УДК 930.85 + 392.9

АНТРОПОЛОГІЯ ЇЖІ : ЗАРУБІЖНИЙ ДИСКУРС XX СТОЛІТТЯ

Олена ПЛЮТА – кандидат культурології, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Київський національний університет культури і мистецтв, Київ
http:/orcid.org/0000-0002-8722-4546
https://doi.org/10.35619/ucpmk.50.969
plyuta-olena@ukr.net

Розглядається специфіка та траєкторія розвитку зарубіжних антропологічного та етнографічного дискурсів у XX ст., у рамках яких досліджуються їжа як соціокультурний феномен й різні харчові практики. Представлені у статті зарубіжні (переважно західні) студії, – функціоналістські, структуралістські, матеріалістичні та феміністичні підходи, – заклали фундамент подальшого розвитку антропологічного дискурсу про їжу наприкінці XX – на початку XXI ст. Стверджується, що вивчення структурних особливостей їжі, а також практик харчування відіграло важливу роль у процесі аналізу гендерних норм й диференціації праці між культурами. Констатована постійно зростаюча кількість досліджень, що вивчають роль їжі в сучасному світі, та окреслений масштаб представлених у них дискусій і теоретичних спеціалізацій, які відображають рівень концептуалізації та «зрілість» антропології їжі й Food Studies, що також помітно на прикладі читачів журналів та наукових програмам.

Ключові слова: їжа, антропологія їжі, харчові практики, функціоналізм, структуралізм, матеріалістичний підхід, культурна антропологія.

Постановка проблеми. У першій третині XXI ст. визначення і трактування їжі саме як культурного об’єкта вже ні в кого не викликає сумнівів й нарікань, здається майже самоочевидним, враховуючи популярність студій, пов’язаних із соціокультурними аспектами виготовлення та споживання їжі. За останні десятиліття в світі істотно змінилася дослідницька оптика та ствердився новий спосіб сприйняття та розуміння їжі [6], при цьому функціоналізм, згідно з яким їжа сприймається як матеріал, створений з білків, вуглеводів й жирів, потрібний нашому організму для росту, відновлення забезпечення енергією та підтримки життєво важливих процесів, за визначенням одного з провідних англомовних словників [17], не повністю зник.

Відомо, що антропологія їжі є галуззю культурної антропології, що вивчає людські суспільства, культури та їхній розвиток, зосереджуючись на розумінні звичаїв, вірувань, практик і соціальних структур, які визначають людські групи і спирається на якісний підхід, тривалу польову роботу, спостереження учасників та інтерв’ю для збору детальних звітів про життя людей з перших вуст [10]. Вона надає важливі дані про людське розмаїття та те, як саме культурні сили формують соціальну поведінку та світогляд. У рамках цих зусиль їжа постає пріоритетним об’єктом дослідження, який використовується для розуміння того, як громади керують своїм життям, взаємодіють із навколишнім середовищем й розвивають міжособистісні стосунки [21]. З огляду на це, а також організовану та проведену у 2024 р. Європейською асоціацією соціальних антропологів (EASA) конференцію, присвячену сучасному стану та перспективам розвитку харчової антропології, актуальним об’єктом аналізу для українських культурологів постає сучасний зарубіжний дискурс, в межах якого проводяться різні тематичні дослідження та окреслюються нові траєкторії в дебатах на тему історичних конотацій, наукових й дисциплінарних засад антропології їжі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Як відомо, дебати 1970-х рр. перенесли їжу майже в центр зарубіжного антропологічного дискурсу, тобто відбувся перехід від локальних обговорень й диспутів до більш інституційної та концептуальної форми. Цей процес виявився рушійною силою організації асоціацій, заходів й появи спеціалізованих журналів, пов’язаних із розвитком наукового напряму. Першою організацією, заснованою в 1974 році, стало Товариство антропології їжі та харчування (Society for the Anthropology of Food and Nutrition) у США. Ця асоціація є секцією Американської антропологічної асоціації та зосереджується на дослідженнях їжі, харчування (процесом, за допомогою якого люди вибирають та отримують їжу) та сільським господарством з антропологічної точки зору. Всього через кілька років, у 1979 р., проведено Оксфордський симпозіум з їжі та кулінарії, що об’єднав учених, кухарів, письменників та любителів їжі, які обговорили історичні, культурні й наукові аспекти харчових практик, формуючи міждисциплінарний простір для дебатів на такі теми як гастрономічна спадщина, кулінарні традиції та їжа як культурна практика.

