

## Гастрономія як складова збереження культурної спадщини та підвищення якості життя сучасного суспільства

В.В. Ніколенко\*

Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, м. Дніпропетровськ, Україна

\*Corresponding author. E-mail: vadnikolenko1983@gmail.com

Paper received 05.08.15; Accepted for publication 14.08.15.

**Анотація.** У статті досліджуються питання взаємозв'язку між, з одного боку, практиками харчування, а з іншого – проблемами якості життя, зокрема поширенням глобальним суспільством «зайвих кілограмів», втрати знайомих смакових (гастрономічних) відчуттів тощо. На прикладі французької гастрономії підкреслюється важливість уважного ставлення до практик харчування, їхніх соціальних конотацій і, перш за все, розвитку гастрономічної освіти/культури як вагомого чинника, що безпосередньо впливає на зростання/падіння кривої якості життя населення.

**Ключові слова:** практики харчування, гастрономічна культура, гастрономічна соціалізація, зайва вага, сімейні відносини, якість життя

**Вступ.** Багато фахівців все частіше ставлять несподівані в минулому, утім напрочуд актуальні на сучасному етапі питання. Одне з них: чи приречене людство на ожиріння? Чи дійсно пророцтва фантастично-песимістів із приводу майбутнього нашої цивілізації дають підстави стверджувати, що докорінним чином зміняться антропоморфні характеристики людства в напрямі збільшення чисельності ендоморфів? Невже струнких не буде, натомість нормою стануть зайві кілограми? На наш погляд, така проблемна ситуація заслуговує на міждисциплінарне дослідження, наприклад, на перетині гастрономії та соціології. До речі, начебто про гастрономію в її науковій іпостасі говорив свого часу сам О. Конт. В одній із альтернативних версій ієрархічного порядку наук великого француза вона посідала своє чільне місце, а саме: математика – гастрономія – фізика – хімія – біологія – соціологія. Все ж таки, на нашу думку, в цій класифікації замість гастрономії мова має йти про астрономію. Попри це, вважаємо, що гастрономія як різновид соціально-гуманітарного знання та гастрономічна культура, як соціальний феномен, мають вагомий евристичний потенціал в теоретичних та емпіричних дослідженнях різних станів сучасного суспільства.

**Стислий огляд публікацій.** Якщо тлумачити гастрономію як мистецтво або соціальну науку, то варто визнати, що приміром в українській соціології тематика гастрономічного є недостатньо досліджуваною величиною. З-поміж незначного гастрономічного доробку вітчизняної соціології на сучасному етапі, цікавою виявляється праця В. Бурлачука «Трапеза як предмет соціологічного дослідження» [4], де автор акцентує увагу на необхідності соціокультурного осмислення практик харчування. Водночас, В. Бурлачук зауважує на маргінальному статусі цієї теми та вагомому евристичному потенціалі соціології у вивченні особливостей культури їжі. Крім того, серед українських учених, соціологів, письменників-документалістів, які цікавилися такою проблемою, як погляд на суспільне життя із-за столу, варто також виокремити І. Набрusco, В. Коротича, Ю. Винничука, В. Панченка, В. Супрунєнка. Проте роботи анонсованих авторів мають радше унікальний характер, тобто є винятком із загального правила, а саме: відсутності систематичної уваги науковців до застільної тематики, практик харчування людини. Таким чином, можна стверджувати, що в українській

соціології запропонована шукана величина й досі залишається terra incognita, у кращому випадку розкривається лише спорадично.

Натомість зарубіжні дослідники приділяли/приділяють проблемам гастрономічного на тлі певного соціокультурного виробництва набагато більше уваги. Так, доцільно зауважити на класичній дослідницькій рефлексії з цього приводу Ф. Броделя, П. Сорокіна, А. Капатті, М. Монтанарі, Й. Цітглау, А. Саберські, І. Сохань тощо.

**Метою** цієї статті є фіксація зв'язку між, з одного боку, певними гастрономічними практиками, відповідною культурою та ставленням до них в окремому соціумі, а з іншого – суспільними ефектами, які вони породжують, наприклад, соціальними проблемами зайвої ваги, якості життя масової людини.

**Виклад основного матеріалу.** Передбачення людства щодо ожиріння, на нашу думку, є цілком імовірним. Масштаби цього явища фахівцями вже визначаються на кшталт епідемії [18]. Утім, на щастя чи на жаль, його протагоністами стануть далеко не всі. Якщо обирати із двох крайнощів найменше зло, мабуть-таки – на жаль. У зв'язку з тим, що дилему – краще бути худим чи гладким? – уже давно вирішено. Не обов'язково бути далекоглядним провидцем, щоб на апіорному рівні (та на будь-якому іншому) погодитися з думкою про те, що «тільки дуже худий або дуже гладкий помре передчасно» [24, с. 172]. Хоча вчені все-таки вважають, що гладкі люди живуть довше, ніж худі [24, с. 171].

Натомість навіть сьогодні доволі великі та густонаселені території земної кулі потерпають від продовольчого дефіциту. Найбільш авторитетна, з огляду на кількість посилань у науковій літературі, ВООЗ та її представники все ще переконані, що один із найнебезпечніших викликів сьогодення і майбутнього – голод. І це незважаючи на той факт, що для подолання таких ганебних явищ необхідно лише 0,01% світового ВВП. Утім проблеми не зникають, а подекуди ще більше загострюються. Крім того, у декількох найбільш розвинених країнах протягом календарного року витрачають десятки мільярдів доларів, наприклад, на косметику, що зіставимо з окремими бюджетами великих країн. Як стверджують фахівці, на ці гроші можна було б вирішити безліч гуманітарних проблем [12, с. 103].

