

DOI: 10.31866/2410-1915.20.2019.172414

УДК 392.81:001.814

ОСНОВНІ НАПРЯМИ ДОСЛІДЖЕНЬ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ В ПРАЦЯХ ЗАКОРДОННИХ УЧЕНИХ У ХІХ–ХХІ СТ.: КУЛЬТУРОЛОГІЧНИЙ ВИМІР

Кобзар Марина Вікторівна

*Аспірантка,**ORCID: 0000-0001-5601-8187, kobzarmt@meta.ua,**Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля,
пр-т Центральний, 59-а, Сєвєродонецьк, Україна, 93400*

Мета статті – висвітлення провідних напрямів досліджень кулінарних традицій, матеріалом для яких обрані праці закордонних вчених ХІХ – початку ХХІ століть. У роботі застосовано комплекс методів: історико-порівняльний, біографічний, логіко-аналітичний, діахронічний, метод синтезу. Наукова новизна статті полягає у виокремленні різних підходів до розуміння кулінарних традицій в контексті культурологічного аналізу, що дозволило відстежити зміни акцентів у розгляді зазначеної теми на шляху від історико-культурних та етнографічних досліджень до її сучасного культурологічного вивчення. Висновки. Виявлено, що у другій половині ХІХ ст. їжа розглядається як складник певної досліджуваної національної культури переважно в історико-культурному або етнографічному контексті. У першій третині ХХ ст. гастрономічний код починає досліджуватися вченими як важлива частина нової проблематики наукового інтересу – культури повсякдення. У другій половині ХХ ст., з набуттям культурологією статусу галузі, яка претендує на роль метанауки, з'являються праці, де синтезуються здобутки інших наук. Зокрема, феномен їжі виходить за межі побутової або повсякденної культури, набуває загальнокультурного значення, символічного змісту. У працях початку ХХІ ст. вчені акцентують увагу на новому рівні культурологічного узагальнення та інтерпретації концепту їжі в галузі глобалізаційних, семіологічних або локально-культурних досліджень.

Ключові слова: кулінарні традиції; культура повсякдення; концептосфера; їжа; культурологічний аналіз.

Вступ

Наприкінці ХХ – початку ХХІ ст. відбувається перехід до парадигми нового, постіндустріального суспільства, в якому, поряд з іншими процесами, відбуваються зміни аксіологічного характеру. Зокрема, елементи культурного середовища, які раніше вважалися «низькими», забезпечують основний семантичний фон повсякденного життя людини. Такі символічні зразки культури повсякдення знаходяться в центрі аксіологічної ієрархії, складають основу картини світу сучасного суспільства. Одним з найбільш освоєних і значущих для людини елементів повсякденної культури є їжа.

Харчові продукти, рецептура, приготування їжі, її репрезентація і культурно-символічний зміст вже перейшли з категорії побутової «низької» культури в більш високу, навіть світоглядну категорію. Кулінарні традиції розглядаються, з одного боку, як найважливіша складова концептосфери повсякдення, а з іншого боку, як невід’ємна частина духовної культури будь-якого народу.

Дослідження кулінарних традицій із залученням культурологічного підходу є актуальним з огляду на зазначену семантико-аксіологічну концептуалізацію, тому що дозволяє поєднати наукове та побутове світорозуміння, логічні та екстралогічні категорії, побачити загальне та особливе тощо.

Особливістю статті є вивчення дослідницьких традицій, в яких харчовий код постає як один з культурних аспектів життя людини. Логіка викладу побудована на аналізі джерел, опублікованих зарубіжними вченими. Історіографія питання починається з ранніх спроб тлумачення культури повсякдення у другій половині XIX ст. та завершується оглядом сучасних наукових розвідок в даному напрямку, але ця стаття не претендує на завершеність та повноту розкриття означеного питання. Останнім часом деякі вітчизняні науковці-гуманітарії звернулися до інтерпретацій кулінарних традицій в контексті культурологічного підходу. Так, культуролог О. Плюта вивчає національну кухню та її трансформацію в сучасних умовах, філолог Л. Борис присвятила свої роботи вивченню лексики їжі та напоїв в регіональному контексті; етнолог О. Щербань займається дослідженням народного харчування українців та історії використання глиняного посуду тощо. Тема виокремлення підходів до розуміння кулінарних традицій з точки зору культурологічного аналізу розкрита недостатньо, але перспективна та актуальна, і потребує нових наукових розвідок.

Мета статті

Мета статті – висвітлення провідних напрямів досліджень кулінарних традицій, матеріалом для якого обрані праці закордонних вчених XIX – початку XXI століть.

Виклад матеріалу дослідження

Під час вивчення культури приготування та споживання їжі з позицій культурології виникає потреба звернутися до спадщини відомих зарубіжних дослідників, які першими порушили теми їжі в своїх працях теоретичного та прикладного характеру.