У 1980 р. у складі Міжнародного союзу антропологічних та етнологічних наук створена Міжнародна комісія з антропології їжі та харчування (International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition). Це перша спроба на глобальному рівні згуртувати антропологів, які цікавляться їжею та мають на меті сприяти міжкультурним й компаративним дослідженням їжі та харчування, співпраці між харчовими антропологами в усьому світі. Це й перші ініціативи, до яких пізніше приєдналися інші відомі

© Плюта О., 2025

організації, такі як Асоціація з вивчення їжі та суспільства (Association for the Study of Food and Society, 1985), мережа EASA Anthropology of Food (2012), а також відносно нещодавно – Міжнародне товариство гастрономічних наук і досліджень (International Society for Gastronomic Sciences and Studies, 2020). Ці організації періодично проводять заходи та висувають ініціативи, які мобілізують міжнародну антропологічну спільноту, сприяють обговоренню багатьох актуальних питань у галузі, а також окреслюють перспективні напрями для нових досліджень. Поряд із цими агрегованими утвореннями, спеціалізовані журнали відіграли вирішальну роль у визначенні контурів дискусії, з-поміж яких були такі, як «Digest: A Journal of Food and Culture» (1979), «Appetite» (1980) та «Food and Foodways» (1985), останній є єдиним журналом, цілковито присвячений антропологічним дослідженням їжі. В подальшому додалися міждисциплінарні журнали, як-от, «Food, Culture & Society» (1996), «Journal of the Anthropology of Food» (AOF)/«Journal de l'Anthropologie des Aliments» (1999), «Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies» (2001) і, нещодавно, «Gastronomy» (2023).

Мета статті полягає у розгляді специфіки і траєкторії розвитку зарубіжних антропологічного та етнографічного дискурсів, в рамках яких досліджуються їжа як соціокультурний феномен й різні харчові практики.

Виклад основного матеріалу. Згідно з деякими припущеннями їжа «була центральною в дисципліні антропології з її ранніх днів» [31; 118]. Їжа в якості фундаментальної потреби людського життя давно визнана всіма антропологами базою, наріжним каменем культури та соціальної організації. Власне, класична етнографічна література рясніє описами продовольчого забезпечення, створення й обміну, прийому гостей, їжі та пиття; використання їжі та напоїв у ритуалах і символіці. Також їжа посідає важливе місце в антропологічних теоріях XIX і XX ст., приміром, у дискусії В. Р. Міта (1889 р.) стосовно ролі «комменсальності» в «емітських» релігіях під час розбудови зв'язків між віруючими та їх із Богом; у есе Мосса (1990 р.) середини 1920-х рр. про обмін подарунками; у роздумах Б. Маліновського (1935 р.) про тробріанське садівництво, магію та мову; у розробці боасіанцями концепції «зони культури» (як-от, К. Вісслер, 1926 р.); у дослідженні Е. Евансом-Прічардом (1940 р.) соціальної структури та космології нуерів; і, найвідоміше, у міфологічних студіях К. Леві-Стросса (це 1966, 1969, 1978 рр.), присвячених пошуку глибинних структур людських культур і мислення. Разом із тим, антропологія їжі багато в чому є малодослідженим об'єктом й цариною.

Біологи та антропологи, що вивчають харчування, давно досліджують дієту як ключовий вимір здоров'я, адаптації та еволюції людини, і, у зв'язку з цим, в останні десятиліття спостерігалося зближення між біологічними та культурними підходами в цих сферах – розвиток, що відображає та сприяє дослідженням їжі в антропології та за її межами [18, 32, 36]. Втім упродовж більшої частини історії соціальної та культурної антропології їжа та «шляхи їжі» (термін, що використовується для позначення низки матеріальних і нематеріальних культурних практик, частиною яких є їжа) лише в окремих випадках (зокрема, роботи А. Річардса 1932 та 1939 рр.) були основним об'єктом аналізу. Дійсно, враховуючи широке висвітлення їжі в сучасних академічних колах, молоді вчені могли бути здивовані, дізнавшись, що цю тему не помічали, ігнорували та (іноді) відкидали як таку, що гідна уваги науковців, аж до кінця XX ст. Курси коледжів і університетів, що включали термін «їжа» у свої назви, були рідкістю на кафедрах антропології до кінця 1990-х рр. Коли Дж. Вотсон уперше в 1984 р. запропонував курс про їжу в Пітсбурзькому університеті, записалося 8 (захоплених) студентів. До 2002 р. той самий курс збирав понад 400 студентів як основний навчальний курс Гарварду. Деякі з сучасних дослідників опанували галузь, працюючи асистентами викладачів на гарвардському курсі [34; 18].

М. Гарріс, який відіграв визначальну роль в активізації антропологічних досліджень їжі, згадує її лише один раз у покажчику свого монументального огляду «Поява антропологічної теорії», вперше опублікованому в 1968 р. (мова про «харчові табу» серед східно-африканських скотарів). Піонерами в цій галузі були новатори першого порядку, які збудували академічну кар'єру в інших галузях, перш ніж звернути особливу увагу на вивчення їжі (М. Дуглас, Дж. Гуді, К. С. Чанг, Р. Кхаре, І. Мінц, М. Гарріс та А. Аппадурай).

