

DOI: 10.31866/2410-1311.35.2019.188812  
УДК 392.81:316.752

## ЇЖА ТА КУХНЯ В СИСТЕМІ ЦІННІСНО-МЕНТАЛЬНИХ СИМВОЛІВ КУЛЬТУРИ

Плюта Олена Павлівна

Кандидат культурології,  
ORCID: 0000-0001-8515-8218, e-mail: [plytaelena1288@bigmir.net](mailto:plytaelena1288@bigmir.net),  
Київський національний університет культури і мистецтва,  
вул. Є. Коновальця, 36, Київ, Україна, 01133

### Для цитування:

Плюта, О.П. (2019). Їжа та кухня в системі ціннісно-ментальних символів культури. *Питання культурології*, (35), 214-225. doi: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.35.2019.188812>.

### Анотація

Мета статті – виявити ціннісно-ментальні символи національної культури, такі як їжа та кухня. У дослідженні використані методи аналізу і синтезу, за допомогою яких розглянуто кулінарні символи як результат духовної діяльності людини, що впливає на соціокультурні процеси і транслює соціокультурний досвід людства. Для розуміння символічного характеру процесу, який відображає перехід від споживання речей до споживання знаків, було також використано методи формалізації та абстрагування, що дозволило визначити значення кулінарії як носія символічних кодів певної культури. Наукова новизна полягає в уточненні положення про семантику складників національної кухні, а також закономірностей трансляції інформації, закованої в атрибутах сфери харчування, яке дає змогу вести мову про їх здатність до архетипізації та набуття якостей національно-ментальних символів. Висновки. Таким чином, кулінарний символ є результатом духовної діяльності людини, який впливає на соціокультурні процеси і транслює соціокультурний досвід поколінь і людства в цілому. Отже кулінарні символи як культурний феномен залучені до складного механізму утримання і міжпоколінної трансляції культурних цінностей. При цьому зміст цінностей співвіднесений з ідеалами тієї соціально-історичної епохи, в якій вони виникли. Усталені цінності є дійовими і в сучасному комунікативному процесі, вони впливають на розвиток соціокультурних життєзабезпечуючих практик, до яких відноситься і культура споживання їжі. Доведено, що істотні зміни в культурі харчування пов'язані із символізацією їжі, дослідження якої ускладнюється тим, що вона не створена спеціально для передавання повідомлень. З'ясовано, що сучасна практика споживання свідчить про наявність тенденцій, пов'язаних із його символічним характером, що відображає перехід від споживання речей до споживання знаків.

**Ключові слова:** національна кухня; їжа; ціннісно-ментальні символи, символічні коди культури

## Вступ

Будь-яка сфера соціально-культурного життя має власну символіку: в релігії це символи віри, у мистецтві – художні образи, в політиці – символи, що характеризують групові та загальнодержавні інтереси, в кулінарії – страви і характерні продукти. Символи, зокрема кулінарні, сприяють взаємодії індивідів, забезпечуючи інформаційний зв'язок між людьми, епохами, культурами, та передають соціокультурний досвід. За спостереженнями Л. Уайта (1996), саме від символів залежить зміст культури, а її розвиток – від здатності людини до символізації. Подібних поглядів дотримуються і дослідники Е. Кассіер (Кассіер, 2002), Ж. Лакан (1995), А. Уайтхед (1999), О. Лосев (Лосев, 1995), Ю. Лотман (2010), теоретичні підходи яких до розуміння символу об'єднують спільна позиція: символ – це культуруоутворюючий феномен, змістова цілість.

Відмінною особливістю кулінарного символу як специфічної форми відображення дійсності є те, що це засіб осмислення реальності в її внутрішній закономірності, глибинно фіксує відповідні процеси і явища. При цьому кулінарний символ концентровано відображає дійсність, явища, процеси соціального життя. З огляду на численні трансформації національної кухні у сучасних умовах стрімких соціокультурних змін кулінарні символи потребують ґрунтовного вивчення. Таким чином, актуальність визначається необхідністю вироблення механізмів збереження неповторного колориту кулінарних традицій.

Сфері харчування як елементу соціокультурної практики, пов'язаному із символізацією їжі, присвячено чимало наукових досліджень. Окремий напрям проблем спрямований на культурологічне та соціологічне вивчення гастрономічної культури. Так, специфіці культурологічного підходу до вивчення повсякденності, виявленню такої її специфічної риси, як сфера харчування, присвячене дослідження М. Капкан (2010), в якому вивчаються історичні та культурні норми гастрономічної культури, механізми їх репрезентації і поширення, аналізуються емпірична даність конкретних харчових реалій та ціннісно-смысловий контекст, в якому побутує гастрономічна культура.

