

## **ХАРЧОВА ПОВЕДІНКА ЛЮДИНИ, ЇЖА, ТІЛЕСНІСТЬ ЯК ФЕНОМЕНИ ПОВСЯКДЕННОЇ РЕАЛЬНОСТІ (ЧАСТИНА 1)**

**В.І.Шебанова.** Харчова поведінка людини, їжа, тілесність як феномени повсякденної реальності (частина 1). У статті проведено 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 другого 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.

**В.И.Шебанова.** Пищевое поведение человека, пища, телесность как феномены повседневной реальности (часть 1). В статье проведён 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.

**Постановка проблеми.** Харчова поведінка людини та її тілесність, їжа та прийом їжі – це феномени, які нерозривно пов'язані з повсякденною реальністю. При цьому, якщо «їжа», як засіб задоволення вітальної потреби людини, розглядається як об'єкт матеріального світу (як природного, так і виробничого походження), то процес приготування їжі (кухня, кулінарія), тілесність, харчова поведінка людини – це феномени культури. Опираючись на вищевикладене, вважаємо, що «харчову поведінку людини» необхідно розглядати з погляду культурного-історичного підходу.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Питання різних феноменів повсякденної реальності, що виникли під впливом культурно-історичного розвитку людства, зокрема харчова поведінка людини та її тілесність, 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.Бурдьє, 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 «ставлення людини до їжі» та зміни стратегій харчової поведінки у ході культурно-історичного розвитку.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** В архаїчних культурах їжа приймається нутром як спосіб інтуїтивного вибору на рівні «приємного – неприємного» або «підходить-не підходить» (наприклад, деякі ягоди, плоди, що викликали отруєння й навіть смерть, тобто організм фізіологічно «не сприймав» таку їжу, яка надалі кодувалася як «їжа = смерть»). Їжа (рослинного та тваринного походження) дозволяла втамувати голод, насититися, і тим самим одержати задоволення (що кодувалося як «їжа = ситість = задоволення»). Їжа набувала певний сенс, який для архаїчної людини розкривається в *магії насичення*. У той же час 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 (сенс 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 – вівтар). Досягнення ситості (задоволення) – це «священна дія». Їжа, яку людина приносить Богам у вигляді «дарунків», має сакральний сенс. Діяльність людини через «ритуал, жертвоприношення» стає магичною. Здійснюючи ритуал, за рахунок «потенції їжі», архаїчна людина вважала, що вона цим «забезпечує» родючість землі, на якій 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 магії насичення для людини архаїчного й античного періоду розвитку культури є магія достатку: «гарна» їжа – це рясна їжа. У той же час, у концепції християнської релігії «обжерливість» є одним із дванадцяти смертних гріхів, а тема харчової надмірності – обжерливість – є наскрізною в античній літературі. У працях Аристотеля (384-322 рр. до н.е.) знаходимо згадку про те, що любитель поїсти бажав би, щоб його глотка розтяглася для того, щоб наповнюватися якнайбільше й тим самим продовжувати і продовжувати задоволення. У зв'язку із чим Аристотель у якості моральної (етичної) чесноти розглядає таку якість, як «помірність у їжі» (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 [3].

Порфирій (III ст. н.е.) у трактаті «Про утримання від вживання в їжу живих істот» (або «Про утримання від м'ясної їжі»), у якому 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, який Порфирій називає перетворенням «душі в тіло». Автор вважав, що для тіла найкращим станом є голод, який забезпечує мінімалізм плоті. На його думку, саме усічена плоть є справжнім онтологічним простором існування душі, а плоть, яка перевищує необхідний мінімум, стає темницею для душі. Апетит лише розпалює при-

страсть, 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 (чревоугодництва), 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 яким визначаються його якість, 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 й т.п., і нюанси смаку: гіркувате, кислувате, солодкувате й ін.). На побутовому рівні розрізняють їжу смачну й несмачну, а також говорять про смак: прісний, терпкий, гострий, пряний. Під час прийому будь-яких страв (як загальновідомих, так і нових, які з'являються завдяки новому комбінуванню тих або інших інгредієнтів) відчутти та описати принципово нові смакові відчуття вже неможливо.

У психології смак займає особливе положення. Його розглядають як сприйняття властивостей стимулів, які 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.Бурдьє (родоначальника концепції смаку), смак став базовою основою (фундаментом) для соціальної диференціації європейського суспільства [2].