Приблизно в 1980 р. опубліковано низку досліджень, які допомогли вивести їжу на центральне місце в антропологічному дискурсі – тенденція, спричинена зростаючою увагою до споживання, зокрема їжі та напоїв, у соціальних науках [4-5]. Двома знаковими монографіями в контексті становлення антропології їжі були, по-перше, історична антропологія цукру С. Мінца [20], яка пов'язувала політичну економію виробництва цукру в Карибському басейні з його трансформацією в Європі (в Англії) з елітної розкоші на повсякденний товар і, по-друге, «порівняльна соціологія» кулінарних культур Євразії та Африки на південь від Сахари Дж. Гуді [13], яка мала на меті пояснити, чому лише деякі суспільства розвивають «високу кухню», а згодом дослідник вийшов за рамки цього питання та дослідив розвиток й поширення промислової їжі через «світову систему». Характерною для обох цих робіт є спроба вийти за межі сталих дебатів між прихильниками «символічних» і «матеріалістичних» теорій, захищаючи

історично та етнографічно обґрунтовані розвідки, які вивчали взаємозв'язок між матеріальними практиками, владою та значенням. Крім того, використовуючи моделі виробництва їжі та напоїв, розподілу, споживання, комунікації та смаку для аналізу дедалі більших транснаціональних зв'язків, які формують соціальні відносини та буденний досвід, автори продемонстрували, що дослідження їжі насправді є одним із ключових способів осмислення сучасного життя.

Упродовж наступної декади, після 1980-х рр., з'явилося чимало робіт на тему етнографії їжі, в яких розглянуто як смаки та харчові практики, включаючи приготування їжі, її вирощування та обмін, формуються та стають посередником у контексті досвіду соціального та економічного впливу структурної перебудови, розширення ринку, індустріалізації, постсоціалістичних реформ, програм розвитку та інших проєктів й процесів, пов'язаних із глобальною сучасністю (М. Вайсмантель, Дж. Фаркухар, К. Куніхан, Дж. Гольцман та ін.). Деякі з вчених, зокрема Д. Саттон та Д. Беріс [30] і Дж. Фаркухар [11] теоретизують роль їжі в зв'язку з політико-економічними та емпіричними аспектами через зосередження на їжі та відчуттях, пам'яті та тілі. Пізні етнографічні дослідження спиралися на цю роботу, щоб показати, як саме увага до матеріальних аспектів їжі може бути вирішальною в ході осмислення її значення та ролі у сучасних суспільствах, як то у звичайному житті південноазіатських міст [14], чи серед ремісників, залучених до руху кустарної їжі в Північній Америці [24].

Інші вивчали розвиток й функціонування самої «глобальної продовольчої системи» [25]. У книзі, вперше опублікованій у 1997 р., Дж. Вотсон та його колеги [34] досліджують локальні культурні реакції на поширення McDonald's у Східній Азії. Історико-антропологічна розвідка Р. Вілка [37] про белізьку кухню чітко демонструє, що багато з того, що вважається «місцевою» кулінарною культурою, саме по собі є продуктом історії транснаціональних зв'язків. Низка досліджень присвячена окремим продовольчим товарам, де відслідковується їхній рух через одну або кілька фаз від виробництва, обробки та пакування, розповсюдження та споживання, щоб осмислити значення транснаціональної торгівлі продуктами харчування для фермерів, робітників, торговців, споживачів, а також для ширших соціальних й політичних відносин у країнах виробництва та споживання [2; 12]. Натомість інші зосереджені конкретно на розкритті умов експлуатації в харчовій промисловості робітників і тварин [22; 29].

Окремо варто звернути увагу на фундаментальну працю Дж. Поттьє [26] – одну з двох книг, у назві якої вперше використано термін «антропологія їжі», – що синтезує та розвиває етнографічні підходи до продовольчої безпеки та допомоги постраждалим від голоду. Це дослідження рухається далі та виходить за межі дискурсу, сформованого такими авторами як І. Мінц, Дж. Гуді, О. Річардс, Л. Стросс, М. Дуглас й М. Гарріс. Постійно зростаюча кількість досліджень, що вивчають роль їжі в сучасному світі, та масштаб представлених у них дискусій і теоретичних спеціалізацій, відображають рівень концептуалізації та «зрілість» антропології їжі й Food Studies, що також помітно на прикладі читачів журналів (включно з «Gastronomica», «Food and Foodways» і «Food, Culture & Society») та наукових програмам (докторська програма Університету Індіани з антропології їжі, магістерська програма з Food Studies Університету Нью-Йорка і магістерська програма з антропології їжі в Лондонській школі східних та африканських студій).