Початок формування дослідницького інтересу до зазначеної проблематики припадає на середину XIX ст. У цей період мислителі загалом побіжно звертаються до теми їжі та її специфіки в контексті основного спрямування своїх досліджень – історичного, історико-культурного, філософського, фізіологічного тощо.

Так, німецький історик культури та філософ І. Гердер, один з творців першої культурологічної теорії, в роботі «Ідеї до філософії історії людства» (1977) охарактеризував різні культури світу, широко використовуючи не тільки приклади досягнень цих народів в мистецтві, науці, філософії, а й торкався їх релігії, побуту та ін. Такий підхід виявився плідним: він дозволив обґрунтувати як загальне уявлення про культуру, так і ідею рівноправності культур різних епох і народів. Тим самим І. Гердер заклав традицію, яка представлена в більшості наступних праць культурологічного характеру.

Вельми значущою в зміцненні цієї традиції стала робота швейцарського філософа культури та історика Я. Буркхардта «Культура Італії в епоху Відродження» (1860 р.). Буркхардт аналізує не тільки історичні факти, державні устрій Італії (1996, с. 13–120), розвиток особистості, відродження античності, відкриття людини і світу в досліджувану епоху (1996, с. 121–306), а й свята, тілесні вправи, домашній побут, їжу. Ще раніше, в 1825 р. Жаном Антельмом Брійя-Савареном» (1999), французьким філософом, кулінаром, економістом був опублікований знаменитий трактат «Фізіологія смаку, або трансцендентна кулінарія; теоретична, історична і тематична робота, присвячена кулінарії Парижа професором, членом кількох літературних і вчених спільнот».

Варто зазначити також цікаве дослідження німецького художника і історика культури, професора Берлінської академії мистецтв Г. Вейса (2000) «Історія цивілізації» (1856–1872 рр.). Автор не претендував на створення всеохоплюючої історії цивілізації, але зібраний ним матеріал зіграв помітну роль в утвердженні думки про те, що культура побуту – невід’ємна частина культури народів. І праця Г. Вейса тим самим набула культурологічного сенсу.

Пізніше, у першій третині ХХ ст., концепт їжі розглядався в контексті нового напрямку наукових досліджень – культури повсякдення. Велику роль у формуванні цього інтересу зіграли історики, серед яких і представники Школи «Анналів». Цей напрям сформувався навколо журналу «Аннали економічної та соціальної історії». До кола його авторів належали французькі вчені М. Блок, Ф. Бродель, Л. Февр, та інші. Їх наукова діяльність мала потужний вплив на науку, що отримала назву «французька історична революція».

Так, Ф. Бродель (1902–1985 рр.) у праці «Структури повсякденності: можливе і неможливе» дає своє бачення однойменної структури. Він не просто описав основну тенденцію на шляху розвитку людини та її повсякденної культури у певний період, а й створив одну з відносно ранніх концепцій структури самого поняття «культура повсякдення». Елементами цієї культури, за Броделем (1986), виступає система первинних потреб (в їжі, одязі, житлі) та піднесена над нею система вторинних потреб (вишукана їжа, модний одяг, розкішне житло – і звідси гроші як символ цих вторинних потреб). З підзаголовка книги («можливе і неможливе») випливає потенційно існуюча третя система потреб – прагнення здійснити неможливе, сфера бажань, мрій. Але Бродель обмежив розгляд

структур повсякдення основним предметом дослідження – «матеріальна цивілізація». А також існують «третинні потреби», які пов'язані не з матеріальною цивілізацією, а з духовною культурою (мистецтво, наука, релігія). Далі йде його висновок загальнокультурологічного плану: структури повсякдення – це тільки матеріальні феномени буття (Бродель, 1986).

Н. Еліас (2001) був першим, хто спробував дати визначення повсякдення через його зіставлення з неповсякденням. Цей спосіб визначення і зараз актуальний, його активно використовують вчені. Приблизно в цей самий період Анрі Лефевр (1991) видав свою об'ємну програмну працю «Критика повсякденного життя» (1947 р.), після появи якої поняття «повсякдення» почало широко використовуватися в гуманітарних науках. Лефевр (2007) виклав свою концепцію повсякдення та обґрунтував її евристичні можливості при вивченні різноманітних проблем взаємодії між повсякденним життям та світом культури, між особистим досвідом та досвідом колективним.

Історики Школи «Анналів», і перш за все Ф. Бродель, підготували базис для появи у 1968 році етапної праці Ж. Бодріяра (1999) «Система речей», в якій здійснений вже не історичний, а культурологічний прорив в теоретичному осмисленні культури повсякдення.

У скандинавській, німецькій та італійській історіографії повсякдення розумілося як світ всіх людей, в якому повинні досліджуватися не тільки матеріальна культура, харчування, житло, одяг, але і повсякденна поведінка, мислення, емоції й переживання. Незважаючи на те, що в цих країнах було саме таке розуміння повсякдення, напрями, в межах яких вивчалася повсякденність, мали різні назви: в Італії – «мікроісторія», в Німеччині – «історія повсякдення» або «історія знизу». У світовій науці продовжують співіснувати розуміння історії повсякдення і як макроконтекст подієвої історії (підхід, намічений Ф. Броделем), і як реалізація прийомів мікроісторичного аналізу.