Спробою культурологічного аналізу сфери харчування є також праці М. Монтанарі (Монтанарі, 2009) і Ж.-Ф. Ревеля (2004), у яких простежено еволюцію традицій харчування та гастрономічних смаків від Античності до кухні Нового часу. Проте розуміння кулінарних символів як чинників уведення людини до культурного простору, налагодження діалогу між поколіннями та народами досі не стало об'єктом культурологічного аналізу.

Соціологічний аналіз української гастрономії провів В. Ніколенко (2015) та довів необхідність приділення уваги процесам організації харчування пересічної людини на державному, науковому, повсякденному рівнях, адже раціон харчування масового українця потребує суттєвої реорганізації. Йдеться про підвищення купівельної спроможності, повернення до національних харчових традицій і вдумливого ставлення до організації меню завдяки розвитку гастрономічної культури населення. Саме усвідомлення емансипативних цінностей, як свідчать історія і загальноосвітня практика, ставали дійовими мембранами та ефективними провідниками високих стандартів рівня та якості життя.

Однак безпосередньо кухня як базовий інститут культури досі не стала об'єктом ґрунтовного і всебічного вивчення. Наявні праці або містять фрагментарні відомості про кухню як елемент побутової, матеріальної культури, або в них розглядаються її окремі аспекти (переважно етнографічне дослідження їжі та харчування).

#### ■ **Мета статті**

Метою розвідки є з'ясування сутності їжі та кухні як ціннісно-ментальних символів національної культури.

У статті використано загальнонаукові методи аналізу і синтезу, що дало змогу розглянути кулінарні символи як результат духовної діяльності людини, який впливає на соціокультурні процеси і транслює соціокультурний досвід людства. Для розуміння символічного характеру споживання, що відображає перехід від споживання речей до споживання знаків, було також використано методи формалізації та абстрагування, які дозволили визначити значення кулінарії як носія символічних кодів певної культури.

#### ■ **Виклад матеріалу дослідження**

Символи, у тому числі кулінарні, правомірно тлумачити як найбільш адекватні серед існуючих у культурі засобів, здатних бути маркерами соціальних процесів і фіксувати зміни соціокультурних практик. Тобто кулінарні символи варто розглядати виключно у зв'язку із реальним життєвим буттям. У такій настанові простежується домінуюча роль людини як творця та інтерпретатора кулінарних символів. Саме в символічній природі свідомості людини вкорінена її культуротворча діяльність, пов'язана з використанням, розумінням і виробництвом будь-яких символів. Іншими словами, здатність свідомості людини до утворення апріорних символічних понять перетворюється на її основну буттєву характеристику. При цьому символ і самі характеристики культури слід розглядати в нерозривному зв'язку із процесами функціонування культурного змісту (Кассирер, 2002, с. 231). Отже, символи – це змістові феномени: вони пов'язані з унікальними явищами і відображають зміст, який належить конкретній соціальній реальності, що вимагає від людини його розуміння. Тракткування символів становить допустимі прочитання у відповідному культурному контексті, а чим більше тлумачень, тим глибші естетико-сутнісні потенції символу, а отже, триваліше його життя.

Символіка їжі у різних типах суспільств має різний зміст і цінність для її представників. Так, у традиційній культурі практично кожен вид їжі мав певні ритуальні, символічні та міфологічні конотації, пов'язані в одних випадках із видом та ознаками їжі, в інших – зі способом її приготування. Символіка видів їжі ґрунтується також на символіці рослин чи тварин, з яких отримано продукт. Міфологічні значення їжі відображені в оповіданнях, легендах, казках, які пояснюють походження її видів. Основою суспільства завжди є соціальні міфи і символи, без них не можуть існувати народи. Коли «консервативні» [за М. Бердяєвим. – *Авт.*] «міфи і символи розкладаються і вмирають, починає розкладатися і вмирати й суспільство» (Бурдье, 2001, с. 67).

Розуміння того, що все в світі взаємопов'язане і взаємозумовлене, призвело до усвідомлення важливості кожного елементу у процесі споживання їжі: об'єкта (що їдять), часу (коли їдять), діячів (хто і з ким їсть), інтенції (наміри), обставини трапези. Здавна людина вірила, що властивості продуктів при наявності, контакті та під час споживання передаються людині. Такими могли бути:

- смак, колір, зовнішній вигляд самого продукту (мед, масло, молоко, яйце, сіль, яблуко);
- властивості продукту при приготуванні (наприклад, тісто сходить, каша набухає);
- склад продукту (наприклад, його множинність, зерна, каша, мак, горіхи);
- здатність продукту протистояти напасті (кислі, квашені, солоні продукти);
- символіка продукту (яйце, зерно, горіх – як зародки життя).