Стосовно траєкторії розвитку антропологічних студій про їжу, яку прагнуть зрозуміти сучасні автори [23]. Все почалося з робіт Ф. Боаса та Б. Малиновського, науковий доробок яких у першу декаду XX ст. визначив теоретико-методологічні траєкторії культурної антропології [3]. У їхніх творах можна знайти ретельний опис харчових систем у спільнотах, які вони вивчали: Ф. Боас досліджував їжу корінних громад, здебільш індіанських груп у полярних регіонах і на північному заході Тихого океану, підкреслюючи, як саме харчові практики переплітаються з міфами, ритуалами та соціальними інтеракціями, і у такий спосіб відображаючи ширші культурні значення та цінності; тоді як Б. Маліновський, наслідуючи цей приклад культурного релятивізму [1], використав їжу, зокрема батат, як лінзу для дослідження систем матеріального та нематеріального обміну між громадами Тробріандських островів.

Наступне покоління вчених продовжило фокусувати етнографічну оптику на їжі та харчуванні, позиціонуючи власні студії в межах ширшого інтересу до структури місцевих культурних систем та їхніх соціальних рамок. Яскравим прикладом є робота М. Мід у Папуа Новій Гвінеї, підсумована нею у розвідці [16]. Дослідниця продемонструвала як збирання, приготування і споживання їжі тісно пов'язані з гендерними ролями та соціальною організацією. Крім того, вона показала як матеріальний і символічний доступ до їжі відіграє фундаментальну роль у соціалізації дітей, їхньому розвитку та соціальному навчанні. Британські антропологи провели більш глибокі дослідження структури харчових систем, де варто згадати роботу Е. Еванса-Прічарда з нуерами в Судані, коли він описав як скотарство посідало центральне місце в економіці, харчуванні та соціальній організації нуер, перебуваючи в основі їхньої соціальної структури та культурної ідентичності. Зокрема, велика рогата худоба не просто економічний ресурс, а основа їхнього соціального життя та культурних практик, включаючи шлюб, політичні альянси та духовні вірування. З іншого боку, робота Одрі Річардс із бембою в Замбії в 1930-х рр. лягла в основу

дослідження «Земля, праця та дієта в Північній Родезії» [27]. Авторка використала те, що сьогодні можна вважати холістичним підходом до аналізу продовольчої системи, вивчаючи зв'язки між сільськогосподарською практикою, дефіцитом продовольства та проблемами харчування, те, як вони тісно пов'язані з розвитком соціальних структур бемба. Як функціоналіст, О. Річардс найперше розглядала практики та ідеї, пов'язані з їжею як знаряддя задоволення потреб виживання та забезпечення індивідуальної та соціальної спадкоємності.

Далі траєкторія розвитку студій почала зміщуватися від структуралізму до матеріалізму. Згадані дослідження допомогли концептуалізувати харчові системи та практики як важливі для розуміння взаємодії між їжею та суспільством. Вони заклали основу для майбутніх підходів до вивчення взаємодії між виробництвом їжі та адаптацією до навколишнього середовища. Однак, антропологи приділяли мало увагу техніці та естетиці під час приготування їжі, її структурі, вибору та обробці інгредієнтів. Між 1950 та 1970 рр. нове покоління авторів, дотримуючись герменевтичного підходу, відомого як структуралістська антропологія, почали приділяти увагу на тому як кулінарні практики відображають глибинні культурні структури [28]. К. Леві-Стросс у роботах «Кулінарний трикутник» і «Сире та варене» стверджував, що приготування їжі та кулінарні практики виявляють фундаментальні бінарні опозиції в людській думці, тоді як харчові перетворення символізують ширший культурний процес формування природи в культуру. У цьому ж напрямі М. Дуглас ще більше розширила структуралістські перспективи дослідження їжі, зокрема у своєму есе «Розшифровка їжі» [9]. Так, структурний аналіз моделей харчування, дозволив їй констатувати, що соціальні уявлення про їжу та пов'язані з ними практики, відображають соціальні структури та системи переконань. Загалом, структурна антропологія виявила, що харчові практики глибоко вкорінені в культурну логіку суспільства, формують бачення і розуміння світу, структурують соціальні інтеракції, навіть на несвідомому рівні завдяки символічним системам. Це вказувало на вирішальну важливість символічного виміру їжі, який виявився одним із ключових рівнів антропологічного аналізу в наступні десятиліття.

У той час як структурна антропологія досліджувала символічну цінність їжі, нова хвиля досліджень у 1960-970-х роках привернула увагу до взаємозв'язку між матеріальними характеристиками місцевих харчових систем та соціальними організаціями й практиками. Роботи Р. Раппапорта, Є. Коена та М. Гарріса написані у ключі матеріалістичної антропології. Цікаво, що матеріалістичний підхід у рамках культурологічного вивчення їжі, став відповіддю та антитезою структуралістської антропології: коли остання акцентує на тому, що харчові шляхи формуються на основі вірувань спільноти чи окремої людини, «матеріалісти» стверджують, що ці практики формуються не лише культурними переконаннями, а й базуються на адаптивних стратегіях, необхідних для екологічного виживання та соціальної згуртованості, підкреслюючи роль матеріальних умов у формуванні людської поведінки [8].

