

15. Ukraina i svit. (1994). *Istoriia hospodarstva vid pervisnoi doby i pershykh tsyvilizatsii do stanovlennia industrialnoho suspilstva*. Kyiv: Geneza.
16. *Ukrainski narodni pisni* (1969). Kyiv: Muz. Ukraina.
17. Chubynskyi P. (1995). *Mudrist vikiiv*. T. 2. Kyiv: Mystetstvo.
18. Chubynskyi P. (1872). *Trudu etnografychesko-statystycheskoi ekspedytsyy v Zapadno-Russkyi krai* (Т. III). Moskva.
19. Shukhevych V. (1902). *Hutsulshchyna* (Т. III). Lviv.

ПИВО В БЫТОВОЙ КУЛЬТУРЕ И ФОЛЬКЛОРЕ УКРАИНЦЕВ

Курочкин Александр Владимирович – доктор исторических наук, профессор, Киевский национальный университет культуры и искусств, Киев, Украина

Цель статьи – проследить основные этапы истории пива на украинских землях начиная с эпохи средневековья до начала XX ст., раскрыть заметное участие этого напитка как в материальной, так и духовной жизни этноса, в частности, в празднично-обрядовой культуре и устном поэтическом творчестве. **Методология.** Исследование проведено на основе междисциплинарного подхода, путем системного анализа документальных, литературных и фольклорных источников. **Научная новизна исследования** определяется тем, что история пива на украинских землях впервые освещается с позиций этнокультурологии. В фокусе внимания автора национальные традиции пивоварения, типичные приемы и стереотипы использования пива в различных празднично-ритуальных контекстах. Эвристическую ценность представляет оригинальная подборка документальных и фольклорных текстов, детализирующих содержание избранной темы.

Выводы. Проанализированные материалы позволяют констатировать, что пиво издавна играло важную роль в жизни и быту украинцев. Длительное время его употребляли не только в качестве алкогольного напитка, а и как необходимую часть рациона питания. В ходе исторической эволюции выделяются такие типы производства пива: домашний (общинный), монастырский, мануфактурно-ремесленный, частно-предпринимательский, заводской.

Ключевые слова: украинцы, пиво, солод, хмель, броварня, праздник, обряд, фольклор.

BEER IN HOUSEHOLD CULTURE AND FOLKLORE OF THE UKRAINIANS

Kurochkin Oleksandr Volodymyrovych – Doctor of History, Professor, Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv, Ukraine

The purpose of the article is to trace the main stages of beer history in Ukrainian lands from the Middle Ages to the beginning of the 20th century, to reveal the noticeable participation of this drink both in the material and spiritual life of the ethnic group, in particular, in the festive and ceremonial culture and oral poetry.

Methodology. The research was conducted on the basis of an interdisciplinary approach, through a systematic analysis of documentary, literary and folklore sources.

The scientific novelty of the study is determined by the fact that the history of beer on Ukrainian lands is covered for the first time from the standpoint of ethno-cultural studies. In the focus of the author's attention are national brewing traditions, typical techniques and stereotypes of using beer in various festive ritual contexts. The original selection of documentary and folklore texts detailing the content of the chosen theme is of heuristic value.

Conclusions. The analyzed materials allow to state that beer has long played an important role in the life and household of the Ukrainians. For a long time it was used not only as an alcohol drink, but also as a necessary part of the diet. In the course of historical evolution the following types of beer production are distinguished: domestic (communal), monastic, manufacture craft, private entrepreneurial, factory.

Key words: the Ukrainians, beer, malt, hops, brewery, holiday, ceremony, folklore.

Надійшла до редакції 22.10.2019 р.

УДК 392.8:008]:001.4

ФЕНОМЕН ЇЖИ ЯК КУЛЬТУРНИЙ КОМПОНЕНТ: КАТЕГОРІЇ ТА ТЕРМІНИ

Кобзар Марина Вікторівна – аспірантка, Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля, м. Северодонецьк
<http://orcid.org/0000-0001-5601-8187>
DOI <https://doi.org/10.35619/ucpmk.vi33.303>
kobzarmt@meta.ua

Здійснена порівняльна характеристика ряду важливих термінів, які використовуються у сучасних культурологічних дослідженнях феномену їжі. Визначена багатозначність категорії «гастрономічна культура». Показано, що концепт «їжа» має узагальнене значення. Розглянуто питання про харчовий культурний код, який

слугує маркером приналежності до етносу. Доведено, що дефініції народна, національна, внутрішня кухня набувають певних конотацій в контексті культурологічних інтерпретацій харчової поетики народу.