Смак, як надбання людства, виникло у культурно-історичному плані достатньо пізно. Він став тією границею, яка дозволила *диференціювати задоволення від їжі (у плані ситості) і задоволення від смакових якостей їжі. Відповідно до створення нових традицій харчування, звільнення від постійної детермі-*



*нованості раціону, смак поступово знайшов власні стандарти орієнтації, свій внутрішній простір та дистанціюється від вимог грубої фізіології.*

Відмінності в раціоні (які 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, який пов'язувався з аристократичним застіллям і «немаркованого» смаку, який пов'язувався з їжею «простих людей», яка характеризувалася як така, що «позбавлена смаку» або «несмачна». Другий етап просування *смаку як знака цінності страви* припадає на період формування специфічної тілесності придворного аристократа, що супроводжувався 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 більше зумовлювало соціальну диференціацію (тут доречно згадати рядки відомого поета «Їж ананаси, рябчиків жуй – день твій останній приходить, буржуй!») [1].

Розвиток здатності *сприймати їжу в аспекті задоволення від смаку* (на противагу 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 (чавкати, 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 яких 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. Бурдьє, 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 проявляти 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 приймання 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 простого 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. Бурдьє вважає, що буржуазія XVIII століття 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 називає таку позицію «естетичною концепцією смаку». Створення «культури смаку» і його абсолютизацію як загального принципу сприйняття світу (як критерій істинно естетичної установки) автор пов'язує 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 по-

всyakденних потреб з позицій «чистої» естетики найбільш строго відрізняє буржуазний світ (у його «сутнісній духовності»).

Згідно з П.Бурдьє, саме «смак» їжі як архетип будь-якого смаку, який 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, що 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. У той час як смак – це природний дарунок відчувати, розпізнавати й цінувати досконалість, гастрономія являє собою набір правил, які управляють окультуренням і утворенням 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 приєднуємося до думки автора, що «смак» не можна виміряти, 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, у той час як власна стратегія харчування отримувала у них найвищу оцінку. Наприклад, у кулінарних книгах того часу можна було зустріти наступні коментарі до рецептів: «Коли це м'ясо на кістках звариться, зняти його, порубати та вжити на фарш для пиріжків, короваїв тощо *або віддати служниці*»; «Голова від тушок тварин готується на студенець *для найбільшнього класу людей та прислуги*»; «... кожні 10–15 хвилин зливати в горщик розтоплений жир, поки весь не розтопиться й не залишаться одні шкварки, *які віддати прислузі до каші*» (О.Молоховець) [5].

Однак, на думку П.Бурдьє, те, що людина зі сторони буде розцінювати як «показник нужди» та відмінну рису незаможного класу, в межах життєвого світу самих «незаможних» 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, яка здатна надовго забезпечити відчуття ситості (напри-

клад, 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 працевитратами. Простолюдини засуджували надмірність (обжерливість) у їжі як харчову розбещеність та неприпустиме червоугодицтво. У цьому «прості люди» склали 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 буржуа 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, які 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».

П.Бурдье, аналізуючи соціологічні дослідження, зазначає, що чуттєві уподобання незмінно залишаються пов'язаними з материнською культурою [2]. Вихідці з робочого середовища віддають перевагу калорійній їжі, а із буржуазної – 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. Ситність сприймається як необхідна й достатня умова для того, щоб принести задоволення гостям та продемонструвати хазяйську турботу. Передусім, 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 сервіровка столу та прикрашання страв, ритуали застілля та ін.) не є внутрішньою необхідністю і сприймаються як непотрібні обмеження, які не дозволяють відчувати комфорт та спокій домашнього життя.

Ідея «тіла» (образ тіла) визначає вимоги стосовно того, 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 повинний бути бездоганний. 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 сполучається з різними способами *турботи про тіло та «поліпшенням власної тілесності»*: індустріальна буржуазія із задоволенням витрачає гроші на косметичний і профілактичний догляд, в той час як прості люди вважають за краще витрачати гроші на їжу. Отже, звички, що пов'язані з прийомом їжі, закріплюються щонайменше у двох принципово відмінних життєвих стилях, які 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 втамування голоду, досягнення насиченості та отримання задоволення». З другого 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 являє собою найпершу форму власності, яка 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 страви 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.

**Подальші перспективи дослідження.** У нашій другій частині статті ми продовжимо теоретичний екскурс щодо зміни ставлення людини до їжі та зміни стратегій харчової поведінки у ході культурно-історичного розвитку.

