

УДК 316.728:573023

СОЦІАЛЬНА СИМВОЛІКА ЇЖИ СУСПІЛЬСТВА СТАРОГО ЛАДУ

Ніколенко Вадим Вікторович – кандидат соціологічних наук, доцент кафедри соціології Дніпропетровського національного університету ім. Олеся Гончара

У статті зафіксовано загальні хронологічні межі виникнення гастрономічної культури, розкрито деякі соціально-типові закономірності процесу харчування багатих і бідних в європейському суспільстві старого ладу. Визначенні фонові обставини, згідно яких окремі харчові продукти змінювали свою соціальну символіку від елітарних значень до "народної" їжі; виконували функції "соціальних трансфертів", що подекуди сприяло інтенсифікації соціальної взаємодії та створювало підстави для інтеграції суспільства, хоча й на ірраціональній основі. Тим самим підкреслено наявність латентних властивостей гастрономії та наголошено на її вагомому значенні в процесах соціальної ідентифікації, а також підтриманні, закріпленні та поглибленні соціальної нерівності в суспільстві тієї доби.

Ключові слова: гастрономічна культура, аристократія, їжа, стратифікація, демонстративна поведінка.

В статье зафиксированы общие хронологические рамки появления гастрономической культуры, а также раскрыты некоторые социально-типические закономерности процесса питания богатых и бедных в обществе старого порядка. Определены фоновые условия, согласно которым отдельные пищевые продукты изменяли свою социальную символику от элитарных значений до "народной" еды; выполняли функции "социальных трансфертов", что способствовало интенсификации социального взаимодействия и создавало основания для интеграции общества на иррациональной основе. Подчеркнуто наличие латентных свойств гастрономии и сделан акцент на ее существенном значении в процессах социальной идентификации, а также поддержании, закреплении и углублении социального неравенства в обществе того времени.

Ключевые слова: гастрономическая культура, аристократия, еда, стратификация, демонстративное поведение.

The article is devoted to the general chronological framework of appearance of the gastronomic culture, and discloses some of the socio-typical patterns of feeding process of the rich and the poor people in the society of the old regime. The paper deals with the background conditions according to which the social symbolic of some foodstuffs was changing from the "elitist" to the "folk" food; some foodstuffs served as "social transfers", which contributed to the intensification of social interaction and created foundations for the integration of society on an irrational basis. The presence of latent properties of gastronomy and its significant role in the processes of social identification, as well as maintenance, consolidation and deepening of social inequality in the society of that time is emphasized.

Keywords: gastronomical culture, aristocracy, stratification, demonstrative behavior.

Сучасне суспільство, як і багато століть тому, не зважаючи на великі економічні, промислові, наукові відкриття, історичні традиції¹, насичене гастрономічним не менше, аніж на світанку людської історії. Це виявляється не лише в актуальності питання ефективної боротьби з голодом, хоча існують великі густо заселенні території земної кулі, де воно ще не вирішено, але й, насамперед, у широкій соціальній поліфонії процесу харчування, зокрема їжі. Російська дослідниця А.С. Муратова пише, що "їжа супроводжує всі важливі, значущі заходи в житті людини: народження, свята, проводи, зустрічі, весілля, новосілля тощо" [1]. Далі вона продовжує, "навіть короткочасні повсякденні події - до сусідки на хвилинку і офіційні заходи, урочистості, коли, здавалося б, без їжі можна обійтися (дипломатичні прийоми, випускний бал тощо) супроводжуються хоча б символічною трапезою" [1]. Можна з впевненістю наголосувати, що їжа (її соціальна символіка) та на більш високому рівні абстракції - гастрономічна культура, пронизує широку палітру суспільних відносин і процесів, виступаючи "лакмусовим папірцем" реального змісту їх організації, а також чутливим індикатором соціальних змін, які відбуваються в соціумі.

© Ніколенко В.В., 2013

¹ Традиційне сприйняття в радянській культурі літературного кулінарного жанру в якості низького.

