

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

НІКОЛЕНКО ВАДИМ ВІКТОРОВИЧ

УДК 316.728:573023

**ГАСТРОНОМІЧНІ ДЕТЕРМІНАНТИ СУСПІЛЬНОГО ЖИТТЯ:
СОЦІОЛОГІЧНИЙ ВИМІР**

22.00.01 – теорія та історія соціології

**Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
доктора соціологічних наук**

Харків – 2015

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана в Дніпропетровському національному університеті імені Олеся Гончара, Міністерство освіти і науки України

Науковий консультант: доктор історичних наук, професор
Городяненко Віктор Георгійович,
Дніпропетровський національний університет
імені Олеся Гончара, професор кафедри
соціології

Офіційні опоненти: доктор філософських наук, професор
Ручка Анатолій Олександрович,
Інститут соціології НАН України,
головний науковий співробітник відділу
соціології культури та масової комунікації

доктор соціологічних наук, професор
Катаєв Станіслав Львович,
Класичний приватний університет
(м. Запоріжжя), професор кафедри
соціології та соціальної роботи

доктор соціологічних наук, доцент
Сорока Юлія Георгіївна,
Харківський національний університет
імені В. Н. Каразіна, професор кафедри
соціології

Захист відбудеться 3 листопада 2015 р. об 11 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 64.051.15 у Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна за адресою: 61022, м. Харків, майдан Свободи, 4, ауд. 2-49.

З дисертацією можна ознайомитися у Центральній науковій бібліотеці Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна за адресою: 61022, м. Харків, майдан Свободи, 4.

Автореферат розісланий 1 жовтня 2015 року

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради

І. І. Шеремет

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Актуальність дисертаційної роботи обумовлена протиріччям між, з одного боку, наявністю гастрономічного виміру суспільного життя та його вагомим значенням у соціальних процесах і відносинах, а з іншого – відсутністю соціологічного осмислення цієї проблематики, особливо з урахуванням вітчизняної специфіки. Водночас впевнено можна говорити, що гастрономія містить комплекс можливостей для підвищення якості життя масової людини. Тож надзвичайно великого значення для виокремлення наявних протиріч вітчизняної повсякденної дійсності набуває вивчення саме української гастрономії. З огляду на це дослідницький інтерес зосереджено на соціокультурному змісті їжі людини, практиках харчування, розкритих через застосування соціологічного підходу, насамперед з огляду на їх наявну (хоча й дещо приховану, латентну) можливість для інсталяції окремих форматів суспільних відносин на макро-, мезо- та мікрорівнях організації соціуму. Крім того, одне із завдань полягало у фіксації «живого» спадку минулого через виробництво певної гастрономічної культури, передусім у просторі життєзабезпечення окремих суспільних груп, наприклад багатих і бідних, деяких національних, соціальних спільнот. На цьому тлі показано евристичність гастрономічного у поясненні причинних закономірностей улаштування суспільного життя.

Обрана проблемна ситуація в українському теоретичному та емпіричному дискурсах малодосліджена. Натомість західні вчені приділяють їй набагато більше уваги. Так, реальний зв'язок між гастрономічною культурою і процесами соціальної стратифікації демонструє французький дослідник Ф. Бродель у праці «Матеріальна цивілізація, економіка і капіталізм XVI–XVII ст.». Г. Зіммель і Н. Еліас досліджували особливості культури їжі в межах формальної соціології. П. Сорокін фіксує наявність надзвичайного впливу потенціалу голоду разом із революціями, війнами та епідеміями на соціальний устрій, структуру суспільства. Італійські медієвісти А. Капаті й М. Монтанарі зосереджують увагу на культурних особливостях становлення кухні Апеннінського півострова та її впливі на стратифікаційні процеси. Американський вчений М. Курланскі в праці «Всесвітня історія солі» розповідає про особливий вплив білих кристалів упродовж їх поширення гастрономічним простором людського універсуму на різноманітні соціальні події, процеси: від Французької революції до громадянської війни в США. Скандинавські дослідниці М. Хольм та М. Чіндблум рельєфно виокремлюють зв'язок гастрономії з окремими субкультурними формами суспільного життя. Варто звернути увагу на наукові розвідки німецьких учених Й. Ціттлау та А. Саберскі, які доволі виразно фіксують взаємодію між способом життя людини глобального світу з відповідними харчовими практиками. Безумовно, новаторським і надзвичайно оригінальним є дослідження американського антрополога Р. Ренгема «Запалити вогонь. Як кулінарія зробила нас людьми», у якому зазначено, що відкриття кулінарії через термічну обробку сирової їжі стало переломним моментом людської історії і, можливо, ще міцніше зблизило чоловіка з жінкою саме в соціальному плані. І. Сохань у своїй праці «Тоталітарний проект гастрономічної культури (на

прикладі сталінської епохи 1920–1930 років)» демонструє зв'язок політичної культури (її негативних конотацій) з питаннями (дисфункціями) харчування населення означеної доби загалом.

Попри те що в українському мас-медійному просторі як телевізійні, так і друковані ЗМІ значну частину своїх повідомлень присвячують висвітленню гастрономічної культури та її різних похідних, необхідно наголосити на незначній кількості вітчизняних наукових розвідок, у яких би було осмислено цей феномен через застосування насамперед соціологічної методології. З-поміж незначної кількості робіт, присвячених гастрономії в українській соціології на сучасному етапі, слід взяти до уваги працю В. Бурлачука «Трапеза як предмет соціологічного дослідження», у якій автор наголошує на маргінальному статусі цієї теми та вагомому евристичному потенціалі соціології у вивченні особливостей культури їжі. У цілому серед українських учених, аналітиків, письменників-документалістів, які цікавилися такою проблемою, як погляд на суспільне життя із-за столу, варто також виокремити І. Набруску, В. Коротича, Ю. Винничука, В. Панченка. Питання, які стосуються соціологічного осмислення гастрономічних детермінант суспільного життя, опосередковано у своїх наукових студіях висвітлюють Є. Головаха, В. Полторак, С. Макеев, А. Ручка, С. Катаєв, Ю. Сорока. Проте роботи названих авторів мають радше унікальний характер, тобто є винятком із загального правила, а саме: відсутності систематичної уваги науковців до цієї тематики. Таким чином, можна стверджувати, що в українській соціології запропонована шукана величина й досі залишається *terra incognita*, у кращому разі розглядається лише спорадично.

На сучасному етапі досі не вистачає комплексних, панорамних пошуків, які б допомагали дізнатися більше про заплутану мережу причинних законів людського універсуму через його гастрономічні складники. На наш погляд, рухаючись обраним інтелектуальним маршрутом, можна в більш рельєфному (опуклому) вигляді побачити деякі закономірності організації життя минулого і сучасного етапів, зокрема вплив архетипів колективного несвідомого (К. Юнг), у нашій праці – архетипічного соціального законодавства (*термін І. Сохань*), на суспільні процеси сьогодення; виникнення, становлення та закріплення стратифікаційних відносин, різних форм легітимації влади, у тому числі й громадянської (М. Фуко); поширення «потрібних» ідеологій; деякі риси суспільства споживання; формування соціометричної особистості, іншими словами, особи з великим адаптивним потенціалом і міцними зв'язками з референтною групою тощо. Водночас деякі питання, наприклад стратифікаційного та ідеологічного вимірів української гастрономії з урахуванням дискурсу влади та її впливу на якість життя «середньої» особи, досі залишаються поза увагою широкого загалу фахівців.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Тема дисертаційної роботи є складовою частиною досліджуваної проблематики кафедри соціології Дніпропетровського національного університету імені Олеся Гончара, зокрема наукової теми: «Особистість та соціальні інститути в умовах соціальних змін». Окремі положення дисертаційної роботи пов'язані з темою «Студентська молодь в умовах глобалізації: соціологічний аспект» (номер державної реєстрації № 0113U003560). Внесок автора полягає у розробці інструментарію соціологічних

досліджень та аналізі отриманих даних. Крім того, дисертаційне дослідження пов'язане з держбюджетною науковою темою факультету суспільних наук і міжнародних відносин Дніпропетровського національного університету імені Олеся Гончара «Парадигмальна трансформація теоретико-методологічних засад досліджень сучасних глобальних і регіональних процесів» (номер державної реєстрації № 0113U003037), зокрема в тій частині, яка висвітлює зміну наукових парадигм у поясненні сучасних соціальних процесів.

Об'єктом роботи є гастрономія як суспільний феномен, **предметом** – процеси інституціоналізації суспільного життя, формування поліфонічних форматів його прояву на макро-, мезо- та мікрорівнях функціонування соціуму за посередництва гастрономічного як у ретроспективному контексті, так і на сучасному етапі.

Мета і завдання роботи. Мета роботи – розкрити соціокультурний зміст практик харчування людини на тлі певної гастрономічної культури та визначити специфіку її впливу на процеси життєзабезпечення окремої особи й суспільства в цілому, виявити можливі варіанти підвищення життєвих стандартів за посередництва гастрономічного, зокрема, й в українському суспільстві.

Мета дослідження передбачала виконання ряду дослідницьких завдань:

- зафіксувати сутнісні ознаки, особливості становлення та функціонування гастрономічної культури протягом основних стадій еволюції суспільства, а також її взаємодії з явищами в інших сферах функціонування соціуму;
- розкрити стратифікаційні властивості практик харчування у просторі маркування соціальних страт на бідні та багаті групи в європейському суспільстві старого ладу та протягом становлення української етнічності;
- зафіксувати зв'язок гастрономічної культури з дискурсом влади, ментальністю, архетипами колективного несвідомого (архетипічним соціальним законодавством) у процесах життєзабезпечення різних соціальних спільнот, суспільств, а також із процесами вибудовування у просторі останніх діалогових форм міжособистісних та міжгрупових відносин;
- виявити специфіку української національної кухні, особливо під тиском глобалізаційного впливу;
- виокремити можливі варіанти бажаних/небажаних трансформацій української гастрономічної культури з метою усвідомлення/фіксації окремих напрямів підвищення якості життя пересічної особи.

Як радить Ч. Міллз у «Соціологічній уяві», у процесі вирішення наукової проблеми на тлі панорамного бачення життя людського універсуму слід ґрунтуватися й на власних спостереженнях та узагальненнях. Тож вивчення гастрономічного контенту суспільного життя через поліфонічний кінодискурс та застосування дискурс-аналізу художньої літератури для дослідження обраних шуканих величин дало можливість розкрити/деталізувати гастрономію як продовження соціокультурного контексту та побачити її як міцний каркас, на якому кріпляться різні формати соціальних відносин. Такий підхід створив підстави для більш предметного вивчення специфіки певних моделей соціальної інтеракції/взаємодії в контексті численних горизонтальних та вертикальних

стратифікаційних вимірів суспільного буття, а також у просторі сучасного українського суспільства.

Вважаємо, що такий методологічний підхід, як деталізація соціологічної теорії гастрономічного через якомога більш поліфонічне бачення соціального, певною мірою знаходить своє відображення в парадигмальному арсеналі П. Штомпки. Цей підхід прямо пов'язаний з однією із функцій соціології, яка полягає в поясненні цікавих феноменів, явищ, фактів соціальної реальності, прикметних соціально-типових закономірностей у термінах і категоріях, інтерпретативних схемах, що відображають їх сутнісні характеристики та взаємозв'язки. Для нас такими термінами є «гастрономічна культура», «система харчування», «практики харчування», «кулінарія» тощо. Це спонукало до застосування класичних – сциєнтистських (логіка та факти), які пройшли перевірку практикою та часом, і нових, нестандартних, мистецьки зорієнтованих підходів в процесі виокремлення теоретико-методологічних принципів пізнання. Важливо, що в них ми намагалися знайти не так наявні відмінності, як взаємодоповнюючі елементи. Наприклад, пошук не законів, а передусім характерних закономірностей у межах обраної проблеми.

Наголосимо, що, на нашу думку, мова йде про дещо оновлену версію методологічного соціологізму Є. Дюркгейма, який зауважував, що суспільне життя слід пізнавати через виокремлення соціально-типових закономірностей, коли наявність одного соціального факту (*незважаючи на те, є він похідною від діяльності суспільства чи окремо взятої людини безвідносно до впливу соцієтальних структур*) із певною часткою ймовірності породжує або знищує інший. Нагальним завданням «тут і зараз» стало виділення таких соціально-типових закономірностей, які визначають причинну мережу організації життя людського універсуму та визнані релевантними сучасній соціокультурній ситуації, зокрема, в межах структурно-діяльнісної парадигми. Саме фіксація таких закономірностей організації людської взаємодії певним чином дозволила зняти інтелектуальні незручності, пов'язані з наявністю полярних моделей пізнання (об'єктивізм vs суб'єктивізм), допомогла знайти між ними те, що їх об'єднує, та більш детально схарактеризувати обрані шукані величини.

