

УДК: 159.9:61

Л. Бурлачук, д-р психол. наук, проф., акад. НАПН України
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ,
В. Шебанова, канд. психол. наук, доц.
Херсонський державний університет, Херсон

ЇЖА ЯК БАЗОВА ХАРЧОВА ПРАКТИКА ІСНУВАННЯ ТА КАНАЛ ТРАНСЛЯЦІЇ ДОДАТКОВИХ СИМВОЛІЧНИХ ЗНАЧЕНЬ У ТІЛЕСНУ СТРУКТУРУ

У статті проведений теоретичний екскурс щодо зміни "ставлення людини до їжі" та зміни стратегій харчової поведінки у ході культурно-історичного розвитку. Показано, що їжа в людській культурі має бінарний код. З одного боку, вона виступає як базова харчова практика існування, як задоволення первинної (біологічної, вітальної потреби). З іншого боку, їжа виступає каналом трансляції додаткових символічних значень у тілесну структуру людини, і є медіатором між матерією й духом, що виражається в різноманітних ритуалах (харчових традиціях, обрядах тощо), зміст яких був спрямований на встановлення трансцендентних зв'язків між їжею, людиною й духом. Відзначається, що стратегії харчової поведінки служили фундаментом стратифікації, які мали етнічний, гендерний і соціальний (класовий) характер. Розкривається, що розвиток цивілізації сприяв зміні стратегій харчової поведінки.

Ключові слова: їжа, харчова поведінка людини, тілесність, повсякденна реальність.

Скажи мені, що ти їси, і я скажу, хто ти.
Ансельм Брійя-Саварен

Постановка проблеми. Харчова поведінка людини як прояви тілесності щодо їжі та її прийому – це феномен, що нерозривно пов'язаний з повсякденною реальністю. При цьому, якщо "їжа" в якості засобу задоволення вітальної потреби людини розглядається як об'єкт матеріального світу (як природного, так і виробничого походження), то харчова поведінка як явище тілесності людини і процес приготування їжі (кухня, кулінарія, гастрономія) – це феномени культури. Спираючись на вищевикладене вважаємо, що харчову поведінку людини необхідно розглядати з погляду культурно-історичного підходу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання різних феноменів повсякденної реальності, що виникли під впливом культурно-історичного розвитку людства, зокрема, тілесність, харчова поведінка людини, їжа та прийом їжі – обговорюються дослідниками різних наукових дисциплін гуманітарного знання – філософії, психології, соціології та ін. (Г. Апполонська, А.К. Байбурін, Р. Барт, Ф. Бродель, П. Бурд'є, С.О. Кириленко, К. Леві-Стросс, Т.Ф. Мельничук, Т.М. Титаренко, І.В. Сохань, М. Фуко та ін.).

Мета статті: провести теоретичний екскурс щодо зміни "відношення людини до їжі" та зміни стратегій харчової поведінки у ході культурно-історичного розвитку.

Виклад основного матеріалу дослідження. В архаїчних культурах їжа приймалася еством – шляхом інтуїтивного вибору на рівні "приємно – неприємно" або "підходить-не підходить". Наприклад, вживання деяких ягід та плодів викликало отруєння й навіть смерть, тобто організм на рівні фізіологічних реакцій "не сприймав" та "відторгав" небезпечну їжу. У подальшому така їжа кодувалася як "їжа = смерть".

Їжа (рослинного та тваринного походження), котра дозволяла втамувати голод, насититися та отримати психофізіологічне відчуття задоволення кодувалася як "їжа = ситість = задоволення". У цьому випадку для архаїчної людини, їжа, завдяки *магії насичення* набувала особливого смислу. Водночас навіть в архаїчній культурі їжа є не тільки первинною потребою (базовою практикою існування), але й каналом *трансляції додаткових значень у тілесну структуру людини* – медіатором між матерією й духом, що виражається в різноманітних харчових ритуалах (смак яких ми вбачаємо у встановленні трансцендентних зв'язків) [7].