Із кінця 1970-х років, коли дебати між структуралістами та матеріалістами ще точилися, «периметр» харчової антропології розширюється завдяки фемінізму. «Антропологія їжі та тіла» [7], збірка статей, опублікованих К. Куніхен у 1980 та 1990-х рр., проливає світло на розвиток цього дискурсу, де їжа трактується як культурне середовище, за допомогою якого жінки виражають свої ідентичність, статус і стосунки. Подібним чином у своїй етнографії «Їжа, стать і бідність в еквадорських Андах» [35] М. Вайсмантел дослідила як практики приготування, споживання і обміну їжею в еквадорських громадах відображають і відтворюють гендерні ідентичності та соціальні ієрархії.

Упродовж того ж періоду посилилися роздуми про соціокультурне відтворення, що лежить в основі форм їжі та гастрономії (тобто, усіх аспектів, що стосуються виробництва, обробки та споживання їжі в певній спільноті [15]). Ключовий внесок у цей напрям зробили П. Бурдьє та Дж. Гуді. У «Дистинкції: соціальна критика судження про смак» [4] П. Бурдьє продемонстрував як вибір їжі тісно пов'язаний з соціальними структурами, класовими відмінностями та культурним капіталом. Зокрема, він стверджував, що смаки в їжі, як і в мистецтві, музиці та інших сферах культури, не є просто індивідуальними перевагами, а формуються соціальним становищем, зміцнюючи класові кордони. Він також припускав, що місця та час, присвячені їжі, слід сприймати крізь призму класової приналежності, а не як належне. З іншого боку, Дж. Гуді в роботі «Кулінарія, кухня і клас: дослідження порівняльної соціології» [13] вивчив роль приготування їжі та кухні в зміцненні соціальних ієрархій. Тоді як П. Бурдьє зосереджувався виключно на Франції, Дж. Гуді використовує порівняльний підхід для аналізу практики харчування в європейському та африканському суспільствах, кидаючи виклик припущенню, що всі суспільства йдуть однаковим еволюційним шляхом у своєму кулінарному розвитку. Він стверджував, що поява комплексних кухонь – відомих вишуканими техніками приготування їжі, спеціальними інгредієнтами та складними обідніми ритуалами – історично пов'язано з соціальною стратифікацією і надлишковими ресурсами, що перетворює їжу на символ соціального статусу та влади, чинник зміцнення й демонстрації привілейованого становища.

Висновки. Таким чином, запропонований огляд специфіки й траєкторії розвитку зарубіжних антропологічного та етнографічного дискурсів, у рамках яких досліджуються їжа як соціокультурний

феномен й різні харчові практики, має на меті актуалізувати тематику і пробудити до неї інтерес науковців в Україні, який поки що є мінімальним та фрагментарним. Основні теорії та тенденції в антропології їжі підкреслюють значення останньої саме як феномену та об'єкту культурологічного аналізу. Представлені у статті зарубіжні (переважно західні) студії, – функціоналістські, структуралістські, матеріалістичні та феміністичні підходи, – заклали фундамент подальшого розвитку антропологічного дискурсу про їжу наприкінці XX – початку XXI ст. Вивчення структурних особливостей їжі, практик харчування відіграло важливу роль у процесі аналізу гендерних норм й диференціації праці між культурами. Дослідження їжі за допомогою підходів, заснованих на політичній економії, сприяє розумінню процесів глобалізації та постлібералізації, роз'яснює питання стійкості, активності соціальних груп та культурної спадщини, а також є перспективним напрямком подальших наукових розвідок. Антропологічні дослідження харчових культур, звичаїв й практик у Європі, Африці, Азії та Америці, підкреслюють не лише глобальну актуальність антропології їжі, але й розмаїття існуючих підходів і теорій до неї. Від етики до почуттів, від людського до більш ніж людського, від створення до дії, обміну, зв'язку та споживання, їжа є наскрізним структурним явищем повсякденного життя, де б ми не знаходилися, дзеркалом, через яке можна зрозуміти інших – і самих себе.

Список використаної літератури

1. Печеранський І. П. Культурний релятивізм як методологічний підхід в межах американської антропологічної традиції вивчення культури (кінець XIX – 70-ті рр. XX століття). *Питання культурології*. 2022. Вип. 39. С. 78–91.