Але парадокс полягає в тому, що продовольчий дефіцит межує в переліку вкрай загрозливих патологій світу з проблемами ожиріння й зайвої ваги. Пояснення цьому на перший погляд суперечливому факту доволі просте. Сучасне глобальне суспільство амальгамне, контрверсійне та далеко неоднорідне в соціально-матеріальному й культурному аспектах. Питання зайвих калорій, надлишкової ваги є викликами здебільшого в просторі постіндустріального світу на відміну від індустріального або традиційного, де порядок денний боротьби із кричущими суспільними вадами визначався зовсім іншою ієрархією проблем. У переліку постіндустріальних цінностей місця для їжі заради насичення та виживання не залишається. У ньому таке питання не є актуальним, тому що економіка та превентивний стиль мислення можновладців вже давно дозволяють його ефективно вирішувати – на відміну від нещодавнього минулого, де їжа настільки концентрувала навколо себе увагу, що за її допомогою створювали навіть образи майбутнього. Так, Чарлі Чаплін у фільмі «Нові часи» (1936), після великої депресії, «погодився брати участь у випробуванні “геніального” винаходу – машини для харчування, яка, як наполеглива матуся, намагається нагодувати його супом, стейком із картоплею і тортом на десерт» [23, с. 20].

Тепер постіндустріальний світ знаходить в їжі свій цікавий та вельми доленосний вимір, який викликає жвавий інтерес, подекуди занепокоєння, що, зрештою, відображається сучасними мас-медіа. Питання ставлять не в площині наявності чи відсутності їжі як такої, задля виживання, фізіологічного насичення людини, а насамперед її змісту. Іншими словами, мова йде не лише про продовольчі товари, які можна порівнювати з пальним для машини, а про такі харчові продукти, які дають знайомі задоволення. По суті, мається на увазі цілком вірогідна можливість назавжди втратити традиційні гастрономічні смаки, які принесуть у жертву науковому прогресу, технократичному стилю мислення, коли за допомогою останнього стануть отримувати всі необхідні макро/мікроелементи для підживлення організму, причому не через збирання традиційних урожаїв, отримуваних у природний спосіб, а в лабораторних умовах.

Саме відгуком на такий суспільний інтерес і реальну занепокоєність із цього приводу стали деякі сюжети в культовому фільмі братів-режисерів Ларрі та Енді Вачовські «Матриця». На нашу думку, буде доволі слушним згадати важливі подробиці. Так, у кінострічці «неабияка увага приділяється їжі як одній із радощів життя, яка недоступна Матриці» [23, с. 112]. Одного дня хакер Нео (К. Рівз) дізнався, що життя – це ілюзія, яка створена Матрицею. Відповідно до розвитку сюжетної лінії видається зовсім не випадковим, що їжа, якою намагалися годувати в Матриці, не відповідала знайомим і приємним смаковим відчуттям. Саме така проблемна ситуація стала каталізатором людської непокори. Зокрема, на кораблі «Навуходоносор» бунтівників годували відразливим їстівним м'ясом [23, с. 112]. Сайфер (роль виконує Д. Пантоліано) виголошував: «І ви, і я знаємо, що цей стейк не існує. Я знаю, коли кладу його до рота, Матриця каже моєму мозкові, що він соковитий і приємний. Знаєте, що я збагнув за останні дев'ять років? (Бере шматок м'яса): Незнання – це благосло-

вення» [цит. за: 16, с. 47]. Тож, незважаючи на те, що той «стейк» містив усі корисні для людини елементи, саме відсутність реальної, а не фантомної можливості задовольняти знайомі гастрономічні смаки підштовхнула, серед іншого, Сайфера до бунту, адже він давно вже мріяв про справжній шматок м'яса та повний келих вина [23, с. 112]. Понад те Оракул (виконавиця ролі – Г. Фостер) – одна із загадкових жінок цього блок-бастера – пригортає Нео хрустким, свіжоспеченим блок-бастером печивом [23, с. 112]. Так вона виявляє гостинність, щирість та пов'язує їх ще міцніше, через приємні гастрономічні спогади, зі справжнім людським буттям. Ці питання – не лише щодо наявності їжі, але й корисності та можливості отримувати від неї знайомі смакові задоволення – починають усе частіше виходити на авансцену порядку денного постіндустріального світу. До того ж відгомонам такої занепокоєності можна вважати появу нового терміна – «пластмасова їжа», який промовисто говорить про крайній дефіцит у цій їжі природного, їстівного смаку.

Звичайно, проблема надлишкової ваги, втрати знайомих смакових задовольень від їжі та багато іншого з цього переліку все частіше набувають неабиякої актуальності в гастрономічному просторі глобального суспільства. Знову ж таки, їхнє вирішення міститься, на нашу думку, насамперед у площині підвищення та поширення гастрономічної освіти. Адже такий сценарій розвитку подій, наприклад масове ожиріння, у тому числі й унаслідок поширення контрверсійної «пластмасової їжі», розглядається як цілком імовірний, навіть попри наявність регіонів із різним ступенем розвитку людства. Хоча ще раз підкреслимо: сьогодні він насамперед загрожує масовими формами свого прояву суспільствам постіндустріального типу<sup>1</sup>. Саме в них основні змістові складники організації міжособистісної та міжгрупової взаємодії, соціальні відносини, ціннісна ієрархія, спосіб життя тощо, порівняно з індустріальними системами, докорінним чином змінилися.

Зокрема, рухливий спосіб життя віддано на відкуп сучасним здобуткам НТП. Там все ще модно бути підтягнутим і спортивним, проте доволі поширена індивідуалістська культура робить масову людину все менш залежною від громадської думки та її магістральних трендів. Хто б що не казав, але на сучасному етапі гладких людей, наприклад у США, набагато більше, ніж в індустріальному минулому цієї країни. В. Прозоровський пише, що натепер «у розвинених країнах більше половини дорослого населення мають зайву вагу, причому десь третина страждає на ожиріння. Із кожним роком ситуація все більше погіршується, ожиріння “молодає”» [18, с. 92].

Якщо раніше спосіб життя пересічної особи потребував для компенсації енергозатрат близько шести тисяч калорій щоденно, то сьогодні здобутки технократичної цивілізації дозволяють їй витратити фізичних зусиль, для повноцінного життєзабезпечення, у рази менше. На думку фахівців, людині нашого часу достатньо лише двох тисяч калорій для «підживлення», як наслідок – активної діяльності. З огляду на

<sup>1</sup> Хоча й в інших країнах таке явище все більше зосереджує на собі дослідницьку увагу.

