукти, що не швидко псуються, тривалого зберігання. За свідченням студентів та викладачів ДБТУ, якщо у перші дні вторгнення на Салтівці, ХТЗ, Рогані ще можна було знайти та придбати якісь продукти, то приблизно через тиждень уже підвіз продуктів припинився та знайти їжу було практично неможливо. Харків'яни, та й усі українці, ділилися продовольством із сусідами, і тут виявилася взаємовиручка та колективна свідомість, яка допомогла українцям вижити. Буквальна відсутність їжі змусила переосмислити цінності та звернути увагу на можливість харчування невеликими порціями протягом дня. Схожа ситуація була й в інших містах і населених пунктах України, які безпосередньо зазнали вторгнення, не кажучи вже про ті регіони, які опинилися відразу чи поступово під окупацією. У більш віддалених областях та регіонах України забезпеченість продовольством залишилася приблизно на довоєнному рівні, проте природно, що люди в перший тиждень конфлікту зазнавали своєрідного продуктового шоку, що виявилось у консервації продуктів, тривалого їх приготування та відповідно у придбанні продуктів тривалого терміну зберігання.

Війна як соціальний конфлікт стала й показником соціальної стратифікації суспільства та поділу його за ознакою продовольчого достатку, якщо можна висловитися. Величезну допомогу в даному контексті надала гуманітарна місія західних країн, яка була переважно продовольчою. Мова йде про такі продукти харчування, як консерви, галети, згущене молоко, тверді макарони, тобто ті продукти, які допомогли власне виживанню українців.

Після кількох місяців вторгнення ситуація більш-менш стабілізувалася, запрацювали великі супермаркети, постачання продовольства здійснювалося приблизно у довоєнних обсягах, хоча, природно, продукти харчування подорожчали відповідно до загального подорожчання і харчові традиції українців дещо змінилися у зв'язку зі ситуацією військового конфлікту.

Слід зазначити, що гастрономічні травми та загроза голоду спостерігалися протягом усієї історії України та Харкова, про що відзначав відомий вітчизняний історик Д.І. Багалій. Відлуння Голодомору 1932-1933 років теж актуалізоване в історичній пам'яті українців. Організований комуністичним режимом штучний голодомор та наявний досвід окупації у Другу світову війну, коли багатьом довелось пережити нестачу їжі і питної води, дає привід навести паралелі з нещодавніми подіями [6, с.108-109].

Також є беззаперечним той факт, що травматичний досвід ХХ століття позначився на гастрономічних практиках та вподобаннях українців.

Характерною особливістю у цьому контексті є надання переваги продуктам тривалого зберігання, люблять купувати із запасом крупи олію, сіль та цукор, вирощувати городину за першою ж можливістю, до речі, городи теж багато розповідають про пріоритети українців, оскільки, обираючи городні культури, керуються тим, наскільки поживна цінність чи тривалість зберігання того чи іншого продукту [7, с. 75].

Використовувана практика забезпечення продуктами харчування військових має на меті не тільки збереження підтримки та родинного зв'язку, але й подолання страху голоду, страху нестачі продуктів.

Соціологічний та антропологічний аналіз гастрономічних практик, на думку багатьох дослідників, показує, що сприйняття їжі, її цінності та ролі відрізняються у різних регіонах України залежно від того, наскільки та чи інша її частина була пов'язана з російською агресією. Регіони, де бойові дії не велися, не одразу відчули настання війни, у той час як ті, де наступали війська Росії, зіткнулися з цим з перших днів, причому була відсутність не лише їжі, але й води.

Велику допомогу у порятунку від голоду та подоланні дефіциту продуктів харчування надали волонтерські організації, в тому числі і зарубіжні, хоча у цих фронтових та прифронтових регіонах доступ до їжі та води був у перші місяці обмежений. Декілька основних тенденцій, виділених дослідниками, можна згрупувати за такими ознаками, як оцінка запасів харчових продуктів, відсутність апетиту у перші дні війни. Зміни в практиках приготування їжі, розпорядку її прийому, подальшій поступовій нормалізації харчування, адаптації до нових умов війни. Хоча тут слід зауважити, що в прифронтових районах навіть на початку 2024 року, як, наприклад, у Харкові, спостерігаються зміни в харчових практиках у зв'язку з новою хвилею агресії Росії.