Нашим завданням буде розкрити деякі особливості соціальної символіки їжі суспільства старого ладу, яка, безумовно, напрочуд рельєфно виявлялася під час трапез і маркувала через гастрономічне всіх тих, хто харчувався в інший спосіб. Це надасть можливість більш глибоко зрозуміти мережу причинних законів організації людського універсуму того часу та побачити певні, соціально значущі властивості гастрономії. Такий фокус дослідницького інтересу зустрічається в роботах італійських медієвістів Д. Ребори, М. Монтанарі, А. Капатті, французьких вчених Р. Барта і Д. Мішель. Проте в їх насичених наукових "полотнах" акцент зроблено на панорамному сприйнятті проблеми, що залишає місце для більш близьких, промовистих знакових порівнянь систем харчування, наприклад, багатих і бідних.

На соціокультурній значущості їжі, в близькому до обраного нами ракурсі, наголошував Е. Гоффман. На його думку, в "театральному суспільстві" "символічні трансферти" у вигляді певних форм та практик трапези між вищими та нижчими прошарками, під тиском моди та вимог демонстративного споживання, яскраво виконують маркуючі, маніфестаційні функції. Отже, можна впевнено зауважувати на класичному дослідницькому наборі, який розкриває соціальну багатоаспектність певних харчових продуктів, домашньої кухні, колективних трапез, бенкетів; на сучасному етапі - ресторанів, кафе тощо. Зокрема надає можливість фіксувати їх залежність від домінуючої ідеології, історичного типу стратифікації, моди (законодавцем якої протягом всієї історії людства здебільшого виступала еліта), інших суспільних фонових обставин. Більше того, такий вимір дослідницького інтересу дозволяє вивчати процеси конструювання соціальної ідентичності, а також виявляти латентні властивості гастрономії. Ми будемо зрозуміти гастрономію як різновид соціально-гуманітарного знання, в якому фіксується зв'язок між їжею та культурою.

Перші соціально-типові закономірності, які пов'язані з символічною значущістю їжі, з'являються ще в архаїчному світі. Вони формувалися навколо прагнення людини убезпечити себе від голоду. Боротьба з ним була однією з вагомих причин інтеграції суспільства, просторового розподілу його території, яка передбачала відповідні форми поведінки в ньому, зокрема й формування гендерної спеціалізації. Наслідками міфічного світогляду того часу стала ритуалізація деяких практик харчування, надання їм сакрального змісту, що з-поміж іншого (наприклад, приручення вогню) красномовно свідчило про перехід людини від природи до культури.

Протягом основних стадій антропосоціогенезу символічні значення пристойної або непристойної їжі стають одними з ключових елементів в процесах ідентифікації соціального суб'єкта. Вони фіксують гендерні, релігійні, станові, класові, етнічні, національні відмінності тощо. В цілому вибудовування свого статусного образу через їжу може відбуватися завдяки дихотомії: чоловічий-жіночий, сакральний-профаний, місцевий-немісцевий, багатий-бідний, освічений-неосвічений тощо. Такі гастрономічні ідентитети представлені в культурно-харчових кодах, які розкриваються серед іншого через застільний етикет, кулінарний антураж, обране меню (вегетаріанське, скоромне, пісне, урочисте, повсякденне). Причому багато націй, різноманітних великих соціальних спільнот "свою" їжу вважають природною, такою, що затребувана організмом майже на фізіологічному рівні, отже істиною, а "чужу" - сумнівною, навіть поганою, яка подекуди викликає подив, непорозуміння. Р. Барт зауважував, що "національна кухня залишається "невидимою" для тих, кому вона своя. Власні смакові звички здаються занадто самоочевидними, природними, такими, що не потребують пояснень" [Цит. по: 2, с.211-212]. Разом з тим, сьогодні в експертному середовищі майже ніхто не сперечається з приводу того, що їжа, раціон харчування, гастрономічний смак – явища не стільки фізіологічного змісту, але, передусім, - соціокультурні конструкти.

Національне меню традиційних суспільств здебільшого залежало від географічного чиннику. З розвитком цивілізації, відкриттям нових територій, інтенсифікацією торгівельних взаємин географічні харчові обмеження відступають на другий план і їх місце все наполегливіше займають соціальні. Безумовно, вони були й раніше, проте ще більше посилилися після поживлення економічних відносин, як наслідок, урізноманітнення національного продовольчого та кулінарного антуражів. З огляду на це, специфіка раціону харчування окремих станів та класів, яка закріплювалася навіть на ідеологічному рівні, ще більше поглиблювала процеси стратифікації та емаргінації.