це цілком можна погодитися з висновками експертів, що в глобальному суспільстві вже не людина полює на їжу, а навпаки, продукти харчування, завдяки вмілим маніпуляціям маркетологів, змушують їсти навіть тоді, коли насправді такої потреби немає. Результат не забарився, адже, як стверджують дослідники, «за останні двадцять років середня вага землянина безпрецедентно збільшилася. У 1980 р. чоловік важив 73,7 кілограма, нині – 81,6. Жінки потовстішали із 62,2 кілограма до 68,8» [6].

Висновок є цілком очевидним: ще кілька десятиліть – і в окремих регіонах найбільш загрозливі хвороби нашої цивілізації повністю змінять своє обличчя. Вкрай небезпечною така проблема стає для країн «золотого мільярда», зокрема тих суспільних систем, звідки почав крокувати всією планетою славнозвісний фаст-фуд. Подібна модель харчування викликає вкрай суперечливі судження, які хвилеподібно набувають суспільного резонансу, що колами розходиться медійним простором усього світу. Часто-густо роблять висновки, що звичка харчуватися такою «пластмасовою їжею» є одним із вагомих чинників збільшення зайвих кілограмів. Утім керівник німецького союзу агропромисловців Б. Маурман зауважує, що їжа – це один із декількох факторів, який призводить до зайвої ваги. Окрім того, вважає він, велике значення мають генетична схильність, традиції певної харчової поведінки, приклад родини тощо [див. 24, с. 113]. На підтвердження цих слів знаходимо цікаві сюжети в окремих формах сучасної культури. Так, у кінострічці Ф. Фелліні «Амаркорд» відомий режисер згадує своє дитинство, яке припадає на тридцять років ХХ ст. Він занурюється спогадами в минуле, зокрема в перші уроки гастрономічної освіти, які отримував від голови родини [23, с. 40]. «Я ще дитиною запам'ятав, – говорить він, – що їсти потрібно об одинадцятій доти, доки сонце не напекло. І о четвертій вечора... інакше воно все в тебе комом ось тут стояти-ме, і від цього кров псується...» [23, с. 40].

Понад те виявляється, що США не є першими в списку країн із найгладкішим населенням світу. «Пальму першості» тримає Мексика. «Зайві кілограми» стають соціальною проблемою в країнах Близького Сходу – ОАЕ, Саудівській Аравії тощо. Україна, як не парадоксально це звучатиме, не є виключенням із цього списку. Хоча б погляньмо в програму телепередач – чого вартує проект «Зважені та щасливі» під час “Prime-time”, який викликає невідомий інтерес у примхливої глядацької аудиторії. За оцінками експертів, в Україні 53% людей із зайвою вагою, при цьому в кожного п'ятого – ожиріння. Цікаво, що «найгладкіші українці живуть у Донецькій, Полтавській і Херсонській областях. “Найстрункішими” регіонами лікарі назвали Крим та Львівщину» [26]. На державному рівні різних країн, з огляду на таку інтерконтинентальну проблему, розробляються програми щодо протидії масовому ожирінню. Окремі уряди запроваджують додаткові податки на газовані напої та фінансово заохочують своїх громадян до підтримання стрункої фігури. У США товстунів навіть змушують купувати два квитки на проїзд у громадському транспорті.

Проте, на нашу думку, найефективнішим «запобіжником» на мікрорівні повсякденного буття є вдумлива програма організації власного проекту життя та однієї

з форм її прояву – раціону харчування. Наприклад, славний український філософ Григорій Сковорода їв лише раз на день, обходячись без м'яса та риби. Можливо, саме завдяки власному непримхливому меню він прожив у XVIII столітті 72 роки, що набагато більше, ніж середня тривалість життя того періоду. Майя Плисецька усім, хто прагнув схуднути, радила лише одне: «Треба менше їсти». Тож свідоме, вдумливе формування власного способу життя є одним із найефективніших інструментів у процесах боротьби з проблемою надлишкової ваги. Вважаємо, навіряд чи доцільно вдаватися до крайнощів у вирішенні цього питання, але знайти наріжний камінь конче необхідно. Один з таких – це приклад родини, тобто поведінка дорослих членів у сімейно-шлюбних відносинах.

Звісно, діти наслідують звички, цінності та спосіб життя своєї родини, зокрема батьків. Ці процеси розгортаються як на свідомому, так і підсвідомому рівнях соціалізації. Якщо приклад родини (щодо харчової поведінки) є негативним, необхідно мати надлюдські здібності, щоб змінити «механіку» соціального життя на краще. Така властивість інтеграційних схем життєзабезпечення притаманна всім народам на будь-якому етапі їхнього розвитку, тобто є універсальною. Із цього приводу Н. Агешкіна пише: «У більшості випадків діти несвідомо копіюють наші звички, орієнтуються на наш спосіб життя. І якщо у вашій родині фастфуд – це норма харчування, у підсумку ваші діти робитимуть так само. Прикро бачити маленьких товстунчиків 7–10 років, які вже в цьому ніжному віці мають задишку, розтягнення на шкірі, засмальцьоване волосся, проблеми з травленням, жовчаним міхуром, печінкою, а іноді з серцем» [1, с. 240]. Отже, гастрономічна соціалізація, з усіма закономірностями, які загалом притаманні цьому процесу, типізує подальшу поведінку та безпосередньо відбивається на середній тривалості життя людини, а також на можливостях її активного довголіття. На наш погляд, гастрономічна соціалізація – це процеси адаптації та інтеріоризації цінностей та норм певних практик харчування до власних ментальних схем життєзабезпечення.

