

**Svitlana Moroz, Candidate of Pedagogical Sciences,
Associate Professor**
*Poltava State Agrarian University
Poltava, Ukraine*

**Olena Kalashnyk, Candidate of Technical Sciences,
Associate Professor**
*Poltava State Agrarian University
Poltava, Ukraine*

DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-529-7-24>

**CULTURE AND ETHICS OF FOOD:
AN INTERDISCIPLINARY APPROACH TO THE STUDY
OF GASTRONOMIC PRACTICES**

**КУЛЬТУРА ТА ЕТИКА ХАРЧУВАННЯ:
МІЖДИСЦИПЛІНАРНИЙ ПІДХІД ДО ВИВЧЕННЯ
ГАСТРОНОМІЧНИХ ПРАКТИК**

Науковий інтерес до харчування як ключового елементу культури та соціальної ідентичності став підґрунтям для формування нової міждисциплінарної галузі досліджень – «food studies». Їжа більше не розглядається лише як біологічна потреба чи аспект кулінарного мистецтва. Вона стала об'єктом досліджень антропології, соціології, історії, культурології, гастрономії, психології та інших дисциплін, що дозволило вивчати її вплив на суспільство, культуру та індивідуальну поведінку людини.

Виникнення «food studies» наприкінці ХХ століття стало природною відповіддю на зростання інтересу до харчування в контексті соціальних, культурних та економічних процесів. Ця галузь досліджень не має конкретного засновника чи точно визначеної дати виникнення. Вона сформувалася завдяки синергії зусиль науковців, які досліджували їжу як складний і багатогранний феномен у межах різних дисциплін.

Серед основних теоретичних підходів до вивчення харчування варто виділити: етнологічний підхід – аналіз традицій, обрядів і звичаїв, пов'язаних із харчуванням, які формують культурну спадщину різних народів; антропологічний підхід – дослідження ролі їжі у формуванні соціальних зв'язків, ідентичності та поведінкових моделей; історичний підхід – вивчення змін у харчових практиках і впливу їжі на історичні події; соціологічний підхід – аналіз сучасних соціальних тенденцій, таких як урбанізація, міграція, асиміляція, що впливають на харчову поведінку.

Ці та інші підходи забезпечують широкую методологічну базу для вивчення різних аспектів культури харчування (рис. 1).

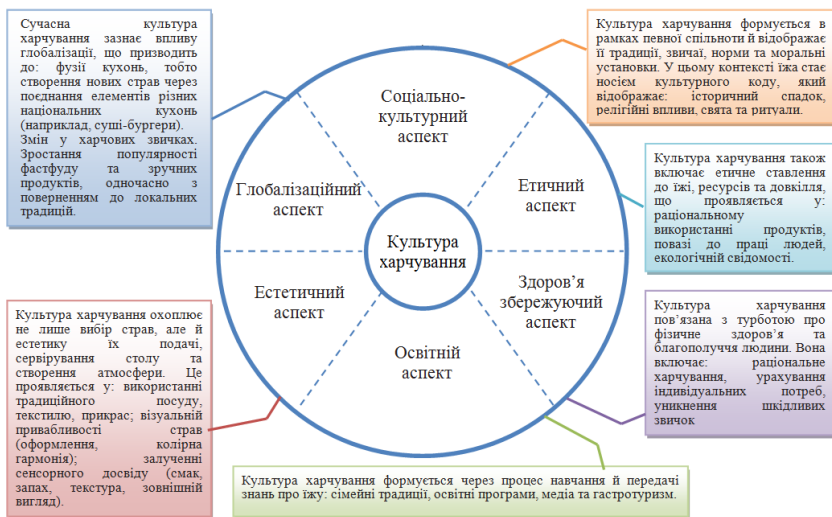


Рис. 1. Сутнісні характеристики категорії «культура харчування»

Джерело: розроблено автором

Формування культури харчування безпосередньо залежить від соціально-культурного контексту, в якому перебуває певна спільнота. Їжа при цьому виконує роль носія культурного коду, що передається з покоління в покоління та відіграє ключову роль у формуванні культурної ідентичності. Різноманіття кулінарних традицій Європи демонструє, як їжа стає символом національної гордості, інструментом дипломатії та навіть політичним фактором. Наприклад, італійська кухня з її багатством смаків і локальних варіацій не тільки передає історію регіону, але й стає важливим інструментом культурного експорту.

Соціальні маркери харчування, такі як харчові табу, дієтичні вподобання та гендерні ролі також перебувають у центрі наукових досліджень. Разом з тим, вивчення символізму їжі дозволяє зрозуміти, як певні продукти набувають ритуального чи сакрального значення. До прикладу, в українській культурі символізм ритуальної кулі [1], відображає тисячолітню традицію святкування Різдва, започатковану ще за князя Володимира та княгині Ольги, яку сучасні українські сім'ї продовжують зберігати, збираючись разом під першу різдвяну зірку.