В Середньовіччі мали місце однозначні станові обмеження, які чітко визначали місце кожного в суспільній ієрархії. Статус людини передусім фіксувався положенням його соціальної групи в загальному "табелі про ранги". В такий спосіб суспільним простором розподілялися символи, в тому числі й гастрономічні, які подекуди виконували функції мови станової, групової сегрегації. На нашу думку, цілком справедливо вважають, що в минулому різниця систем харчування "верхів" і "низів", мешканців міста та селян була набагато більш глибокою, аніж на сучасному етапі. Тому "символічні трансферти" гастрономічного були більш контрастними.

Не зважаючи на той факт, що вся система харчування соціальних низів вибудовувалася навколо хліба, його не цуралися на столі й більш заможні верстви. Таке ставлення було наслідком багатьох причин, насамперед, його релігійного змісту. Адже хліб - харчова культура номер один, можливо, разом з

вином, домінуючої в Європі християнської релігії. Також не слід забувати про достатньо обґрунтоване прагнення багатих людей до урізноманітнення свого раціону. Розмаїття рослинних культур, які були основою для його виготовлення, залишали за хлібом підстави задля однозначного соціального маркування. В VI–X ст. протиставлення кухні багатих та бідних, із соціальної точки зору, підкреслювалося кольором хліба. Пшеничний білий хліб – ознака заможного столу, а житній (або випечений із інших злаків) – чорний, який був менш коштовним та престижним, визначався як традиційний елемент застілля бідних [3, с.43]. На цьому ж наголошує російська дослідниця А. Слепцова, яка пише, що головними злаками європейського Середньовіччя та Відродження були пшениця та жито. Хліб бідняків істотно відрізнявся від аналогічного продукту на столах заможних верств. Якщо останні смакували пшеничним хлібом, то найменш забезпечені задовольнялися житнім з борошну низької якості та різними домішками, якого сторонилися багаті [4].

Отже, хліб, в країнах з домінантною християнською релігією та сприятливими географічними, кліматичними чинниками для його вирощування, був повністю культурно стигматизованою харчовою одиницею. Він очолював продовольчий список найнеобхідніших продуктів, особливо, серед бідних верств населення. Натомість на багатих столах знаходилися лише його кращі сорти.

Промовистою була соціальна символіка овочів. Вона, як і багато інших гастрономічних маркерів, однозначно зчитувалася в межах соціокультурного ядра європейського суспільства старого ладу, тобто викликала в масовій свідомості зрозумілі та чіткі стереотипні судження. Сучасний італійський економіст та історик кулінарії Д. Ребора пише: "Оскільки овочі вирощували, заготовляли та споживали передусім селяни, які за визначенням мають бути бідними, адже вони не солдати і не оратори, вони працівники, і оскільки селяни можуть їсти овочі, які вони не змогли продати (як рибаки їдять рибу, що залишилася в них після продажу), таким чином, овочі – це "їжа бідняків"" [5, с.112]. Така їжа, якщо й була присутня на аристократичних столах, то лише як кулінарний матеріал для урізноманітнення раціону вельмож.

Соціальне значення деяких продуктів харчування безпосередньо пов'язувалося з тим, хто їх вирощував або з професією особи, яка займалася їх промислом і поставляла на продаж. Так, рибальство в середньовічній християнській культурі вважалося одним "із самих низьких ремесел, настільки низьким, що Ісус вручив свою Церков Петру, рибаку, останньому в соціальній ієрархії" [5, с.79]. Пояснення такого ставлення в тому, що рибальство було однією з найнебезпечніших професій, адже море сприймалося як невідома велика стихія, яка не любить допитливих. До того ж вона вимагала копіткої роботи, що з огляду на примітивні рибальські знаряддя того часу не завжди справедливо винагороджувалася відповідно до витрачених зусиль. Через це, наприклад, іспанці часів колонізації Нового світу вважали її низьким та цілковито непристойним заняттям для людини з репутацією [5, с.169]. Як наслідок, риба в ті часи, якщо її порівнювати з іншою їжею, знаходилася далеко від топу продовольчої популярності, а отже й гастрономічних референтів вельможних адресатів та їх демонстративного споживання.