Так, пошкодження трансформаторних підстанцій та обмеження споживання електроенергії в тому ж самому Харкові у березні-квітні 2024 року призвели до того, що відключення електроенергії на сім-вісім годин на день в домогосподарствах з електричними плитами не дозволяє повноцінно готувати їжу, викликає необхідність запасатися спеціальними пристроями, генераторами, і таких домогосподарств достатньо багато в самому місті. Таким чином, не можна сказати, що війна відступила на всій території України, сумнівні наслідки російської агресії ми можемо відчувати навіть у цю хвилину, і вони відбиваються і на продуктах, які людина змушена купувати, і на тих способах приготування їжі та соціальних зв'язках, які руйнуються через російську агресію.

Іншою негативною тенденцією такої ситуації стає зростання споживання алкоголю, внаслідок стресу збільшується ризик цукрового діабету, підвищення тиску, зростання серцево-судинних захворювань, людина намагається компенсувати негативний внутрішній стан споживанням алкогольних продуктів, що не призводить до покращення психоемоційного стану і призводить до руйнування організму.

Продукти так званого стратегічного запасу у вигляді консервів, тушонки, таких, як мука, цукор, масло, крупи залишаються предметом запасу в кожному українця, і слід зауважити, що заготовки продуктів та огородинство не лише не зменшилися, але навіть збільшилися у цей період, оскільки люди очікують

постійного подорожчання цін на продукти харчування і відповідно намагаються самі виробляти такі продукти [8].

Пряма загроза життю, невпевненість, страхи поступово змінюють нашу звичку до харчування і виявляють деякі харчові екстремуми, тобто людина споживає більше, ніж їй необхідно, для того щоб зняти постійний стрес та подолати негативний психоемоційний стан, в якому вона знаходиться.

Сучасна ситуація характеризується тим, що на передній план виходять два різноспрямовані процеси: з одного боку, економія їжі, а з іншого боку, певне екстремальне споживання м'ясної їжі та алкоголю стає частиною повсякденної гастрономічної практики.

Продукція місцевого виробництва та огородництва займають помітну нішу в повсякденних гастрономічних практиках України. З іншого боку, молоді люди (19-35 років) віддають перевагу поверненню до таких харчових практик, які були у них до війни. Це стосується таких продуктів, як споживання крафтової кави різних ексклюзивних марок, піци, суші, лазаньї, страв з морепродуктів – продуктів елітного, не масового попиту та споживання, які викликають образ достатку, світлого безвоєнного періоду.

Ще однією харчовою практикою, безпосередньо пов'язаною з заготовкою їжі, є її консервація. Консервація та створення зимових запасів в умовах невпевненості є характерними для достатньо великого сегменту українців, крім того, така консервація відправляється на потреби ЗСУ та розповсюджується через волонтерські організації.

Продукти тривалого зберігання та інші, які не потребують особливої термо- і гідрообробки, користуються підвищеним попитом і становлять певний стратегічний запас в житті кожного українця.

Крім того, у багатьох містах України, на відміну від сільської місцевості, через нестачу електроенергії та постійне її відключення, практика використання холодильника також змінюється. Відповідно, люди не поповнюють запаси продуктів, які можуть довго зберігатися в холодильнику, або беруть продукти

лише на кілька днів, або використовують ті, що придбали для приготування, без залишку, щоб їх не зберігати в умовах непрацюючих холодильників.

Це також стосується запасів питної води. Побут сучасного українця характеризується тим, що в нього завжди є кілька балонів з водою (приблизно 20-25 літрів) на випадок відключення водопостачання або відсутності якісної води, в умовах забруднення ґрунтових вод і відсутності якісного очищення через екологічні наслідки російських обстрілів.

На зміну потенційній загрозі голоду, яка була реальністю в перші дні і місяці війни, прийшла проблематика емоційного дискомфорту від їжі, який із стабілізацією ситуації та продовженням існуючого конфлікту придбав форми двоїстого ставлення до продуктів харчування. З одного боку, створюються певні стратегічні запаси продуктів тривалого зберігання, в той же час витрачаються, іноді навіть необґрунтовано, достатньо великі суми грошей на продукти харчування, що асоціюються з преміум споживанням.