Так, вважалося, що мед забезпечує солодкість життя, а масло – його «гладкість». Тому мед і масло часто використовували на весіллях та в родинній обрядовості: щоб новонароджена дівчинка була здоровою та вродливою, до першої купелі зі свяченою водою додавали мед, молоко і квіти (Дмитренко, 2001, с. 26).

При цьому у різних кулінарних культурах існують чимало страв, які практично не відрізняються одна від одної ані за способом приготування, ані за смаком, ані за вживанням (наприклад, каша, пиріжки, млинці). Страви, потрапляючи до переліку певної національної кухні, як правило, знаходять відображення в легендах, що свідчить про їх унікальність і символічний зв'язок з історією, особливостями характеру певного народу. Такі страви відмежовуються від ряду подібних рецептур своїм символічним наповненням, що дає підстави характеризувати «страви-двійники» інших культур як «несправжні» або «наслідування».

Кулінарні символи залучають людину в ціннісний простір конкретної культури, активізують пізнання нею світу, кодують результати цього пізнання, тим самим збільшуючи евристичність її креативної діяльності та сприяючи адаптації до мінливих умов соціально-культурних практик. При цьому кулінарні символи як утворення, похідне від соціокультурних чинників, завжди співвідносяться із суспільним середовищем, у якому реалізуються комунікаційні процеси. Так, із хлібом на вишитому рушнику більше не оглядають поле, не сіють і не жнуть, але до цього часу в багатьох родинах не прийнято скидати хлібні крихти зі столу, бо «будеш жебракувати» ("Хлебные поверья", б.г.). Інший приклад – фаст-фуд, що нині став для багатьох символом харчової індустрії, раціоналізованої їжі, головна ідея якого полягає насамперед «у достатку – по суті, в потуранні обжерливості, в постійній доступності їжі, коли почуття голоду уявляється як феномен, який остаточно зник із людського буття» (Сохань, 2011). Тож можемо стверджувати, що символічне середовище безпосередньо впливає на суспільне життя, але при цьому людина, витлумачуючи символи, наповнює їх змістом, зумовленим цінностями конкретної культури.

Символи їжі, або кулінарні символи, відіграють особливу роль у комунікаційному діалозі минулого і сьогодення: вони забезпечують прочитання текстів культури, під якими Ю. Лотман (1992) та Б. Успенський (Лотман & Успенский, 1971) розуміють письмові тексти, символи, пам'ятники, твори мистецтва, народні звичаї, обряди, традиції, змістовне оцінювання колишніх культурних епох, відтворення

і привласнення культурних цінностей. Це положення ґрунтується на твердженні, що культура є «неспадковою пам'яттю людства», а культурна пам'ять, яка зберігається в символі, протистоїть швидкоплинному часу. Пронизуючи «діахронію культури», символи значною мірою беруть на себе функцію механізмів її єдності, забезпечуючи пам'ять культури. Будучи таким механізмом, вони переносять тексти, сюжетні схеми та інші семіотичні утворення з одного пласта культури в інший. Символ, з одного боку, реалізується в своїй інваріантній сутності, нагадуючи про давні основи культури, а з іншого – корелює з культурним контекстом, трансформується під його впливом і сам його трансформує (Лотман, 1987). Таким чином, кухня та їжа є не лише дійовим механізмом колективної пам'яті нації, а й принципом єдності її культури, стаючи своєрідним накопичувачем пам'яті культури про себе та свої сутнісні орієнтації. Накопичуючи та об'єднуючи новий соціальний досвід, їжа та кухня виступають носієм соціальної спадковості – вони здатні об'єднувати людей у групи і слугують засобом ідентифікації індивіда з тією чи іншою національною та соціальною спільністю, стаючи маркерами національної ідентичності та засобами асоціативних характеристик певного народу. Підтвердженням цього є факти асоціації найуживаніших традиційних страв із певними країнами. Так, для інших культур символом Чехії є пиво і свиняча рулька, Росії – горілка (водка) та ікра, США – гамбургер і кока-кола, Німеччини – ковбаски і квашена капуста, Італії – паста і равіолі, України – борщ, вареники і сало.