Отже, загальну логіку та інтелектуальне спрямування у вивченні гастрономічних детермінант суспільного життя (гастрономічної культури і практик харчування тощо) було визначено відповідно до таких принципів. По-перше, зафіксувати наявність або відсутність зв'язку гастрономічного із культурними та владними аспектами суспільних відносин; по-друге, деталізувати поведінку людини в гастрономічному вимірі як таку, що суттєво обумовлена її належністю до нормативного простору окремої соціальної групи. У такому ракурсі суспільство розглядається як певний гегемон, який типізує поведінкові практики соціальних спільнот/груп та їх представників.

Конкретизуючи методологію роботи, ми спиралися ще й на теоретичні розвідки французьких представників історичної школи часопису “Annales” (Ф. Бродель), оскільки вони дозволяють розкривати історію в тотальності, не виокремлюючи її «головні» ознаки (політичні, економічні) і звертаючи увагу на «другорядні»

(харчові, сімейно-шлюбні й ін.), та багато в чому перетинаються із властивостями пізнання в межах соціології повсякденності, або так званої «хроніки узбіччя». У цьому аспекті було здійснено пошук особистісних, можливо, новаторських практик окремої особи в гастрономічному, що підкреслює її певну автономію щодо суспільства та новаторський суб'єктний характер власної діяльності.

Методи дослідження. У дисертаційній роботі застосовано загальнонаукові методи, зокрема: метод теоретичного узагальнення (що дало можливість уточнити науково-понятійний апарат, визначити сутність гастрономічних детермінант суспільного життя); метод дедукції (що дозволило конкретизувати сутність гастрономічної культури та її складників: кулінарії, системи харчування, харчових практик тощо). Синтез та аналіз – методи, за допомогою яких розкрито соціологічну сутність європейської та української кухонь відповідно. У процесі нашого дослідження застосовано також історичний метод. Так, загальновідомо, що соціологія, за П. Штомпкою, шукає «живий» спадок минулого в сучасному, визнає надвелику кількість форм соціального життя й намагається пояснити, чому щось відбувається так, а не інакше. Таким чином, історичний метод дав евристичну можливість конкретизувати та диференціювати гастрономічну культуру за певними критеріями її типологізації. По-перше, належність до окремої цивілізації – греко-римська (землеробська) або «варварська» (річкова, лісова) тощо. По-друге, наявність влади та ступінь фінансової платоспроможності – багаті можновладці та бідні пересічні громадяни «соціального дна». По-третє, гендерна належність – гастрономічні вподобання чоловіків і жінок. По-четверте, наявність домінантної культури – досяжницька культура або культура країн, що розвиваються. По-п'яте, територіальна ознака – місто або периферія. По-шосте, критерій пануючої політичної (ідеологічної) системи – тоталітарна або демократична влада. По-сьоме, наявність соціального капіталу – глибоко інтегрована в соціальне життя або самотня особистість. По-восьме, за рівнем освіти – освічена чи неосвічена особа.

Емпірична база. У ході написання роботи було використано дані кількох власних соціологічних досліджень: «Культура харчування у великому українському місті (на прикладі міста Дніпропетровська)» – проведено з 1 по 25 березня 2012 р. із застосуванням методу формалізованого інтерв'ю (n=400), із яких 48 % – чоловіки та 52 % – жінки. Вибірка є квотною, репрезентативною, із застосуванням методу випадкового відбору на останньому етапі. Квотуванню підлягали вік, стать і рівень освіти відповідно до статистичних показників по місту. Вікові категорії розподілено в такий спосіб: у віці 18–25 років опитано 27 %; 30–39 років – 17 %; 40–49 – 18 %; 50–59 років – 16 %; 60 років і більше – 22 %. За освітнім критерієм респондентів із середньою загальною освітою опитано 30 %; із середньою спеціальною – 28 %; із вищою – 38 %; неповною середньою – 4 %.

Друге дослідження – «Естетика власної зовнішності: на прикладі її сприйняття сучасною студентською молоддю м. Дніпропетровська» – було проведено в Дніпропетровському університеті імені Олеся Гончара з 5 по 15 вересня 2013 р. Застосовано метод анкетування із багатоступеневою вибіркою. На першому етапі було використано стратифікаційний підхід, виокремлено два напрями навчання, потім у межах кожного напрямку визначено типові «гнізда» та застосовано гніздове

опитування відповідних груп студентів першого та четвертого курсів соціально-гуманітарного (52 %) та природничого напрямів (48 %) (n=160). Вибірку побудовано з дотриманням гендерного паритету.

Як інформаційний матеріал було використано дані соціологічного моніторингу, проведеного Інститутом соціології НАН України за період 1992–2013 рр. (n=1800). Також застосовано дані Держкомстату України з метою з'ясування рівня фінансового становища населення та його вплив на харчову поведінку людей протягом 1999–2012 рр.

Наукова новизна одержаних результатів полягає у розв'язанні важливої наукової проблеми – обґрунтуванні зв'язку, між гастрономічним виміром суспільного життя, з одного боку, а з іншого – соціальними процесами та відносинами як у ретроспективному, так і сучасному контексті. Наукова новизна роботи включає такі положення:

уперше:

- доведено, що гастрономічні детермінанти суспільного життя у гносеологічному та онтологічному вимірах найбільш повно розкриваються через відповідний концепт гастрономічної культури та її сутнісні ознаки у вигляді певного кулінарного порядку, практик харчування та гастрономічного дискурсу, що дає підстави для більш предметної соціологічної операціоналізації цього феномена;

- з'ясовано, що гастрономічна культура в соціумі старого ладу, якщо не брати до уваги життя незайнятого класу, формувалася навколо постійного прагнення людини до задоволення своїх вітальних/фізіологічних потреб у їжі; в індустріальному суспільстві гастрономічна культура зазнала змін під впливом науково-технічної революції (НТР) та науково-технічного прогресу (НТП), тобто раціоналізації життя, що призвело до поширення практик швидкого харчування та їх стандартизації; у країнах постіндустріального світу практики харчування здебільшого зосереджені навколо медикалістського дискурсу їжі та осмислення її змісту для підтримки активного довголіття;

- обґрунтовано, що гастрономічна культура будь-якого соціуму (традиційного, індустріального, постіндустріального) отримує імпульси для свого розвитку з боку релігійного, владного, ментального, соціального, економічного, наукового вимірів та сама на них впливає, що забезпечує її постійний зв'язок із системоутворювальними процесами організації суспільного життя;

- виявлено унікальні формати інституціоналізації національних кулінарних практик, які дали евристичну можливість для виокремлення специфіки менталітету, соціальних протиріч/проблем окремого суспільства; такі узагальнення (наявності/відсутності досяжницької мотивації, колективного нарцисизму, масових форм абсолютної бідності, майнового розшарування, тоталітарної ідеології, фемінного/маскулінного в суспільному житті) стали можливими на тлі дослідження української, французької, американської, радянської кулінарії, що сприяло більш повному розумінню гастрономічної культури та її відповідних детермінант як суспільного феномена;

– доведено наявність стратифікаційної логіки (відповідно до критерію формування владного дискурсу незайнятого класу, за Т. Вебленом) виникнення та становлення гастрономічної культури, у цьому процесі як її символічні ознаки виділено відповідні маркери, а саме: певні гастрономічні смаки, продовольчий надлишок, можливість задоволення протягом трапези не тільки вітальних потреб, але й різноманітних бажань (у спілкуванні, підвищенні соціального престижу тощо); у традиційному європейському соціумі смислове наповнення таких маркерів міцно тримало соціальну дистанцію між представниками незайнятого класу та рештою суспільства, в українському суспільстві ці гастрономічні репрезентанти також ефективно виконували відповідні стратифікаційні функції;

– обґрунтовано, що на тлі процесів глобалізації, наслідком яких є поширення практик швидкого харчування, українська гастрономія не втратила власної винятковості, її ідентифікують у сучасному світі; згідно з архетипічним соціальним законодавством вона здебільшого є результатом повсякденної життєдіяльності масової особи та більше, ніж європейська гастрономічна традиція, зазнала впливу релігії, що свідчить про особливості її репрезентації та інтенсивну наявність владного релігійного дискурсу в процесах становлення української етнічності;

удосконалено:

– визначення гастрономічної культури, яке в межах соціологічного підходу включає як мінімум три феномени: кулінарний порядок, соціальний порядок гастрономічного, а також гастрономічний дискурс; доведено, що такі складники гастрономічної культури постають як певні частини процесів соціальної взаємодії, які репрезентують зв'язки між практиками харчування людини й культурою, соціальними рухами та змінами, суспільним життям;

– розуміння логіки впливу гастрономічної культури на суспільне життя; гастрономічна культура (із власними символічними ознаками/детермінантами) – це відкрита система соціальної взаємодії та ефективний каталізатор певних соціальних процесів, наприклад: інституціоналізації відповідної ментальності; формування громадської думки; легітимації владного дискурсу; становлення громадянського суспільства; закріплення окремих форматів стратифікаційних відносин, певних ідеологій; формування як особистісної, так і регіональної ідентичності; підвищення стандартів якості життя масової людини; таким чином, вона дає можливість виокремити нові гастрономічні чинники впливу на формування зазначених феноменів та організації життя соціуму в цілому;

набуло подальшого розвитку:

– соціологічне тлумачення гастрономічного дискурсу як похідної дискурсу влади; такі процеси рельєфно виявляються у просторі «зовнішньої кухні», яка є одним із індикаторів соціальних змін та активним їх провідником; ці висновки зроблено на прикладі дослідження гастрономії французького суспільства після Великої революції, її відповідних аналогів у харчовому просторі протестантизму після реформ М. Лютера, тоталітарного проекту радянської гастрономії ХХ ст., гастрономії суспільства, яке глобалізується; вони дозволяють деталізувати важливий зв'язок між владним дискурсом і гастрономічною культурою;

– положення, що гастрономічна культура сучасного українського суспільства потребує модернізації не тільки з огляду на сучасні виклики НТП, а й інституціоналізацію шанобливого ставлення до власних традицій (особливо на тлі глобалізації), а саме: поширення практик харчування у форматі сімейного застілля, відмови від практик домінації швидкого харчування, включення в щоденне меню страв вітчизняної кухні; а також створення сприятливих можливостей через ЗМІ, ініціативи уряду, громадянську самоорганізацію для її насичення насамперед емансипативними цінностями;

– уявлення, що трансформація гастрономічної культури українського суспільства через нівелювання деструктивних практик харчування масової людини, формування релевантних відносин між економічним та соціальним, зменшення глибокої поляризації населення за матеріальним критерієм має неабиякий потенціал у процесах підвищення стандартів якості життя; гастрономічний складник (відповідна освіта та її інформаційний супровід на державному/інституційному рівні) у цьому процесі стає дієвим каталізатором покращення ситуації вже у короткостроковій перспективі.

Практичне значення дисертації. Наукове значення дисертаційної роботи полягає у встановленні евристичних можливостей гастрономічного (концепту «гастрономічна культура») у ході дослідження особливостей суспільного життя (життєвих практик, ментальності, ідеологій, владного дискурсу, соціальних змін тощо). Крім того, через гастрономічне зафіксовано комплекс можливостей у процесах підвищення якості життя масової особи, зокрема, в українському суспільстві.

Обґрунтовано, що соціологічні розвідки особливостей гастрономічної культури актуальні для емпіричних досліджень у сфері фіксації якості життя суспільства, поліморфних категорій населення, а також планування підприємницьких проектів у харчовій галузі, насамперед формування різноманітних систем громадського харчування. Ступінь соціологічного розкриття обраної проблеми та низка певних теоретичних висновків і практичних рекомендацій вочевидь мають впливати на створення політичної програми в галузі охорони здоров'я, а також специфіку формування певних моделей соціального забезпечення, державних програм із питань національного харчування, гастрономічної освіти, розвитку туризму тощо.

Основні теоретичні та емпіричні положення дисертації використано в процесі викладання курсів: «Загальна соціологія» для студентів спеціальності «Менеджмент і туристичний бізнес» (довідка про впровадження в навчальний процес від 02 грудня 2014 р.), а також «Економічна соціологія», «Соціологія підприємництва», «Соціологія соціальної сфери», «Соціологія культури» для студентів-соціологів.