Становлення теоретико-методологічної лінії у вивченні їжі як культурного феномена відбувається на межі 1960–1970 рр. і пов'язане з дослідницькою діяльністю структуралістів. З'являються такі наукові напрями, як семіотика історії і семіотика культури. У межах цих течій постають проблеми полілінгвізму повсякденного життя, досліджуються як семантика розмовної мови, так і «мови тіла»: міміка, жести, пози, мова комунікативного простору. У роботах Р. Барта, Г. Кнабе, Ю. Лотмана аналізується процес семіотизації повсякдення за допомогою мов культури: міфу, ритуалу, мистецтва.

Ролан Барт здійснює критику мови так званої масової культури, звертається до сучасних міфів масової свідомості. В його роботі «Система Моді: статті з семіотики культури» є невелике за розміром, але емне за значенням дослідження «До психосоціології сучасного харчування». Тут вчений запитує і відповідає: «Що таке їжа? Це не просто набір продуктів, які підлягають статистичному або дієтичному вивченню. Це також в той же час система комунікації, збірка образів, звід звичаїв, ситуацій і вчинків» (Барт, 2003, с. 368).

У працях із семіотики фольклору предметом дослідження є уклад життя традиційного, зокрема селянського, суспільства. Учені реконструюють міфологічно-релігійну картину світу, де визначається, як святково-обрядові, буденні, повсякденні прояви традиційної культури звертаються до найважливіших її концептів – «дім», «людина», «світ» та ін. – та до основних семантичних бінарних опозицій культури (сакральне/профанне, чоловіче/жіноче, праве/ліве, верх/низ, солодке/гірке та ін.). Клод Леві-Строс стверджував, що найбільш значущою опозицією є протиставлення природи та культури, а з проявом цієї опозиції він пов'язував основну галузь значень їжі – сире та приготовлене. «Вісь, яка з'єднує сире і приготовлене, має характеристику культури, а та, що з'єднує сире і гниле, – характеристику природи, оскільки обробка вогнем здійснює культурне перетворення сирого, а гниття виявляється перетворенням природним» (Леві-Строс, 2006, с. 140). Отже, вчений робить свій висновок: «опозиція сирого і приготовленого <...> дорівнює відсутності та присутності кулінарії» (Леві-Строс, 2007, с. 357). Також він показав, що смакові якості можуть утворювати клас опозицій з національними ознаками (кухня французька / німецька / англійська / китайська / японська та ін.).

Ю. Лотман (1994) у праці «Бесіди про російську культуру» найдокладнішим чином розглянув, описав і проаналізував побут і звичаї, повсякденну культуру Росії XVIII – XIX ст. у контексті світової культури. Він досліджував суспільні й освітні системи, моду, етикет, звичаї (обряди), а також історичні події й особистості у світлі повсякденної культури. Для автора повсякденне життя – це категорія історико-психологічна, система знаків, тобто текст. І бесіди Ю. Лотмана мають на меті навчити розумінню цього тексту й усвідомленню неподільності буттєвого й побутового. Автором створюється уявлення про нерозривний зв'язок глобальних явищ із повсякденними, буденними, простежується думка про безперервність культурно-історичного процесу.

Таким чином, у роботах учених цих наукових течій отримує розробку ідея їжі як специфічного культурного коду.

Досліджували концепт їжі в контексті повсякдення також і вчені, які працювали в структурно-лінгвістичному напрямі. Німецький філософ-феноменолог Б. Вальденфельс розглядав повсякдення як опозицію позаповсякденню. Повсякденне в широкому сенсі – звичне, яке демонструє процес «звикання і освоєння», коли «навички людини перетворюються в знання та вміння, які багаторазово відтворюються і втілюються в матеріальних предметах. Це стосується харчування, одягу, продовження роду, просторової орієнтації житла, розподілу часу і багато чого іншого – всього того, що належить світу близькому і знайомому для людини, світу, в якому вона може вільно орієнтуватися» (Вальденфельс, 1991, с. 42). У культурі повсякдення феномен їжі – це підпорядкування певному розпорядку прийняття їжі, який регулює функції людського організму; а в контексті співвідношення профанності та сакральності він постає як фактор подолання повсякдення, як перехід до її нового рівня «позаповсякденного».

У ХХ ст. вивчення феномену повсякденності соціологами привело до появи в цій науці особливої галузі – соціології повсякденності. У межах цього, феноменологічно орієнтованого напрямку, були окреслені межі повсякдення. Воно постало як особлива реальність, протилежна іншим модусам людського буття. Так, А. Шюц і його послідовники детально розробили поняття структури повсякденності. А. Шюц сприймає повсякденність як особливу форму реальності: «світ повсякденного життя – це і сцена, і об'єкт наших дій і взаємодій. Ми повинні оволодіти ним і повинні його змінити, щоб здійснити ті цілі, які ми в ньому переслідуюємо, перебуваючи серед своїх побратимів. Таким чином, ми не просто працюємо і діємо всередині цього світу, а й впливаємо на нього» (Шюц, 2004, с. 403). Автор виокремлює основні елементи повсякденного життя:

- трудова діяльність;
- специфічна впевненість в існуванні світу;
- напружене ставлення до життя;
- особливе переживання часу;
- специфіка особистісної визначеності діючого індивіда;
- особлива форма соціальності (Шюц, 1988).