Їжа та кухня – активний регулятор соціальної поведінки людини, інструмент її адаптації в культурі. У цій якості будь-який кулінарний символ є засобом, який залучає людину до процесу сприйняття і пізнання світу. Виконуючи роль засобу адаптації до соціокультурного життя, символи визначають норми людської поведінки, поєднуючись із життєдіяльністю соціальної групи та індивідами, які до неї входять, або суспільством у цілому. Взаємодіючи з культурним контекстом, кулінарні символи трансформуються, змінюючи своє значення, але при цьому в них залишається пам'ять про попередні змісти. Так, у давніх слов'ян найдавнішою ритуальною їжею була солодка, на меду, каша, заправлена ягодами, що символізувала родючість та перемогу над смертю – Мораною. Адже щоб зварити найпростішу кашу, потрібно було забезпечити «союз» Вогню, Води і Землі (зерно – продукт землі), а всі ці три суті були для давніх слов'ян божествами, яким вони вклонялися (Семенова, 2010, с. 215). Сьогодні язичницька страва успішно поєднується із християнськими ритуалами (наприклад, у вигляді куті, хоча в різних регіонах вона готується за різними рецептами – із пшениці, рису, ячменю, на солодкій воді чи узварі, з горіхами чи ізюмом).

Протягом усього свого життя індивід засвоює соціальні норми і культурні цінності через набір конкретних символів, у тому числі кулінарних. Їхня впізнаність і культурна значущість зумовлює потребу оволодіння символічним досвідом, що є важливим аспектом соціалізації, оскільки як невід'ємний складник культурних традицій кулінарні символи певною мірою закріплюють етнокультурні стандарти поведінки.

Символ завжди постає специфічною формою відображення дійсності, свідченням чого є частота вживання в українських народних прислів'ях і приказках мовних одиниць «сало», «хліб», «борщ», «вареники» та ін. Наприклад: «Борщ

уському голова», «Борщ без каші – удівець, каша без борщу – вдова», «Де сало шкварчить, там людей кишить», «Держи хліб на обід, а слово на одвіт», «Добрий борщик, та малий горщик», «Їж борщ із грибами, а держи язик за зубами», «Наш піддядчий любить борщ гарячий, а як голодний, їсть і холодний», «Не буде хліба, не буде й обіда», «Сало не велика слава, а все ж ласощі», «Сало, сало, щоб ти пропало: три дні косив, три рази вкусив», «Вареники довели, що нам хліба не дали» та ін. (Северинюк, 2014). Наведені приклади свідчать про шанованість цих мовних одиниць та їхню суттєву вербалізацію в нашій країні як кулінарнімів із віковими традиціями. Вони формують пареміологічний фонд національної культури, оскільки виражають особливості сучасного українського кулінарного дискурсу. Інколи кулінарні образи стають джерелом метафоричної номінації для інших явищ. Наприклад, із черствим хлібом асоціюється уявлення про людину, позбавлену емоцій і співчуття, здатності радіти життю, з такою людиною важко спілкуватися, подібно до того, як сухий хліб важко розкусити і проковтнути. Факт метафоричної номінації свідчить про особливе ставлення суб'єкта мови до названого об'єкта, що отримує в результаті образної інтерпретації, закріпленої в найменуванні, почуттєво-наочну та/або експресивно-оцінювальну характеристику (Юрина, 2008, с. 85).

Однак на кухню впливають не лише соціокультурні практики, а й кризові процеси, під час яких символи, залишаючись незмінними, відтворюють «змістовність свідомості», яка ними фіксується. Тому ці «консервативні» символи перестають виконувати властиві їм культурні функції, стають незатребуваними як дійові змістовні одиниці (Бердяев, 1995, с. 67). Інакше кажучи, символи, що забезпечували зберігання і трансляцію минулого соціального досвіду, втрачають свій зміст і цінність. Ілюстрацією подібних кризових процесів є революції, які супроводжуються відторгненням колишньої символіки, позбавленням символів раніше непорушних ціннісних підстав.

Варто відзначити, що кризі властивий не лише деструктивний початок, переосмислення цінностей, відторгнення колишньої символіки, а й оздоровлення духовної сфери, боротьба за неї, народження нової. Яскравим прикладом може бути салат «Олів'є», без якого не уявлялося святкування будь-якої значної події в житті радянської людини. У книзі П. Александрової-Ігнат'євої, уперше виданій у 1897 р. (Александрова-Ігнат'єва, 2014, с. 281), у рецепті салату вказані такі інгредієнти, як рябчики, ракові шийки, які в радянському і пострадянському приготуванні салату замінюються на докторську ковбасу. Цікаво, що сьогодні населення країни почасти уже отримало змогу відтворити автентичний салат «Олів'є», але зберігає традиційну радянську рецептуру, і він сприймається на пострадянському просторі та за кордоном як символ СРСР. Це наводить на думку про присутність так званої харчової ностальгії, особливо характерної для пострадянської людини, коли зміст епохи, «відшліфований і неминуче естетизований поглядом із сьогоdnішнього часу, пакується в гастрономічні артефакти», «голод і дефіцит продуктів залишилися за межами історичної пам'яті, а життя в рожевому світлі і гастрономічна символіка згадується як абсолютно відповідна реальність життя кожної радянської людини» (Сохань, 2011, с. 66, 67). Радянське шампанське, ескімо і багато інших продуктів, на думку дослідниці,