Ще одним з показових харчових патернів стає заміна колективних прийомів їжі індивідуальними, що має сенс з точки зору безпекової ситуації, але колективних соціальних трапез з великою кількістю людей стає все менше. Позитивним моментом тут може стати відвідування закладів громадського харчування, яке поступово здатне зміцнити соціальні зв'язки, закріпити відчуття достатку під час війни, протистояти негативному впливу зовнішніх обставин, оскільки традиція спільного прийому їжі ще з часів античності мала мету долучити людину до спільного національно-культурного простору [9, с. 226].

Під впливом стресів у прифронтовій зоні також спостерігаються протилежні тенденції: окремі люди втрачають вагу, інші, навпаки, гладшають, але це, швидше за все, пов'язано з порушеннями обміну речовин, оскільки вони споживають приблизно однакову кількість їжі.

Відомо, що їжа допомагає абстрагуватися від насущних проблем, але, з іншого боку, завжди нагадує про те, що існують люди в Україні, які не доїдають,

і через мале матеріальне забезпечення змушені купувати лише необхідні продукти, покладаючись лише на вирощене своїми руками.

Елементи невпевненості у найближчому майбутньому, які мають поширення в українському суспільстві, зорієнтовані на формат невеликого повсякденного споживання, але під час масового застілля збільшується кількість вживаної їжі та напоїв з метою посилити психоемоційну близькість і ще більше продемонструвати можливе досягнення харчового благополуччя, яке транслюється на відчуття достатку та більш повної реалізації власних можливостей.

Кулінарія як форма психотерапії відіграє дуже важливу роль в усвідомленні сучасного аспекту культурних гастрономічних практик, особливо у сфері самоідентифікації при споживанні національних продуктів та створення образу національної кухні у світі [10]. За останні роки все ж таки відбувся певний підйом інтересу до української культури, а українська їжа стала виразним посередником української дипломатії [11, 309-310].

Відмова від продуктів, які прямо чи опосередковано пов'язані із країною-агресором або тими країнами, що її підтримують, або від звичних смаків, асоційованих з радянським комуністичним режимом, також є виразною частиною кулінарних практик окремих груп українців.

Не слід забувати, що мільйони людей під час війни залишили територію з України, поступово адаптувалися до нових кулінарних смаків та нових кулінарних традицій. З одного боку, це збагатило їх індивідуальний смак, з іншого, різко підкреслило ті особливості традиційної української кухні, до якої вони звикли, і яку вони намагаються транслювати в тих країнах, де перебувають.

Наприклад, у Харкові можна виділити кілька культових місць, в яких збирається та споживає їжу молодь. Для них такі кулінарні та гастрономічні досліди стають елементом близькості до рідного міста, розумінням того, що місто функціонує, незважаючи на важкі випробування. Це може бути як якісна їжа в престижному місцевому ресторані, так і звичайна окрошка в улюбленому харківцями "Буфеті".

Таким чином, споживання їжі в сучасній Україні характеризується більшою адаптивністю, ніж раніше, більшим акцентом на національних особливостях кухні, і в той же час, незважаючи на тяготи війни, більшим прагненням до естетично прикрашених страв, які підкреслюють стабільність і стають осередками сталості в світі хаосу та невизначеності.

Література:

1. Варипаєв, О. М. (2012). Філософія їжі: концептуальні підходи до осмислення феномену. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*, (1 (2)), 319-325.
2. Варипаєв О. М., Міносян А. С. (2023) Філософія їжі як маніфестація національної ідентичності. *STUDIA SLOBOZHANICA. Матеріали всеукраїнської науково-методичної конференції «Слобожанський гуманітарій – 2023»*, 6 квітня 2023 р. Харків: ДБТУ, 2023. С. 37-48.
3. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2022*; FAO: Rome, Italy, 2022.
4. Leal Filho, W., Fedoruk, M., Paulino Pires Eustachio, J. H., Barbir, J., Lisovska, T., Lingos, A., & Baars, C. (2023). How the War in Ukraine Affects Food Security. *Foods*, 12(21), 3996.
5. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023*; eBooks; FAO: Rome, Italy; IFAD: Rome, Italy; UNICEF: New York, NY, USA; WFP: Rome, Italy; WHO: Geneva, Switzerland, 2023.
6. Брайченко, О. (2017). Культура харчування українців у 1920–1930-х рр.: тенденції та зміни. *Етнічна історія народів Європи*, (53), 107-114.
7. Варипаєв О.М. (2018) Потреба в їжі як вітальна: фізіологічні та соціальні аспекти проблематики голоду // *Тоталітарне суспільство як загроза розвитку демократичної держави: Всеукраїнська науково-практична конференція, 18 жовтня 2018 р.* Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2018. – С. 74–76.