У другій половині ХХ ст. до широкого кола наук, що вивчають повсякдення та концепт їжі як його елемент, приєднується культурологія. Увага культурологів до повсякдення відбулася поряд із ростом публікацій наукового й науково-популярного характеру, присвячених цьому культурному феномені. Саме в межах культурології починається нове осмислення цієї концептосфери. Культурологія як наука, яка здатна здійснити міждисциплінарний дослідницький синтез, заявила свої претензії на інтеграцію накопиченого різними науками знання про повсякдення в єдності його елементів. Багаточисленні праці, наукові конференції та симпозіуми свідчать про ґрунтовну інституціоналізацію теми в сфері гуманітарного знання.

Один з можливих варіантів нової культурологічної теорії запропонований у книзі В. Лелеко (2002) «Простір повсякдення в європейській культурі». У своїй праці автор розкриває культурні сенси головних зон повсякденного простору: тіла людини, її дома, поселення. Він поділяє добовий час на чотири сектори. Час першого сектора відводиться задоволенню тілесних потреб: сну, харчуванню, фізичному навантаженню, гігієнічним процедурам, а також задоволенню психологічних, духовних потреб. «Специфіка цих потреб, пов'язаних з їх задоволенням дій, полягає в їхній імперативній обов'язковості і загальнолюдської універсальності» (Лелеко, 2002, с. 204). Другий сектор добового часу заповнений справами і турботами, які визначаються як «ведення домашнього господарства». Третій сектор добового часу відданий роботі, добування (збереженню, примноженню) коштів для існування, якійсь професійній діяльності, що має щоденний характер і служить джерелом засобів існування, а також навчання. «Четвертий сектор – сектор вільного часу; вільного від усього, що має відношення до другого і третього типу потреб, і до часу, необхідного для

їх задоволення. Йдеться про час, присвячений задоволенню допитливості («інформаційних потреб»), дружньому і всякому іншому непримусовому (необов'язковому) спілкуванню, аматорським заняттям тощо, так і просто нічогонеробленню» (Лелеко, 2002, с. 204). Отже, з точки зору взаємодії людини з об'єктами простір повсякдення постає як особливий варіант фізичного простору, певний фрагмент ландшафту, в якому розгортається рутинна діяльність людини. Автор представив цю частину культури як різнобічний і глибинний процес життя людини, який визначально впливає на формування її особистості і міжособистісних відносин в рамках певної культурної традиції або її подолання.

Російський історик, відомий популяризатор кухні Вільям Похльобкін (2004) займався гастрономічною історією, семіотикою кухні й кулінарною антропологією. Він є автором численних друкованих праць. Так, у книзі «Національні кухні наших народів» дослідник докладно зупиняється на описі кулінарних рецептів української, російської та білоруських кухонь і на історичних аспектах їх виникнення й формування.

На рубежі 80–90-х рр. минулого століття у закордонній науці сформувався цілий дослідницький простір, присвячений гастрономічній практикам. Він одержав назву «food studies». Масштабний проект об'єднав істориків, культурологів, етнографів, антропологів, соціологів, філологів, економістів і представників інших галузей знань. Головним завданням даного напрямку є одержання комплексного знання про сферу харчування. Цей факт свідчить про те, що в науковій спільноті присутній особливий інтерес до феномена «їжа», що цей компонент концептосфери повсякдення розглядається не тільки як інструмент угамування природної потреби людини – голоду, але і як вид соціальної та культурної взаємодії людей, залучених у соціокультурний комплекс. А саме прийняття їжі супроводжується цілим комплексом ритуалів, символів, норм культури та ін.

Початок нового, двадцять першого століття характеризується появою праць, в яких зроблені спроби цілісного культурологічного аналізу сфери харчування. Це публікації таких дослідників, як М. Монтанарі, А. Каппаті, Ж.-Ф. Ревель, Д. Ребора, І. Сеффрон, Г. Гачев, С. Кириленко, М. Загідулліна, М. Капкан та інші.

Так, відомий італійський культуролог, фахівець із історії харчування, Массімо Монтанарі у своїх наукових статтях і працях дійшов висновку про те, що «гастрономічне мистецтво є феномен культури, а кулінарні уподобання кожного народу є відображенням культурного процесу епохи» (Монтанарі, 2009, с. 6). Улюблений прийом автора – бінарні опозиції, наприклад, культура вина – культура пива, ліс – місто, аристократичне – простонародне, мед – цукор, оливкова олія – вершкове масло.