виступають своєрідними ностальгуючими засобами міфологізації соціалізму, незважаючи на його тоталітарне підґрунтя і такі характеристики, як: стабільність, принцип державного розподілу товарів, продуктової пайок, склад якого був відомий, тому певні продукти гастрономічно супроводжували різні події життя пересічного громадянина. Зрозуміло, що в ті часи вони асоціювалися не з дефіцитом, а ставали символом свята. Феномен харчової ностальгії свідчить про наявність у людини та колективу харчової або гастрономічної пам'яті, оскільки продукти і страви здатні виступити смаковою і візуальною репрезентацією будь-яких ситуацій і подій, що мають виразний аксіологічний статус для пам'яті (Сохань, 2011, с. 66).

Отже, кухня певного народу, етносу формується як змістова цінність у соціокультурних практиках, під якими варто розуміти життєзабезпечуючі види людської діяльності, об'єднуючим елементом яких є різноманітні кулінарні символи. У подібних соціокультурних практиках формується зміст індивідуальної свідомості, де визначальну роль відіграють кулінарні символи. Тому при розгляді символів треба враховувати так звану «символічну реальність» – «будь-який символ буде нам уявлятися як певний комплекс об'єктів або дій, жодний із яких не існує (як символічний!) поза єдністю цього комплексу» (Мамардашвили & Пятигорский, 1997, с. 155). Така символічна реальність розуміється як конкретизація різноманіття змістотворних зв'язків усього культурного контексту і комплексу буттєвого, історичного, раціонального та ірраціонального.

Як стійкий елемент культурного простору символ відіграє істотну роль у гуманітарному пізнанні, яке завжди передбачає діалоговий режим взаємин. Кулінарні символи беруть участь у діалозі між народами, поколіннями, епохами, адже їхній змістовий простір глибоко діалогічний.

## ■ Висновки

Таким чином, кулінарний символ є результатом духовної діяльності людини, який впливає на соціокультурні процеси і транслює соціокультурний досвід поколінь і людства. Тому гастрономічна культура будь-якої нації може бути представлена у вигляді певної символічної системи, розуміння і розкриття значень якої призводить до осягнення змісту культури в цілому. Кулінарні символи як культурний феномен залучені до складного механізму утримання й міжпоколінної трансляції культурних цінностей. При цьому зміст цінностей співвідноситься з ідеалами тієї соціально-історичної епохи, в якій вони виникли, а усталені цінності є дійовими і в сучасному комунікативному процесі. Вони впливають на розвиток життєзабезпечуючих соціокультурних практик, до яких відноситься і культура споживання їжі.

Отже, істотні зміни в культурі харчування пов'язані із символізацією їжі, а простір для її культурної символізації зумовлений багатоаспектністю. Однак виникає складність дослідження символічного значення їжі та інших предметних реалій культури, яка пов'язана з тим, що вона спеціально не створена для передачі повідомлень. У різних типах культури домінуючого значення набувають різні знакові системи, що змінюють семіотичний статус речових об'єктів. Так, у традиційній культурі – це ритуал, а в сучасному суспільстві – показне

споживання і реклама. Загалом сучасна практика споживання свідчить про наявність тенденцій, пов'язаних із його символічним характером, що відображає перехід від споживання речей до споживання знаків.

Здійснене дослідження не вичерпує усіх аспектів вивчення питання символізації їжі, оскільки поза увагою залишаються проблеми опису концептів «їжа», «кухня» та ін. в українській та інших культурах і зіставлення їх у контексті міжкультурного діалогу, аналізу цих концептів як джерела інформації про традиційну духовну культуру українців, а також з'ясування констант української культури у сфері національної кухні як історично релевантної для української нації.