Продовжуючи тему, хотілося б ще раз зупинитися на полеміці з приводу корисності для фізіологічного та соціального самопочуття «середньої» людини системи «швидкого харчування». Мистецтво соціальної мімікрії та соціального ілюзійонізму, яке свого часу майстерно було описане П.Сорокіним, зробило цю систему однією з найбільш поширених усім світом. Лише у США фахівці нараховують близько двохсот тисяч закладів «Макдональдс». Ця мережа стала культовим іменем капіталізму, одним із його головних брендів у ХХ столітті. Утім сьогодні вона є не лише загальновідомим символом глобалізації, який часом, нема куди правди діти, викликає приємні гастрономічні емоції та спогади, але й отримує на свою адресу безліч звинувачень. Заради об'єктивності слід сказати, що з-поміж них зустрічаються й доволі безпідставні. У будь-якому випадку важливо пам'ятати, що «зручна й швидка їжа – продукт, який створено самим суспільством, зорієнтованим на оптимізацію та функціональність свого життя» [24, с. 89].

Безсумнівно, це абсолютно справедлива ремарка. Система «швидкого харчування» повністю відповідає

ла вимогам економічної та соціокультурної ситуації, в якій вона з'явилася. Поява фастфуда стала наслідком прагнення до економії часу, у тому числі й для повної самореалізації себе у власній професії. Проте відтоді – приблизно на початку другої половини ХХ ст. – ситуація змінилася. Наразі дослідники зауважують на кризі протестантських цінностей, коли багато уваги приділяють власним правам, забуваючи про обов'язки. Виробнича праця вже не є тим популярним лейтмотивом, який у ХХ ст. привів до побудови суспільства загального добробуту в багатьох прогресивних країнах світу. На підтвердження цього згадаємо слова з відомого музичного саундтрека кінематографічного бестселера минулого «Пригоди Електроніка», які стали реальністю в найбільш розвинених країнах Заходу: «До чего дошел прогресс / До невиданных чудес / Позабыты хлопоты, остановлен бег / Вкалывают роботы, а не человек». Між тим успіхи робототехніки та електроніки не змогли забезпечити повну заміну участі людини у виробничому процесі. Недаремно сучасні соціологи й економісти в унісон твердять, що одна з головних причин нещодавньої загальної світової економічної кризи – девальвація цінності виробничої праці. Так, А. Арсеєнко пише, що наприкінці ХХ ст. у США протестантська етика була забута і поступилася місцем гедонізму [3, с. 128].

Водночас вітальні потреби (зокрема, фізіологічні в їжі) для більшості громадян суспільства «золотого мільярда» вже не мають вагомого значення, адже вони майже повністю задоволені. Тому докладати надзусиль для пошуку хліба насущного немає необхідності. Із цього приводу, зважаючи на існування трьох етапів у процесі формування цінностей (потреби – інтереси–цінності)<sup>2</sup>, можна впевнено наголошувати, що в такий спосіб змінюється аксіологічна топографія і поведінкова модальність цих країн. Унаслідок безперестанної роботи декількох поколінь у минулому, на тлі буржуазної ідеології, з'явилися сприятливі умови для виникнення великих груп забезпечених утриманців на кшталт колекціонерів задоволень, гурманів, гедоністів, егоїстів, мажорів, нуворішів, просто безробітних, які не дуже обтяжують себе (тому що не хочуть і можуть собі це дозволити) високими нормами продуктивної праці, професійної діяльності, та все ж таки уособлюють собою доволі високий рівень життєзабезпечення. До речі, гедонізм у різних соціальних доктринах постійно протиставляється активній перетворювальній діяльності.

Згадані процеси призводять до нестабільності, невизначеності, провокують наявні й латентні соціально-економічні кризи. Ще античні автори виголошували, зокрема Аристотель, що суспільство може бути стабільним лише в тому випадку, коли в ньому багато людей працюють і багато отримують за свою працю [2]. Окрім соціально-економічної нестабільності, ще одним із наслідків таких соціокультурних змін стає проблема ожиріння людства. Адже самовіддано працювати (у позитивному розумінні цього визначення) вже не модно, та й не дуже потрібно. Це може стати однією з причин загальної соціальної пасивності, апатії, абсентеїзму тощо. Через виробничу працю, згідно

<sup>2</sup> Саме в такому порядку вони з'являються в житті людини.

з думками класиків, людина реалізує свою сутність – це її родова ознака. У протилежному випадку очікуй на особистісну та суспільну деградацію. Утім, за інерцією і загальною логікою ринку, система «швидкого харчування» залишається незмінною. Більше того, вона закріплюється й поширюється на ментальному рівні глобального суспільства, навіть і без того «товстого» Сходу [8]. Отже, надлишок продовольчих товарів на полицях великих супермаркетів, які нав'язливо пропонують скуштувати, їжа швидкого приготування з максимумом калорій та малорухливий спосіб життя не спиняючись роблять свою «чорну» справу. Середньостатистична людина постіндустріальної доби неконтрольовано товстішає.

Ще раз доцільно зазначити, що з огляду на актуальність проблеми зайвої ваги цілковито нового і досить великого значення набувають питання гастрономічної культури, а точніше однієї з її складових – гастрономічної освіти. Причому такі питання постають на повний зріст не лише в країнах авангарду, але й у суспільствах напівпериферії та периферії. Так, у сучасному світі (безпосередньо в США) започатковуються спеціальні курси з метою формування в дитини правильної харчової поведінки для профілактики відхилень у цій сфері, мінімізації загрози появи зайвої ваги тощо. До речі, такі освітні програми – красномовний доказ того, що ожиріння з категорії індивідуальних турбот вже давно перейшло в іншу – категорію соціальних проблем.

Водночас у країнах, що розвиваються, існують не менш доленосні питання, пов'язані з їжею, як наслідок – вимагають уважного ставлення до гастрономічної освіти. Одне з них – одноманітний раціон харчування. Тож у суспільствах «другого» та «третього» світу подібна проблемна ситуація стає для більшості перманентною ознакою повсякденних практик харчування. Причина цього міститься не лише в низькому рівні платоспроможності, але й подекуди в елементарному гастрономічному неучті, через те що якість освіти (зокрема, й гастрономічної) у таких суспільствах, м'яко кажучи, «кульгає». Усе це помножується на посередній рівень економічного розвитку, відсутність громадянської ініціативи (хоча б у захисті власних споживчих прав), що врешті-решт призводить до зниження стандартів життя, формування песимістичних соціальних настроїв, алармістських очікувань щодо поглядів на майбутнє тощо.