Історією їжі й окремих продуктів займаються багато сучасних дослідників. У центрі уваги перебувають навіть окремі продукти та їх типи: сіль, цукор, ікра, печиво, млинці, шоколад, їстівні квіти. Так, популярний британський історик Феліпе Фернандес-Арместо (2002) видав книгу «Near a Thousand Tables», де йдеться про перші міжкультурні подорожі їжі й сучасні глобалізаційні процеси в кулінарії.

Г. Гачев, відомий філософ та культуролог, наголошує, що «їжа – це посередник між внутрішнім і навколишнім світами» (2007, с. 22). Професор Генуезького університету, спеціаліст з історії світової кулінарії Джованні Ребора присвятив свою працю «Походження виделки. Історія правильної їжі» еволюції уявлень про гастрономію як мистецтво, ремесло та науку (2007).

М. Капкан (2016) темою дисертаційної роботи обрала феномен гастрономічної культури, а культурі повсякдення присвятила навчальний посібник, в якому цілий розділ відведений харчовому коду культури.

О. Геніс та П. Вайль у своєму кулінарному есе «Російська кухня у вигнанні» підкреслюють, що «кулінарія щедро розкриває секрети кожної культури, будучи її найбільш глибокою підсвідомою основою. <...> Розумний кухар творить не роздумуючи, за допомогою національного рецепта, який зв'язує історію з географією в один гранично емний ієрогліф» (2007, с. 2).

Культуролог С. Кириленко (2001) обґрунтувала свою концепцію символічного значення їжі. Вона проводить екскурс у історію формування поглядів на харчування, наголошуючи, що традиційно їжа – це задоволення базових людських потреб; докладно зупиняється на ролі продуктів у соціальному маркуванні індивідуума, у позначення приналежності або неналежності до будь-якої соціальної групи. Авторка пише про складність символічного визначення їжі внаслідок того, що вона не створена для передачі повідомлення. А так як культури характеризуються несхожими знаковими системами, то інформаційний код їжі завжди пов'язаний з культурно-історичним та соціальним контекстом.

Британський антрополог Е. Ліч застосовує культурно-сакральний підхід до кулінарних практик. Він стверджує, що традиції харчування виконують зв'язуючу роль між біологічним началом та культурою, таким чином підкреслюючи їхнє значення як елемента матеріальної культури, що має символічний характер у соціумі (2001, с. 74).

Висновки

Проведене дослідження розвитку наукових ідей закордонних вчених у галузі харчового коду в період з середини ХІХ – до початку ХХІ ст. виявило залучення до цієї теми представників найрізноманітніших напрямів гуманітарної думки.

Так, виявлено, що друга половина ХІХ ст. – це період накопичення знань про побутову культуру народів. Їжа розглядається як складова певної досліджуваної національної культури переважно в історико-культурному або етнографічному контексті.

У першій третині ХХ ст. гастрономічний код починає розглядатися вченими як важлива частина нового предмета наукового інтересу – культури повсякдення. Вагому роль у виокремленні самого предмета культури повсякдення відіграли історики, представники Школи «Анналів». Значний внесок у дослідження культури повсякдення внесли

структуралісти та лінгвісти, в роботах яких процес семіотизації повсякдення розглядається за допомогою мов культури. Філософи, представники феноменологічного напряму, обґрунтували повсякдення як опозицію позаповсякденню, а феномен їжі в їх працях постає як фактор подолання повсякдення. Соціологи повсякдення окреслили межі концептосфери повсякдення, виокремили шість її формальних структур. Вони дійшли висновку, що простір повсякдення – це одна із сфер людського досвіду, що характеризується особливою формою сприйняття та осмислення світу.

Дослідники історії їжі та харчових продуктів ґрунтовно вивчають походження продуктів, рецептуру страв з оглядом на культурні та етнічні особливості кухонь різних народів.

У другій половині ХХ ст., з набуттям культурологією статусу галузі, яка претендує на роль метанауки, з'являються праці, де синтезуються здобутки інших наук, дається нове осмислення культури повсякдення, здійснюється культурологічне витлумачення сфери харчування. Зокрема, феномен їжі виходить за межі побутової або повсякденної культури, набуває загальнокультурного значення, символічного змісту.

У працях початку ХХІ ст. вчені виходять на новий рівень культурологічного узагальнення та інтерпретації феномена їжі в контексті історико-культурних, глобалізаційних, семіологічних або локально-культурних досліджень. Новими предметами наукового інтересу є семіотика окремих продуктів та їх груп, гастрономічні міжкультурні зв'язки, новий ряд бінарних опозицій в контексті теми: «культура вина – культура пива», «ліс – місто», «аристократичне – простонародне», «мед – цукор», «оливкова олія – вершкове масло» тощо.

Водночас варто зазначити, що корпус культурологічних досліджень харчового коду не є численним порівняно з його дослідженнями в інших науках. Виникає наукова потреба подальшої семіотизації харчових звичок, вкорінених у різних національних культурах, та вивчення впливу їх гастрономічних традицій на поетику цих окремих культур.