Ключові слова: гастрономія, кулінарія, народна кухня, гастрономічна культура, глютонія, харчовий код культури, концепт «їжа», національна кухня.

Актуальність теми. Поступово, з розвитком цивілізації їжа з базової потреби людства перетворилася в особливий концентрат культурних смислів, що ототожнюють взаємовідносини людини та суспільства. Вона набула певних нових конотацій та визначається як важлива частина культурно-побутового укладу життя людини.

Мета даної роботи – розкрити поліаспектність категорій, що характеризують феномен їжі як культурний компонент.

Наукова новизна полягає у компаративному дослідженні деяких важливих дефініцій, що використовуються при культурологічному аналізі кулінарних традицій.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Науковцями поки що не приділено достатньої уваги проблемі охоплення й порівняння якомога ширшого спектру понять та дефініцій, що вживаються в культурології для вивчення кулінарних традицій. Українські та зарубіжні вчені, як правило, досліджують досліджують зазначену тему через призму кількох обраних понять.

Так, зміст концепту «їжа» у філософському, лінгвістичному та культурологічному аспекті намагалися розкрити такі науковці, як Ю. Степанов [22], І. Стернін [18], О. Савельєва [20], Н. Марушкіна [11] та ін.

Вивченню феномену їжі в якості харчового культурного коду присвячені праці деяких зарубіжних учених. Традиції дослідження цього питання сходять до праць семіотиків та структуралістів (К. Леві-Строса [10], Р. Барта [1] та ін.). Їх послідовники (Е. Капелюшник [6], В. Красних [8], Т. Цив'ян [24], М. Дуглас [25]) вивчають їжу як особливий код культури, в якому узагальнюється певна інформація про ідентичність народу або етносу.

Дискурс «гастрономічна культура» представлений у роботах зарубіжних та вітчизняних культурологів, де йдеться про поліаспектність цього явища (М. Капкан [7], І. Сохань [21], О. Плюта [17]).

Проблемами досліджень національної кухні займаються науковці, в коло інтересів яких входить як тлумачення поняття «національні кулінарні традиції», так і історичні аспекти їх вивчення (В. Похльобкін [19], В. Наулко [12], М. Борисенко [2]).

Виклад основного матеріалу. У вивченні питання кулінарних традицій певного народу або гастрономічної культури як такої спостерігається різноманітність тлумачень цих понять, що визначено різноплановими підходами дослідження.

Терміни «кулінарний», «гастрономічний», «харчовий», «глютонічний» використовуються як синоніми. Однак, у контексті культурології ці дефініції значно відрізняються. Так, *кулінарія* – це галузь людської діяльності, пов'язана з приготуванням їжі. Вона складається з техніки приготування, технічного забезпечення та рецептів. Слово «кулінарія» походить від латинського «*culina*» – кухня й означає кухонну або кухарську справу. Кулінарія – це, насамперед, мистецтво приготування страв [9]. Кулінарія вважається головною частиною гастрономії, яку фахівці відносять до мистецтва і соціальних наук. *Гастрономія* (від грец. γαστήρ – шлунок) трактується як наука, що вивчає зв'язок між культурою та харчуванням. У словнику В. Даля гастрономія визначається як кухарське мистецтво, майстерність куховарства [3; 346].

Термін «*глютонічний*» з'явився в науковому вжитку нещодавно і став синонімом слова «гастрономічний». Серед зарубіжних дослідників проблемами гастрономічної культури займався А. Оляніч, який розробляв теорію презентаційного дискурсу. Він маркував цей феномен «глютонічним» (від латинського *gluttire* – «поглинати, ковтати»). Науковець під «глютонією» має на увазі лінгвокультурну і етнокультурну специфіку номінацій, пов'язаних із приготуванням їжі [15; 394]. Вчений зазначає, що лінгвістичні знаки глютонічного дискурсу утворюють сукупність, яка, в свою чергу, розчленовується на фрейми. Вони зберігаються в людській свідомості у вигляді меню, рецептів страв, правил поведінки і ритуалів під час трапези. «Їжа і пов'язаний з нею дискурс є знакова система, в якій сконцентрований культурний капітал, національна самоідентифікація, персональна ідентифікація і суб'єктивне ставлення (смак), гендерні характеристики і характеристики соціальні (класові)» [15; 506]. На думку вченого, термін «глютонічний» корелює з поняттям гастрономії і співвідноситься з когнітивною системою глютонії будь-якої етнічної культури [16; 168].