К. Леві-Стросс відзначає, що ще на початку розвитку людства організовувалися два порядки культури [4]. Перший порядок являє собою "кулінарне" (тобто спрямований на вирощування й приготування їжі, включає природну

переробку продуктів вже оброблених культурою). Другий порядок пов'язаний з організацією культурного простору, у якому людина здійснює свою взаємодію з кулінарним, по суті, є трапезою – як процесу приймання їжі.

Будь-який прийом їжі в архаїчний період є сакральним (стіл – жертвник). Досягнення ситості (задоволення) це "священна дія". Їжа, яку людина приносить Богам у вигляді "дарунків", має сакральний сенс. Діяльність людини через "ритуал жертвоприношення" стає магичною. Архаїчна людина, здійснюючи ритуал за рахунок "потенції їжі", вважала, що цим вона "забезпечує" родючість землі, де вона жила, гарне полювання, власну спритність, силу, здоров'я та інші можливості (інакше кажучи, через "ритуал" архаїчна людина забезпечувала для себе можливість якісного життя). Одним із найважливіших аспектів насичення для людини архаїчного й античного періоду розвитку культури є магія достатку: "гарна" їжа – це рясна їжа. Водночас, у концепції християнської релігії "обжерливість" є одним із дванадцяти смертних гріхів, а тема харчової надмірності – обжерливість – є наскрізною в античній літературі.

У працях Аристотеля та Платона знаходимо згадку про те, що "любитель поїсти" має приховане бажання – щоб його глотка могла наповнюватися їжею без обмежень, для того, щоб задоволення від їжі було нескінченним. Зважаючи на це, Аристотель, розглядає "помірність під час вживання їжі" у якості *моральної (етичної) чесноти* (золоту середину між крайностями під час прийому їжі – переїданням та обмеженнями у її вживанні, навіть до повної відмови від неї). Платон, розглядаючи відносини "між людиною та їжею", також звертав увагу на необхідність міри під час її прийому, називаючи *харчову надмірність спокусою душі людини* (цит. за А.Т. Геворкян) [3].

Порфірій (III ст. н. е.) у трактаті "Про утримання від вживання в їжу живих істот" (або "Про утримання від м'ясної їжі") розглядає взаємозв'язок тіла, розуму, душі й режиму харчування, зазначає, що мінімум їжі сприяє максимально економічному режиму існування тіла й забезпечує максимум духовної роботи. Будь-які відхилення від цього ідеального співвідношення, на його думку, призводять до процесу, що Порфірій називає перетворенням "душі в тіло". Автор вважав, що для тіла найкращим станом є *голод, який забезпечує мінімалізм плоті*. На його думку, саме усичена плоть є справжнім онтологічним простором існування душі, а плоть, яка перевищує необхідний мінімум, стає темницею для душі. Апетит лише розпалює пристрасть, веде до надмірного вживання їжі і в результаті, відводить душу від

вирішення істинних задач, спонукаючи до активного тілесного задоволення та служіння плоті. Подібний ригоризм (безкомпромісне твердження "низовини" тіла) прослідковується і в окремих фрагментах праць деяких інших представників релігійної філософії протягом усієї історії її розвитку. Міркування про їжу стосуються, як правило, порушень правильного режиму її споживання й впадіння у гріх обжерливості (червоугодиництва), що призводить до омертвіння душі. Однак, така жорстка оцінка не завадила формуванню *"цінності смаку"* у харчовій поведінці і розвитку кулінарного мистецтва.

В.В. Похльобкін, розкриваючи поняття смаку у кулінарії, писав: "смак – провідна, головна властивість будь-якого харчового виробу, за котрим визначаються його якості, його свіжість, його зрілість, рівень приготування, майстерність кулінара. Від смаку залежить і засвоєння їжі ... Таким чином, смак – це альфа й омега оцінки якості харчового продукту або кулінарного виробу, блюда" [6, с. 87].