Хоча сьогодні риба присутня в раціоні майже всіх соціальних груп, раніше вона здебільшого несла з конотації бідного життя. В минулому її споживання вміщує цілу низку культурних відтінків, які заважали цьому продукту завойовувати справжні надгрупові та наднаціональні симпатії. "Свіжа риба говорить про багатство, але про багатство якому навряд чи заздять, так як риба не насичує, це – "легка" їжа, саме тому пісна..." [6, с.103]. Такі соціальні стереотипи збереглися надовго. Наприклад, в Мілані Нового часу про тих у кого зовсім не було грошей говорили "він сидить на хлібі та м'якій рибі" [5, с.102]. З огляду на це, риба, не зважаючи на її високі поживні властивості, важко відвойовувала власне місце серед продовольчих пріоритетів, до яких все суспільство ставилося б схвально. Рибу їли і навіть у великих кількостях (можливо, саме тому вона ніяк не може здобути гастрономічне визнання серед багатих), але в культурному плані цей продукт все рівно сприймався протягом харчової історії людства не стільки в якості самодостатньої страви, але, насамперед, - як замітник м'яса.

Елітарні групи населення мали свої гастрономічні індикатори. В Середньовічній Європі уявлення про владу та багатство були пов'язані передусім із земельною власністю, наявністю худоби та звичайно - багатою трапезою². Семантика останньої протягом тривалого періоду визначалася ситністю та надлишком в їжі. Істотні зміни почали відбуватися починаючи приблизно з XV ст. В. Бурлачук пише, що "витончена кухня в Європі з'являється наприкінці XV ст. Європейська історія, звичайно, знає й набагато більш ранні приклади розкішних бенкетів представників вищого класу. Попри з тим, це були приклади розкоші обжерства, нестримного марнотратства, які були спрямовані на підтвердження соціального статусу" [7, с.44]. Вважається, що лише в епоху Відродження, завдяки мистецьким рецептам приготування страв, як наслідок, їх вишуканим смакам і вимогам щодо гармонії на столі, з'являється та поширюється європейським континентом справжня гастрономічна культура. З приводу гармонії, можна повністю

² Саме трапезою, як колективним застіллям, на відміну від харчування вдома на самоті.

погодитися з популярним російським автором О. Генісом, який доволі слушно наголошує, що це – "мистецтво акорду, яке поєднує в одне безпомилкове та нероздільне ціле" [8, с.103]. Тому аристократичні претензії європейського застілля епохи Відродження виявлялися в органічній комбінації відповідного етикету, сервіровки та шляхетності застольних манер, що створювало можливість задоволення більш широкого діапазону соціальних потреб в процесі трапези.

Більше того, застілля стає для багатих простором задоволення навіть не стільки певної потреби, але, насамперед, бажання, яке виявляється у прагненні до гурманства, спілкування, продовження традицій символічної соціальної мобільності, показних трат тощо. Симптоматично, що демонстративними гастрономічними практиками особливо вирізнялися руські царі. "Здавна на руських бенкетах збереглася традиція розкошества в подачі. На гостей, особливо іноземних, створювала враження картина, коли на величезному підносі п'ять або шість розносників виносили цільну тушу жареного ведмеда або оленя, осетра в два метри або декількох сотень перепілок" [4]. Такі форми прояву багатого застілля надавали можливість всім тим, хто їх організовує – продемонструвати власну велич, фінансовий добробут, владні ресурси, а запрошеним дозволяли потрапити до "соціального ліфту", висхідне пересування яким збільшувало їх самооцінку та суспільний престиж. Не випадково О.Геніс зауважує, що "трапеза не складає, а перемножує учасників, піднімаючи їх до себе" [8, с.98]. Потім деталізує свою думку за допомогою смислових деталей. "Тому греки вважали, - пише він, - що усамітнено їдять лише раби, яких вони не відрізняли від тварин" [8, с.98]. Отже, не випадково зауважують, що всі багаті їдять по-різному, а всі бідні однаково.