#### ■ Список використаних джерел

- Александрова-Игнатъева, П.П. (2014). *Практические основы кулинарного искусства*. Москва: Эксмо.
- Бердяев, Н.А. (1995). *О рабстве и свободе человека. Опыт персоналистической метафизики*. Москва: Республика.
- Бурдые, П. (2001). *Практический смысл*. Москва: Институт экспериментальной социологии; Санкт-Петербург: Алетейя.
- Дмитренко, А. (2001). Символіка меду в родинній обрядовості українців. *Етнічна історія народів Європи*, 8, 26-30.
- Капкан, М.В. (2010). *Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации (на примере России XIX–XX веков)*. (Автореферат диссертации кандидата культурологи). Уральский государственный университет имени А. М. Горького, Екатеринбург.
- Кассирер, Э. (2002). *Философия символических форм* (Т. 1). Москва; Санкт-Петербург: Университетская книга.
- Лакан, Ж. (1995). *Функция и поле речи и языка в психоанализе*. Москва: Гносис.
- Леви-Строс, К. (2001). *Структурная антропология*. Москва: Эксмо-Пресс.
- Лосев, А.Ф. (1995). *Проблема символа и реалистичное искусство* (2-е изд.). Москва: Искусство.
- Лотман, Ю.М. (1987). Символ в системе культуры. *Ученые записки Тартуского государственного университета*, 754, 10-21.
- Лотман, Ю.М. (1992). *Избранные статьи* (Т. 1: Статьи по семиотике и типологии культуры). Таллин: Александра.
- Лотман, Ю.М. (2010). *Семиосфера. Культура и взрыв. Внутри мыслящих миров. Статьи. Исследования. Заметки (1968–1992)*. Санкт-Петербург: Искусство-СПБ.
- Лотман, Ю.М., & Успенский, Б.А. (1971). О семиотическом механизме культуры. *Ученые записки Тартуского государственного университета*, 5, 146-166.
- Мамардашвили, М.К., & Пятигорский, А.М. (1997). *Символ и сознание. Метафизические рассуждения о сознании, символике и языке*. Москва: Школа "Языки русской культуры".
- Монтанари, М. (2009). *Голод и изобилие. История питания в Европе*. Санкт-Петербург: Александрия.
- Ніколенко, В.В. (2015). *Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір*. (Дисертація доктора соціологічних наук). Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, Харків.



- Ревель, Ж.-Ф. (2004). *Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней* (А. Луцанов, Пер.). Екатеринбург: У-Фактория.
- Северинюк, В.М. (2014). *Тематичний словник популярних українських прислів'їв та приказок з коментарями* (3-тє вид.). Тернопіль: "Навчальна книга – Богдан".
- Семенова, М. (2010). *Мы – славяне. Популярная энциклопедия*. Санкт-Петербург: Азбука-классика.
- Сохань, И.В. (б.г.). *Фаст-фуд как актуальная гастрономическая практика потребления*. Взято из [http://ecsocman.hse.ru/data/2013/02/11/1251419346/Sokhan\\_2011\\_5.pdf](http://ecsocman.hse.ru/data/2013/02/11/1251419346/Sokhan_2011_5.pdf).
- Сохань, И.В. (2011). Особенности русской гастрономической культуры. *Вестник Томского государственного университета*, 347, 61-68.
- Уайт, Л.А. (1996). Символ: исток и основа поведения человека. Энергия и эволюция культуры. В *Работы Л. А. Уайта по культурологии* (с. 79-96). Москва: ИНИОН.
- Уайтхед, А.Н. (1999). *Символизм, его смысл и воздействие*. Томск: Водолей.
- Хлебные поверья, традиции, обычаи*. (б.г.). Взято из [https://studylib.ru/doc/798313/hlebnye-pover.\\_ya--tradicii--obychai](https://studylib.ru/doc/798313/hlebnye-pover._ya--tradicii--obychai).
- Шпенглер, О. (1993). *Закат Европы*. Москва: Искусство.
- Юрина, Е.А. (2008). Лексико-фразеологическое поле кулинарных образов в русском и итальянском языках. *Язык и культура*, 3, с. 83-93.

## References

- Aleksandrova-Ignateva, P.P. (2014). *Prakticheskie osnovy kulinarного iskusstva [The practical basis of culinary art]*. Moscow: Eksmo [in Russian].
- Berdiaev, N.A. (1995). *O rabstve i svobode cheloveka. Opyit personalisticheskoy metafiziki [About human slavery and freedom. The experience of personalistic metaphysics]*. Moscow: Respublika [in Russian].
- Bourdieu, P. (2001). *Prakticheskii smysl [Practical meaning]*. Moscow: Institut eksperimentalnoi sotciologii; St. Petersburg: Aleteiia [in Russian].
- Dmytrenko, A. (2001). Symvolika medu v rodyunii obriadovosti ukrainsiv [Symbol of honey in the family ritual ceremonies of Ukrainians]. *Etnichna istoriia narodiv Yevropy*, 8, 26-30 [in Ukrainian].
- Iurina, E.A. (2008). Leksiko-frazeologicheskoe pole kulinarykh obrazov v ruskom i italianskom iazykakh [The lexico-phraseological field of culinary images in the Russian and Italian languages]. *Iazyk i kultura*, 3, 83-93 [in Russian].
- Kapkan, M.V. (2010). *Fenomen gastronomicheskoi kultury: spetsifika form reprezentatsii (na primere Rossii XIX–XX vekov) [The phenomenon of gastronomic culture: the specifics of the forms of representation (on the example of Russia of the 19<sup>th</sup> – 20<sup>th</sup> centuries)]*. (Extended abstract of candidate's thesis). Uralskii gosudarstvennyi universitet imeni A. M. Gorkogo, Ekaterinburg [in Russian].
- Kassirer, E. (2002). *Filosofiiia simvolicheskikh form [Philosophy of symbolic forms]* (Vol. 1). Moscow; St. Petersburg: Universitetskaiia kniga [in Russian].
- Khlebnye poveria, tradicii, obychai [Bread beliefs, traditions, customs]. (n.d.). Retrieved from [http://www.hlebopek.com/articles/hlebniye\\_poverja\\_tradicii\\_obychai.html](http://www.hlebopek.com/articles/hlebniye_poverja_tradicii_obychai.html) [in Russian].