8. Glauben, T.; Svanidze, M.; Götz, L.; Prehn, S.; Jaghdani, T.J.; Đurić, I.; Kuhn, L. (2022) The War in Ukraine, Agricultural Trade and Risks to Global Food Security. *Intereconomics* 2022, 57, 157–163.

9. Варипаєв, О. М. (2016). Розвиток та головні доктрини філософії їжі в античності. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*, (1), 223-231.

10. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. – URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6112>

11. Костиря, І. О., & Білецька, О. О. (2021). Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. *Питання культурології*, (38), 301–313.

References:

1. Varypaiev, O. M. (2012). *Filosofiiia yizhi: kontseptualni pidkhody do osmyslennia fenomenu. Ekonomichna stratehiia i perspektyvy rozvytku sfery torhivli ta posluh*, (1 (2)), 319-325.

2. Varypaiev O. M., Minosian A. S. (2023) *Filosofiiia yizhi yak manifestatsiia natsionalnoi identychnosti. STUDIA SLOBOZHANICA. Materialy vseukrainskoi naukovo-metodychnoi konferentsii «Slobozhanskyi humanitarii – 2023»*, 6 kvitnia 2023 r. Kharkiv: DBTU, 2023. S. 37-48.

3. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2022*; FAO: Rome, Italy, 2022.

4. Leal Filho, W., Fedoruk, M., Paulino Pires Eustachio, J. H., Barbir, J., Lisovska, T., Lingos, A., & Baars, C. (2023). How the War in Ukraine Affects Food Security. *Foods*, 12(21), 3996.

5. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023*; eBooks; FAO: Rome, Italy; IFAD: Rome, Italy; UNICEF: New York, NY, USA; WFP: Rome, Italy; WHO: Geneva, Switzerland, 2023.

6. Braichenko, O. (2017). Kultura kharchuvannia ukraintsiv u 1920–1930-kh rr.: tendentsii ta zminy. *Etnichna istoriia narodiv Yevropy*, (53), 107-114.

7. Varypaiev O.M. (2018) Potreba v yizhi yak vitalna: fiziologichni ta sotsialni aspekty problematyky holodu // *Totalitarne suspilstvo yak zahroza rozvytku demokratychnoi derzhavy: Vseukrainska naukovo-praktychna konferentsiia, 18 zhovtnia 2018 r.* Khark. derzh. un-t kharchuvannia ta torhivli. – Kh. : KhDUKhT, 2018. – S. 74–76.

8. Glauben, T.; Svanidze, M.; Götz, L.; Prehn, S.; Jaghdani, T.J.; Đurić, I.; Kuhn, L. (2022) The War in Ukraine, Agricultural Trade and Risks to Global Food Security. *Intereconomics* 2022, 57, 157–163.

9. Varypaiev, O. M. (2016). Rozvytok ta holovni doktryny filosofii yizhi v antychnosti. *Ekonomichna stratehiia i perspektyvy rozvytku sfery torhivli ta posluh*, (1), 223-231.

10. Kornilova, V. V. and Kornilova, N. V. (2018), “The modern trends of gastronomic tourism development”, *Efektivna ekonomika*, [Online], vol. 2, available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>

11. Kostyria, I. O., & Biletska, O. O. (2021). Hastronomichniy turizm yak instrument kulturnoho brendynhu Ukrainy. *Pytannia kulturolohii*, (38), 301–313.

УДК 94(477)"1945/1991":930.2

Гончарова Ольга Сергіївна,

кандидат історичних наук, доцент, доцент кафедри історії України

Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8697-3211>

**СПОГАДИ ГЕНРІХА АЛТУНЯНА ЯК ДЖЕРЕЛО ДОСЛІДЖЕННЯ
МЕТОДІВ БОРОТЬБИ РАДЯНСЬКОЇ СИСТЕМИ З ІНАКОДУМСТВОМ
В УРСР 1960-х – 1980-х РОКІВ**

Olha Honcharova

Associate Professor of the Department of history of Ukraine

Skovoroda Kharkiv National Pedagogical University