Цікаві думки з цього приводу висловлює класик історії кулінарії В. Похльобкін: «Одноманітна їжа, – пише він, – у більш тривалій перспективі може призвести до виникнення різних соматичних захворювань. Адже чим більш однорідним є стіл, тим більше шансів накопичення шлаків в організмі, тим легше виникає порушення обміну речовин. Ось чому організація власного меню, його наявність або, у крайньому випадку, свідоме ставлення до нього – важливий елемент здорового способу життя» [17, с. 14]. Звичайно, зайві кілограми постіндустріального світу й одноманітний спосіб харчування решти – лише верхівка айсберга, який актуалізує необхідність впровадження в освітні програми відповідних курсів із нагальних питань корисної гастрономії. Така увага до гастрономічного в різних формах свого прояву вже сьогодні типізує порядок денний націєтворення й допомагає ефективно вирішувати багато

соціальних проблем у різних країнах світу. До речі, окремі позитивні приклади зустрічаються сьогодні й у вітчизняному освітньому просторі [13]. Хоча ситуація все ще залишається доволі проблематичною.

Прикладом шанобливого ставлення до свого культурного надбання, питань освіти, особистісного розвитку через гастрономічне, як наслідок – вирішення цілої купи нагальних соціальних завдань є французькі державні та громадські ініціативи. У французькій культурній спадщині їжа завжди посідала чільне місце. З одного боку, видатні митці ніколи не залишалися байдужими до неї (у доброму розумінні цього ставлення) – наприклад О. Дюма, який плідно писав про кулінарію та був великим поціновувачем барбекю. До речі, із цієї стравою він познайомився, перебуваючи на Кавказі, де вона називалася інакше – шашлик. Після цього привіз рецепт його приготування у вигляді кулінарної екзотики до себе на батьківщину і одним із перших відкрив у Франції шашличну. Також варто згадати про Ш. де Голя, якого знають не лише як видатного державного діяча республіки, але й як славнозвісного гурмана, і, безумовно, про Наполеона Бонапарта. На цьому тлі видається зовсім не випадковим, що «в 1895 році Марта Дистель заснувала першу у Франції кулінарну школу. Сьогодні її філіали існують на п'яти континентах, але паризький центр – найпопулярніший» [7, с. 158].

З іншого боку, промовисто свідчать про вагоме значення їжі в народному житті цієї країни фольклорні традиції нащадків галлів. Можна з великою вірогідністю стверджувати, що галльській фольклор переповнений такими прикладами. Окремі харчові продукти в ньому, наприклад сіль, навіть символізували собою певні форми міжгенераційної взаємодії. Зокрема, принцеса з однієї французької народної казки говорила своєму батькові: «Я тебе кохаю, як сіль». Король прогнівався на таку неповагу, унаслідок чого вигнав доньку з королівства. І лише потім, залишившись без солі, він зумів усвідомити справжню значущість цього продукту, а разом із тим глибину любові дочки [15]. Такі сюжети зустрічаються і в інших культурах, проте саме у Франції й досі їжа є надважливим національним символом, її впевнено можна вважати позакласовою цінністю, що крокує, як безкоштовна реклама цієї країни, усім світом. Разом із Собором Паризької Богоматері, Лувром, столичним Діснейлендом, французьким кінематографом та іншими актуальними артефактами вона щоденно приваблює мільйони туристів. Ставлення до їжі і застілля як до національної гордості є відгомном глибоких культурних традицій.

Наприклад, в минулому світське суспільство Франції дуже наполегливо виробляло й уважно охороняло цілком однозначні норми поведінки у просторі гастрономічного. Про це, йде мова й в історичній літературі. Так, відносно нещодавно під час проведення однієї з подібних тематичних зустрічей «Їжа і напої в літературі» прозвучало багато показових суджень про гастрономічні референти саме Франції. У тематичному розділі «Холодні закуски» В. Мільчина зробила стислий екскурс в історію гастрономічного етикету із посиланнями на французький «Альманах гурманів» початку XIX ст. Вона відзначила, що гість, якого особисто запрошували на вечерю, був майже позбавлений можливості скасувати або перенести свій візит.

Лише довідка про смерть або каліцтво вважалася поважною підставою для його відсутності. Цікаво, що навіть такі об'єктивні обставини не виправдовували організаторів званої трапези. У випадку передчасної кончини господаря обід або вечерю мали б давати його найближчі родичі [25]. Як бачимо, цінність кухні і застілля у французькому суспільстві завжди мала першочергове значення, навіть у таких гіперболізованих формах. Більше того, гастрономія була й залишається у просторі топових подій та символів соціального життя цієї країни й на сучасному етапі.

Багато фахівців симптоматично стверджують, що процес приймання їжі у Франції протягом становлення тамтешньої етнічності завжди був і нині є важливою соціальною практикою, яка пов'язана зі святкуванням таких епізодів у житті окремих людей і цілих груп, як народження дітей, весілля, ювілеї, колективні зустрічі, новосілля, різні урочистості тощо. У підсумку, через трапезу ефективно створюються неабиякі підстави для соціальної інтеграції, засвоєння культурного досвіду попередників, ідентифікації людини з важливою для неї спільнотою. Таким чином, процес колективного приймання їжі являє собою родюче культурне тло для посилення солідаризаційних процесів у просторі міжособистісних та внутрішньогрупових взаємин, створює міжгенераційну духовну єдність тощо. Унаслідок цього про окремо взяті спільноти людей або родину й досі говорять, що «вони їдять за одним столом». Колективна трапеза в усіх суспільствах символізує інтеграцію, монолітність групи в радості й скорботі. Варто зауважити, що групове приймання їжі – це також простір і для спілкування, обміну останніми новинами. Недаремно й досі групове застілля називають однією з перших форм ЗМІ, одним із вагомих чинників формування громадської думки. Понад те етимологія слова «бенкет», відповідно до античних мов, означає співмешкання. У такому розумінні приймання їжі можна сприймати як акт певної сумісної діяльності [19, с. 32]. Виявляється, саме через неї французи ефективно виокремлюють цікаві, привабливі риси власної ідентичності.