Уведений до наукового обігу у другій пол. ХХ ст. термін «*гастрономічна культура*» має різні тлумачення. Так, І. Сохань вважає, що гастрономічна культура є синонімом культури їжі та «включає в себе прийняті у даній соціокультурній спільноті набір продуктів та страв, що відповідають

пануючим стратегіям задоволення та базовим культурним кодам; а також практики споживання, пов'язані з відтворенням актуального типу тілесності та його ідентичністю» [21].

На думку О. Плюти, під терміном «гастрономічна культура» мається на увазі її «розуміння <...> як національної кулінарної традиції, сукупності страв, типових для даного народу», а також «індикатора рівня розвитку суспільства» [17; 160].

М. Капкан дає своє тлумачення терміну: «гастрономічна культура – це культурно специфічна система норм, принципів і зразків, що втілюється в (а) способи приготування їжі, (б) наборі прийнятих у даній культурі продуктів та їх поєднаннях, (в) практиці споживання їжі, а також (г) рефлексії над процесами приготування і вживання їжі» [7; 9].

Інші вчені вважають, що це культурне явище має свою чітку структуру, що складається з трьох елементів: «1) культури вибору, приготування та обробки їжі (кулінарія); 2) комплексу моделей харчування та варіантів соціальної інтеракції за столом із відповідним регламентом та організацією трапези, а також їх зв'язками з різноманітними соціокультурними подіями та явищами; 3) рефлексії щодо процесів збирання, приготування, продажу, а також споживання їжі в ракурсі її онтологічних, символічних і соціальних ознак» [14; 11].

Отже, багатозначність цього терміну визначає його широкий спектр використання та варіативність тлумачення в різних аспектах. Так, згідно мети дослідження національних кулінарних традицій в культурологічному ракурсі доцільно вважати гастрономічну культуру як сукупність знань, втілених у кулінарні практики певного народу, деякою ознакою нормативності у сфері приготування та споживання їжі.

Із гастрономічною культурою певного народу ототожнюються кулінарні традиції, національні кухні, народна кулінарія, практики приготування їжі. Але між ними є різниця, яка дозволяє вживання цих термінів у різних смислах. Так, *національна кухня*, як невід'ємна частина національної культури етносу, виокремлює особливості кулінарних практик, що використовуються в країні або в її окремому регіоні. Вона постає як важливий фактор формування національної ідентичності, її репрезентації в умовах міжкультурної комунікації. *Народна кулінарія* позначається як вагома частина матеріальної культури певного народу, поряд із мовою та мистецтвом. У порівнянні з професійною кухнею народна (домашня) кухня вбирає в себе той неоцінений здобуток народу, що складався віками у селянських та міських домівках, княжих палатах, дворянських маєтках та монастирях. Народна кухня виступає своєрідним етнічним маркером, що позначає буденне існування нації. Також існує поняття «*внутрішня кухня*», застосоване К. Леві-Стросом для позначення повсякденної їжі, що готувалася, на відміну від святкової, переважно жінками [10].

В останні десятиріччя в науковому дискурсі з'являються праці, присвячені такому поняттю, як *концепт «їжа»*. Сам термін «концепт» виник ще на початку ХХ ст. «Концепт – це неначе згусток культури у свідомості людини; те, у вигляді чого культура входить у ментальний світ людини. І, з іншого боку, концепт – це те, за допомогою чого людина – рядова, звичайна людина, не «творець культурних цінностей» – сама входить у культуру, а в деяких випадках і впливає на неї» [22; 42].

Так, Ю. Степанов виділяє 3 компонента культурного концепту: 1 – основна, актуальна ознака; 2 – додаткова (пасивна) ознака або ознаки, що є вже неактуальними; 3 – внутрішня форма, відбита в зовнішній, словесній формі [22; 46].

Концепт «їжа» являє собою унікальне явище, в якому можна виділити, за Степановим, три елемента. По-перше, без їжі неможливе фізичне існування людини. Отже, їжа – це першооснова людського життя. Процес харчування є основною актуальною ознакою даного культурного концепту. По-друге, до пасивних ознак відносяться додаткові, культурні ознаки традицій харчування (національні, релігійні, обрядові та інші кулінарні практики, що сформувалися на історичному шляху розвитку нації). Такий шар найбільш репрезентативний при виявленні національної складової концепту «їжа». Третій пласт – це зовнішня форма явища, тобто етимологія терміну «їжа» в українській мові. Вона йде від дієслова «їсти», що близько до слова «існувати».