Список використаних джерел

1. Барт Р. *Система Моди. Статті по семиотике культуры*. Москва : Изд-во им. Сабашниковых, 2003. 512 с.
2. Бодрийяр Ж. *Система вещей* / пер. с франц. С. Зенкина. Москва : Рудомино, 1999. 224 с.
3. Брийя-Саварен Ж. А. *Физиология вкуса, или трансцендентная кулинария*. Москва : Терра – Книжный клуб, 1999. URL: <http://bibliotekar.ru/rusKultZastoliya/46.htm> (дата обращения: 8.12.2018).
4. Бродель Ф. *Материальная цивилизация, экономика и капитализм. XV-XVIII вв.* Т. 1 : Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва : Прогресс, 1986. 623 с.
5. Буркхардт Я. *Культура Италии в эпоху Возрождения: опыт*. Москва : Интрада, 1996. 591 с.

6. Вайль П., Генис А. *Русская кухня в изгнании*. 2007. URL: <http://loveread.ec/contents.php?id=39500> (дата обращения: 22.03.2019).
7. Вальденфельс Б. Повседневность как плавильный тигль рациональности. *Социологос: Социология, антропология, метафизика*. 1991. Вып. 1. С. 39–50.
8. Вейс Г. *История цивилизации: архитектура, вооружение, одежда, утварь*. Москва : ЗАО ЭКСМО-пресс, 2000. Т. 2. : Темные века и Средневековье (IV-XIV вв.): иллюстрированная энциклопедия. 600 с.
9. Гачев Г. Д. *Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира*. Москва : Академический проект, 2007. 511 с.
10. Гердер И. Г. *Идеи к философии истории человечества*. Москва : Наука, 1977. 703 с.
11. Капатти А. *Итальянская кухня. История одной культуры*. Москва : Новое лит. обозрение, 2006. 480 с.
12. Капкан М. *Культура повседневности*. Екатеринбург : Изд-во Уральского ун-та, 2016. 110 с.
13. Кириленко С. Особенности символизации пищи в современном обществе. *Studia culturae*. 2001. Вып. 3. С. 109.
14. Кнабе Г. С. Диалектика повседневности. *Вопросы философии*. 1989. № 5. С. 26–46.
15. Леви-Стросс К. *Мифологии: происхождение застольных обычаев*. Москва : FreeFly, 2007. 459 с.
16. Леви-Стросс К. *Мифологии: сырое и приготовленное*. Москва : FreeFly, 2006. 441 с.
17. Лелеко В. Д. *Пространство повседневности в европейской культуре*. Санкт-Петербург : Изд-во Санкт-Петербургского гос. ун-та культуры и искусств, 2002. 320 с.
18. Лефевр А. Повседневное и повседневность. *Социологическое обозрение*. 2007. Т. 6. № 3. С. 33–36.
19. Лич Э. *Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов*. Москва : Восточная литература, 2001. 142 с.
20. Лотман Ю. М. *Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII – начало XIX века)*. Санкт-Петербург : Искусство, 1994. 484 с.
21. Монтанари М. *Голод и изобилие. История питания в Европе*. Москва : Александрия, 2009. 288 с.
22. Похлёбкин В. *Национальные кухни наших народов*. Москва : Центрполиграф, 2004. 329 с.
23. Ребора Д. *Происхождение вилки. История правильной еды*. Москва, 2007. URL: <https://librusec.pro/b/411264> (дата звернення: 27.03.2019).
24. Ревель Ж.-Ф. *Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней / пер. с фр. А. Лушанова*. Екатеринбург : У-Фактория, 2004. 336 с.
25. Шюц А. *Избранное. Мир, светящийся смыслом*. Москва : Российская полит. энциклопедия, 2004. 1056 с.
26. Шюц А. Структура повседневного мышления. *Социологические исследования*. 1988. № 2. С. 61–89.

27. Элиас Н. *О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования*: в 2 т. Санкт-Петербург : Университетская книга, 2001. Т. 1 : Изменения в поведении высшего слоя мирян в странах Запада. 332 с.

28. Элиас Н. *О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования*: в 2 т. Санкт-Петербург: Университетская книга, 2001. Т. 2 : Изменения в обществе. Проект теории цивилизации. 382 с.