- Lakan, Zh. (1995). *Funktsiia i pole rechi i iazyka v psikoanalize [Function and field of speech and language in psychoanalysis]*. Moscow: Gnosis [in Russian].
- Levi-Stros, K. (2001). *Strukturnaia antropologija [Structural anthropology]*. Moscow: Eksmo-Press [in Russian].
- Losev, A.F. (1995). *Problema simvola i realistichnoe iskusstvo [The problem of the symbol and realistic art]* (2nd ed.). Moscow: Iskusstvo [in Russian].
- Lotman, Iu.M. (1987). Simvol v sisteme kultury [Symbol in the system of culture]. *Uchenye zapiski Tartuskogo gosudarstvennogo universiteta*, 754, 10-21 [in Russian].
- Lotman, Iu.M. (1992). *Izbrannye stati [Featured Articles]* (Vol. 1: Stati po semiotike i tipologii kultury [Articles on semiotics and typology of culture]). Tallin: Aleksandra [in Russian].
- Lotman, Iu.M. (2010). *Semiosfera. Kultura i vzryiv. Vnutri mysl'iaschih mirov. Stati. Issledovaniya. Zametki (1968–1992) [Semiosphere. Culture and explosion. Inside the thinking worlds. Articles. Research. Notes (1968–1992)]*. St. Petersburg: Iskusstvo-SPB [in Russian].
- Lotman, Iu.M., & Uspenskii, B.A. (1971). O semioticheskom mekhanizme kultury [On the semiotic mechanism of culture]. *Uchenye zapiski Tartuskogo gosudarstvennogo universiteta*, 5, 146-166 [in Russian].
- Mamardashvili, M.K., & Piatigorskii, A.M. (1997). *Simvol i soznanie. Metafizicheskie rassuzhdeniia o soznanii, simvolike i iazyke [Symbol and consciousness. metaphysical reasoning about consciousness, symbolism and language]*. Moscow: Shkola "Iazyki russkoi kultury" [in Russian].
- Montanari, M. (2009). *Golod i izobilie. Istoriiia pitaniia v Evrope [Hunger and abundance. The history of food in Europe]*. St. Petersburg: Aleksandriia [in Russian].
- Nikolenko, V.V. (2015). *Hastronomichni determinanty suspilnoho zhyttia: sotsiolozhichni vymir [Gastronomic determinant suspension of life: social history]*. (Doctor's thesis). Kharkivskiy natsionalnyi universytet imeni V.N. Karazina, Kharkiv [in Ukrainian].
- Revel, J.-F. (2004). *Kukhnia i kultura. Literaturnaia istoriia gastronomicheskikh vkusov ot Antichnosti do nashikh dnei [Cuisine and culture: The literary history of gastronomic tastes from Antiquity to the present day]* (A. Lushchanov, Trans.). Ekaterinburg: U-Faktoriia [in Russian].
- Severyniuk, V.M. (2014). *Tematychnyi slovnyk populiarnykh ukrainskykh prysliviv ta prykazok z komentariamy [Thematic dictionary of popular Ukrainian proverbs and folksays with comments]* (3rd ed.). Ternopil: "Navchalna kniga – Bogdan" [in Ukrainian].
- Semenova, M. (2011). *My – slaviane. Populiarnaia entciklopediia [We are Slavs. Popular encyclopedia]*. St. Petersburg: Azbuka-klassika [in Russian].
- Sokhan, I.V. (n.d.). Fast-fud kak aktualnaia gastronomicheskaia praktika potrebleniia [Fast food as an actual gastronomic practice of consumption]. Retrieved from [http://ecsocman.hse.ru/data/2013/02/11/1251419346/Sokhan\\_2011\\_5.pdf](http://ecsocman.hse.ru/data/2013/02/11/1251419346/Sokhan_2011_5.pdf) [in Russian].
- Sokhan, I.V. (2011). Osobennosti russkoi gastronomicheskoi kultury [Features of the Russian gastronomic culture]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta*, 347, 61-68 [in Russian].
- Spengler, O. (1993). *Zakat Evropy [Sunset of Europe]*. Moscow: Iskusstvo [in Russian].
- White, L.A. (1996). Simvol: istok i osnova povedeniia cheloveka. Energiia i evoliutsiia kultury [Symbol: the source and basis of human behaviour]. In *Raboty L. A. White po kulturologii [L.A. White's works on cultural studies]* (pp. 79-96). Moscow: INION [in Russian].