Для куртуазного життя того часу, популярне сьогодні правило – чим менше "мандрівка" харчових продуктів від землі до обіднього столу, тим смачніша страва, - не діяло. Воно являло собою розповсюджену практику з-поміж пауперів та люмпенів і виключало можливість продемонструвати страви дорогої кулінарії. Винятком була лише французька кухня епохи Відродження, представники якої після засилля та доступності для широкого загалу закордонних спецій та приправ, центральними елементами "високої" кулінарії зробили місцеві продукти, запахи та смаки.

Останні – ще один вагомий маркер, який проводив демаркацію між бажанням, багатством та їх бінарними опозиціями – потребою та бідністю. В той час як кислий смак був загальним для кухонь усіх соціальних груп, солодкий сприймався майже як класова відмінність [6, с.146]. Обмеження доступу до солодкого відбувалося через його високу ціну та ідеологічно вмотивовані настанови. Зокрема цукор, якого довгий час не знала Європа, з'явився там лише з арабами і коштував дуже дорого, тому був атрибутивною характеристикою передусім аристократичного столу. Разом з тим, невід'ємними елементами в композиції страв багатого застілля також були прянощі, які через свою дефіцитність і коштовність ставали справжніми символами добробуту. По меншій мірі до XVI ст. вживання прянощів залишається знаком соціального домінування [6, с.142].

Емблематичний матеріал станової диференціації смаків, згідно пануючої ідеології аристократичного світу, можна знайти в документальних пам'ятках хроністів тієї епохи. "Зроби так, щоби невіглас не смакував солодким, а лише кислим; як він є селянин, селянином й залишиться" - говорить в пісні Д. Серміні (кінець XIV – початок XV ст.). Може, звичайно трапитися, що невіглас забажає їсти як сеньйор і замовить миску "рису з цукром". Проте він в будь-якому випадку не зможе оцінити вишуканості блюда та вчинить з ним так як з вульгарним капусним супом, заїдаючи його великими ломцями хліба і змішуючи його, як це зазвичай роблять в провінції. Так бачить себе деякий селянин, який виведений на авансцену італійським поетом. З подачі останнього читається однозначне ідеологічне послання, а саме: кожен має їсти те, що приписує йому, власна позиція в соціальній ієрархії [6, с.148]. На таких смакових обмеженнях, які закріплювалися тогочасним ідеологічним порядком, наголошує Д. Ребора: "Фрукти солодкі, тому за логікою господ, вони повинні бути закріплені виключно за ними. Але часом траплялося й так, що який-небудь фрукт подобався маленьким дітям землероба, які в силу свого віку ще не розуміли, що право їсти смачні речі залежить від суспільного положення" [5, с.119].

Отже, своє "право" на власну значущість, через символіку гастрономічного та її демонстративну складову, пануючі верстви намагалися охороняти навіть на ідеологічному рівні. Якщо елітарні харчові маркери ставали товарами широкого вжитку, вони миттєво втрачали свою аттрактивність і потребували негайної заміни, адже переставали виконувати функції маніфестації багатства та влади. Такі прагнення були завуальовані та розроблялися до рівня переконливих суджень та порад. З цього приводу М. Монтанарі пише, що: "...не завжди легко провести ризик, за якою увага до неімущих і заняття філантропією уступають місце класовим інтересам і ідеології харчування, яка недалеко відійшла від тієї, що в попередні століття вважала погану їжу бідняка, яка важко перетравлюється, необхідним та невідворотним атрибутом його "якості", тобто природи" [3, с.183].

Так вважали, перш за все, багато літераторів, відомих вчених та медичних працівників того часу. Вони відзначали, що селянська їжа мала б бути саме такою недоброякісною, тому що це відповідає

природі, фізіології людей соціального дна. Їх раціон харчування визнавався похідною від власної ледачості та невміння максимально ефективно використовувати підручні кулінарні засоби.