29. Fernandez-Armesto F. *Near a thousand tables : a history of food*. New York : The Free Press, 2002. 258 p.

30. Lefebvre H. *Critique of Everyday Life*. London : Verso, 1991. Vol. 1. 383 p.

References

- Bart, R. (2003). *Sistema Mody. Stati po semiotike kulturyi* [Fashion system Articles on the semiotics of culture]. Moscow: Izdatelstvo imeni Sabashnikovykh.
- Bodriiayr, Zh. (1999). *Sistema veschey* [The system of things]. Translated from French by S. Zenkin. Moscow: Rudomino.
- Briiya-Savaren, Zh.A. (1999). *Fiziologiya vkusa, ili transtsendentnaya kulinariya* [The physiology of taste, or transcendental cooking]. Moscow: Terra – Knizhnyi klub.
- Brodel, F. (1986). *Material'naya tsivilizatsiya, ekonomika i kapitalizm. XV-XVIII vv. Vol. 1: Struktury povsednevnosti: vozmozhnoe i nevozmozhnoe* [Material civilization, economy and capitalism of the 15th – 18th century. Vol. 1. “The structures of everyday life: the possible and the impossible”]. Moscow: Progress.
- Burkkhardt, Ya. (1996). *Kultura Italii v epokhu Vozrozhdeniya: Opyt* [Culture of Italy in the Renaissance: Experience]. Moscow: Intrada.
- Elias, N. (2001). *Izmeneniya v obshchestve. Proekt teorii tsivilizatsii* [Changes in society. The project of the theory of civilization]. In: *O protsesse tsivilizatsii. Sotsiogeneticheskie i psikhogeneticheskie issledovaniya* [On the process of civilization. Sociogenetic and psychogenetic studies]. (Vol. 2). St. Petersburg: Universitetskaya kniga.
- Elias, N. (2001). *Izmeneniya v povedenii vysshego sloya miryan v stranakh Zapada* [Changes in the behavior of the highest layer of the laity in Western countries]. In: *O protsesse tsivilizatsii. Sotsiogeneticheskie i psikhogeneticheskie issledovaniya* [On the process of civilization. Sociogenetic and psychogenetic studies]. (Vol. 1). St. Petersburg: Universitetskaya kniga.
- Fernandez-Armesto, F. (2002). *Near a thousand tables : a history of food*. New York: The Free Press.
- Gachev, G.D. (2007). *Kosmo-Psicho-Logos: Natsional'nye obrazy mira* [Cosmo-Psicho-Logos: National Images of the World]. Moscow: Akademicheskii proekt.
- Gerder, I.G. (1977). *Idei k filosofii istorii chelovechestva* [Ideas to the philosophy of human history]. Moscow: Nauka.
- Kapatti, A. (2006). *Italyanskaya kukhnya. Istoriya odnoi kultury* [Italian food. History of one culture]. Moscow: Novoe literaturnoe obozrenie.
- Kapkan, M. (2016). *Kultura povsednevnosti* [Everyday culture]. Ekaterinburg: Izdatelstvo Uralskogo universiteta.
- Kirilenko, S. (2001). *Osobennosti simvolizatsii pishchi v sovremennom obshchestve* [Features of food symbolization in modern society]. *Studia culturae*, issue 3, p. 109.

- Knabe, G.S. (1989). Dialektika povsednevnosti [Dialectics of everyday life]. *Voprosy filosofii*, issue 5, pp. 26–46.
- Lefebvre, H. (1991). *Critique of Everyday Life*, Vol. 1. London: Verso.
- Lefevr, A. (2007). Povsednevnoe i povsednevnost' [The daily and everyday]. *Sotsiologicheskoe obozrenie*, vol. 6, no. 3, pp. 33–36.
- Leleko, V.D. (2002). *Prostranstvo povsednevnosti v evropeiskoi kulture* [The space of everyday life in European culture]. St. Petersburg: Izdatelstvo gosudarstvennogo universiteta kultury i iskusstv.
- Levi-Stross, K. (2007). *Mifologiki: proiskhozhdenie zastol'nykh obychaev* [Mythology: the origin of the table customs]. Moscow: FreeFly.
- Levi-Stross, K. (2006). *Mifologiki: syroe i prigotovlennoe* [Mythology: raw and cooked]. Moscow: FreeFly.
- Lich, E. (2001). *Kultura i kommunikatsiya: logika vzaimosvyazi simvolov* [Culture and communication: the logic of the relationship of symbols]. Moscow: Vostochnaya literatura.
- Lotman, Yu.M. (1994). *Besedy o russkoi kul'ture: Byt i traditsii russkogo dvoryanstva (XVIII – nachalo XIX veka)* [Conversations on the Russian culture: Life and traditions of the Russian nobility (18th – early 19th century)]. St. Petersburg: Iskusstvo.
- Montanari, M. (2009). *Golod i izobilie. Istoriya pitaniya v Evrope* [Hunger and abundance. European nutrition history]. Moscow: Aleksandriya.
- Pokhlebkin, V. (2004). *Natsionalnye kukhni nashikh narodov* [National cuisines of our peoples]. Moscow: Tsentrpoligraf.
- Rebora, D. (2007). *Proishozhdenie vilki. Istoriya pravilnoy edy* [The origins of the fork. The history of the right food]. Available at: <<https://librusec.pro/b/411264>> [Accessed: 23 March 2019].
- Revel, Zh.-F. (2004). *Kukhnya i kultura: literaturnaya istoriya gastronomicheskikh vkusov ot Antichnosti do nashikh dnei* [Cuisine and culture: the literary history of gastronomic tastes from Antiquity to the present day]. Ekaterinburg: U-Faktoriya.
- Shyuts, A. (2004). *Izbrannoe. Mir, svetyashchiysya smyslom* [Selected works. World, glowing with meaning]. Moscow: Rossiiskaya politicheskaya entsiklopediya.
- Shyuts, A. (1988). Struktura povsednevnogo myshleniya [The structure of everyday thinking], *Sotsiologicheskie issledovaniya*, issue 2, pp. 61–89.
- Vail', P. and Genis, A. *Russkaya kukhnya v izgnanii* [Russian cuisine in exile]. Available at: <<http://loveread.ec/contents.php?id=39500>> [Accessed: 22 March 2019].
- Val'denfel's B. (1991). Povsednevnost' kak plavil'nyi tigl' ratsional'nosti. [Daily routine as a crucible of rationality]. *Sociologos: Sociologija, antropologija, metafizika*, issue 1, pp. 39–50.
- Veis, G. (2000). Temnye veka i Srednevekove (IV-XIV vv.) [Dark Ages and Middle Ages (4th-14th centuries)]. In: *Istoriia tcivilizatsii: arkhitektura, vooruzhenie, odezhda, utvar* [The history of civilization: architecture, weapons, clothing, utensils]. (Vol. 2). Moscow: ZAO EKSMO-press.