Експерти наголошують, що французи вміють жити й радіти життю, для них трапеза – це «повсякденне свято, яке завжди поруч». «Середній» француз рідко коли забуває, що їжа – чи не єдине задоволення, яке доступне кілька разів на день [21, с. 4]. Про це свідчать і моніторингові соціологічні дослідження, які час від часу висвітлюють найбільш актуальні стани суспільної свідомості населення цієї країни [9; 10; 14; 22]. Таке захоплення життям та очікування від нього радощів, незважаючи на жодні перешкоди, досягається в різні способи, не в останню чергу й через гастрономічне. «Розмова про їжу та провінційне життя (для порівняння американці 75% усіх своїх розмов присвячують фінансовим темам. – Прим. авт. [11]), що здобрене кумедними спогадами з дитинства, нерідко можна чути за стійкою паризької кав'ярні» [7, с. 160]. Із цього приводу представник Франції в ЮНЕСКО К. Колонна говорить: «Французи люблять приємно провести час: зустрітися з друзями, добре поїсти й випити. Це частина нашої традиції, яка живе до сих пір» [цит. за: 5]. Понад те французька гастрономічна культура на сьогодні багатьма сприймається як загальноновизнана цінність духовної сві-

тової спадщини, що внесена безпосередньо експертами ЮНЕСКО до списку нематеріального світового культурного скарбу. Невипадково до цього переліку ввійшла саме французька гастрономія з її глибокими та розгалуженими культурними традиціями, а також уважним ставленням до трапези на сучасному етапі. Прикметно, що з гастрономічною культурою це відбулося вперше після підписання в 1972 р. Конвенції про збереження культурної і природної унікальності сучасного світу [5]. Тож характерно, як зауважують експерти, що на відомих кухарів у Парижі ходять цілими родинами, так само як на улюблені футбольні команди, після трапези викликаючи кухонних майстрів на біс задля того, щоб особисто засвідчити й виказати власну подяку [12, с. 174].

На прикладі Франції та її високого ставлення до цінностей власної гастрономічної культури усі небайдужі особи можуть знаходити суттєвий праксеологічний потенціал у процесах експлуатації такого брэнда. З огляду на це сама національна кухня спроможна бути цікавим культурним матеріалом, який окремі країни активно/ефективно намагаються поставляти на експорт. Наприклад, інформаційне агентство "Reuters" свого часу повідомляло, що керівництво Франції активно лобіювало впровадження в життя кампанії з промовистою назвою "So French So Good" [5]. Головна мета – популяризація французької їжі в усьому світі. Виявляється, що такі прагнення були продиктовані цілковито утилітарним інтересом. По-перше, повернути батьківщині Вольтера, О.Дюма і Ш. де Голя роль лідера на світовому ринку продовольчих товарів і, по-друге, познайомити з нею якомога більше людей [5]. Ця ідея миттєво стала вельми популярною, здобула широкий суспільний резонанс і була сприйнята з невідомим ентузіазмом представниками усіх соціальних груп, починаючи від членів урядових організацій та відомих кухарів до звичайних, але напрочуд палких шанувальників французької кухні (як місцевих, так й інтернаціональних) [5].

Понад те суспільний дискурс навколо французької гастрономії формується з метою зосередити увагу на її просвітницькій місії. Мова йде про доцільність включення відповідних інформаційних курсів у місцеві загальноосвітні програми, а також про підготовку висококваліфікованих фахівців цього профілю. Небайдужі особистості наголошують на тому, що, «включаючи новий предмет у шкільну програму, ми хочемо зосередити увагу молоді на культурі смаку й передати майбутнім поколінням мистецтво застілля» [5]. Крім того, для сучасної людини гастрономічна освіта важлива вже хоча б тому, що будь-яка особа має уявляти наслідки впливу на свій організм певних харчових складників, які все більшою мірою використовуються при виготовленні харчової продукції. Зокрема, учені США після проведених дослідів дійшли висновку, що, наприклад, систематичне споживання глютамаму, що міститься в продовольчих продуктах, призводить до виникнення ще більшого відчуття голоду [24, с. 109] та, можливо, інших суперечливих особистісних ефектів. Такі дані й багато іншого подібного інформаційного матеріалу мають стати надбанням громадськості. У протилежному випадку продо-

вольчі товари з категорії помічників потраплять, радше, до іншої – ворогів сучасної людини.

Як бачимо, у національній самосвідомості французів їжі відведено почесне місце; зокрема це стосується й високих моделей її споживання, які здатні давати насолоду, а не зайві кілограми. Можливо, саме тому проблема ожиріння в цій країні є дещо не такою гострою, як, скажімо, у США (у літературі це називають «французьким парадоксом»). Дзеркалом подібних явищ є сучасні мас-медіа, наприклад кінематограф. Так, кухня нащадків галлів, зокрема й завдяки кіномистецтву, посідає вагомe місце у світобаченні по-французьки і світовій масовій культурі. Дехто з кінокритиків справедливо зауважує, що «важко уявити французький фільм без сцени з келихом вина або чашечкою кави та круасаном» [23, с. 45]. Потім додають, що «гра слів та гурманство – ось два головних інгредієнти французької «кінокухні». К. Шаброль, якого вважають одним із яскравих представників «нової хвилі» у французькому кінематографі, одного разу в інтерв'ю сказав, що їжа вкрай важлива під час зйомок його стрічок. Усі члени зйомочної групи мають добре харчуватися й почувати себе однією великою родиною» [23, с. 45]. Більше того, «такі зірки (*французького кіно. – Прим. авт.*), як Б. Даль і С. Боннер, також не відмовляться від доброго обіду: із закускою, основною стравою та келихом вина» [23, с. 35]. Обізнані люди з цього приводу напівжарту зазначають, що «француженки не товстіють, скільки б вони не їли...» [23, с. 35].