1. Barndt D. Tangled Routes: Women, Work, and Globalization on the Tomato Trail, Lanham, MD : Rowman and Littlefield, 2002. 267 p.
2. Barth F., Parking R., Gingrich A., Silveramn S. One Discipline, Four Ways: British, German, French, and American Anthropology. University of Chicago Press : Chicago, IL, USA, 2005. 406 p.
3. Bourdieu P. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste; trans. by R. Nice. London : Routledge, 1984. 613 p.
4. Campbell C. The Romantic Ethic and the Spirit of Modern Consumerism. Oxford: Blackwell, 1987. 301 p.
5. Corvo P. Food Culture, Consumption and Society. Palgrave Mcmillan: London, UK, 2015. 169 p.
6. Counihan, C. The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power. Routledge : New York, NY, USA, 1999. 256 p.
7. Counihan C., Van Esterik P. Food and Culture, 3rd ed. Routledge : New York, NY, USA, 2013. 631 p.
8. Douglas M. Deciphering a Meal. Daedalus. 1972. Vol. 101. P. 61–81.
9. Eriksen T. H. Small Places, Large Issues, 3rd ed.; Pluto Press: London, UK; New York, NY, USA, 2010. 400 p.
10. Farquhar J. Appetites: Food and Sex in Postsocialist China, Durham. NC: Duke University Press, 2002. 341 p.
11. Gewertz D., Errington F. Cheap Meat: Flap Food Nations in the Pacific Islands, Berkeley: University of California Press, 2010. 213 p.
12. Goody J. Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology, Cambridge: Cambridge University Press, 1982. 253 p.
13. Janeja M. K. Transactions in Taste: The Collaborative Lives of Everyday Bengali Food. New Delhi : Routledge, 2010. 220 p.
14. Maberly C., Reid D. Gastronomy: An approach to studying food. Nutr. Food Sci. 2014. Vol. 44. P. 272–278.
15. Mead M. Growing Up in New Guinea: A Study of Adolescence and Sex in Primitive Societies. Blue Ribbon Books: New York, NY, USA, 1930. 215 p.
16. Merriam-Webster. Food. Springfield, MA, USA. 2024. URL: https://www.merriam-webster.com/
17. Messer E. Anthropological Perspectives on Diet. Annual Review of Anthropology. 1984. Vol. 13. P. 205–249.
18. Miller D. Material Culture and Mass Consumption. Oxford: Blackwell, 1987. 240 p.
19. Mintz S. W. Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History. New York: Viking Penguin Inc., 1985. 127 p.
20. Müller K. E. Piccola Etnologia del Mangiare e del Bere; Il Mulino: Bologna, Italy, 2005. 153 p.
21. Pachirat T. Every Twelve Seconds: Industrialized Slaughter and the Politics of Sight. New Haven, CT: Yale University Press, 2011. 302 p.
22. Parrish S., Begueria A., Bevan I., Choi T., Kelly T.M., Mejia López J., Pozzi S., Reid M., Thornton J. L., Fontefrancesco M. F. Anthropology of Food: History, Topics, and Trajectories to Understand a Discipline. Encyclopedia. 2025. № 5. 22. URL: https://doi.org/10.3390/encyclopedia5010022.
23. Paxson H. The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America, Berkeley: University of California Press, 2012. 283 p.
24. Phillips L. Food and Globalization. Annual Review of Anthropology. 2006. Vol. 35. P. 37–57.
25. Pottier J. Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security. Cambridge, UK: Polity Press, 1999. 230 p.
26. Richards A.I. Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe. Oxford University Press: Oxford, UK, 1939. 415 p.
27. Stano S. Nurturing Meaning: Food, Myth, and Signification. Signata. 2024. Vol. 15(1). URL: https://journals.openedition.org/signata/5157.
28. Striffler S. Chicken: The Dangerous Transformation of America's Favorite Food. New Haven, CT: Yale University Press, 2005. 195 p.

29. Sutton D., Beriss D. Teaching Restaurants. In C. L. Swift and R. Wilk (eds.). Teaching Food and Culture. Walnut Creek, CA: Left Coast Press, 2015. P. 147–167.

30. Tierney R. K. Ohnuki-Tierney E. The Anthropology of Food. In J. M. Pilcher (ed.). The Oxford Handbook of Food History. Oxford: Oxford University Press, 2012. P. 117–134.

31. Ulijaszek S. Bioculturalism. In D. Parkin and S. Ulijaszek (eds.). Holistic Anthropology: Emergence and Convergence. New York: Berghahn Books, 2007. P. 21–51.

32. Watson J. L. (ed.). Golden Arches East: McDonald's in East Asia, 2nd ed. Stanford, CA: Stanford University Press, 2006. 280 p.

33. Watson J. L., Klein J. A. Introduction: Anthropology, Food and Modern Life. In: Klein, J. A. and Watson J. L., (eds.). The Handbook of Food and Anthropology. London: Bloomsbury Academic, 2016. P. 1–27.

34. Weismantel M. J. Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes; University of Pennsylvania Press: Philadelphia, PA, USA, 1988. 234 p.