#### **Список використаних джерел**

1. Бродель Ф. Материальная цивилизация экономика и капитализм XVI–XVII вв. В 3-х т. Т. 1: Структуры повседневности: возможное и невозможное : 2-е изд. / [пер. с фр. Лев Куббель] / Ф. Бродель. – М. : Весь мир, 2006. – 592 с.
2. Бурдьё П. Социология социального пространства / [пер. с фр.; общ. ред. и послесл. Н. А. Шматко] / П. Бурдьё. – М.: Институт экспериментальной социологии. – СПб.: Алетейя, 2005. – 288 с. (Серия «Gallicinium»).
3. Геворкян А. Т. Тайна Платона: текст лекций / А. Т. Геворкян. – Ереван: Чартарагет, 2008. – 159 с.
4. Леви-Стросс К. Мифологии: Сырое и приготовленное / [пер. с фран. К.З.Акопяна, З.А.Сокулер] / Вед. ред. С.Я.Левит / К. Леви-Строс. – М.: ИД «Флюид», 2006. – 399 с. (Серия «Bibliotheca Indianica»).
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. Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства / В.В. Похлёбкин. – 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. – Harvard University Press Cambridge (Mass.), 1984. – 640 p.

### **Spysok vykorystanyh dzherel**

1. Brodel' F. Material'naja civilizacija jekonomika i kapitalizm XVI–XVII vv. V 3-h t. T. 1: *Struktury povsednevnosti: vozmozhnoe i nevozmozhnoe* : 2-e izd. / [per. s fr. Lev Kubbel'] / F. Brodel'. – M. : Ves' mir, 2006. – 592 s.
2. Burd'e P. *Sociologija social'nogo prostranstva* / [per. s fr.; obshh. red. i poslesl. N. A. Shmatko] / P. Burd'e. – M.: Institut jeksperimental'noj sociologii. – SPb.: Aletejja, 2005. – 288 s. (Serija «Gallicinium»).
3. Gevorkjan A. T. *Tajna Platona: tekst lekcij* / A. T. Gevorkjan. – Erevan: Chartaraget, 2008. – 159 s.
4. Levi-Stross K. *Mifologiki: Syroe i prigotovlennoe* / [per. s fran. K.Z.Akopjana, Z.A.Sokuler] / Ved. red. S.Ja.Levit / K. Levi-Stros. – M.: ID «Fljuid», 2006. – 399 s. (Serija «Bibliotheca Indianica»).
5. Molohovec E. I. *Podarok molodym hozjajkam ili sredstvo k umen'sheniju rashodov v domashnem hozjajstve* [Jelektronnyj resurs] / E. I. Molohovec. – M.: Polikom, 1901. – 787 s. – Rezhim dostupa: <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=2953214>
6. Pohljobkin V.V. *Bol'shaja jenciklopedija kulinarного iskusstva* / V.V. Pohljobkin. – M.: Centrpoligraf, 2009. – 975 s.
7. Sohan' I.V. *Kak issledovat' gastronomicheskoe? K voprosu o definicijah i podhodah* / I.V.Sohan' // *Vestnik Toms'kogo gosudarstvennogo universiteta. Kul'turologija i iskusstvovedenie*. – 2013. – T.9. – № 1. – S.99-109.
8. Bourdieu P. *Distinction: A social critique of judgement of taste* [Translated by Richard Nice] / P. Bourdieu. – Harvard University Press Cambridge (Mass.), 1984. – 640 s.

**V.I. Shebanova. Human eating behavior, food, physicality as phenomena of everyday reality (part 1).** The article provides with the theoretical digression to change «human relations to food» and eating behavior strategies change during 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 to 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 the 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».

The strategy of eating behavior is noted to be the foundation of stratification that had an ethnic, the gender and social (the class) character. The development of civilization is revealed to help the change of the eating behavior strategies.

**Key words:** food, eating behavior of human, physicality, everyday reality.

*Отримано: 8.12.2013 р.*

УДК 159.923.5

*Dorota Jankowska*

## **RELACJE INTERPERSONALNE W PROCESIE KSZTAŁCENIA AKADEMICKIEGO – pomiędzy NAUCZycIEŁEM AKADEMICKIM A STUDENTEM**

Д.Янковська. Міжособистісні взаємини викладача і студента у процесі академічної підготовки. У статті розкрито результати емпіричного дослідження оцінок студентами своїх міжособистісних взаємин з викладачами. Дослідження проведено серед студентів 1-го, 3-го, 5-го років навчання семи педагогічних вишів Польщі. Дослідженням охоплено 1550 осіб. Було застосовано такий метод, як тест незакінчених речень. Встановлено, що більшість сучасних студентів очікує доброзичливої атмосфери, допомоги і підтримки з боку компетентних і чуйних викладачів. Оцінки студентами реальних взаємин свідчать про їх незадоволеність домінуванням статусних, формальних стосунків із викладачами, вказують на дефіцит співтворчості. Міжособистісні взаємини викладачів і студентів, які сприяють процесу навчання, повинні спиратись на співпрацю, партнерство, позитивні емоції, вихід за межі формальних рольових позицій.

**Ключові слова:** міжособистісні взаємини, оцінки, тест незакінчених речень, співпраця, співтворчість, партнерство, студент, викладач.