У народному фольклорі концепт «їжа» має такі значення:

- збірне значення всіх придатних для людини в їжу страв; все, що є їстівним;
- процес прийому їжі;
- блюдо, страва.

Смисли даного поняття можна розділити на біологічні, культурні, філософські й психологічні.

До *біологічних сенсів*, якими наділений концепт «їжа» в народному фольклорі, відносять насичення організму людини поживними речовинами, необхідними для підтримки життя [13].

Тут треба наголосити, що в народних казках вкрай важлива семантика хліба, як елемента концепту «їжа». Популярність хліба в канві казкового оповідання обумовлена тим, що вже в IX ст. з'являється хліб

на квасній заквасці, який має незвичайний смак і взагалі добре зберігається. У зв'язку з цим хліб фігурує у багатьох фольклорних жанрах як продукт для фізіологічної підтримки організму людини (приклад: казка «Царівна-жаба», в якій герой взяв з собою у далеку дорогу саме хліб. Українська народна казка «Котигорошко» також має в сюжеті момент, коли головний герой просить матір: «печіть, мамо, буханці та сушіть сухарці, – піду» [4] шукати своїх братів та сестру). В багатьох казках вироби з тіста (хліб, пироги, пиріжки, печиво тощо) мають властивості чарівного предмету, наповненого надзвичайною силою. До числа *філософських й психологічних смислів*, якими їжа наділена в народних казках відносять таке:

- їжа як феномен буття;
- отримання почуття впевненості і захищеності;
- зв'язок із тією чи іншою релігією [13].

Яскравим прикладом може слугувати казка «Гуси-лебеді», де продукти харчування (кисіль, яблуко, житній пиріжок) мають сакральний смисл та риси чарівності, надають герою почуття захищеності від злих сил. «Казка про одного чоловіка, який давав на божєє вола, щоб бог дав йому сторицею» наочно ілюструє співвідношення побутової сторони існування (їжі в тому числі) з православним світосприйняттям.

До *культурних смислів* науковці відносять прилучення за допомогою харчування до певної традиції, прийнятої в тій чи іншій національній спільноті [13]. Так, у східнослов'янських побутових казках широко представлені селянські харчові звичаї, властиві цим народам (різні каші, сало, вареники зі сметаною, гречані галушки, борщ, м'ясні та рибні страви тощо). В деяких чарівних казках їжа сприймається як дарунок, що несе в собі побажання добра та достатку головному герою (наприклад, мотив української народної казки «Горшіще – кіселіще»).

Таким чином, на багатому епічному матеріалі можна зрозуміти глибину та культурний зміст концепту їжі, що вбирає в себе різноманітні смисли, слугує індикатором добробуту або бідності, несе побажання багатства і вдачі. Він є відображенням відношень між людьми, між людиною і суспільством, а також маркером приналежності до етнічної пам'яті певного народу.

В останні роки у культурологічних дослідженнях з'явився термін «*харчовий код культури*», який вважається одним із базових культурних кодів. Узагалі «код культури – це нормативно-ціннісна система, що організує етнокультурну свідомість та проявляється в процесах категоризації світу» [6; 107]. За словами В. Красних, набір кодів культури для людства універсальний, однак їх прояви, питома вага кожного з них у певній культурі, а також метафори, в яких вони реалізуються, завжди національно детерміновані й обумовлені конкретною культурою [8; 232]. Визначається, що «концептуальна сфера “їжа” служить багатим джерелом метафоричної інтерпретації різних сфер дійсності, засобом метафоричної характеристики людини і її властивостей» [23; 32].

Гастрономічний (харчовий) код культури трактується дослідниками також як сукупність «обумовлених культурою стереотипних уявлень про властивості, характеристики продуктів харчування, які виступають як джерело осмислення людиною світу і несуть на додаток до своїх природних властивостей функціонально значущі для культури смисли» [5; 386].

За допомогою їжі можливо передавати інформацію, яка має суттєве соціальне і культурне значення. Семантика продуктів і кулінарних процесів узагалі сходять до релігійних і міфологічних уявлень. Вона маркує події, які є значимими для колективу або окремих людей. Їжа вказує на культурні цінності, соціальні відносини, гендерні відмінності. Стереотипи, пов'язані з їжею, виявляються важливим елементом міжкультурної взаємодії, в якій міститься комплекс інформації про представників іншого народу, тобто їжа слугує каналом трансляції різноманітних смислів.