35. Wiley A. S. Just Milk? Nutritional Anthropology and the ingle-Food Approach. In C. L. Swift and R. Wilk (eds.). Teaching Food and Culture. Walnut Creek, CA: Left Coast Press, 2015. P. 77–95.

36. Wilk R. «Real Belizean Food»: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. American Anthropologist. 1999. Vol. 101 (2). P. 244–255.

Reference

1. Pecheranskyi I. Kulturnyi reliatyvizm yak metodolohichnyi pidkhid v mezhakh amerykanskoi antropolohichnoi tradytsii vyvchennia kultury (kinets XIX – 70-ti rr. XX stolittia) [Cultural relativism as a methodological approach within the American anthropological tradition of studying culture (the late 19th century – the 1970s)]. *Pytannia kulturolohii*. 2022. Vol. 39. P. 78–91 [in Ukrainian].

2. Barndt D. Tangled Routes: Women, Work, and Globalization on the Tomato Trail, Lanham, MD: Rowman and Littlefield, 2002. 267 p. [in English].

3. Barth F., Parking R., Gingrich A., Silveramn S. One Discipline, Four Ways: British, German, French, and American Anthropology. University of Chicago Press: Chicago, IL, USA, 2005. 406 p. [in English].

4. Bourdieu P. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste; trans. by R. Nice. London : Routledge, 1984. 613 p. [in English].

5. Campbell C. The Romantic Ethic and the Spirit of Modern Consumerism. Oxford: Blackwell, 1987. 301 p. [in English].

6. Corvo P. Food Culture, Consumption and Society. Palgrave Mcmillan: London, UK, 2015. 169 p. [in English].

7. Counihan, C. The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power. Routledge: New York, NY, USA, 1999. 256 p. [in English].

8. Counihan C., Van Esterik P. Food and Culture, 3rd ed. Routledge: New York, NY, USA, 2013. 631 p. [in English].

9. Douglas M. Deciphering a Meal. Daedalus. 1972. Vol. 101. P. 61–81 [in English].

10. Eriksen T. H. Small Places, Large Issues, 3rd ed. Pluto Press: London, UK; New York, NY, USA, 2010. 400 p. [in English].

11. Farquhar J. Appetites: Food and Sex in Postsocialist China, Durham. NC: Duke University Press, 2002. 341 p. [in English].

12. Gewertz D., Errington F. Cheap Meat: Flap Food Nations in the Pacific Islands, Berkeley: University of California Press, 2010. 213 p. [in English].

13. Goody J. Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology, Cambridge: Cambridge University Press, 1982. 253 p. [in English].

14. Janeja M. K. Transactions in Taste: The Collaborative Lives of Everyday Bengali Food. New Delhi: Routledge, 2010. 220 p. [in English].

15. Maberly C., Reid D. Gastronomy: An approach to studying food. Nutr. Food Sci. 2014. Vol. 44. P. 272–278 [in English].

16. Mead M. Growing Up in New Guinea: A Study of Adolescence and Sex in Primitive Societies. Blue Ribbon Books: New York, NY, USA, 1930. 215 p. [in English].

17. Merriam-Webster. Food. Springfield, MA, USA. 2024. URL: https://www.merriam-webster.com/ [in English].

18. Messer E. Anthropological Perspectives on Diet. Annual Review of Anthropology. 1984. Vol. 13. P. 205–249 [in English].

19. Miller D. Material Culture and Mass Consumption. Oxford: Blackwell, 1987. 240 p. [in English].

20. Mintz S. W. Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History. New York: Viking Penguin Inc., 1985. 127 p. [in English].

21. Müller K. E. Piccola Etnologia del Mangiare e del Bere; Il Mulino: Bologna, Italy, 2005. 153 p. [in Italian].

22. Pachirat T. Every Twelve Seconds: Industrialized Slaughter and the Politics of Sight. New Haven, CT: Yale University Press, 2011. 302 p. [in English].

23. Parrish S., Begueria A., Bevan I., Choi T., Kelly T.M., Mejia López J., Pozzi S., Reid M., Thornton J. L., Fontefrancesco M. F. Anthropology of Food: History, Topics, and Trajectories to Understand a Discipline. Encyclopedia. 2025. № 5. 22. URL: https://doi.org/10.3390/encyclopedia5010022 [in English].

24. Paxson H. The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America, Berkeley: University of California Press, 2012. 283 p. [in English].

25. Phillips L. Food and Globalization. Annual Review of Anthropology. 2006. Vol. 35. P. 37–57. [in English].

26. Pottier J. Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security. Cambridge, UK: Polity Press, 1999. 230 p. [in English].

27. Richards A.I. Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe. Oxford University Press: Oxford, UK, 1939. 415 p. [in English].