Смак у кулінарії (англ. taste, gustatory sense) – це об'єктивна категорія, яка включає чотири основні градації: гірке, солоне, кисле, солодке (крім того, виділяються проміжні параметри: кисло-солодке, кисло-солоне і т. п., і нюанси смаку: гіркувате, кислувате, солодкувате та ін.). На побутовому рівні розрізняють їжу смачну й несмачну, а також говорять про смак: прісний, терпкий, гострий, праний. Під час прийому будь-яких страв (як загальновідомих, так і нових, які з'являються завдяки новому комбінуванню тих або інших інгредієнтів) відчуті та описати принципово нові смакові відчуття вже неможливо.

У психології смак займає особливе місце. Його розглядають як сприйняття властивостей стимулів, що впливають на рецептори рота у вигляді смакових відчуттів; як один з видів хеморецепції; як суб'єктивне судження; як засіб пізнання дійсності. Особливу категорію становить "смак як задоволення" та як "здатність до тонкої диференціації смакових відтінків їжі". На думку П. Бурд'є (родоначальника концепції смаку), смак став базовою основою (фундаментом) для соціальної диференціації європейського суспільства [2].

Смак як надбання людства сформувався у культурно-історичному плані достатньо пізно. Він став тією межею, яка дозволила диференціювати задоволення від їжі (у плані ситості) і задоволення від смакових якостей їжі. *Відповідно до створення нових традицій харчування, звільнення від постійної детермінованості раціону, смак поступово знайшов власні орієнтації на певні стандарти, свій внутрішній простір та дистанціюється від вимог грубої фізіології.*

Відмінності в раціоні, що мали етнічний, гендерний і соціальний або класовий характер, – закладали фундамент стратифікації.

Формування цінності смаку відбувалося у декілька етапів. Перший етап акцентуації смаку пов'язаний з епохою "погоні за прянощами". У той же період встановлюється традиція співвіднесення "маркованого" смаку, що пов'язувався з аристократичним застіллям і "немаркованого" смаку, котрий пов'язувався з їжею "простих людей", яка характеризувалася як "позбавлена смаку" або "несмачна". Другий етап просування *смаку як знаку цінності страви* припадає на період формування специфічної тілесності придворного аристократа, що супроводжувалося виділенням категорії "делікатних" блюд. Наступний етап, який Ф. Бродель позначив як "продовольча революція XVIII століття", характеризується освоєнням європейським суспільством цілого ряду екзотичних колоніальних продуктів (апельсинів,

мандаринів, манго, ананасів тощо). Це ще більш зумовлювало соціальну диференціацію (тут доречно згадати рядки відомого поета "Їж ананаси, рябчиків жуй – день твій останній приходить, буржуй!").

Розвиток здатності *сприймати їжу в аспекті задоволення від смаку* (на протигагу задоволенню від насичення) Ф. Бродель пов'язує з культивуванням у суспільстві навичок стримування афектів під час приймання їжі (на основі правил культури їжі: не можна "накидатися" на їжу, "набивати" їжею повний рот, не можна приймати їжу швидко, галасливо (плямкати, сопіти, сьорбати, видавати нечленороздільні звуки, плюватися кісточками та ін.) [1]. І.В. Сохань відзначає, що місце приймання їжі (їдальня) стає місцем дотримання ритуалізованих правил пристойності, у котрих естетична витриманість (гастрономічний етикет) культивується як моральна досконалість (під гастрономічним етикетом розуміється соціокультурна регламентація, на відміну від гастрономічних ритуалів, сенс яких полягає у встановленні трансцендентних зв'язків) [7].

У культурі модерну відбувається процес десакралізації їжі, який, однак, не означає її десимволізації. Їжа здобуває статусну функцію, яку, насамперед, виражає "ідея смаку". На думку П. Бурд'є, особливості смаку різних соціальних груп (класів) виступали символічним протистоянням між ними [2].