Особистий внесок здобувача. Робота є одноосібно проведеним дослідженням, у якому застосовано соціологічний підхід у процесі теоретичної та емпіричної деталізації гастрономічних складників організації суспільного життя як у глобальному світі взагалі, так і в українському соціумі зокрема. Наукові положення, висновки та рекомендації, викладені в дисертації та винесені на захист, автор розробив особисто. З наукових праць, опублікованих у співавторстві, в узагальненому вигляді використано лише ті фрагменти, які безпосередньо належать

авторові дисертації. Зокрема, на основі статті «Интеллектуальное наследие П. Сорокина и современность: материалы круглого стола» (співавтор В. Г. Тутік) зроблено висновки про погляди П. Сорокіна на можливості якнайповнішої самореалізації особистості в суспільному житті, як наслідок, підвищення її якості життя передусім через отримання відповідної освіти. У межах нашої роботи мова йде про її гастрономічні похідні.

Апробація результатів дисертації. Основні теоретичні положення та практичні результати дисертаційної роботи обговорювалися на науково-теоретичних семінарах кафедри соціології Дніпропетровського національного університету імені Олеся Гончара протягом 2009–2013 рр., методологічному семінарі соціологічного факультету Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна (24 вересня 2014 р.). Також їх було викладено у вигляді статей і доповідей на міжнародних, всеукраїнських та регіональних наукових конференціях: «Соціологічний вимір регіональних проблем» (Дніпропетровськ, 27 квітня 2006 р.); I Конгрес Соціологічної асоціації України «Соціологія в ситуації соціальних невизначеностей» (Харків, 2009 р.); «Соціальні технології адаптаційних процесів у сучасних умовах» (Кривий Ріг, 16 квітня 2010 р.); «Місто і його мешканці в контексті сучасних соціальних реалій» (Дніпропетровськ, 22 квітня 2011 р.); Якубинська наукова сесія (Харків, 6 квітня 2012 р.); «Харківські соціологічні читання» (Харків, 15–16 листопада 2012 р.); «Якубинська наукова сесія» (Харків, 5 квітня 2013 р.); «Сучасні суспільні проблеми у вимірі соціології управління» (Донецьк, 22 лютого 2013 р.); «Студентська молодь в умовах глобалізації» (Дніпропетровськ–Москва–Харків–Сімферополь, 25 квітня 2013 р.); «Молодь в умовах нової соціальної перспективи» (Київ, 15 травня 2013 р.); II Конгрес Соціологічної асоціації України «Соціологія та суспільство: взаємодія в умовах кризи» (Харків, 17–19 жовтня 2013 р.); «Інформаційне суспільство і природа: вектори взаємовпливу» (Кривий Ріг, 16–17 травня 2014 р.); «Якубинська наукова сесія» (Харків, 4–5 квітня 2014 р.); «Урбаністичні студії: сучасний стан та перспективи розвитку» (Дніпропетровськ, 25 квітня 2014 р.); «Харківські соціологічні читання» (Харків, 6–7 листопада 2014 р.); VII Miedzynarodowa Konferencja pt.: «Globalne konteksty poszanowania praw i wolnosci czlowieka» (Zabrze, Polska, 10 grudnia, 2014 r.); «Humanities and Social sciences in the Era of Globalization – 2015», (Held in Budapest, May, 2015).

Публікації. Основні положення та результати дисертаційного дослідження викладено в 27 друкованих публікаціях, у т. ч. в одноосібній монографії, 2 статтях у соціологічній енциклопедії, 2 статтях у наукових нефахових соціологічних виданнях, 17 статтях у наукових фахових виданнях із соціологічних наук України та 5 статтях – у провідних наукових виданнях інших держав, чотири з яких англійською мовою у виданнях, що входять до міжнародної наукометричної бази даних «Scopus».

Структура та обсяг дисертації. Дисертація складається зі вступу, 7 розділів, 23 підрозділів, висновків, списку використаних джерел. Повний обсяг дисертації становить 441 сторінку, основний текст – 407 сторінок. Список використаних джерел складається з 358 найменувань. Текст дисертації містить 20 таблиць.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У вступі обґрунтовано актуальність теми, визначено мету та завдання роботи й наукову новизну одержаних результатів, практичне значення роботи, особистий внесок здобувача, наведено інформацію щодо апробації результатів дисертації та публікацій.

У першому розділі «Теоретико-методологічні основи дослідження гастрономічного в соціологічній перспективі» зауважено, що соціологічний підхід до розкриття соціокультурного змісту їжі людини, практик харчування найдоцільніше застосовувати через концепт гастрономічної культури, яку тлумачать як універсальний феномен, у різних своїх формах притаманний будь-якій стадії історії людства. Зазначено, що появу гастрономічної культури можна фіксувати відтоді, коли людина почала виокремлювати себе зі світу тварин і переходити від суто природного стану до культурного виробництва. Зроблено висновок, що гастрономічна культура та її складники прямо або опосередковано, на свідомому чи несвідомому рівні детермінують життя кожної особи, соціальної групи, спільноти, держави, впливають на моделі їх поведінки/діяльності й отримують у процесі життєзабезпечення означених суб'єктів додаткові імпульси для свого розвитку. Незважаючи на начебто суто біологічні, вітальні потреби в харчуванні, обґрунтовано наявність доволі рельєфної стигматизації цього процесу певними соціокультурними, релігійними, господарськими, ментальними, географічними, науковими, навіть політичними чинниками впливу.

Доведено, що окремі продовольчі товари є досить символічними та вкрай поліфонічними і, як наслідок, містять безліч соціокультурних відтінків. Так, сучасна кулінарія та харчова промисловість демонструють надзвичайне розмаїття різних страв і продуктів, які не лише задовольняють голод, статусні потреби чи забезпечують насолоду, але й сприймаються як національні та громадянські ідентитети, маркери певного тренда культури й сенсу життя. Наголошено, що кулінарні та гастрономічні символи (страви) нації, поліфонічні обставини їх споживання в різні часи становлення національних держав слугували ідентитетами й механізмами об'єднання простору фізичного та культурного, формування своєрідних форматів соціальних відносин і суспільного тіла загалом. Зважаючи на це, доведено, що наявність певних гастрономічних страв, їх соціокультурна контекстуалізація подекуди постають одними із символів формування національної самосвідомості.

На конкретних прикладах зафіксовано, що кулінарія як складник національної гастрономії здатна розкривати певні «секрети» організації життя окремого суспільства, у тому числі й виявляти його недоліки. Таким чином, зроблено висновок, що кулінарію та більш широко – гастрономічну культуру слід розцінювати як відображення суспільних відхилень, а також інструмент для визначення зон підвищеної «соціальної сейсмічності». Ці закономірності обґрунтовано в роботі на прикладі європейської, радянської, американської, української гастрономічної культури. У дисертації показано, що такі суспільні контрверсії дуже рельєфно проявляються, якщо за призму дослідження

національної гастрономії брати моделі харчування бідних і багатих, на сучасному етапі глобального суспільства або суспільства дефіциту, зокрема його деяких ідеологічних каркасів.

У цілому вивчення подібних емблематичних явищ організації суспільства через його гастрономічний складник виявилось доволі евристичним матеріалом для роздумів і подальших соціологічних узагальнень. Виконання поставлених завдань передбачало на першому етапі формулювання більш конкретної дефініції гастрономічної культури, виокремлення її властивостей і суспільних конотацій. Це дало можливість знайти додаткові соціальні маркери й чітко окреслити індикатори фіксації гастрономічної культури у просторі та часі. Водночас неабиякого теоретичного значення набуло питання предметної конкретизації хронології формування гастрономічної культури та фіксації основних етапів її розвитку, а також вивчення функцій, детермінаційних чинників, можливих різновидів прояву в багатоаспектному житті людського універсуму. У подальшому це створило комфортний теоретичний простір для емпіричної деталізації основних понять обраної проблеми та глибокого її вивчення з урахуванням вітчизняної специфіки.

Суть другого розділу «Гастрономічна культура: дефініційна конкретизація, символічні та соціально-комунікативні аспекти» полягає у формулюванні конкретної дефініції, вивченні окремих фонових обставин виникнення, деяких особливостей нормативної структури, основних стадій трансформації гастрономічної культури в процесі соціогенезу, а також її диференціації на багаті та бідні моделі.

Було зауважено, що як сукупність певного культурного досвіду, наукових знань та усталених і новостворених нормативних практик гастрономія визначає моделі поведінки й рефлексії щодо їжі, допомагає людині орієнтуватися у процесах соціальної комунікації, створює відповідне тло для формування сталих міжособистісних та міжгрупових відносин. Тому гастрономію варто тлумачити як сукупність явних і латентних соціальних процесів, що репрезентують зв'язки між їжею й культурою, суспільним життям. У структурованому вигляді «гастрономічна культура» є феноменом поліаспектним, який складається щонайменше із трьох елементів: 1) культура вибору, приготування та обробки їжі (кулінарія); 2) комплекс моделей харчування та варіантів соціальної інтеракції за обіднім столом із відповідним регламентом та організацією трапези, а також їх зв'язками з різноманітними соціокультурними подіями та феноменами; 3) рефлексія щодо процесів збирання, приготування, продажу, а також споживання їжі в ракурсі її онтологічних, символічних і соціальних ознак. Варто зазначити, що в більш дескриптивному варіанті гастрономічна культура, з одного боку, включає вміння режисерувати трапезу, кулінарну майстерність, харчові симпатії і наявні обмеження в житті різних соціальних груп, а з іншого – сукупність зв'язків між певними стравами на столі, їх розмаїттям, практиками поведінки за столом, вибором відповідних закладів харчування та повсякденними або урочистими суспільними обставинами, подіями, процесами, відносинами тощо. Доповнює термінологічний набір гастрономічний дискурс, тобто авторська мова з питань, які належать до орбіти її впливу.

Виокремлено головні функції гастрономічної культури в суспільному житті. Серед них слід наголосити на фізіологічній, дисциплінарній, соціального контролю, інтегративній, освітній, соціалізаційній, комунікативній, релаксаційній, статусній, психологічного захисту тощо. Окрему увагу зосереджено на синтетичній або маркувальній функції – об'єднання людей навколо трапези за значущою соціокультурною ознакою.

Доведено, що першоджерела диференціації типів гастрономічної культури на елітарну (багату) та масову (бідну) лежать у більш загальних процесах розмежування й ускладнення організації суспільного буття, які беруть свій початок ще з архаїчних часів. З розвитком міжособистісних і групових відносин, соціальної структури виокремились моделі елітарного та звичайного світу. Особи, які займалися престижними видами діяльності, потребували ідентитетів, які створювали б соціальну дистанцію та регламентували їх відносини з іншими. У результаті виникали одні з перших умовностей і відмінностей у поведінкових моделях еліти. Зафіксовано, що у процесі інституціоналізації нових стандартів поведінки протоперіодів буття найменші натяки на розпад церемоніального кодексу або, інакше кажучи, вульгаризацію взаємин сприймалися як зазіхання на існуючу ієрархію та владу. Тому мав місце жорсткий контроль за дотриманням нових норм соціальної взаємодії. На цьому тлі з'явилися певні елементи церемоніального гастрономічного кодексу. Останній надав своїм носіям можливість якомога далі дистанціюватися від нижчих за рангом, аби підкреслити власну велич і могутність. Саме тому в Середньовіччі існували однозначні станові обмеження через гастрономічне, які чітко вказували місце кожного в суспільній ієрархії. Статус людини передусім визначався положенням його соціальної групи в загальному «табелі про ранги». У такий спосіб суспільним простором розподілялися символи, у тому числі й гастрономічні, які подекуди виконували функції станової мови, групової сегрегації.

Зазначено також, що зацікавленість їжею, насамперед у просторі аристократичного життя, була пов'язана не лише зі стратифікаційною функцією гастрономії, а й із докорінними змінами у світосприйнятті та ставленні до людини загалом по закінченні епохи Середньовіччя. На цьому тлі, звільнившись від релігійного паноптикуму, їжа завойовувала дедалі вищі рангові позиції у ціннісній свідомості європейського суспільства епохи Нового часу.

Отже, зроблено висновок, що виникнення високої гастрономії має багато різнопланових причин, однією з яких є її стратифікаційна функція, що дозволяла маркувати через відповідні елементи застілля високостатусну особу, підкреслювати її винятковість, унікальність порівняно з простолюдином, тим самим рельєфно виражаючи та ефективно зміцнюючи соціально-становий лад тієї доби.