З плином часу почали оперувати дещо іншою, більш "гуманною" аргументацією. Щодо м'яса, то ідеологи аристократичного світу взагалі вважали, що його не повинно бути на столах "соціальних низів", тому що є багато овочевих та інших заміників. Навіть класики жанру, беззаперечні авторитету наукової думки, були заангажовані ідеологічними міркуваннями тогочасного, за термінологією Т. Веблена, незайнятого класу. Зокрема, великий шотландець А. Сміт зауважував: "Можна полемізувати в тому, - пише він, - в 1776 р., що м'ясо необхідно для підтримання життя. Із досвіду відомо, що зернові та овочі... можуть і без м'яса скласти дієту більш багату, більш здорову, більш поживну та таку, що зміцнює. Немає таких місць, де норми вимагали б, щоби людина обов'язково їла м'ясо" [3, с.185]. Зазначимо, мова йде про спробу переконати селян і найбільш бідні верстви населення в тому, що їх раціон зовсім не потребує цього продукту. Слаборесурсним групам через сконструйовану для них модель харчування, доцільність якої обґрунтовувалася кращими розумами тієї епохи, ще раз вказували на їх позиції в суспільній ієрархії та існуючу відстань від правлячих верств. В цьому контексті можна згадати Ф. Енгельса, який слушно наголошував, що "якби теорема про рівнобедрені трикутники зазіхала на економічні [чи будь-які інші] інтереси людей, то з приводу її доказів відбувалися б справжні війни" [9, с.122].

Проте, не зважаючи на таку зацікавленість у збереженні недоторканості полярних гастрономічних моделей, згодом системи харчування багатих і бідних дали тріщину та почали інтенсивно перемішуватися. Науково-технічна революція та розвиток виробничих сил зробили традиції демонстративного споживання попередніх поколінь, насамперед, багато їсти і виставляти свій добробут напоказ, а також смаки аристократичної гастрономії – "народною" практикою. Еліта починає шукати та конструювати нові грані власної презентації та механізми соціального закриття від решти [3, с.206]. Якщо зміни після низки буржуазних революцій призвели до поліпшення раціону харчування вагомої частини населення за допомогою його урізноманітнення та підвищення якості продуктового набору, то прагнення екзистенційно забезпечених груп до підтримання соціальної дистанції з рештою спонукає їх до вибору нових гастрономічних маркерів, які були б якомога більш дефіцитними та коштовними.

Сьогодні, одним з таких інтернаціональних харчових пріоритетів, який задовольняє усім переліченим вимогам, стала чорна ікра. Проте, вона набуває свого аристократичного значення лише протягом останніх декількох століть. Як пише Д. Ребора: "Міжнародні події новітньої історії спричинили негативний вплив на ціну ікри, яка стала символом розкоші, тоді як у Новий час, у крайньому ступені в міському торговому світі, засолені продукти протягом тривалого періоду сприймалися як "їжа довгого зберігання", як "їжа для постів", тобто як їжа, яку споживаєш за необхідністю: в силу відсутності іншої або в силу релігійних обмежень"[5, с.101].

З того часу, як чорна ікра входила в "народне" меню, а природа, ще не була зіпсована цивілізацією та дозволяла нею ласувати майже в необмежених кількостях, відбулося багато суспільних метаморфоз. Саме останні – починаючи від повного вилову осетрів в річках Північної Америки за доби її колонізації; продовжуючи індустріалізацією СРСР та будівництвом гідроелектростанцій, які перегороджували шляхи міграціям риби для осетрового нересту; закінчуючи сучасним браконьєрством – зробили смак чорної ікри "шуканою гастрономічною величиною", яка назавжди може залишитися за радіусом ойкумени прийдешніх поколінь. Сьогодні, внаслідок своєї дефіцитності вона вважається їжею царів, а значить перепусткою для деяких гурманів в гастрономічний Едем.