Харчовій поведінці "простого народу", як способу задоволення харчових потреб, протиставляється система обмежень, що накладається на "безпосередній апетит" з метою елімінування (виключення) його "тваринності". Форма акцентується ритмом, очікуванням, паузами, обмеженнями. Обмежень у гастрономічному етикеті безліч: до їжі приступають тільки тоді, коли буде подано останньому гостю; за столом не можна виявляти нетерпіння; регламентована послідовність подачі страв (є такі, які можуть подаватися лише роздільно, одна за одною, наприклад, м'ясо й риба, сир і десерт). Моменти зміни страв естетично акцентуються (наприклад, перед подачею десерту забираються всі предмети першого столу та струшуються крихти зі скатерті). Усі навички самоконтролю під час прийому їжі були спрямовані на повне зосередження на смакових відчуттях від їжі для того, щоб отримувати від неї максимальну насолоду. *Цінність уміння насолоджуватися смаком їжі* протиставлялася *цінності одержувати задоволення від стану ситості* (подібно тому, як протиставлялася насолода від "букета смаку вина" – сп'янінню під впливом надмірного вживання). Отже, *уміння насолоджуватися смаком* передбачало *вміння одержувати задоволення від процесу приймання їжі*, а не від звичайного наповнення шлунка їжею та напоями заради відчуття ситості й сп'яніння (як кінцевого можливого результату). Зосередження на смакових відчуттях припускало відволікання уваги від усього іншого (насамперед, від внутрішніх фізіологічних змін – відчуття тяжкості, розпирання та ін., які могла викликати їжа у шлунку). П. Бурд'є вважав, що буржуазія XVIII ст. приписувала собі особливу витонченість смаку як єдино можливий варіант істинного, повноцінного, правильного смаку та високу духовність (під якою розумілася делікатність сприйняття, здатність сприймати високе й прекрасне), що ототожнювалося з моральною гідністю як здатністю розрізняти й оцінювати форму незалежно від змісту [2]. Він називав таку позицію "естетичною концепцією смаку". Створення "культури смаку" і його абсолютизація як загального принципу сприйняття світу (як критерію істинно естетичної установки) автор пов'язував зі

способом буття буржуазії та протиставляє їйню аскетичну позицію вульгарному, варварському буйству почуттів "простих людей". Наявність "тонкого", вишуканого смаку розуміється як домінування (перевага) класу буржуазії. Найбільшу роль у символічному протистоянні соціальних груп (класів) відіграють пристрасті, що стосуються повсякденних звичок, оскільки саме здатність підходити до вибору засобів задоволення повсякденних потреб з позицій "чистої" естетики найбільш строго відрізняє буржуазний світ (у його "сутнісної духовності").

Згідно з вченням П. Бурд'є, саме "смак" їжі як архетип будь-якого смаку, що засвоюється в родині, є носієм способу розрізняти й оцінювати, тобто того смаку, за допомогою якого людина "природно" сприймає світ і саму себе. Інакше кажучи, *звички, пов'язані з прийманням їжі*, визначають *фундаментальний спосіб ставлення до дійсності*, пов'язуючи людину з родиною та з середовищем, з якого вона походить. Автор звертає увагу, що саме смак не можна плутати з гастрономією. Він зауважує, що смак – це природний дарунок відчувати, розпізнавати й цінувати досконалість, гастрономія являє собою набір правил, що впливають на окультурення і утворення смаку "... якщо гурман – це витончений цінитель, то гастроном – це педант. Не кожному дано бути гурманом, тому нам потрібні гастрономи..." [8, с. 68]. Отже, буржуазія прагнула до "високого мистецтва" в усьому та характеризувалася вмінням відчувати його за допомогою "чуттєвого смаку" та рефлексії смаку, що також поширювалося і на її ставлення до їжі. Ми погоджуємося з думкою автора, що "смак" не можливо вимірювати, оскільки ця здатність пов'язана з навичкою сприйняття їжі не в аспекті кількості, а в аспекті її якості.