Одне із дослідницьких завдань другого розділу полягало в предметному розкритті деяких особливостей соціальної символіки їжі, яку споживали в європейському суспільстві старого ладу. Встановлено, що одні з перших соціально-типових закономірностей, пов'язаних із символічною значущістю їжі, з'явилися ще в архаїчному світі. Вони формувалися навколо прагнення людини убезпечити себе від голоду. Боротьба з голодом – одна з вагомих причин інтеграції суспільства,

просторового розподілу його території, який передбачав відповідні форми поведінки в ньому, зокрема й формування гендерної спеціалізації. У цілому наголошено, що формування власного статусного образу через їжу, практики харчування може відбуватися завдяки дихотомії: чоловічий – жіночий, сакральний – мирський, місцевий – немісцевий, багатий – бідний, освічений – неосвічений і т. д. Такі гастрономічні ідентитети зафіксовані в культурно-харчових кодах, які розкриваються через застільний етикет, кулінарний антураж, обране меню (традиційне, новаторське, вегетаріанське, скромне, пісне, урочисте, повсякденне).

Показано, що з розвитком цивілізації, відкриттям нових територій, інтенсифікацією економічних відносин географічні харчові обмеження відійшли на другий план, і на їх місці знаходяться соціальні складники. З урахуванням цього сьогодні в експертному середовищі майже немає суперечок з приводу того, що їжа, раціон харчування, гастрономічний смак – не тільки явища суто фізіологічного змісту, а й соціокультурні конструкти. Так, відзначено, що в XV–XVI ст., у вирі метаморфоз суспільного життя, соціально-економічна система європейського суспільства стала доволі гнучкою, еластичною, що обумовлювалося насамперед масштабними народними хвилюваннями. На першому етапі промислової революції та з інституціоналізацією вільного підприємництва в «майстерні світу» – Англії, а потім і капіталістичних відносин, в усій Європі змінюються раціон, моделі та ідеологія харчування. Незважаючи на велику зацікавленість аристократії у збереженні недоторканності полярних гастрономічних моделей, згодом рафіновані системи харчування багатих і бідних дають тріщину й починають інтенсивно перемішуватися. НТР, розвиток виробничих сил, посилення соціального престижу буржуазії впровадили традиції демонстративного споживання попередніх поколінь, передусім виставляти свій добробут напоказ, а також смаки аристократичної гастрономії в масову практику. Можна говорити про те, що разом із промисловою революцією відбулася продовольча докорінна зміна попередніх практик харчування.

Отже, конкретизовано думку, що гастрономічна культура із власними символічними ознаками – це відкрита система соціальної взаємодії, інформаційний матеріал для однозначного зчитування відповідно до стратифікаційних особливостей організації соціуму. В європейському суспільстві старого ладу вона чітко визначала межі між представниками двох соціальних світів – багатих і бідних. Проте гастрономія, як у минулому, так і сьогодні, – це не лише один із маркерів процесів диференціації суспільства, але й певний елемент комунікативної структури в різноманітних діалогових формах суспільної взаємодії. З огляду на це саме їжа людини, а точніше – її соціальне сприйняття, посідає вагоме місце в механізмах конструювання власної ідентичності, станової та класової належності, демонстративної поведінки, наприклад через споживання вебленових товарів тощо.

У третьому розділі «Взаємодія гастрономії з деякими іншими підсистемами та явищами суспільного життя» зазначено, що певні особливості організації суспільного буття, зокрема наявність окремого типу соціальної солідарності (механічна/органічна), доволі рельєфно можна фіксувати через гастрономічний етикет. Встановлено, що суспільство механічної солідарності створювало менш диференційовані, станові, деіндивідуалізовані форми соціальної взаємодії, які

передбачали цілком однозначні (примітивні) моделі поведінки за обіднім столом, а також відсутність відповідних аксесуарів – ложок, виделок тощо. Дотримуючись такої логіки, В. Бурлачук і Г. Зіммель розуміють трапезу як продукт еволюції процесу усупільнення, що набуває різноманітних форм прояву. На цьому тлі еволюція трапези та форм поведінки за столом приводить до дедалі більшої індивідуалізації. У таких процесах можна простежити виникнення передумов для створення, за Е. Дюркгеймом, органічної солідарності. Таке відокремлення відбувається й закріплюється в тому числі й за допомогою ідентифікації особи з певною соціальною групою за посередництва окремих форм прояву гастрономічної культури. Остання в цьому ракурсі є чутливим матеріалом, який увібрав тенденції до інституціоналізації та поширення суспільним простором цінності приватної власності. Іншими словами, культура трапези стає одним із багатьох «лакмусових папірців» виходу індивідуального інтересу на авансцену повсякденності. Завдяки застосуванню подвійної типології суспільства, за Е. Дюркгеймом, встановлено, що поява індивідуальних гастрономічних приборів на столі, разом з іншими симптоматичними явищами, була наслідком переходу від механічної до органічної солідарності, від панування колективних цінностей до відокремлення приватного, індивідуального світу людини.

Таким чином, зроблено висновок, що високе застілля в гастрономічному просторі континентальної Європи після завершення епохи Середньовіччя не лише виконувало стратифікаційну функцію й давало можливість його учасникам задовольняти нові бажання, але й відчувало зміни під тиском наявного прагнення значущої/прогресивної частини суспільства до індивідуалізації свого життя та, зрештою, опосередковано до приватної власності. Усе це дедалі більше проявлялося й через культуру трапези тієї доби.

У третьому розділі також зафіксовано зв'язок структури швидкого харчування (на прикладі фастфудів) із деякими аспектами суспільного життя. З огляду на це цілком показовим стає факт появи саме в США (із їх шанобливим ставленням до цінності часу та пануючою досяжницькою мотивацією) авангардної для своєї епохи структури «швидкого харчування» (фастфуд). У подальшому на тлі порівняння різних гастрономічних культур (США та Франції) зроблено висновок, що не варто абсолютизувати думку про те, що фастфуд – це «менше зло», безальтернативний вибір та неминуча плата за прогрес після поширення публічним простором цінностей досяжницької мотивації. Візьмемо для прикладу хоча б Францію, де показники якості життя є не набагато нижчі, ніж у США, а між іншим гастрономічна культура більш розвинена й убезпечує багатьох мешканців країни від окремих харчових хорерів (*термін І. Сохань*), зокрема від зайвої ваги та певною мірою нав'язливого страху перед нею.

Встановлено, що гастрономічне подекуди було потужним провідником і дієвою мембраною у процесах поширення нової ціннісної свідомості, менталітету. Особливо виразно такі процеси проявлялися на фоні соціальних метаморфоз у європейському суспільстві старого ладу після появи протестантизму. З огляду на це впевнено можемо наголошувати на важливій ролі релігійної гастрономічної традиції у процесах задоволення духовних потреб особистості, інтеграції та координації

суспільного життя, формування примату духовного над тілесним тощо. Також слід зазначити, що в релігійному просторі гастрономічної культури ми зафіксували її латентні функції, які найбільш рельєфно проявлялися в гастрономічному минулому європейського суспільства старого ладу. Тому слід зауважити, що нормування процесу вживання їжі через пости та дієти можна вважати інструментом впливу на маси, використовуюваного здебільшого в опосередкованих латентних ідеологічних формах, що поширювалися харчовим простором окремого суспільства, цивілізації. Такі практики застосовували насамперед представники різних соціальних (релігійних і світських) сил у Європі старого ладу з метою зміцнення своєї влади та прагнення в заочному змаганні між собою посісти домінуючі позиції в суспільній ієрархії.

Наприкінці третього розділу зафіксовано вплив релігії на формування конкретних моделей гастрономічної культури. Духовне життя українського суспільства надзвичайно рельєфно відобразилося в просторі вітчизняної гастрономічної культури. Завдяки порівнянню різних національних кулінарних традицій, виявилось, що в українській кухні присутня найбільша кількість пісних страв. Встановлено, що монастирська та пісна їжа є вагомим складником національної гастрономії, вона свідчить про самотність і глибоку релігійну традиційність української кухні. Така специфіка вітчизняного застілля, безумовно, є красномовним фактом, що доводить наявність величезних духовних ресурсів українського народу, його перманентне прагнення не лише до матеріальних цінностей, але й до духовної самореалізації. Це також неабияке свідчення того, що духівництво впродовж доступного для огляду історичного часу було потужною силою в процесах упорядкування соціального й політичного життя. У всякому разі його вплив на процеси націєтворення можна вважати дещо більшим, ніж на Заході.

Четвертий розділ «Різноманітні види пиття та субкультура бідності в соціокультурному вимірі». Для розкриття соціологічної специфіки споживання напоїв у просторі певної гастрономічної культури було обрано інтелектуальний напрям, який передбачав розв'язання як мінімум двох наскрізних завдань: дослідження соціокультурних особливостей споживання міцних напоїв та вивчення в цьому самому контексті інших видів пиття, які свого часу стали найбільш знаковими символами різнопланових соціальних змін та суспільних подій.

На підставі застосування методу вторинного аналізу даних соціологічних досліджень Інституту соціології НАН України 1992–2013 рр. зроблено висновок, що в Україні неквапливо, але все-таки зростає кількість інтерналів та осіб із маскулінним вектором власного життєзабезпечення. Такі зміни притаманні перш за все молодіжній свідомості, вони дедалі більше утверджуються як константа життєвої стратегії молоді та похідна від процесів інтеріоризації системоутворювальних патернів, смислів індивідуалістської культури Заходу. Їх остаточним пунктом є прагнення досягнути показників високого рівня та якості власного життя. Тож встановлено, що, з одного боку, на цьому тлі ситуація зі споживанням алкоголю в сучасному українському суспільстві дещо поліпшується в основному завдяки формуванню зовсім іншої ціннісної свідомості молоді, у якій дедалі менше залишається місця різним формам деструктивної девіації. З іншого –

слід визнати, що проблема ще далека від цілковитого вирішення. Дані порівняльного аналізу, окремі експертні судження та сучасні мас-медійні телевізійні програми досі створюють певну амбівалентність у розумінні цієї ситуації. В експертному середовищі, незважаючи на зазначене вище, і сьогодні особливе занепокоєння викликає ситуація юнацького алкоголізму в Україні. Багато експертів із-поміж основних причин такого алкоголізму називають поведінку батьків. Також вагомим чинником цього явища вважають наявність вільного продажу горілчаних напоїв, акцентуючи увагу на необхідності більш жорсткого контролю з боку держави за їх виробництвом та продажем.

Встановлено, що для України іншого способу, крім формування високої культури споживання лікєро-горілчаних виробів шляхом підвищення стандартів соціокультурного, економічного, політичного та гастрономічного виробництва, немає. В іншому разі ще більшою стане соціальна дистанція порівняно з країнами-лідерами світового розвитку й залишаться напризволяще сотні тисяч людей, які потерпають від цього лиха. Між іншим наголошено, що саме відсутність такої культури на тлі падіння кривої якості повсякденного життя, форм прояву наявної субкультури бідності, є найбільш небезпечною в даній ситуації.

Доведено, одним із екзогенних чинників, що неабияк сприяв поширенню вітчизняним культурним простором минулого «пиття занадто необмеженого», стала відсутність можливості для розвитку справжніх капіталістичних відносин і буржуазної ідеології, які б зробили звичайну людину більш заможною та створили сприятливі умови для її самореалізації. Приміром, у буржуазному суспільстві на початку його становлення міцні напої дедалі більше замінювали безалкогольними альтернативами, що відповідали духу доби, який уособлював такі цінності, як енергія, освіта, раціональність, професіональні чесноти, виробнича праця тощо. Тож основна причина стрімкого поширення нових продуктів, наприклад, кави та чаю, полягала не лише в прагненні долати голод, а й потребі в збуджувальних напоях, які б ставали засобами збільшення енергії, ейфорії, гостроти думки тощо. Таким чином, зроблено висновок, що, як і кілька століть тому, навколо цих видів пиття не вщухає, вирує соціальне життя, у якому свого часу знайшли відображення певні передумови задля формування та поширення нової (буржуазної) ментальності, що, зрештою, призвело до стрімкого впровадження капіталістичних цінностей/відносин в європейському суспільстві.

Отже, можна вважати, що в минулому на Європейському континенті, на відміну від Сходу, кава все-таки стала одним із гастрономічних маркерів переходу від суспільства традицій до нових капіталістичних відносин. На наш погляд, як протестантська ідеологія, так і нові економічні механізми виживання та заощадливості, що були результатом зміни клімату на Півночі континентальної Європи того часу, відіграли важливу роль у цьому процесі. Такі ментальні та соціальні зміни принесли із собою нові гастрономічні вподобання. Загалом саме кава виявилася атрибутивною характеристикою нової дійової особи того періоду – буржуа, образ якого став відправною точкою у процесах розвитку капіталістичної цивілізації. Відтоді каву вважають напоєм розумних і заповзятих людей, які на зорі промислової революції на тлі посилення соціального престижу буржуазії

протиставляли себе незайнятим представникам традиційної аристократії. Водночас це сприяло інституціоналізації більш тверезого способу життя в різних країнах, що теж стало визначною подією тієї доби.