Отже, розуміння культури як сукупності знакових систем призвело до особливого погляду на проблеми харчування, яке стало розглядатися як ще один спосіб кодування культурної інформації. Такий підхід до вивчення їжі отримав розвиток у працях структуралістів і семіотиків. Аналіз кулінарних практик у даному випадку будується на уподібненні приготування і вживання їжі вербальній мові. Французький антрополог К. Леві-Строс уперше розглядає їжу як код у ряду інших кодів, відводячи харчовому коду центральне місце в трансляції найважливіших опозицій. Найбільш значущою опозицією, на його думку, є протиставлення природи і культури. В своїх дослідженнях К. Леві-Строс виходив з універсальних міфологічних значень їжі.

Ідея їжі як мови і засобу трансляції з її допомогою соціальних значень отримала більш детальну розробку в працях М. Дуглас і Р. Барта. Вони зосередили увагу на харчовому коді повсякдення, пошуку його значущих опозицій. Р. Барт при аналізі їжі обґрунтував ідею буквального уподібнення мови їжі вербальній мові. Пошук аналогій між ними привів його до розробки основних принципів, що визначають структуру харчового коду [1]. Британський антрополог М. Дуглас, продовжуючи дослідження Р. Барта, звертається до аналізу культурних і соціальних смислів, що передаються за допомогою їжі в різних культурах. На думку М. Дуглас, кожна культура використовує їжу для

передачі власного набору значень і вибудовує особливий код із неповторними сполученнями знаків, а тому питання про харчовий код вимагає індивідуального підходу, а не універсального [25].

Аналіз їжі як особливого культурного коду в рівній мірі може бути застосовний як до повсякденної їжі, так і ритуальних харчових практик і релігійних дієтарних законів.

Отже, гастрономічний код культури містить інформацію про культурні традиції, ціннісні орієнтири, базові елементи картини світу, поведінкові патерни, а також соціальну структуру та принципи соціальної диференціації певного етносу. Це говорить про важливість такого культурного коду для самоідентифікації нації, для побудови її специфічного образу світу.

Висновки. На підставі аналізу низки головних термінів для опису кулінарних традицій можна констатувати, що найбільш широкий, узагальнюючий зміст має концепт «їжа». В культурологічному вимірі цей концепт є давнім базовим концептом культури, який одночасно належить і до концептосфери повсякдення, і до національної концептосфери. Ця категорія часто вживається при вивченні епічного матеріалу, народного фольклору, зокрема казок, де їжа постає в різних смислах, від оберега або дарунка до предмета, наділеного чарівною силою.

Сучасні дослідники активно вивчають коди культури загалом і гастрономічний культурний код зокрема. Ці поняття виникли під впливом структуралізму та семіотики та розглядаються як сукупності культурних текстів. Харчовий код культури слугує засобом передачі культурно значимої інформації. Він уособлює собою особливий міфопоетичний космос та міцно впливає образи їжі в історичну та культурну канву, що важливо для регенерації етнічної пам'яті, для збереження ідентичності народу.

У контексті прикладних культурологічних інтерпретацій кулінарних традицій опірними поняттями, якими оперує дослідник, можуть стати такі терміни, як гастрономічна культура, національна кухня, кулінарні практики, народна кулінарія, внутрішня кухня тощо. Вони вживаються на різних стадіях дослідження культури їжі – від складання рецептів та процесу обробки продуктів до ритуалів вживання страв із метою виявлення їх культурно-символічного змісту та глибинного розуміння етнічної ідентичності. Ці дефініції найчастіше використовуються як синоніми, але мають певні конотації. Так, поняття «національна кухня» та «народна кулінарія» сформувалися в період накопичення історичної, народознавчої, фольклорної інформації про етнос. Національні кулінарні практики постають як засіб репрезентації нації в просторі міжкультурної комунікації; народна кулінарія виявляє добуток домогосподарств в галузі буденного та святкового харчування; внутрішня кухня позначає кулінарне мистецтво з гендерною ознакою; а гастрономічна культура складається крім, власне, з практики приготування та споживання їжі, ще й з правил поведінки під час трапези.

Перспектива розвідок полягає в подальшому уточненні категорійно-понятійного апарату, який використовується при культурологічному дослідженні феномену їжі.