Окрім того, в минулому цінність та соціальна значущість цього делікатесу були настільки багатоаспектними, що він виконував функції самобутніх гастрономічних ідентитетів цілих регіонів, а також небезпечних для суспільної рівноваги "символічних трансфертів". Наприклад, як свідчать історики, після страти Степана Разіна козаки в котре склали присягу на вірність Москві та на знак власної лояльності та відданості піднесли царю бочку з чорною ікрою. Відомо, що в інших волостях шановних гостей вітали та частували хлібом з сіллю на підтвердження їх значущості та суспільної затребуваності. Натомість в козацькому краї, як бачимо, були власні кулінарні аналоги, які використовували з цією метою [10, с.93]. Разом з тим, не зважаючи на принципи невідворотності дії закону, їй знаходили місце в реалізації доволі "делікатних" намірів. "Солені чорна ікра, - писав історик В.П.Крессон, - запакована в маленькі дерев'яні бочонки, була найбільш бажаним подарунком, який можна було б запропонувати суду, і цей делікатес приймали в обмін на звільнення від покарання для багатьох злодіїв-казаків" [10, с.93].

Наприкінці доцільно зазначити, що запропоноване розуміння соціальної символіки трапези та їжі знайшло найповніше відображення у роботах Р. Барта. Французький філософ і культуролог в одному з власних досліджень переконливо доводить, що їжа передусім складник комунікативної структури, в межах якої людина "пише" та передає інформацію про себе, а також вступає в діалог з іншими. Зокрема звертаючи увагу на якийсь продукт, купуючи його, споживаючи власноруч і пригощаючи ним інших,

людина не просто опосередковано використовує деяку річ. Предмет харчування вбирає в себе і трансліює певну ситуацію, створює певну інформацію, вміщує в собі визначені символи. Тобто він не просто вказує на комплекс більш або менш свідомих потреб, інтересів, цінностей, а є справжнім знаком і, можливо, дієвою одиницею зрозумілої інформативної системи [11].

Отже, можна дійти висновку, що гастрономічна культура з власними символічними складниками – це відкрита система соціальної взаємодії та інформаційний матеріал для однозначного зчитування відповідно до стратифікаційних особливостей організації соціуму. В європейському суспільстві старого ладу вона чітко визначала межі між представниками двох соціальних світів – багатих і бідних. Проте, гастрономія (як в минулому, так і на сучасному етапі) – це не лише один з індикаторів процесів диференціації суспільства, але й певний елемент комунікативної структури в різноманітних діалогових формах суспільної взаємодії. З огляду на це, саме їжа, а точніше її соціальне сприйняття, займає вагомe місце в механізмах конструювання власної ідентичності, станової та класової приналежності, демонстративної поведінки тощо.

Література:

1. Муратова А.С. Едение как выражение культуры / А. С. Муратова – [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.prakultura.ru/school/culture/meal/cultural/>
2. Генис А. Колобок. Кулинарные путешествия / Александр Генис. – М.: АСТ, Астрель, 2008. – 319 с.
3. Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе / М. Монтанари. – Санкт-Петербург: ALEXANDRIA, 2009. – 279 с.
4. Слепцова А. О. Культура повседневности в эпоху Возрождения / А. О. Слепцова - [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://www.molokhovets.ru/story/trak_meal/
5. Ребора Д. Происхождение вилки. История правильной еды / Д. Ребора; пер. с ит. А. Ивановой. – М.: КоЛибри, 2007. – 224 с.
6. Монтанари М., Капатти А. Итальянская кухня. История одной культуры / М. Монтанари, А. Капатти / Пер. с итал. В. Бабицкой, А. Красильщик, К. Тименчик. М.: Новое литературное обозрение, 2006. – 480 с.
7. Бурлачук В.Ф. Прологомены к социологии вкуса / В. Ф. Бурлачук // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства. Збірник наукових праць. Випуск 16. Харків, - 2010 р. – С. 40-44.
8. Генис А. Сладкая жизнь / А. Генис. – М.: Вагриус, 2004. – 350 с..
9. Похлебкин, В.В. История водки / В.В.Похлебкин. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2009. – 269 с.
10. Сэффрон И. Икра. Светлое прошлое и темное будущее великого деликатеса / И.Сэффрон; пер. с англ. М.Сухановой. – М.: КоЛибри, 2006. – 357 с.
11. Барт Р. Система Моды. Статьи по семиотике культуры. – Пер. с фр., вступ. ст. и сост. С.Н.Зенкина. – М.: Издательство им. Сабашниковых, 2003. – 512 с.