У п'ятому розділі «Гендерні характеристики гастрономічного простору в соціологічній перспективі» зауважено, що від світу тварин людину відрізняє, крім іншого: гендерна специфікація їжі. На сучасному етапі, незважаючи на поширення глобальним світом принципів егалітаризму, гендерний розподіл гастрономічного зберігся й доволі суттєво типізує соціальне життя. У всякому разі у меню чоловіків і меню жінок можна легко помітити сталі ознаки, які відрізняють раціон харчування перших від других, не кажучи вже про ставлення до кулінарії та час, упродовж якого перебувають на кухні чоловік і жінка.

Конкретизовано думку, що проблема їжі була настільки важливою для архаїчної людини, що саме постійні намагання її ефективного вирішення стали каталізатором формування одних із перших сімейно-шлюбних відносин. Тож із появою феномена кухні, основу якого становило приготування їжі на вогні, уперше в соціальній історії виникла гендерна трудова спеціалізація, яка суттєво вплинула на розподіл соціальних ролей, згідно з якими мисливством став займатися чоловік, а збиральництвом і приготуванням здобичі – жінка. Зважаючи на це, наголошено, що соціокультурний простір за патріархальним укладом життя був розділений на дві великі території, які асоціювалися з їжею «зовнішньою» (у публічному просторі)¹, за яку відповідав здебільшого чоловік, та «внутрішньою» (у межах власної оселі), у просторі якої була господинею жінка.

Встановлено, що зважаючи на соціальні процеси в глобальному суспільстві, зміни в напрямі гендерного егалітаризму мають відбуватися природно, без впливу занадто нав'язливих популярних трендів панівної масової культури або інших крайнощів. Деталізовано думку І. Сохань, що абсолютно не принципово, чи залишатиметься жінка у просторі домашньої кухні. Найголовніше, щоб це місце не було порожнім або повністю в одноосібному порядку зайнятим гігантами харчової промисловості з їх суперечливими варіантами «швидкої їжі»², яка в крайніх своїх формах прояву дає сумнівні результати, чи ідеологами утопічних національно-будівельних проєктів (на зразок діячів радянської доби), які прагнули здобуття абсолютної влади над людиною через, з-поміж іншого, ідеологічно вмотивовані гастрономічні проєкти. Конкретизовано думку, що наразі реально існує велика ймовірність остаточної втрати домашньої кухні з її важливими для будь-якої людини властивостями: від фіксації національної самобутності до можливості підтримувати власне здоров'я на життєздатному рівні, а також інтеграційні процеси в родинному середовищі. Це може призвести до непередбачуваних харчових

¹ Мова йде про давніх чоловіків-мисливців, а також у більш пізні часи про чоловіків – шеф-кухарів місць громадського харчування, які здебільшого поставали в такому амплуа з огляду на своє домінуюче положення в публічному просторі патріархальної культури та її більш пізніх варіантів.

² Питання стоїть у площині виключної важливості гастрономічної освіти, яка б формувала усвідомлене, грамотне ставлення до їжі.

відхилень, ірраціональних демонстративних витрат, а також проблем дезінтеграції сімейно-шлюбних відносин тощо.

Водночас було зафіксовано гендерну специфіку форм прояву гастрономічного: по-перше, стратифікаційних, по-друге, державно-тоталітарних, по-третє, смакових. Це дозволило більш предметно схарактеризувати гендерний вимір гастрономічної культури, чітко з'ясувати її вплив на процеси формування і закріплення окремих форматів соціальних відносин. Йдеться про соціальні відносини між чоловіком і жінкою, державою та її громадянами, а також між представниками, з одного боку, різних гендерних ідентичностей, а з іншого – суспільства в цілому.

З огляду на це конкретизовано важливе узагальнення: сучасні гендерні форми прояву на тлі гастрономічного – явище, яке є продуктом, сконструйованим залежно від географічних умов, особливостей минулого досвіду, промислових здобутків, політичного дискурсу, домінантного типу культури, індивідуальних емоційних станів особи тощо. Безперечно, подекуди в них присутнє раціональне зерно відповідно до логіки та інтересів тих суб'єктів, які мають потужні важелі впливу на суспільну ситуацію. Маємо на увазі перш за все чоловіків з їх прагненням підпорядкувати собі в соціальному плані жіноцтво; тоталітарну державу, що прагнула абсолютної влади; наразі – занадто заповзятих осіб у постійному пошуку нових джерел власного самозбагачення. Вочевидь, змінюється ієрархія суспільних інтересів, тому раціональне зерно гендерних форм гастрономічної культури не залишається постійним і з плином часу через посилення на нові потреби, ціннісні орієнтації та соціальні можливості людини, держави або транснаціональних корпорацій (ТНК), напевно, істотно трансформуватиметься.

У шостому розділі «Актуальність проблеми гастрономічної освіти в сучасному світі та можливі варіанти її вирішення» доведено, що сьогодні одна зі стратифікаційних характеристик культури харчування полягає в наявності/відсутності гастрономічної освіти. Встановлено, що одним із зовнішніх факторів, що має вплинути на спосіб життя й унаслідок цього скоригувати індивідуальні практики харчування, має стати ідеологія здорового харчування (нині окремі форми такої ідеології досить затребувані), хоча не варто плутати її з ідеологією нутриціонізму³. Під бажаною ідеологією здорового харчування ми розуміємо теорію та практику, що передбачає можливість обирати з широкого спектра дієт/меню саме ту, яка найбільшою мірою здатна забезпечити людині активне довголіття й розширити її можливості для власної самореалізації. Зазначено, що така ідеологія апріорі має бути вільною від маніпулятивного впливу консьюмеристського суспільства та являти собою насамперед результат процесів інтеріоризації людиною актуальних гастрономічних знань. Подібні вимоги вельми наполегливо нагадують про себе на тлі технологічних змін, що відбуваються у просторі глобального світу. Вони вкотре ставлять перед усіма зацікавленими

³ На нашу думку, нутриціонізм – це теорія та практика маніпулятивного впливу сучасного консьюмеристського суспільства, коли харчова промисловість, наука про харчування та журналістика пропонують їсти не самі традиційні продовольчі продукти, а їх складники (макро- та мікроелементи) у вигляді їжі, докорінно переробленої індустріальною, точніше постіндустріальною, цивілізацією.

особами доленосні питання: по-перше, щодо безпечності генетично модифікованої їжі; по-друге, стосовно доцільності споживання комплексів вітамінізованих добавок (БАДів); по-третє, із приводу наявних харчових підробок та способів попередження споживачів про їх можливу небезпеку.

Характерно, що наше соціологічне дослідження «Культура харчування у великому українському місті (на прикладі м. Дніпропетровська)», проведене з 1 по 25 березня 2012 р. (n=400), засвідчило, що практикам харчування опитаних, все ж таки набагато більше притаманна європейська традиція ставлення до їжі з ГМО. Так, на запитання «Чи погодилися б Ви включити їжу з ГМО у власний раціон харчування?» лише 17,6 % респондентів відповіли ствердно. Зауважимо, що більшість із них – це молоді люди. Проте, як не дивно, сьогодні еко-бум в Україні не спостерігається. Пояснення цього полягає не стільки в тому, що на порядку денному «середньої» людини вельми актуальними є зовсім інші питання, а передусім у відсутності належної інформації, крайньому дефіциті й подекуди занадто завищених цінах на такі продукти.

У законодавстві України, яке регулює продовольчі новації, можна помітити, що ми і в цьому наближені до правового поля країн Західної Європи. Проте наша проблема полягає в іншому: часом свідомому ігноруванні принципу неухильної імплементації прийнятих законодавчих норм. Недаремно фахівці зазначають, що подекуди суворість вітчизняних законів компенсується практиками необов'язкового їх виконання. Так, продукти з ГМО, які потрапляють на полиці вітчизняних магазинів, відповідно до чинного законодавства підлягають обов'язковому маркуванню. Натомість знайти товар із такою позначкою реально надзвичайно складно. Причому це важко зробити не через відсутність подібних продуктів (у роздрібній торгівлі, за оцінками експертів, 40 % продовольчих товарів на вітчизняному споживчому ринку містять ГМО), а через нехтування відповідних вимог щодо такого маркування.

Обґрунтовано, що сьогодні жоден науковець не має можливості об'єктивно підтримувати чи спростовувати твердження про те, що в майбутньому людство вживаючи їжу з ГМО, не виявить патологій та деформацій. Цілком зрозуміло, що прогрес науки невпинний, його не зупинити. Це вступає в протиріччя з природою людини. Вид «*homo sapiens*» досяг відомих обріїв цивілізації завдяки своїй допитливості та цікавості до всього нового. Головне інше: щоб комерційні інтереси не брали гору над гуманітарними проблемами. Доведено, що в цій частині особливу увагу маємо приділити змісту ціннісного виміру свідомості людини та розвитку громадянських ініціатив передусім для того, щоб убезпечити масову особу від можливих викривлень сучасного суспільства споживання, тобто не дати зробити її маріонеткою в руках окремих власників великого капіталу. Зроблено висновок, що вагома частина світової спільноти натеper вже визнала потенційну загрозу таких нововведень. Попри це абсолютної заборони на ГМО та використання хімічних речовин у виробництві продовольчих товарів навряд чи слід очікувати в найближчому майбутньому. Принагідно згадаємо відомі слова І. Канта: якщо б математика зачіпала чийсь інтереси, вона б спростовувалась.

Встановлено, що через популяризацію освіти, гастрономічної зокрема, слід прагнути до критичного сприйняття в суспільстві своєрідного культу «правильного сенсу» життя та формувати усвідомлене ставлення до можливих альтернатив вибору в просторі гастрономічного. Як стверджує широкий корпус фахівців, це варто робити через посилення на власні національні традиції. Доведено, що такі практики можуть стати цілком реальним захистом від проблем недоцільного катування себе різними дієтами або, навпаки, масового ожиріння й інших негативних девіацій, які подекуди є наслідком інтеріоризації хибних цінностей, наявності деструктивних емоцій, високого соціального напруження тощо. Зважаючи на це, конкретизовано думку про необхідність створення та реалізації важливих соціальних програм (розвиток гастрономічної освіти, спортивної інфраструктури для масового споживача), які зможуть найбільш ефективно протидіяти деструктивним харчовим практикам у формі «гастрономічних компенсацій», необґрунтованого дотримання різноманітних дієт, некритичного ставлення до організації власного меню тощо.

У сьомому розділі «Гастрономічна культура українського суспільства: історія, сучасність, перспективні траєкторії розвитку» зазначено, що вітчизняна гастрономія формувалася поетапно і, незважаючи на характерні історичні/суспільні бар'єри (політичні, економічні) у процесі своєї інституціоналізації, зберегла привабливість, неповторність. Можна говорити про деяку амбівалентність української гастрономічної культури. Доведено, що, з одного боку, по всій території сучасної України вона досить однорідна за складом продуктів, способами їх обробки та асортиментом страв. З іншого боку, у цій культурі наявні певні регіональні особливості. Обґрунтовано, що багато страв української гастрономічної культури мають змістовне соціальне наповнення. Таким чином, можна стверджувати, що українська кухня – одна з найбагатших і найцікавіших у світі, здатна «зв'язувати» зсередини суспільне життя, підкреслювати національну ідентичність і бути її популяризатором за межами України. Пояснити таку гастрономічну першість доволі просто, адже українська кухня, зважаючи на історичні події минулого, стала справжнім кулінарним *melting pot*. Ще раз наголосимо, що це не завадило їй створити власне завершене та неповторне гастрономічне обличчя.

Зауважено, що гастрономічна культура України досить легко може бути ідентифікована не лише у зв'язку з неповторністю страв, а й високою цінністю гостинності в масовій свідомості українського суспільства. Хоч така властивість вітчизняного менталітету, підпадаючи під вплив прагматизації масової свідомості, може перетворитися на доволі дефіцитний ресурс, утім вважаємо, відповідно до культуральної соціології Д. Александера, норми життя попередників доволі важко піддаються руйнації та коригуванню. Успадкована культура є внутрішнім текстом людини, який насправді розкриває її реальне обличчя. Цей текст пронизує всі важливі підсистеми організації соціокультурного буття, залишаючи в собі на довгий час неабиякий детермінаційний потенціал. Приблизно так само розмірковував К. Юнг, використовуючи власний аналітичний інструментарій. Так, він наголошував, що «...архетипи, як русла річок, висихають, коли вода залишає їх. Але

вони можуть наповнитися знову вируючим повноводним потоком». Зрештою, деякі страви стали відомими завдяки славнозвісній традиційній гостинності українців.