"Чужі" стратегії харчування, які буржуазія відносила до іншої соціальної групи (класу), розцінювалися ними як такі, що не здатні надати задоволення та викликати насолоду, водночас як власна стратегія харчування отримувала у них найвищу оцінку¹. Однак, на думку П. Бурд'є, те, що людина зі сторони буде розцінювати як "показник нужди" та відмінну рису неможливого класу, в межах життєвого світу самих "неможливих" не переживається як недолік, а є необхідною підставою для формування особливої структури задоволення [2].

У селян та робітників (простолюдини) були свої специфічні уявлення про "гарну їжу", під якою розумілася висококалорійна їжа, що здатна надовго забезпечити відчуття ситості (наприклад, жирна свинина, каша зі шкварками та ін.). Стратегія харчової поведінки "простих людей" була орієнтована на одержання від їжі максимальної кількості енергії, що було обумовлено особливостями життя та значними працезатратами. Простолюдини засуджували надмірність (обжерливість) у їжі як харчову розбещеність та неприпустиме червоугодицтво. У цьому "прості люди" складали явну опозицію, як аристократії, так і середньому класу (харчова стратегія яких характеризувалася прагненням до вживання вишуканих кулінарних шедеврів та нових екзотичних смаків). Для простого народу важливо, щоб страви були "рясними та ситними", а те, що приносило задоволення буржуа, вони вважали непотрібним. І навпаки, для бур-

жуа символічну цінність несе все те, що визначається ними як "оригінальне" або "екзотичне", а все те, що має цінність для незаможних, ними відкидалося як "грубий смак" або як те, що є "несмачним". Отже, "звички, пов'язані із вживанням їжі", втягуються в символічне протистояння й перетворюють практичні навички виживання в життєвий стиль. Ситність їжі як потенція їжі (парадоксальним чином) трансформується в особливий смак, який визначають як "смак необхідності" [2].

П. Бурд'є, аналізуючи соціологічні дослідження, зазначає, що чуттєві уподобання незмінно залишаються пов'язаними з материнською культурою [2]. Вихідці з робітничого середовища віддають перевагу калорійній їжі, а із буржуазного – віддають перевагу нежирним сортам м'яса, риби, свіжим овочам та фруктам.

У випадку прийому гостей у робітничому середовищі символічна цінність продуктів служить інструментом виявлення рівня матеріальної забезпеченості. *Ситість* приймається як необхідна й достатня умова для того щоб принести задоволення гостям та продемонструвати хазяйську турботу. Перед усім, підкреслюється достаток "пластичної" їжі (суп, рагу, картопля та ін.) на противагу всьому тому, що необхідно відрізати, розділяти. Орієнтація на ситне частування відповідає орієнтації на неформальність прийому їжі. "Церемонії", як буржуазні правила та "цінності чужих" (під якими розумілися сервірування столу та прикрашання страв, ритуали застілля та ін.) не є внутрішньою необхідністю і сприймаються як непотрібні обмеження, що не дозволяють відчувати комфорт та спокій домашнього життя.

Ідея "тіла" (образ тіла) визначає вимоги, що може й що не може бути джерелом задоволення. Простонародні традиції прийому їжі задаються образом чоловічого тіла – міцного та сильного. Вживати ситну й рясну їжу – привілей чоловіка. Вступ хлопчика у доросле життя відзначається правом на додаткову порцію. При визначенні "гарної їжі" домінує орієнтація на чоловічий стандарт, тобто акцент робиться на висококалорійні страви й "міцні напої". Їжа має функціональне значення – вона повинна зміцнювати тіло. Стиль їжі теж обумовлений уявленнями про мужнє чоловіче тіло – їжа повинна бути такою, щоб її можна було енергійно пережовувати та їсти досить швидко. Повільна манера вживання їжі вважається жіночою (тобто не розцінюється в аспекті мужності). Наприклад, рибу й фрукти чоловіки вживають рідко не тільки в силу їх низької поживності, але ще й тому, що їх не можна їсти швидко (що обумовлено необхідністю випльовувати кістки).