Важливу роль у сучасних дослідженнях відіграє кроскультурна психологія, яка вивчає вплив культури на психологію харчової

поведінки. Зокрема, представники цієї школи аналізують, як гастрономічна культура впливає на спосіб мислення, емоції та харчові звички [2].

Кроскультурний підхід до дослідження харчової поведінки дозволяє виявити загальні тенденції та культурні особливості сприйняття їжі різними народами і спільнотами. Наприклад, у країнах з мусульманським населенням спостерігається суворе дотримання харчових табу, таких як заборона на свинину, тоді як у Західній Європі дедалі популярнішими стають етичні підходи до споживання їжі, зокрема вегетаріанство чи веганство. Крім того, дослідження харчової поведінки в різних культурах виявляють зв'язок між традиційною кухнею, соціальним статусом і національною ідентичністю. Наприклад, у багатьох азійських країнах особливе значення надається ритуалам прийому їжі, які відображають багатовікові традиції та естетику. Натомість у країнах Північної Америки харчова поведінка часто акцентується на зручності та швидкості, що проявляється у популярності фаст-фуду.

Окремий напрямок у «food studies» становлять літературознавчі дослідження, які аналізують концепт їжі у художній літературі. Яскравим прикладом є опис у різних творах українських класиків полтавської кухні, багатой на символізм і глибокі культурні традиції. У «Енеїді» Івана Котляревського кулінарні згадки виразно передають національний колорит. Опис бенкетів, зокрема страв, таких як вареники, галушки, мед і самогон, не лише створює атмосферу народної культури, але й підкреслює важливість спільного застілля в українській традиції. Вареники і галушки, як основні елементи полтавської кухні, символізують домашній затишок і достаток. Крім того, Котляревський використовує опис їжі, як спосіб гумористично висміяти суспільні явища та характери героїв, вплітаючи кулінарну символіку у повсякденність своїх персонажів.

Микола Гоголь, уродженець Полтавщини, у своїх творах приділяв значну увагу опису їжі як частини народного життя. У «Вечорах на хуторі біля Диканьки» та «Тарасі Бульбі» гастрономічні сцени набувають особливого емоційного забарвлення. Наприклад, сцени з гоголівськими пирогами або кутею показують важливість страв у різних обрядах і святкуваннях. Пироги, часто з м'ясною чи фруктовою начинкою, є не лише кулінарним атрибутом, а й культурним кодом гостинності та щедрості українського народу. Гоголь використовує опис їжі, щоб підкреслити багатство душі простого народу, а також відтворити автентичність українських традицій.

У творах Панаса Мирного опис їжі часто є відображенням соціальної нерівності та побуту звичайних селян. У романі «Хіба ревуть воли, як ясла повні?» автор зображує харчування селянства, підкреслюючи

бідність і одночасно глибокий зв'язок із природою. Полтавські галушки та борщ, описані у творі, відображають економічні умови селянського життя та водночас несуть символічне навантаження – їжа є джерелом єдності родини, символом боротьби за виживання у складних умовах.

Полтавська кухня в художній літературі виступає не лише гастрономічним феноменом, а й потужним культурним символом. Опис Їжі допомагає авторам висвітлити соціальні, економічні та емоційні аспекти життя персонажів, водночас розкриваючи багатство полтавської культурної спадщини.

Окрім теоретичних аспектів, «food studies» мають важливе прикладне значення, оскільки сучасні дослідження в цій галузі спрямовані на вирішення глобальних проблем, таких як зміна клімату, нестача продовольства, харчові відхилення та етичні питання виробництва їжі. Дослідження впливу урбанізації та міграції на харчові звички дозволяє краще зрозуміти виклики глобалізації: урбанізація сприяє популярності швидкої їжі, а міграція формує нові кулінарні практики через інтеграцію культур та зміни в смаках. Це дає змогу розробляти стратегії для промоції здорового харчування та боротьби з харчовими розладами.

Культура та етика харчування є важливою сферою наукових досліджень, яка відкриває нові перспективи для розуміння взаємозв'язку між їжею, культурою та суспільством. Завдяки міждисциплінарному підходу «food studies» дозволяють не лише аналізувати історичні та соціальні аспекти харчування, але й формувати стратегії для вирішення сучасних глобальних викликів. Отже, дослідження їжі як культурного феномену є важливим кроком до глибшого розуміння людської поведінки, соціальних взаємодій та культурної ідентичності.

Література:

1. Кутя: історія страви, символізм в українських традиціях і рецепт. URL: <https://mezha.net/ua/bukvy/kutia-istoriia-stravy-ta-ii-symvolizm-v-ukrainskykh-tradytsiiakh/> (дата звернення: 22.01.2025).

2. Пивоваренко О. Європейські «Food studies»: від теоретичних концепцій до впровадження. *Вісник науки та освіти*. 2024. Вип. 2 (20).