Список використаної літератури

1. Барт Р. Система Моды. *Статьи по семиотике культуры*. Москва : Изд-во им. Сабашниковых, 2003. 512 с.
2. Борисенко М. В. Побут міських мешканців України в 30-х роках ХХ ст. *Етнічна історія народів Європи*. 2008. Вип. 24. С. 12–18.
3. Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. Москва : Русский язык, 1989. Т. 1. А-З. 699 с.
4. Дунаевська Л. Ф. Українська народна казка. Київ : Вища шк., 1987. 127 с.
5. Захаренко И. В. Молочные реки [и] кисельные берега / молочные реки с кисельными берегами. Большой фразеологический словарь русского языка. Значение. Употребление. Культурологический комментарий / отв. ред. В.Н. Телия. Москва : Аст-Пресс Книга, 2006. С. 386.
6. Капелюшник Е. В. «Сладкое» в кулинарном коде культуры (на материале лексики образного семантического поля «еда» / «пища»). *Язык – Текст – Дискурс: Традиции и новации: материалы междунар. науч. конф.* : в 2 ч. Самара : Изд-во Самарск. ун-та, 2009. Ч. 1. С. 107–115.
7. Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации (на примере России XIX–XX веков) : автореф. дисс. ... канд. культурологии : 26.00.01. Екатеринбург, 2010. 26 с.
8. Красных В. В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология. Москва : Гнозис, 2002. 284 с.
9. Кулінарія. Словник іншомовних слів. URL:<http://www.rozum.org.ua/index.php?a=term&d=18%20&t=19878>. (дата звернення: 18.10.2019).
10. Леви-Стросс К. Мифологии: сырое и приготовленное. Москва : Free Fly, 2006. 441 с.
11. Марушкина Н.В. Концепт еда в контексте диалога: автореф. дисс. .канд. культурологии : 26.00.01. Иваново, 2014. 25 с. URL:<http://cheloveknauka.com/kontsept-eda-v-kontekste-dialoga> -ultur#ixzz4fWka NYrH. (дата обращения: 11.11.2019).
12. Наулко В. І. Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. Київ : Либідь, 1993. 255 с.
13. Нестерова И. А. Семантика еды в русских сказках. *Энциклопедия Нестеровых*. URL: <http://odiplom.ru/lab/semantika-edy-v-russkih-skazkah.html>. (дата обращения: 11.10.2019).

14. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір : автореф. дис. ... д-ра соціол. наук : 22.00.01. Харків, 2015. 33 с.
15. Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиот. характеристики. *Массовая культура на рубеже XX-XXI веков : человек и его дискурс* : сб. науч. тр. / РАН. Ин-т языкознания. Москва, 2003. С. 167-201.
16. Олянич А. В. Потребности – дискурс – коммуникация : монография. Волгоград : Парадигма, 2004. 507 с.
17. Плюта О. П. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін : дис. ... канд. культурології : 26.00.01 / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв, 2018. 207 с.
18. Попова З. Д., Стернин И. А. Когнитивная лингвистика. Москва : АСТ: Восток-Запад, 2010. 314 с.
19. Похлѣбкин В. Национальные кухни наших народов. Москва : Центрполиграф, 2004. 329 с.
20. Савельева О. Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материалах русского и английского языков) : автореф. дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.19. Краснодар : Кубанский гос. ун-т, 2006. 25 с.
21. Сохань И. Тоталитарный проект гастрономической культуры общества (на примере сталинской эпохи). Томск: Изд-во Томского ун-та, 2011. URL: <http://kniga.seluk.ru/k-astronomy/641413-1-sohan-irina-vladimirovna-totalitarniy-proekt-gastronomicheskoy-kulturi-na-primere-stalinskoy-epohi-1920-1930.php>. (дата обращения: 05.09.2019).
22. Степанов Ю. С. Константы: Словарь русской культуры. 3-е изд. Москва : Академический проект, 2004. 991 с.
23. Тарасова Ф. Х. Паремии с компонентом «пища» в татарском, русском и английском языках : лингвокультурологический и когнитивно-прагматический аспекты. Казань : РИЦ, 2012. 304 с.
24. Цивьян Т. В. Модель мира и ее лингвистические основы. Москва : УРСС, 2005. 280 с.
25. Douglas M. Deciphering a meal. *Food and Culture: A Reader* / ed. by C. Counihan and P. Van Esterik. New York; London: Routledge, 1997. P. 36-54.