Робітники (як соціальна група, клас), орієнтовані на комфортне самоіснування (самовідчуття). "Робоче тіло" у своїй фізичній силі розглядається ними як інструмент – у цьому його цінність, тому їжа повинна бути ситною, а одяг – зручним. На відміну від них, індустріальна буржуазія вважає, що зовнішній вигляд повинен бути бездоганним. При цьому більшість із останньої соціальної групи занадто критично оцінює себе та прагне коректувати свою зовнішність відповідно до "тілесного ідеалу". При цьому "відповідність ідеалу" розуміють одночасно як моральну гідність та як "товар", а не відповідність як тілесну розбещеність. Відмінності у манерах між різними класами сполучаються з різними способами *турботи про тіло та "поліпшенням власної тілесності"*: індустріальна буржуазія із задоволенням витрачає гроші на косметичний і профілактичний догляд, водночас як "прості люди" вважають за краще витрачати гроші на їжу. Отже, звички, пов'язані з прийомом їжі, закріплюються щонайменше у двох принципово відмінних життєвих стилях, що

¹ Наприклад, у кулінарних книгах того часу можна було зустріти наступні коментарі до рецептів: "Коли м'ясо на кістках звариться можна порубати його на фарш для пиріжків, короваїв тощо *або віддати служниці*"; "Голова від тушок тварин готується на студенець *для найбільшого класу людей та прислуги*"; "... кожні 10-15 хвилин зливати в горщик розтоплений жир, поки весь не розтопиться й не залишаться одні шкварки, *які віддати прислугі до каші*" (О. Молоховець) [5].

мають різні уявлення про зовнішній вигляд тілесності, харчові стратегії та стиль життя.

Висновки.

1. Їжа в людській культурі здобуває бінарний код. З одного боку, вона виступає як базова практика існування, що задовольняє первинну (біологічну, вітальну потребу). Їжа, ще з періоду архаїчної культури, кодувалася як "їжа = ситість = задоволення" та мала сенс магії – "магії вгамування голоду, досягнення насиченості та отримання задоволення". З іншого боку, їжа виступає каналом трансляції додаткових символічних значень у тілесну структуру людини та є медіатором між матерією й духом, що виражається в різноманітних ритуалах (харчових традиціях, обрядах тощо), зміст яких був спрямований на встановлення трансцендентних зв'язків між їжею, людиною й духом.

2. Їжа є найпершою формою власності, що гарантує існування, а харчова поведінка (як зовнішня, так і внутрішня активність) є найпершою формою управління і користування цією "власністю".

3. Стратегії харчової поведінки (як відмінності в раціоні харчування й "цінності смаку") виступали фундаментом стратифікації, які мали етнічний, гендерний і соціальний (класовий) характер. Символічне значення та зміст диференціації на страти полягав у роз'єднанні-об'єднанні людей у групи за різним соціальним статусом

на "свої – чужі", "еліта – простолюдини", "діти – жінки – чоловіки", "здорові – хворі" та ін.