Стаття надійшла до редакції: 03.04.2019

THE MAIN DIRECTIONS OF RESEARCH INTO CULINARY TRADITIONS IN THE WORKS OF FOREIGN SCIENTISTS IN THE 19TH – 21ST CENTURY: CULTUROLOGICAL DIMENSION

Maryna Kobzar

*PhD student,
ORCID: 0000-0001-5601-8187, kobzarmt@meta.ua,
Volodymyr Dahl East Ukrainian National University,
Sievierodonetsk, Ukraine*

The purpose of the article is to highlight the main directions of research into culinary traditions, which was based on the works of foreign scientists in the 19th – the beginning of the 21st century. The research methodology consisted in the combination of the following methods: historical-comparative, biographical, logical-analytical, diachronic, and the method of synthesis. The scientific novelty of the work lies in distinguishing different approaches to understanding culinary traditions in the context of culturological analysis, which provided an opportunity to monitor the changes of accents in the consideration of the subject matter on the way from historical, cultural and ethnographic researches to its modern culturological studying. Conclusions. It was revealed that in the second half of the 19th century food was considered as a component of a certain investigated national culture mainly in a historical and cultural or ethnographic context. In the first third of the 20th century the gastronomic code started to be investigated by scientists as an important part of new problematics of scientific interest – everyday culture. In the second half of the 20th century, with culturology obtaining the status of the field with pretense for being a metascience, the works appeared in which the achievements of other sciences were synthesized. In particular, the food phenomenon went beyond household or everyday culture, gaining common cultural value and symbolic content. In the works of the beginning of the 21st century scientists have focused their attention on the new level of culturological generalization and interpretation of the food phenomenon in the field of globalization, semiological or local and cultural research.

Keywords: culinary traditions; everyday culture; sphere of concepts; food; culturological analysis.

**ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ КУЛИНАРНЫХ
ТРАДИЦИЙ В РАБОТАХ ЗАРУБЕЖНЫХ УЧЕНЫХ В XIX–XXI ВВ.:
КУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОЕ ИЗМЕРЕНИЕ**

Кобзарь Марина Викторовна

Аспирантка,

ORCID: 0000-0001-5601-8187, kobzarmt@meta.ua,

Восточноукраинский национальный университет имени Владимира Даля,

Северодонецк, Украина

Цель статьи – освещение ведущих направлений исследований кулинарных традиций, материалом для чего выбраны труды зарубежных ученых XIX – начала XXI веков. В работе применен комплекс методов: историко-сравнительный, биографический, логико-аналитический, диахронический, метод синтеза. Научная новизна статьи состоит в выделении различных подходов к пониманию кулинарных традиций в контексте культурологического анализа, что позволило отследить изменения акцентов в рассмотрении данной темы на пути от историко-культурных и этнографических исследований к её современному культурологическому изучению. Выводы. Выявлено, что во второй половине XIX в. еда рассматривается как составляющая определенной исследуемой национальной культуры преимущественно в историко-культурном или этнографическом контексте. В первой трети XX в. гастрономический код начинает исследоваться учеными как важная часть новой проблематики научного интереса – культуры повседневности. Во второй половине XX в., с приобретением культурологией статуса отрасли, претендующей на роль метанауки, появляются работы, где синтезируются достижения других наук. В частности, феномен пищи выходит за пределы бытовой или повседневной культуры, приобретает общекультурное значение, символическое содержание. В работах начала XXI в. ученые акцентируют внимание на новом уровне культурологического обобщения и интерпретации феномена еды в области глобализационных, семиологических или локально-культурных исследований.

Ключевые слова: кулинарные традиции; культура повседневности; концептосфера; еда; культурологический анализ.