References

1. Bart R. *Sistema Mody. Stat'i po semiotike kul'tury*. Moskva : Izd-vo im. Sabashnikovyykh, 2003. 512 s.
2. Borysenko M. V. Pobut miskyykh meshkantsiv Ukrainy v 30-kh rokakh KhKh st. Etnichna istoriia narodiv Yevropy. 2008. Vyr. 24. S. 12–18.
3. Dal' V. *Tolkoviy slovar' zhivogo velikorusskogo yazyka* : v 4 t. Moskva : Russkii yazyk, 1989. T. 1. A-Z. 699 s.
4. Dunaievskaya L. F. *Ukrainska narodna kazka*. Kyiv : Vyshcha shk., 1987. 127 s.
5. Zakharenko I. V. Molochnye reki [i] kisel'nye berega / molochnye reki s kisel'nymi beregami. Bol'shoi frazeologicheskii slovar' russkogo yazyka. Znachenie. Upotreblenie. Kul'turologicheskii kommentarii / otv. red. V.N. Teliya. Moskva : Ast-Press Kniga, 2006. S. 386.
6. Kapelyushnik E. V. «Sladkoe» v kulinarom kode kul'tury (na materiale leksiki obraznogo semanticheskogo polya eda / pishcha). *Yazyk – Tekst – Diskurs: Traditsii i novatsii: materialy mezhdun. nauch. konf.* : v 2 ch. Samara : Izd-vo Samarsk. un-ta, 2009. Ch. 1. S. 107–115.
7. Kapkan M. V. Fenomen gastronomicheskoi kul'tury: spetsifika form reprezentatsii (na primere Rossii XIX-XX vekov) : avtoref. diss. ... kand. kul'turologii : 26.00.01. Ekaterinburg, 2010. 26 s.
8. Krasnykh V.V. *Etnopsikholingvistika i lingvokul'turologiya*. Moskva : Gnozis, 2002. 284 s.
9. Kulinariia. *Slovyk inshomovnykh sliv*. URL: <http://www.rozum.org.ua/index.php?a=term&d=18%20&t=19878>. (data zvernennia: 18.10.2019).
10. Levi-Stross K. *Mifologiki: syroe i prigotovlennoe*. Moskva : FreeFly, 2006. 441 s.
11. Marushkina N. V. Kontsept eda v kontekste dialoga: avtoref. diss. ... kand. kul'turologii : 26.00.01. Ivanovo, 2014. 25 s. URL: <http://cheloveknauka.com/kontsept-eda-v-kontekste-dialoga-ultur#ixzz4fWkaNYrH>. (data obrashcheniya: 11.11. 2019).
12. Naulko V. I. *Kultura i pobut naselennia Ukrainy* / V. I. Naulko, L. F. Artiukh, V. F. Horlenko ta in. Kyiv : Lybid, 1993. 255 s.
13. Nesterova I. A. *Semantika edy v russkikh skazkakh*. Entsiklopediya Nesterovykh. URL: <http://odiplom.ru/lab/semantika-edy-v-russkih-skazkah.html>. (data obrashcheniya: 11.10.2019).
14. Nikolenko V. V. *Hastronomichni determinanty suspilnoho zhyttia: sotsiolohichni vymir* : avtoref. dys. ... doktora sotsiol. nauk : 22.00.01. Kharkiv, 2015. 33 s.
15. Olyanich A. V. *Gastronomicheskii diskurs v sisteme massovoi kommunikatsii: semantiko-semiot. kharakteristiki*. *Massovaya kul'tura na rubezhe XX-XXI vekav : chelovek i ego diskurs* : sb. nauch. tr. / RAN. Institut yazykoznaniiya. Moskva, 2003. S. 167-201.
16. Olyanich A. V. *Potrebosti – diskurs – kommunikatsiya*: monografiya. Volgograd : Paradigma, 2004. 507 s.
17. Pliuta O. P. *Transformatsiia natsionalnoi kukhni v umovakh sotsiokulturnykh zmin* : dys. ... kand. kulturolohii : 26.00.01. Kyiv : Kyivskiy nats. universytet kultury i mystetstv, 2018. 207 s.
18. Popova Z. D., Sternin I.A. *Kognitivnaya lingvistika*. Moskva: AST: Vostok-Zapad, 2010. 314 s.
19. Pokhlebin V. *Natsional'nye kukhni nashikh narodov*. Moskva : Tsentrpoligraf, 2004. 329 s.
20. Savel'eva O. G. *Kontsept «eda» kak fragment yazykovo kartiny mira: leksiko-semanticheskii i kognitivno-pragmaticheskii aspekty* (na materialakh russkogo i angliiskogo yazykov) : avtoref. diss. ... kand. filol. nauk. : 10.02.19. Krasnodar : Kubanskii gos. universitet, 2006. 25 s.
21. Sokhan' I. *Totalitarniy proekt gastronomicheskoi kul'tury obshchestva* (na primere stalinskoi epokhi). Tomsk: Izd-vo Tomskogo universiteta, 2011. URL: <http://kniga.seluk.ru/k-astronomy/641413-1-sohan-irina-vladimirovna-totalitarniy-proekt-gastronomicheskoy-kulturi-na-primere-stalinskoy-epohi-1920-1930.php>. (data obrashcheniya: 05.09.2019).