У дослідженні простору української гастрономії зроблено особливий наголос на фігурі кухаря. Доведено, що здебільшого ті кухарі, які працювали в княжих домах, були вихідцями із соціальних низів, тому виконували функції своєрідних комунікаторів, посередників між знаттю і пауперизованою частиною суспільства. З огляду на це раціони харчування багатіїв та «середньої» людини збагачувалися й дещо взаємоперетиналися за посередництва професійної діяльності кухаря, який окремі страви «високої» і «низької» кулінарії переносив з одного соціально-станового контексту до іншого, адаптуючи їх відповідно до запитів представників цих верств. Конкретизовано думку, що соціальний статус кухаря в більшості культур був доволі високий, хоча все ж таки часто-густо така особа походила із соціальних низів. Більше того, кухня для цих людей ставала своєрідним «соціальним ліфтом», який дозволяв їм рухатися вгору сходами суспільної ієрархії.

Встановлено, що їжа (її соціальна символіка) та, на більш високому рівні абстракції – гастрономічна культура, пронизує широку палітру соціальних відносин і процесів. Водночас зроблено наголос, що вітчизняній культурі харчування притаманні свої неповторні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчовими заборонами, обмеженнями й перевагами, певними смаковими прихильностями в меню буденних та обрядових трапез. Зазначено, що до суто вітчизняних страв, як правило, належать вироби з простого бездріжджового тіста: вареники, галушки, гречаники, коржі, вергуни тощо. Страви цього продовольчого списку, не будучи надто складними в приготуванні, доволі довго зберігаються й дають відчуття тривалої ситості. У цьому контексті доцільно зауважити соціокультурну значущість юшки. Зафіксовано, що її рецептура відображає найбільш важливі соціальні проблеми українців минулого. У традиційних кулінарних алгоритмах її приготування поміж рядків вбачається постійне прагнення наїстися, тобто убезпечити себе від голоду. У цілому, за спостереженнями фольклористів-етнографів, у низовому селянському харчуванні особливо цінувалися перші страви. Разом із борщем чільне місце на столі відводилося юшці. Серед відомих народних практик її приготування найбільше виокремлюється одна красномовна властивість, а саме: вона обов'язково має бути жирна. Згадаємо італійський фольклор соціальних низів суспільства традицій: «Якби я був королем, то жир би ложками сьорбав». Іншими словами, традиційна українська кулінарія зосереджувалася на пошуку можливостей не просто їсти, а наїдатися, що свідчить про постійну присутність у житті масової людини минулого фантома голоду. Проте це не заважає українській кухні залишатися самотутньою, насиченою (приміром, завдяки розмаїттю медикалістських властивостей) та надзвичайно привабливою.

Окремо було приділено увагу «зовнішньому гастрономічному простору» в контексті функціонування української гастрономічної культури. Наголошено на тому, що на сучасному етапі доцільно використовувати термін «зовнішня кухня», розуміючи під ним одну з форм прояву гастрономічної культури, більш предметно – «зовнішнього харчового простору», що фіксує наявність розгалуженої системи

закладів громадського харчування (у минулому – це таверни, заїзди, трактири, корчми, харчевні, кабаки, шинки; сьогодні – ресторани, кав'ярні, їдальні тощо), а також їх зв'язок зі змінами суспільного життя. Таким чином, «зовнішню кухню» було визначено як сукупність закладів громадського харчування, що знаходяться в публічній сфері організації життя соціуму й виконують безліч різноманітних функцій – від особистісних (задоволення вітальних, соціокультурних потреб окремої особи) до суспільних (наприклад, стають своєрідними каталізаторами окремих станів суспільства, певних процесів та явищ).

Доведено, що гастрономію в соціології крім наведених вище варіантів слід розуміти як структуру, яка є основою різних систем соціально-політичних відносин. Отже, через «зовнішню кухню» або соціальні ефекти, які є похідною від функціонування системи закладів громадського харчування зокрема та закономірностей взаємодії останніх із суспільством у цілому, було зафіксовано певні метаморфози легітимації владного дискурсу. Варто зауважити, що, згідно з думкою М. Фуко, за кожним типом дискурсу стоїть окремий тип влади. Так, коли склалися сприятливі фонові обставини для відкриття перших ресторанів, почала змінюватися й аксіологічна топографія суспільств, у яких вони вперше з'являлися. Наприклад, у XVIII ст. в одному тільки Парижі їх налічувалися сотні. Страви та продукти класу люкс за посередництва доступної ресторанної кухні дедалі більше набували позастанового (представник влади/пересічна людина) та екстериторіального (місто/периферія) характеру. Система споконвічної соціальної нерівності через гастрономічне почала істотно змінюватися. У такий спосіб вже новий владний дискурс⁴ з огляду на принципи егалітаризму поширювався всіма сферами організації соціуму зокрема й через щойно відкриті нові ресторани та послуги, які в них пропонували усім бажаючим. Такі самі закономірності (взаємозв'язку між владним дискурсом і гастрономією) характеризували й тоталітарне радянське минуле. Гастрономічна культура того періоду стала одним з інструментів формування в масовій свідомості населення таких цінностей, як патерналізм, соціальна однорідність, колективізм, інтернаціоналізм тощо. Це відбувалося й через стандартизоване, уніфіковане, передбачуване меню для радянської людини. Зафіксовано, що в соціально однорідному суспільстві минулого, де «Ми» безроздільно панувало над «Я», його гомогенний характер відображався й у кулінарних рецептах, що закріпилися як у святковому, так і повсякденному народному харчуванні.

Встановлено, що на сучасному етапі кількість ресторанів та інших закладів громадського харчування свідчить про якість життя⁵. Чим їх більше, тим крива якості життя все більш невпинно йде вгору. Хоча з огляду на досвід тоталітарної регламентації «зовнішньої кухні» в СРСР така закономірність можлива лише за однієї важливої умови: якщо підприємства громадського харчування знаходяться в

⁴ Влада має кілька суттєвих ознак. По-перше, право на тлумачення подій; по-друге, на вільний доступ до обмежених ресурсів, інформації; по-третє, на формування порядку денного подальшого життя; і по-четверте, що важливо в нашому аспекті на заборону або ініціювання різних видів діяльності, у тому числі й гастрономічних.

⁵ Найбільше ресторанів в Іспанії, а саме: сім на тисячу мешканців.

публічному просторі, насиченому легітимними, соціально прийнятними емансипативними цінностями, такими як самореалізація, толерантність, взаємодопомога, здоровий індивідуалізм, досяжницька мотивація тощо. Вказані цінності, за Р. Інглехартом, ще називають постматеріальними на відміну від матеріальних, а саме: виживання, особистісний комфорт, домінування державних інтересів над громадськими, тобто «Ми» над «Я» тощо.

У цілому зроблено висновок, що гастрономічний дискурс є похідною дискурсу влади. Особливо рельєфно такі процеси виявляються у просторі «зовнішньої кухні», яка є відображенням соціальних змін та їх активним провідником. Саме в «зовнішній кухні» можна побачити певні властивості трансформаційних процесів, які змінюють за посередництва гастрономічного аксіологічну топографію суспільства і приводять до конститування старих або нових владних відносин.

Обґрунтовано, що наслідки світової гастрономічної глобалізації характерні й для України, але існує певна специфіка, яка відрізняє її в цьому від інших країн. Наголошено, що західна гастрономічна культура, а точніше, її маркетингова політика націлена на переорієнтацію кухні з домашньої на суспільну, тобто перенесення її з дому до відповідних закладів харчування: кафе, ресторанів тощо. У підсумку встановлено, що на сучасному етапі за різними експертними оцінками, близько 5 % світового населення харчується у просторі «зовнішньої кухні», зокрема у фастфудах. Саме такому виду харчування віддають перевагу багато представників західного світу. Подібні тенденції є наслідком глобального поширення нуклеарних сімей, дедалі більшої раціоналізації життя, у розвинених країнах – наявності міцного середнього класу зі своїми споживацькими нормами/патернами тощо. Для порівняння відзначимо, що, наприклад, у Франції, Англії відсоток тих, хто є постійними відвідувачами «зовнішніх підприємств харчування», на порядок вищий, аніж в Україні. Отже, значна частина українців поки що не готова свідомо відмовитися від домашнього харчування (насамперед через доволі низький рівень своєї фінансової платоспроможності) і надає перевагу саме «внутрішній кухні». Хоча загалом в Україні «зовнішня кухня» має багатьох прихильників, розвивається вона доволі неоднозначно, точніше, хвилеподібно залежно від рівня збільшення або зменшення платоспроможності населення. До речі, рівень фінансового забезпечення прямо впливає і на якість харчування різних груп населення взагалі, яке за даними статистики та обстеженнями домогосподарств здебільшого характеризується деструктивними властивостями.

У цілому зафіксовано, що найчастіше в Україні відвідують заклади системи «зовнішнього харчування», беззаперечно, представники середнього класу⁶. Якщо виокремлювати деталі й не брати до уваги ділові зустрічі, то виявиться, що типовий користувач цих послуг – молода або зріла людина віком 25–45 років, освічена, часто має родину, яку інколи теж бере із собою в ресторан чи кафе. В іншому випадку це особа, яка перебуває у романтичних стосунках, що передбачають, відповідно до традицій хоча б епізодичне відвідування цих закладів. Часом користування

⁶ Варто наголосити, що вітчизняні користувачі послуг «Макдональдс» мають дещо іншу соціально-демографічну специфіку, ніж на Заході.

послугами «зовнішньої кухні» обумовлене нормами корпоративної культури, коли професійне товариство збирається невеликими групами, щоб у неформальній обстановці, бажано в брендовій елітарній гастрономічній атмосфері (японська, італійська, французька, німецька кухня тощо) провести разом вільний час.

Зазначено, що в багатьох європейських країнах заклади «Макдональдс» зорієнтовані на молодь і населення з низькими доходами. Натомість українські споживачі їх послуг являють собою більш різнорідну групу щодо освіти, віку та власних доходів. Із ряду поліфонічних особливостей зауважимо на кількох найбільш значущих. Відвідувачі «Макдональдс» в Україні – це зазвичай середньо- та малозабезпечені родини, молодого й середнього віку, з малими дітьми. Останніх приваблюють яскраві мініатюрні іграшки, які їм коштовно дарують із нагоди, що вони завітали до таких кафе-ресторанів. Також це підлітки та студенти, обмежені у фінансових можливостях і полюбують відвідувати місця з великою кількістю людей, почувуючись там вільними від власної родини та побутового клопоту. Згідно з нашими даними, незалежно від рівня фінансової платоспроможності багато клієнтів вважають такі заклади місцем, де можна перепочити, смачно поїсти, а не тільки нашвидкоруч перекусити. Іншими словами, відвідування подібних підприємств вони сприймають як соціальну подію, подекуди «випадіння з традиції». Їх цікавить радше не сама кухня, а можливість змінити обстановку, подарувати собі свято, почуватися більш самостійними.

Підсумки авторського дослідження 2012 р. «Культура харчування у великому українському місті (на прикладі міста Дніпропетровська)» дають підстави для висновку: харчові вподобання городян типового великого промислового міста у просторі «зовнішньої їжі» зазвичай обумовлені традиціями національної української гастрономії. На нашу думку, західні або східні харчові звички після панування на вітчизняному гастрономічному просторі протягом декількох десятиліть за умови надання високоякісних послуг аналогічними тематичними українськими підприємствами будуть неквапливо, але все ж таки залишати «займані ними місця». До того ж, як свідчить аналіз відповідної літератури, навіть вітчизняна політична та бізнес-еліта віддає перевагу елітарним закладам, де готують українські страви. Мабуть, урахуовуючи певний ренесанс вітчизняної кухні серед різних соціальних верств населення, «Макдональдс» дедалі частіше влаштовує дні української кухні.

У цілому наголошено, що до однієї з серйозних проблем українського суспільства, яка має прямий негативний вплив на зміст вітчизняної гастрономічної культури, є контрастна диференціація населення за рівнем та якістю харчування. Це пов'язано значною мірою з полярною стратифікацією населення за рівнем матеріального добробуту. Як свідчать численні статистичні й соціологічні дані та журналістські розслідування, на жаль, соціальні групи з низькими доходами зазвичай не забезпечені достатнім за калорійністю та збалансованим за основними мікро/макроелементами харчовим раціоном. При цьому така проблемна ситуація вже протягом тривалого часу є перманентною. Так, за оцінками дослідників, представників мас-медіа, наразі пересічний українець витрачає приблизно половину своєї заробітної плати на продукти харчування. Наприклад, у витратній частині бюджету звичайного європейця на такі потреби йде лише 10 % його сукупного

щомісячного доходу. Вочевидь, неповноцінне харчування значної частини населення, великий відсоток витрат із бюджету домогосподарства на продовольчі продукти здатні суттєво гальмувати розвиток не лише гастрономічної, але й багатьох інших сфер розвитку українського універсуму.