Whitehead, A.N. (1999). *Simvolizm, ego smysl i vozdeistvie [Symbolism, its meaning and impact]*. Tomsk: Vodolei [in Russian].

## FOOD AND CUISINE IN THE SYSTEM OF VALUE-MENTAL SYMBOLS OF CULTURE

**Olena Plyuta**

*PhD in Cultural Studies,*  
*ORCID: 0000-0001-8515-8218, e-mail: plytaelena1288@bigmir.net,*  
*Kyiv National University of Culture and Arts,*  
*Kyiv, Ukraine*

### Abstract

The purpose of the article is to identify the value-mental symbols of national culture, such as food and cuisine. The methods of analysis and synthesis have been used in research, which made it possible to consider culinary symbols as a result of human spiritual activity, which influences socio-cultural processes and broadcasts the socio-cultural experience of humanity. Formal and abstraction methods have been also used to understand the symbolic nature of the process, which reflects the transition from the consumption of things to the consumption of signs, which allows us to determine the value of cooking as a carrier of symbolic codes of a particular culture. Scientific novelty is to clarify the provisions on the semantics of the national cuisine components, as well as the regularity of information translation encoded in the attributes of the food industry, which allows us to speak about their ability to archetype and acquire the qualities of national-mental symbols. Conclusions. Thus, the culinary symbol is the result of the spiritual activity of man, which influences socio-cultural processes and broadcasts the socio-cultural experience of generations and humanity as a whole. Thus, culinary symbols, as a cultural phenomenon, are involved in the complex mechanism of retention and intergenerational transmission of cultural values. The meaning of values is correlated with the ideals of the socio-historical era in which they originated. The long-held values are effective in the modern communicative process, they influence the development of socio-cultural life-support practices, which include the culture of food consumption. It has been shown that significant changes in the food culture have to do with the symbolization of food, the complexity of which is due to the fact that it is not specifically designed to convey messages. It has been found that current consumption practices indicate that there are trends associated with its symbolic nature, reflecting the transition from consumption of things to the consumption of signs.

**Keywords:** national cuisine; food; value-mental symbols, symbolic codes of culture

## ■ ЕДА И КУХНЯ В СИСТЕМЕ ЦЕННОСТНО-МЕНТАЛЬНЫХ СИМВОЛОВ КУЛЬТУРЫ

■ Плюта Елена Павловна

■ *Кандидат культурологии,  
ORCID: 0000-0001-8515-8218, e-mail: plytaelena1288@bigmir.net,  
Киевский национальный университет культуры и искусства,  
Киев, Украина*

### ■ Аннотация

Цель статьи – выявить ценностно-ментальные символы национальной культуры, такие как еда и кухня. В исследовании использованы методы анализа и синтеза, что позволило рассмотреть кулинарные символы как результат духовной деятельности человека, который влияет на социокультурные процессы и транслирует социокультурный опыт человечества. Для понимания символического характера процесса, который отражает переход от потребления вещей к потреблению знаков, были также использованы методы формализации и абстрагирования, что позволило определить значение кулинарии как носителя символических кодов определенной культуры. Научная новизна заключается в уточнении положения о семантике составляющих национальной кухни, а также закономерности трансляции информации, закодированной в атрибутах сферы питания, позволяет говорить об их способности к архетипизации и приобретения качеств национально-ментальных символов. Выводы. Таким образом, кулинарный символ является результатом духовной деятельности человека, который влияет на социокультурные процессы и транслирует социокультурный опыт поколений и человечества в целом. Поэтому кулинарные символы как культурный феномен причастны к сложному механизму трансляции культурных ценностей от поколения к поколению. При этом содержание ценностей соотносится с идеалами той социально-исторической эпохи, в которой они возникли. Устоявшиеся ценности являются действенными и в современном коммуникативном процессе, они влияют на развитие социокультурных жизнеобеспечивающих практик, к которым относится и культура потребления пищи. Доказано, что существенные изменения в культуре питания связаны с символизацией пищи, исследование которой усложняется тем, что она не создана специально для передачи сообщений. Выяснено, что современная практика потребления свидетельствует о наличии тенденций, связанных с его символическим характером, отражает переход от потребления вещей к потреблению знаков.

■ **Ключевые слова:** национальная кухня; пища; ценностно-ментальные символы, символические коды культуры