22. Stepanov Yu. S. Konstanty : Slovar' russkoi kul'tury. 3-e izd. Moskva : Akademicheskii proekt, 2004. 991 s.
23. Tarasova F.Kh. Paremii s komponentom «pishcha» v tatarskom, russkom i angliiskom yazykakh : lingvokul'turologicheskii i kognitivno-pragmaticeskii aspekt. Kazan' : RITs, 2012. 304 s.
24. Tsiv'yan T. V. Model' mira i ee lingvisticheskie osnovy. Moskva : URSS, 2005. 280 s.
25. Douglas M. Deciphering a meal. Food and Culture: A Reader / ed. by C. Counihan and P. Van Esterik. New York; London: Routledge, 1997. P. 36-54.

ФЕНОМЕН ЕДЫ КАК КУЛЬТУРНЫЙ КОМПОНЕНТ: КАТЕГОРИИ И ТЕРМИНЫ

Кобзарь Марина Викторовна – аспирантка,
Восточноукраинский национальный университет
имени Владимира Даля, г. Северодонецк

Осуществлена сравнительная характеристика ряда важных терминов, используемых при культурологических исследованиях феномена еды. Определена многозначность категории «гастрономическая культура». Показано, что концепт «еда» имеет обобщенное значение. Рассмотрен вопрос о пищевом культурном коде, который служит маркером принадлежности к этносу. Доказано, что дефиниции народная, национальная, внутренняя кухня приобретают определенные коннотации в контексте культурологических интерпретаций пищевой поэтики народа.

Ключевые слова: гастрономия, кулинария, народная кухня, гастрономическая культура, глuttonия, пищевой код культуры, концепт «еда», национальная кухня.

FOOD PHENOMENON AS A CULTURAL COMPONENT: CATEGORIES AND TERMS

Kobzar Maryna – postgraduate,
Volodymyr Dahl East Ukrainian National University, Severodonetsk

The article provides a comparative description of number of terms used in cultural studies of the food phenomenon. The multidimensionality of the category «gastronomic culture» is determined. It is shown that the food concept has a generalized meaning. The question of the food culture code, which serves as a marker of belonging to an ethnic group, is considered. It is proved that the definitions of folk, national, domestic cuisine acquire certain connotations in the context of cultural interpretations of people's food poetics.

Key words: gastronomy, culinary, folk cuisine, gastronomic culture, gluttonia, food culture code, the food concept, national cuisine.

UDC 392.8:008]:001.4

FOOD PHENOMENON AS A CULTURAL COMPONENT: CATEGORIES AND TERMS

Kobzar Maryna – postgraduate,
Volodymyr Dahl East Ukrainian National University, Severodonetsk

The aim of this paper is to maximize the full disclosure of the polyaspectivity of those important categories that characterize the food phenomenon as a cultural component.

In the work the **complex of methods** was used: comparative, logical-analytical, diachronic, semiotic.

Results: Based on the analysis of a number of key terms to describe culinary traditions, it can be argued that the food concept has a generalized meaning. This category is actively used in the study of epic material, in particular fairy tales, where food appears in different aspects biological, cultural, philosophical. It is revealed that modern researchers are actively studying the gastronomic cultural code, which emerged under the influence of structuralism and semiotics and serves as a means of transmitting culturally relevant information. It has been shown that in the context of applied culturology interpretations of culinary traditions, such terms as gastronomic culture, national cuisine, culinary practices, folk cuisine, etc. can become basic concepts. These terms are most commonly used as synonyms, but have certain connotations. They are used at different stages of a food culture research, from making recipes and processing of products to the food rituals, in order to identify its cultural and symbolic content and deep understanding of ethnic identity.

The scientific novelty is the comparative study of some important definitions used in the culturology analysis of culinary traditions.

The practical significance: the results of the study allow to the realization and to generalize knowledge about the interpretation of the concepts that characterize people's food poetics in culturology measurement.

Key words: gastronomy, culinary, folk cuisine, gastronomic culture, gluttonia, food culture code, the food concept, national cuisine.

Надійшла до редакції 15.11.2019 р.