Водночас, у ході проведеного в 2012 р. авторського соціологічного дослідження було отримано цікаві дані. Так, встановлено, що респондентам бракує інформації про національну кухню, тобто в їх свідомості вона набула доволі стереотипних кліше. Останні, радше, знаходять своє місце в кулінарних практиках через велику інерцію будь-якої культури на відміну від такої бажаної гастрономічної просвіти з елементами національного колориту, яка б надавала додаткові імпульси процесам відродження української ідентичності. Крім того, приблизно половина респондентів вважають, що потрібно й далі відроджувати і популяризувати традиції вітчизняної національної кухні. Основні критерії, за якими люди обирають продовольчі товари, насамперед є їх смак і ціна. Продукти харчування, які респонденти зазвичай включають до свого повсякденного меню, відрізняються від тих, які б вони хотіли вживати, причому останні не є якимись незвичними, екзотичними. Причиною цього є об'єктивні фінансові обставини як похідна різкої стратифікації суспільства за рівнем матеріального добробуту та відсутності численного середнього класу. Тож не завжди певні групи населення мають змогу харчуватися відповідно до власних продовольчих уподобань. Щодо гендерних особливостей української кулінарії респонденти вважають кулінарні здібності чоловіків і жінок майже тотожними. Однак передусім жінки беруть на себе обов'язки приготування страв у власній родині. Важливим є той факт, що з огляду на необхідність збереження родини та повноцінного харчування для українців традиції спільного сімейного застілля залишаються доволі міцними.

Насамкінець доведено, що гастрономічна культура сучасного українського суспільства потребує негайної модернізації і трансформації в напрямі шанобливого ставлення до власних традицій та створення сприятливих можливостей через відповідні інформаційні канали та ініціативи уряду з метою її насичення насамперед емансипативними цінностями. Це дозволить підвищувати стандарти якості життя, формувати релевантні відносини між економічним та соціальним, зменшувати глибоку поляризацію населення за матеріальним критерієм тощо. Гастрономічний складник у цьому процесі може стати своєрідним трампліном до покращення ситуації вже в короткостроковій перспективі. А це перш за все зміцнення здоров'я людини, створення передумов для її самореалізації, у результаті – зростання кривої якості життя українського суспільства.

У **висновках** дисертації відповідно до мети зафіксовано характерні особливості соціологічного змісту гастрономічної культури, які полягають у конкретизації її дефініції, виокремленні симптоматичних обставин походження, фіксації найбільш важливих етапів історичного розвитку та взаємодії з іншими явищами і процесами організації суспільного життя. Деталізацію подібних особливостей здійснено через встановлення онтологічних і гносеологічних властивостей гастрономічної культури. Якщо перші дозволяли говорити про сутність самого феномена, то другі поставали

передумовами для формування напрочуд евристичного концепту діагностики суспільства та подальшого його вивчення.

Спираючись на методологічні принципи термінологічної фіксації шуканих величин, окреслені І. Сохань, та конкретизуючи дефініцію гастрономічної культури згідно з власними теоретичними та емпіричними розвідками, з'ясовано, що це явище слід тлумачити як певну похідну життєдіяльності суспільства, що органічно включає як мінімум три складники. По-перше, передбачає наявність унікального кулінарного порядку приготування їжі з огляду на характерні особливості ціннісно-нормативного комплексу суспільства, його менталітету; по-друге, фіксує соціальну площину одноосібних і групових стосунків із нею (їжею, практиками харчування тощо) та через їжу з іншими суб'єктами суспільного життя; по-третє, акцентує на особливостях теоретичного та емпіричного дискурсів у гастрономічному ракурсі. Гносеологічний складник ми розкрили, з одного боку, через методологічний підхід соціального пізнання, запропонований Д. Александером, який відстоює актуальність принципів культуральної соціології для дослідження причинної мережі соціально-типових закономірностей інституціоналізації суспільного життя; а з іншого – шляхом виокремлення гастрономічних властивостей формування дискурсу домінантної влади, згідно з М. Фуко, який справедливо визначає останню як паноптикум.

На прикладі стратифікаційної системи як складника кожної гастрономічної культури та більш масштабного контексту її функціонування доведено наявність «живого» спадку минулого в процесах формування гастрономії та через неї – симптоматичних варіантів соціальних відносин на основі європейської кухні суспільства старого ладу, а також набагато пізніше – українського цивілізаційного контексту. Європейську кухню обрано не випадково, адже загалом вона неабияк вплинула на розвиток вітчизняної харчової традиції, що найбільшою мірою виявилось через окремі емблематичні продукти, страви, а також деякі гендерні норми споживання їжі тощо. Цей синтетичний гастрономічний контент не втрачає своєї актуальності й досі.

Набуло подальшого розвитку уявлення, що в просторі гастрономічного завжди вбачали неабиякі ресурси для створення й закріплення бажаних з позиції домінантного владного дискурсу соціальних взаємин, суспільного ладу, починаючи від утопічних проєктів перших авторів подібного жанру й завершуючи реальним втіленням у життя таких концептів/моделей у процесі виникнення й поширення тоталітарної радянської ідеології. Більше того, встановлено наявність взаємозв'язку, нехай опосередкованого, але все ж таки доволі рельєфного: з одного боку, між «зовнішнім» та «внутрішнім» харчовим простором, а з іншого – процесами соціальних змін та поширення громадянських ініціатив, тобто реального чи потенційно домінантного (який лише формується) владних дискурсів. Зазначено, що в країнах із розвиненими традиціями «зовнішнього харчування», насиченого емансипативними цінностями, найвищі показники якості життя і громадянської самоорганізації/ініціативи.

Обґрунтовано, що сучасний дизайн вітчизняної гастрономії є результатом історичного процесу націєтворення українців. Показово, що нині її символи-

атрибути сформувалися під впливом таких різних культурних полів, як традиція, модерн і глобальна субкультура «швидкої їжі». Сьогодні саме через гастрономічне доволі багато держав намагаються вирішувати доленосні проблеми, які з категорії індивідуальних мало-помалу переходять в категорію соціальних. Незважаючи на певну специфіку таких проблем з огляду на нерівномірний, амальгамний соціально-економічний розвиток глобального соціуму, все-таки з'ясовано, що окремі з них мають універсальну природу. Передусім це проблеми, пов'язані з масовими формами прояву ожиріння, наявністю продуктів з ГМО на полицях магазинів, а отже, на нашому обідньому столі, створенням повноцінного/різноманітного меню для «середньої» людини, дбайливим ставленням до використання продовольства тощо. Наголошено, що подібні та багато інших суперечливих явищ сучасного етапу, властивих гастрономічному простору глобального світу, потребують вдумливого, незаангажованого сумнівним бізнесом та державно-корпоративним симбіозом ставлення.

Вирішення окреслених доленосних питань вимагає роботи щонайменше у трьох праксеологічних напрямках. По-перше, це активізація життєдіяльності громадянського суспільства, яке б створило сприятливе підґрунтя для поширення в масовій свідомості емансипативних цінностей. По-друге, організація і впровадження в повсякденне життя ефективних програм гастрономічної освіти, суб'єкти якої доступно й цікаво, передусім у небанальній формі надаватимуть всім особам вичерпну інформацію про організацію та реальний зміст їх власного меню, його особистісні та соціальні наслідки, а також про можливості покращення раціону харчування масової людини тощо. Насамкінець, це повернення до традиційних основ української/національної гастрономії, яка витримала перевірку часом і практикою, тож, на відміну від «індустріальної їжі» здатна ефективно протидіяти процесам поширення різноманітних харчових фобій та деструктивних харчових практик, починаючи від нав'язливого побоювання ожиріння (внаслідок чого дієтою для схуднення переймаються часом навіть ті, у кого об'єктивних передумов для цього немає) та закінчуючи іншими проблемами зі здоров'ям, які незабаром можуть нагадати про себе через, приміром, процеси занадто прискореного харчування сучасної людини.

Таким чином, доведено, що навіть в українському суспільстві, у якому споконвіку до землі та продуктів харчування ставляться з особливою пошаною на тлі індустріалізації, постіндустріальних змін, як наслідок, уніфікації раціону харчування необхідне впровадження ефективної гастрономічної освіти. Більше того, потребує постійної рефлексії зростаючий вплив «цивілізації» на процеси харчування, який виявляється, по-перше, у використанні для виробництва продовольчих товарів неорганічних сполук і створенні генномодифікованих продуктів; по-друге, у просуванні на споживчий ринок стандартизованих наборів «корисних» харчових макро- та мікроелементів, що дедалі більше віддаляються від способу життя, гастрономічної культури «традиційної» людини й подекуди віддані на відкуп гігантам харчової промисловості. Усе це помножене на використання новітніх теоретичних та емпіричних розвідок у просторі консьюмеристських практик, застосування яких через новітні маркетингові схеми провокує надмірне

споживання часто-густо недоброякісних продовольчих товарів, незважаючи на велику ймовірність появи вкрай небезпечних особистісних та соціальних наслідків у вигляді цілої низки різноманітних захворювань, уже не кажучи про зміну навіть власного способу життя, втрату своєї національної ідентичності тощо.

Водночас через емпіричну деталізацію окремих аспектів гастрономічної культури вітчизняного контенту з огляду на поставлені дослідницькі завдання ми дійшли висновку щодо існування ряду інших доволі актуальних проблем соціального масштабу, які полягають у відсутності релевантності між економічним та соціальним, наявності полярної фінансово-матеріальної диференціації населення за рівнем доходу тощо. А це поки що залишається серйозним бар'єром на шляху формування й поширення бажаних/високих взірців гастрономічної культури в українському суспільстві.

СПИСОК ПРАЦЬ, ОПУБЛІКОВАНИХ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

1. Ніколенко В. В. Гастрономічний вимір суспільства: культурні та соціальні аспекти : монографія / В. В. Ніколенко. – Д. : Вид-во ДНУ, 2013. – 384 с.
2. Ніколенко В. В. Соціологічний вимір регіональних проблем / В. В. Ніколенко // Соціологія: теорія, методи, маркетинг. – 2006. – № 4. – С. 212–215.
3. Ніколенко В. В. Віпізм як соціальна проблема / В. В. Ніколенко // Грани : наук.-теорет. і громад.-політ. альманах ; Дніпропетр. нац. ун-т, Центр соціол.-політ. досліджень. – 2007. – № 4 (54). – С. 97–100.
4. Ніколенко В. В. Социокультурные факторы систем питания: к социологическому анализу гастрономической культуры / В. В. Ніколенко // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : зб. наук. пр. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2007. – С. 150–153.
5. Ніколенко В. В. Социально-типические закономерности общественной жизни: попытка социологической интерпретации / В. В. Ніколенко // Вісник Дніпропетровського університету. Серія : Філософія. Соціологія. Політологія. – 2007. – Вип. 16. – С. 345–349.
6. Ніколенко В. В. Феномен гастрономічної культури суспільства: соціологічна інтерпретація / В. В. Ніколенко // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : зб. наук. пр. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2008. – С. 487–490.
7. Ніколенко В. В. Консолідація / В. В. Ніколенко // Соціологічна енциклопедія / уклад. В. Г. Городяненко. – К. : Академвидав, 2008. – С. 182–183.
8. Ніколенко В. В. Підприємництво / В. В. Ніколенко // Соціологічна енциклопедія / уклад. В. Г. Городяненко. – К. : Академвидав, 2008. – С. 278–279.
9. Ніколенко В. В. Интеллектуальное наследие П. Сорокина и современность : материалы круглого стола / В. В. Ніколенко, В. Г. Тутик // Грани : наук.-теорет. і громад.-політ. альманах; Дніпропетр. нац. ун-т, Центр соціол.-політ. досліджень. – 2009. – № 5 (67). – С. 154–159.

10. Ніколенко В. В. Практико-преобразующий потенциал гастрономической культуры общества / В. В. Ніколенко // Вісник Дніпропетровського університету. Серія : Філософія. Соціологія. Політологія. – 2009. – Т. 17, № 9/2. – Вип. 19. – С. 236–240.

11. Ніколенко В. В. Теоретико-методологические особенности исследования гастрономической культуры общества / В. В. Ніколенко // Соціальні технології. Актуальні проблеми теорії та практики : зб. наук. пр. – 2010. – Вип. 45. – С. 322–328.