Список використаних джерел

1. Бродель Ф. Матеріальна цивілізація економіка і капіталізм XVI–XVII вв. В 3-х т. – Т. 1 : Структури повсякденності: можливе і неможливе : 2-е изд. / [пер. с фр. Лев Куббель] / Ф. Бродель. – М. : Весь мир, 2006. – 592 с.
2. Бурдьє П. Соціологія соціального простору / [пер. с фр.; общ. ред. и послесл. Н.А. Шматко] / П. Бурдьє. – М. : Институт экспериментальной социологии; СПб. : Алетейя, 2005. – 288 с. (Серия "Gallicinium").
3. Геворкян А.Т. Тайна Платона : текст лекций / А.Т. Геворкян. – Ереван : Чартагет, 2008. – 159 с.
4. Леви-Стросс К. Мифология: Сырое и приготовленное / [пер. с фран. К.З. Аюбяна, З.А. Сокулер] / В. ред. С.Я. Левит / К. Леви-Стросс. – М. : ИД "Флюид", 2006. – 399 с. (Серия "Bibliotheca Indiana").
5. Молоховец Е.И. Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве [Электронный ресурс] / Е.И. Молоховец. – М. : Поликом, 1901. – 787 с. – Режим доступа: <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=2953214>
6. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства / В.В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2009. – 975 с.
7. Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах / И.В. Сохань // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. – 2013. – Т. 9. – № 1. – С. 99–109.
8. Bourdieu P. Distinction: A social critique of judgement of taste [Translated by Richard Nice] / P. Bourdieu. – Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1984. – 640 p.

Надійшла до редколегії 16.03.17

Л. Бурлачук, д-р психол. наук, проф., акад. НАПН України
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна,
В. Шебанова, канд. психол. наук, доц.
Херсонський державний університет, Херсон, Україна

ЕДА КАК БАЗОВАЯ ПИЩЕВАЯ ПРАКТИКА СУЩЕСТВОВАНИЯ И КАНАЛ ТРАНСЛЯЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ СИМВОЛИЧЕСКИХ ЗНАЧЕНИЙ В ТЕЛЕСНУЮ СТРУКТУРУ

В статье проведен теоретический экскурс изменений "отношения человека к пище" и изменений стратегий пищевого поведения в ходе культурно-исторического развития. Показано, что пища в человеческой культуре обладает бинарным кодом. С одной стороны, она выступает как базовая пищевая практика существования, как удовлетворение первичной (биологической, витальной потребности). С другой стороны, пища выступает каналом трансляции дополнительных символических значений в телесную структуру человека, и является медиатором между материей и духом, что выражается в разнообразных ритуалах (пищевых традициях, обрядах и т. п.), смысл которых был направлен на установление трансцендентных связей между едой (пищей), человеком и духом. Отмечается, что стратегии пищевого поведения служили фундаментом стратификации, которые имели этнический, гендерный и социальный (классовый) характер. Раскрывается, что развитие цивилизации способствовало изменению стратегий пищевого поведения.

Ключевые слова: пища, пищевое поведение человека, телесность, повседневная реальность.

L. Burlachuk, Dr.Sc., Prof., Acad. of the National Academy of Pedagogical Sciences of Ukraine
Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine,
V. Shebanova, PhD., Assoc. Prof.
Kherson State University, Kherson, Ukraine

FOOD AS A BASIC FOOD PRACTICE OF EXISTENCE AND A TRANSFER CHANNEL OF ADDITIONAL SYMBOLIC MEANINGS TO THE CORPORAL STRUCTURE

The article provides by a theoretical digression of changes "relations of human to food" and of changes strategies "eating behavior" in the cultural and historical development.

It is shown that food in human culture acquires the binary code. On the one hand, it serves as the base practice of existence that satisfies the primary (biological, vital needs). Food for human archaic culture allowed him satisfy his hunger sated, and thus to have pleasure. The food was coded as "food = satiety = pleasure". Food has acquired the meaning of "magic saturation" (satiety). On the other hand, food serves the channel broadcasts of additional symbolic values in the human body structure and is a mediator between matter and spirit, which is expressed in a variety of rituals (food traditions, rituals, etc.), the sense of which was directed to establish of transcendental links between the food, human and the spirit.

The food represents a earliest forms of property which guarantees the existence and eating behavior (by both external and internal activity) is the earliest forms of control and to use this "property".

Is noted that the strategy of eating behavior are the foundation of stratification that had an ethnic, the gender and social (the class) character. Revealed that development of civilization helped to change the eating behavior strategies.

Keywords: food, eating behavior of human physicality, everyday reality.