Наприкінці зауважимо, що гастрономічна культура по-французьки посилює як самобутність національного, так і, в розмаїтті своїх багатих складників, специфічність регіонального. Як справедливо зауважують на цьому аспекті експерти, що шампанська, нормандська, прованська, ельзаська кухні різняться між собою так само, як соціально-психологічні портрети/особливості мешканців цих регіонів [5; 20], вже не говорячи про славнозвісне місто Коньяк. Таким чином, вони стають самобутніми географічними індикаторами, які, з огляду на гастрономічне, щоразу зупиняють на собі увагу безлічі зацікавлених осіб – мільйонів туристів тощо. Водночас гастрономічна культура Франції зводить майже нанівець проблему ожиріння. Хоча французи їдять не менше американців, утім «зайві кілограми» в цій країні є другорядним і незначущим явищем, передусім із соціальної точки зору. На цьому тлі занепокоєність серед місцевого населення з приводу втрати автентичності смакових характеристик власної кулінарії перетворюється на маргінальне явище, адже знатися на їжі й уважно ставитись до неї – це по-французьки.

У висновку зазначимо, що окрім економічної, політичної, екологічної та багатьох інших різновидів культури, як правило, на сучасному етапі без належної уваги (за рідкими виключеннями) залишається гастрономічна культура, яка несе в собі вагомий праксеологічний потенціал та здатна впливати, приміром, через практики харчування населення на процеси підвищення/зниження якості життя сучасного суспільства. На нашу думку, якщо уважно ставитись до проблем розвитку гастрономічної культури/освіти, то прогнози фантастів-песимістів щодо масового ожиріння людства в майбутньому стануть малоімовірним сценарієм розвитку подій.

#### ЛІТЕРАТУРА

- [1] Агешкина, Н.А. Что мы едим: права потребителя / Н.А. Агешкина, Б.К. Пузакова, О.В. Рожканова. – М.: Эксмо, 2012. – 448 с.
- [2] Аристотель. Политика / Аристотель; пер. з давньогр., передмова О. Кислюка. – К.: Основи, 2000. – 239 с.
- [3] Арсеенко, А. Глобализация как она есть на пороге XXI века А. Арсеенко // Социология: теория, методы, маркетинг. – 2010. – №4. – С. 114–137.
- [4] Бурлачук В.Ф. Трапеза як предмет соціологічного дослідження / В. Бурлачук // Соціологія : теорія, методи, маркетинг. – 2010. – № 4. – С. 179–186.
- [5] Бьянкини, А. Французская гастрономическая культура вошла в список всемирного наследия ЮНЕСКО / А. Бьянкини / URL: <http://www.ambafrance-by.org/spip.php?article2223> (12.07.2010).
- [6] Давыдова, Е. Гастрономическая деградация / Е. Давыдова / URL: [http://politikhall.Com/index.php?page=filing&a\\_id=378](http://politikhall.Com/index.php?page=filing&a_id=378) (05.03.2010).
- [7] Делеринс, Г. Рыцари накрытого стола / Г. Делеринс // Вокруг света. – 2011. – № 7. – С. 160.
- [8] Еремина, Е. Восток – дело толстое / Е. Еремина // Огонек. – 2009. – № 20. – С. 21.
- [9] Зыков, С.П. О Франции и французах: очерки и репортажи / С.П.Зыков. – М.: Политиздат, 1978. – 231 с.
- [10] Иванова, Ю.А. Все о Франции: общие сведения. История. Наука. Культура. Образование. Спорт. Достопримечательности и др. / Ю.А. Иванова; предисл. Ю. Макарова. – Харьков: Фолио, 2007. – 543 с.
- [11] Ильин, В.В. Философия богатства: человек в мире денег / В.В. Ильин. – К.: Знания Украины, 2005. – 496 с.
- [12] Коротич, В.А. Жили-были-ели-пили / В.А. Коротич; худож. оформ. Б.Ф. Бублик, В.А. Мурлыкин. – Харьков: Фолио, 2005. – 317 с.
- [13] Лук'яненко, Г. Педагогічне розуміння культури харчування / Г. Лук'яненко // Трудова підготовка в закладах освіти. – 2006. – № 1. – С. 46–49.
- [14] Массовое сознание и политические ориентации французов: науч.-аналит. обзор / Л.Г. Меняйленко. – М.: ИНИОН, 1990. – 38 с.
- [15] Нестеров, В. Тяга к белому порошку / В. Нестеров / URL: [http://www.gazeta.ru/culture/2007/02/27/a\\_1419075.shtml](http://www.gazeta.ru/culture/2007/02/27/a_1419075.shtml) (12.04.2011).
- [16] Оливер, Г. Матрица пива: реальність і копії в броварстві / Г. Олівер // Д. Гейлз (упоряд.). Пиво і філософія. Невивчене пиво не варто пити. – К.:Темпора, 2010. – С.47–61.
- [17] Похлебкин, В.В. Мое меню / В.В. Похлебкин. – М.: ЗАО «Центрполиграф», 2009. – 190 с.
- [18] Прозоровский, В. Ожирение – болезнь нашего времени / В. Прозоровский // Наука и жизнь. – 2003. – № 9. – С. 92–97.
- [19] Ребора, Д. Происхождение вилки. История правильной еды / Дж. Ребора; пер. с ит. А.Ивановой. – М.: КоЛибри, 2007. – 224 с. (236)
- [20] Современная французская гастрономия / URL: <http://restoranoff.ru> (12.07.2010).
- [21] Філоненко, С. «І нехай весь світ зачекає...». Егоїзм як світогляд у сучасній українській масовій літературі / С. Філоненко // Укр. літ. в загальноосвіт. шк. – 2009. – № 10. – С. 2–5.
- [22] Франция глазами французских социологов / С.Г. Айвазова, И.М. Бунин, С.И. Великовский и др. / отв. ред. В.Н. Фомина, С.А. Ефиров; АН СССР; Ин-т социологии. – М.: Наука, 1990. – 279 с.
- [23] Хольм, М. Кинокулинария: роскошные ужины и фантастические рецепты из волшебной страны кино / М. Хольм, М. Чиндблум; пер. со шв. Е. Хохловой. – М.: КоЛибри, 2010. – 136 с.
- [24] Циттлау, Й. Ешь или умри! Как индустрия питания делает из нас наркоманов / Й. Циттлау, А. Саберски. – СПб.: Питер, 2010. – 192 с.
- [25] Ъ-деготь, Е. Еда и питье в русской литературе / Е. Ъ-деготь / URL: <http://www.kommersant.ru/Doc-rss/130198> (17.09.2012).
- [26] 53% жителів України мають надмірну вагу // Країна. – 25.10.2012 (№144). – С. 34.