28. Stano S. Nurturing Meaning: Food, Myth, and Signification. Signata. 2024. Vol. 15(1). URL: https://journals.openedition.org/signata/5157 [in English].

29. Striffler S. Chicken: The Dangerous Transformation of America's Favorite Food. New Haven, CT: Yale University Press, 2005. 195 p. [in English].

30. Sutton D., Beriss D. Teaching Restaurants. In C. L. Swift and R. Wilk (eds.). Teaching Food and Culture. Walnut Creek, CA: Left Coast Press, 2015. P. 147–167 [in English].

31. Tierney R. K. Ohnuki-Tierney E. The Anthropology of Food. In J. M. Pilcher (ed.). The Oxford Handbook of Food History. Oxford: Oxford University Press, 2012. P. 117–134 [in English].

32. Ulijaszek S. Bioculturalism. In D. Parkin and S. Ulijaszek (eds.). Holistic Anthropology: Emergence and Convergence. New York: Berghahn Books, 2007. P. 21–51 [in English].

33. Watson J. L. (ed.). Golden Arches East: McDonald's in East Asia, 2nd ed. Stanford, CA: Stanford University Press, 2006. 280 p. [in English].

34. Watson J. L., Klein J. A. Introduction: Anthropology, Food and Modern Life. In: Klein, J. A. and Watson J. L., (eds.). The Handbook of Food and Anthropology. London: Bloomsbury Academic, 2016. P. 1–27 [in English].

35. Weismantel M. J. Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes; University of Pennsylvania Press: Philadelphia, PA, USA, 1988. 234 p. [in English].

36. Wiley A. S. Just Milk? Nutritional Anthropology and the ingle-Food Approach. In C. L. Swift and R. Wilk (eds.). Teaching Food and Culture. Walnut Creek, CA: Left Coast Press, 2015. P. 77–95 [in English].

37. Wilk R. «Real Belizean Food»: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. American Anthropologist. 1999. Vol. 101(2). P. 244–255 [in English].

UDC 930.85 + 392.9

ANTHROPOLOGY OF FOOD: FOREIGN DISCOURSE OF THE 20TH CENTURY

Olena PLYUTA – Candidate of Cultural Studies, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Hotel, Restaurant and Tourism Business, Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv

The purpose of the article is to consider the specific and development trajectory of the foreign anthropological and ethnographical discourse in the 20 th century, in the frameworks of which food is studied as a socio-cultural phenomenon and different food practices.

Methodology of the research. In the article, the historical approach was used to follow the dynamics of approaches in measures of food anthropology and also the method of content-analysis which allowed to single out the key aspects and ideas in the scientists-anthropologists' works of the 20 th century.

Results. The foreign (mostly Western) studios presented in this article, such as functionalist, structuralist, materialist, and feminist approaches, laid the foundation for the further development of anthropological discourse on food in the late 20 th and early 21 st centuries. Is it confirmed that the study of the structural features of food and eating practices has played an important role in the process of analyzing gender norms and the differentiation of labor between cultures. The article notes the ever-growing number of studies that examine the role of food in the modern world and outlines the scope of the discussions and theoretical specializations presented in them, which reflect the level of conceptualization of food anthropology and Food Studies, which is also evident in the number of readers, journals, and research programs.

Scientific novelty is that it is the first time that the dynamics and vector of development of the foreign anthropological discourse of the 20 th century related to the study of food as a socio-cultural phenomenon and the study of world food practices are considered within the framework of Ukrainian cultural studies.

Practical meaning. The results of the research are interdisciplinary and that's why can be used for developing and teaching the following courses as «Cuisines of the World», «Cultural Anthropology», «Food Anthropology», etc.

Key words: food; food anthropology; food practices; functionalism; structuralism; materialist approach; cultural anthropology.

Стаття надійшла до редакції 14.04.2025
Отримано після доопрацювання 2.05.2025
Прийнято до друку 5.05.2025

УДК 7:323.15 (7=161.2)]: 316.7

УКРАЇНСЬКА ХУДОЖНЯ СПІЛЬНОТА В СПОЛУЧЕНИХ ШТАТАХ АМЕРИКИ : ІНСТИТУЦІЙНІ ТРАНСФОРМАЦІЇ

Оксана ПІДСУХА – здобувачка освітньо-наукового ступеня, Інститут проблем сучасного мистецтва НАМ України, в. о. Генерального директора Національного музею «Київська картинна галерея», м. Київ
http:/orcid.org/0009-0002-2605-4069
https://doi.org/10.35619/ucpmk.50.970
oksana.pidsukha@gmail.com

Стаття оприлюднює маловідомі матеріали з проблеми та вводить до наукового обігу інформацію про сучасні мистецькі інституції, засновані українцями в Сполучених Штатах Америки; систематизує інституційний досвід української художньої спільноти в США та виявляє його особливості в різні історичні періоди. Проаналізовано

© Підсуха О., 2025