12. Ніколенко В. В. Поліфонічність споживання в сучасному українському суспільстві: теоретико-методологічні аспекти аналізу / В. В. Ніколенко // Вісник Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна. – 2011. – № 943. – С. 50–54.

13. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура суспільства: теоретико-методологічні засади аналізу / В. В. Ніколенко // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. – № 993. – С. 44–48.

14. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура європейського суспільства Середньовіччя та Нового часу: логіка виникнення та особливості трансформації / В. В. Ніколенко // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : зб. наук. пр. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна. – 2012. – Вип. 18. – С. 161–166.

15. Ніколенко В. В. Потребление досуга в современном обществе: постановка проблемы / В. В. Ніколенко // Гріні : наук.-теорет. і громад.-політ. альманах; Дніпропетр. нац. ун-т, Центр соціол.-політ. досліджень. – 2012. – № 1. – С. 115–118.

16. Ніколенко В. В. Гендерные характеристики гастрономической культуры: социологическое измерение проблемы / В. В. Ніколенко // Сучасні суспільні проблеми у вимірі соціології управління : зб. наук. пр. Серія : Соціологія. – Донецьк : ДонДУ, 2013. – Т. XIV, вип. 258. – С. 582–588.

17. Ніколенко В. В. Соціальна символіка їжі суспільства старого ладу / В. В. Ніколенко // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. – № 1045. – С. 48–54.

18. Ніколенко В. В. «Зовнішня кухня» на тлі гастрономічної культури: ретроспективний контекст проблеми / В. В. Ніколенко // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : зб. наук. пр. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. – Вип. 19. – С. 330–338.

19. Ніколенко В. В. Чинники становлення радянської кухні: соціологічний вимір проблеми // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2014. – № 1101. – С. 95–102.

20. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура суспільства : підсумки соціологічних розвідок / В. В. Ніколенко // Гріні : наук.-теорет. і громад.-політ. альманах; Дніпропетр. нац. ун-т, Центр соціол.-політ. досліджень. – 2014. – № 4 (108). – С. 122–127.

21. Ніколенко В. В. Моральний вимір гастрономічної культури глобального суспільства: основні виклики та можливі варіанти протидії / В. В. Ніколенко // Соціальні технології. Актуальні проблеми теорії та практики : зб. наук. пр. – 2014. – Вип. 61. – С. 47–55.

22. Ніколенко В. В. «Fastfood» та його зв'язок із деякими аспектами суспільного життя / В. В. Ніколенко // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : зб. наук. пр. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2014. – Вип. 20. – С. 99–104.

23. Ніколенко В. В. Деякі деструктивні харчові практики та гастрономічна освіта: діалектика взаємодії / В. В. Ніколенко // Black Sea. Scientific journal of academic research, Tbilisi, Georgia. November 2014. – Vol. 18. – Issue 11. – Pp. 34–41. Available at : www.gulustian-bssjar.org.

24. Nikolenko V. V. Sociological explication of gastronomic culture: a panoramic overview of the problem / V. V. Nikolenko // Studies of Changing Societies : Comparative and Interdisciplinary Focus. – Vol. 1' 2014. – Pp. 107–134. – Available at: http://scsjournal.org/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1&Itemid=18.

25. Nikolenko V. V. Gender polymorphism in the context of gastronomic culture: a sociological dimension of the problem / V. V. Nikolenko // Studies of Changing Societies : Comparative and Interdisciplinary Focus. – Vol. 2' 2014. – Pp. 3–39. – Available at: http://scsjournal.org/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1&Itemid=1.

26. Nikolenko V. V. The sociocultural stigmatization of different types of drink: a retrospective perspective / V. V. Nikolenko // Studies of Changing Societies : Comparative and Interdisciplinary Focus. – Vol. 3' 2014. – Pp. 96–127. – Available at: http://scsjournal.org/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1&Itemid=1.

27. Nikolenko V. V. The sociological dimension of the problem of gastronomic culture: the panoramic view of the problem / V. V. Nikolenko // Studies of Changing Societies : Comparative and Interdisciplinary Focus. – Vol. 1' 2015. – Pp. 3–48. – Available at: http://scsjournal.org/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1.

АНОТАЦІЯ

Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір. – На правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора соціологічних наук за спеціальністю 22.00.01 – теорія та історія соціології. – Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна МОН України, Харків, 2015.

У дисертації розв'язано важливу наукову проблему – обґрунтовано, з одного боку, зв'язок між гастрономічним виміром суспільного життя, а з іншого –

соціальними процесами та відносинами як в ретроспективному контексті, так і сучасному. На цьому тлі виявлено евристичність гастрономічного насамперед для розкриття особливостей організації окремих суспільних систем, їх ментальності, архетипів колективного несвідомого, характерних ознак інституціоналізації владного дискурсу тощо. Водночас на фоні глобальних процесів поширення «індустріальної їжі» окреслено комплекс можливостей для поліпшення практик харчування масової особи, зокрема, в українському суспільстві.

Така евристичність гастрономії особливо рельєфно виявляється через застосування як аналітичного інструмента концепту гастрономічної культури. Саме крізь призму самотутніх гастрономічних культур (кулінарного порядку, практик харчування, гастрономічного дискурсу як продовження соціокультурного контексту), починаючи від європейського суспільства старого ладу та закінчуючи сучасним глобальним гастрономічним простором з відповідними національними культурними формами прояву, розкрито секрети «живого» спадку минулого в процесах реального сьогодення, зафіксовано одні з найбільш актуальних соціальних проблем тощо. Встановлено, що з-поміж них особливої уваги потребують пов'язані з поширенням ГМО-їжі, БАДів, продовольчих підробок, деструктивних практик харчування у вигляді харчових компенсацій, одноманітного раціону харчування, необґрунтованого дотримання дієт для схуднення тощо. Надто небезпечними такі процеси стають у країнах «другого» та «третього» світу, де, як правило, є нерозвинутими громадянські ініціативи/самоорганізація, відсутні в публічному просторі емансипативні цінності та має місце брак уваги до вирішення цих питань на державному рівні.

Тож через застосування соціологічного підходу гастрономічні детермінанти (кулінарний порядок, практики харчування, гастрономічний дискурс) досліджено як продовження суспільного контексту, як каркас, на якому кріпляться різні формати соціальних відносин. На цьому тлі виокремлено найбільш симптоматичні форми прояву гастрономічної культури крізь призму соціально-диференціюючих чинників (гендерних, освітніх, майнових тощо). Крім того, зафіксовано стратифікаційну логіку виникнення гастрономічної культури, її функції (фізіологічну, дисциплінарну, соціального контролю, інтегративну, освітню, соціалізаційну, комунікативну, релаксаційну, статусну, психологічного захисту). Особливу увагу приділено синтетичній, або маркувальній, функції – об'єднання людей навколо трапези за значущою соціокультурною ознакою.

За підсумками соціологічного аналізу вітчизняної гастрономії зроблено висновок про необхідність приділення уваги процесам організації харчування середньостатистичної людини на всіх рівнях (державному, науковому, повсякденному). Адже, як наголошує велика кількість експертів, посиляючись на емпіричні соціологічні дослідження, дані Держкомстату України, раціон харчування масового українця потребує суттєвої реорганізації. Насамперед, мова йде про підвищення купівельної спроможності громадян, внаслідок цього збалансування в раціоні харчування макро- та мікроелементів, повернення до національних харчових традицій і вдумливого ставлення до організації власного меню тощо. Такі питання можна вирішувати вже в короткостроковій перспективі завдяки розвитку гастрономічної культури населення за допомогою державних, громадянських видів діяльності/ініціатив. Доведено, що такі ініціативи лише тоді стануть не номінальними, а реальними, коли в публічному просторі сучасного українського суспільства, масовій

свідомості загалом топові (високі) місця займатимуть насамперед емансипативні цінності. Саме останні, як свідчать історія, загальносвітова практика, ставали дієвими мембранами та ефективними провідниками високих стандартів рівня та якості життя масової особи.

Ключові слова: гастрономія, практики харчування, кулінарія, соціальний процес, соціальні відносини, стратифікація, гастрономічна культура, якість життя, ідентичність.

АННОТАЦИЯ

Николенко В. В. Гастрономические детерминанты общественной жизни: социологическое измерение. – На правах рукописи.

Диссертация на соискание ученой степени доктора социологических наук по специальности 22.00.01 – теория и история социологии. – Харьковский национальный университет имени В. Н. Каразина МОН Украины, Харьков, 2015.

В диссертации исследованы практики питания как маркер многочисленных форматов социальных отношений и форм общественной жизни. С целью социологической диагностики искомых величин внимание было сфокусировано на политических, экономических и религиозных составляющих данной проблематики. Акцентируется внимание на том, что практики питания в социологической перспективе наиболее эвристично раскрываются на фоне выделения концепта конкретной гастрономической культуры. Последняя исследована в рамках отдельных цивилизационных, национальных, государственных границ: как в исторической ретроспективе, так и в качестве постскриптума увеличивающейся полифонии современного этапа общественной жизни. Проанализированы вопросы, которые относятся к орбите теоретического и эмпирического измерений этой проблемы. Подчеркнуто, что гастрономическая культура общества является, с одной стороны, следствием, а с другой – катализатором многочисленных социальных изменений. Сделан вывод, что украинская гастрономия имеет уникальный привлекательный образ в массовом сознании глобального социума, который легко идентифицируют, и является результатом действия таких разных культурных полей, как традиция, модерн и глобальная субкультура «быстрой еды».

Подчеркнуто, что сегодня именно через гастрономическое отдельные государства (США, Германия) пытаются решить актуальные проблемы, которые из категории индивидуальных постепенно трансформируются в социальные. Прежде всего это проблемы, связанные с распространением массовых форм ожирения населения, в которых особенно рельефно присутствует социальная составляющая, наличием продуктов с ГМО в продовольственных магазинах и дефицита релевантной информации об этом для потребителей, формированием полноценного/сбалансированного меню в повседневной жизни массового человека, бережным использованием продовольственных ресурсов. Предложены возможные варианты решения данных проблем, один из которых состоит в необходимости активизации развития гастрономического образования с помощью государственных масс-медийных ресурсов, учебных программ, институционализации соответствующих научно-исследовательских организаций/лабораторий, а также гражданских инициатив.

Ключевые слова: гастрономия, практики питания, кулинария, социальный процесс, социальные отношения, стратификация, гастрономическая культура, качество жизни, идентичность.

ANNOTATION

Nikolenko V. Gastronomic determinants of public life: sociological dimension. – On rights of manuscript.

Thesis for the scientific degree of Doctor of Sociology, Speciality 22.00.01 – theory and history of sociology. – V. N. Karazin Kharkiv National University, Ministry of Education and Science of Ukraine, Kharkiv, 2015.

The thesis investigates dietary habits as a marker of numerous social relations and forms of social life. For the purpose of sociological diagnosis of the dimensions in question our attention was paid to the political, economic and religious components of this issue. We focused on the fact that the practices of dietary habits in the sociological perspective are most heuristically visible when the concept of a particular gastronomic culture is specified. The latter was investigated within civilizational, national and state borders, both in historical retrospect and as result of a growing polyphony of the modern public life. The question relating to both theoretical and empirical dimensions of this issue have been analyzed. It has been emphasized that gastronomic culture of a society is, on the one hand, a consequence, and on the other hand, a catalyst of numerous social changes. It has been concluded that Ukrainian gastronomy has a unique attractive image in the mass consciousness of the global society, which can be easily identified and is the consequence of impact of tradition, modern and global "fast food" trend.

It has been emphasized that nowadays some countries (US, Germany) are trying to solve their current problems through the gastronomic field, gradually transforming them from individual to social issues. These are first of all problems associated with global spreading of obesity, where the social component is especially visible; availability of genetically modified foods in the shops and lack of relevant information for the consumers; keeping a balanced every day diet; careful use of food resources. We have offered a number of possible solutions to these problems, one of which is the need to develop gastronomic education through state mass-media resources, training programs, institutionalization of research organizations and laboratories, as well as civil initiatives.

Keywords: gastronomy, dietary habits, cooking, social process, social relations, stratification, gastronomic culture, quality of life, identity.

Відповідальний за випуск
доктор історичних наук, професор В. Г. Городяненко

Формат 60x84/16. Ум. друк. арк. 1.9. Тир. 100 прим. Зам. 348-15.
Підписано до друку 02.06.15. Папір офсетний.

Надруковано з макету замовника у ФОП Бровін О.В.
61022, м. Харків, вул. Трінклера, 2, корп.1, к.19. Т. (057) 758-01-08, (066) 822-71-30
Свідоцтво про внесення суб'єкта до Державного реєстру
видавців та виготовників видавничої продукції серія ДК 3587 від 23.09.09 р.