#### REFERENCES

- [1] Ageshkina, N.A. What we eat: the consumer rights / N.A. Ageshkina, B.K. Puzakova, O.V. Rozhkanova. – M.: Eksmo, 2012. – 448 p.
- [2] Aristotle. Politics / Aristotle; translation from the Greek, preface O. Kislyuk. – K.: Osnovy, 2000. – 239 p.
- [3] Arseenko, A. Globalization as it is on the threshold of XXIst century. A. Arseenko // Sociology: theory, methods, marketing. – 2010. – #4. – P. 114–137.
- [4] Burlachuk, V.F. The dinning as a subject of sociological research / V. Burlachuk // Sociology: theory, methods, marketing. – 2010. – # 4. – P. 179–186.
- [5] Byankini, A. The French gastronomic culture included in UNESCO World Heritage List / A. Byankini / URL <http://www.ambafrance-by.org/spip.php?article2223> (12.07.2010).
- [6] Davydova, E. The gastronomical degradation / E. Davydova / URL: [http://politikhall.Com/index.php?page=filing&a\\_id=378](http://politikhall.Com/index.php?page=filing&a_id=378) (05.03.2010).
- [7] Delerins, G. The Knights of the laid table / G. Delerins // Vokrug sveta. – 2011. – # 7. – P. 160.
- [8] Eremina, E. East – is a thick matter / E. Eremina // Ogonek. – 2009. – # 20. – P. 21.
- [9] Zykov, S.P. About France and the French: Essays and reports / S.P. Zykov. – M.: Politizdat, 1978. – 231 p.
- [10] Ivanova, Yu.A. Everything about France: an overview. Story. Science. Culture. Education. Sports. Landmarks, etc. / Yu.A. Ivanova; foreword Yu. Makarov. – Harkov: Folio, 2007. – 543 p.
- [11] Ilyin, V.V. The philosophy of wealth: people in the world of money / V.V. Ilyin. – K.: Knowledge of Ukraine, 2005. – 496 p.
- [12] Korotich, V.A. Once-upon-a-time-eating-drinking / V.A. Korotich; art designed by B.F. Bublik, V.A. Murlyikin. – Harkov: Folio, 2005. – 317 p.
- [13] Luk'yanenko, G. The pedagogical understanding of food culture / G. Luk'yanenko // Career training in educational institutions. – 2006. – # 1. – P. 46–49.
- [14] Mass consciousness and political orientation of the French: scientific and analytical review / L.G. Menyaylenko. – M.: INION, 1990. – 38 p.
- [15] Nesterov, V. Craving to white powder / V. Nesterov / URL: [http://www.gazeta.ru/culture/2007/02/27/a\\_1419075.shtml](http://www.gazeta.ru/culture/2007/02/27/a_1419075.shtml) (12.04.2011).
- [16] Oliver, G. The Beer Matrix: Reality vs Facsimile in Brewing / Garrett Oliver // Steven D. Hales (ed). Beer and Philosophy: The Unexamined Beer Isn't Worth Drinking. – K.: Tempora, 2010. – P. 47–61.
- [17] Pokhlebkina, V.V. My Menu / V.V. Pokhlebkina. – M.: CJSC «Tsentropoligraf», 2009. – 190 p.
- [18] Prozorovskiy, V. Obesity – a disease of our time / V. Prozorovskiy // Science and Life. – 2003. – # 9. – P. 92–97.
- [19] Rebor, G. The origin of the fork. History of proper food / G. Rebor; translatyv from Italian by A. Ivanova. – M.: KoLibri, 2007. – 224 p. (236)
- [20] Modern French gastronomy / URL: <http://restoranoff.ru> (12.07.2010).

- [21] Filonenko, S. "And let the whole world wait ...". Selfishness as a worldview in modern Ukrainian popular literature / S. Filonenko // Ukrainian literature at Secondary School. – 2009. – # 10. – P. 2–5. Translated from by Swedish E. Khokhlova. – M.: KoLibri, 2010. – 136 p.
- [22] France through the eyes of the French sociologist / S.G. Ayvazova, I.M. Bunin, S.I. Velikovskiy i dr. / Ed. V.N. Fomina, S.A. Efirov; USSR Academy of Sciences; Institute of Sociology. – M.: Science, 1990. – 279 p.
- [23] Holm, M. Film cookbook: luxurious dining and fantastic recipes from fairyland of movie / M. Holm, M. Kindblom; [24] Cittlau, J. Eat or die! As food industry makes us addicts / J. Cittlau, A. Saberski. – SPb.: Piter, 2010. – 192 p.
- [25] Ё-дегот', E. Eating and drinking in Russian literature / E. Ё-дегот' / URL: <http://www.kommersant.ru/Doc-rss/130198> (17.09.2012).
- [26] 53% of residents of Ukraine are overweight // Country. – 25.10.2012 (#144). – P. 34.

### **Gastronomy as part of the preservation of cultural heritage and improving the quality of life of modern society**

**V.V. Nikolenko**

**Abstract.** The article explores the relationship between, on the one hand, some aspects of food culture, food practices, and on the other – issues of quality of life, in particular the spread of global society "extra kilos", the loss of the familiar taste (gastronomy) preferences. On the example of French gastronomy emphasizes the importance of careful attention to the nutritional practices of their social connotations and, above all, the development of a gastronomic education / culture as an important factor of influence on the growth / decline curve of the quality of life of society.

**Keywords:** *dietary practices, food culture, gastronomy socialization, overweight, family relationships, quality of life*