

15. Щербак О. В. Продуктивні типи семіотичних кодів в українській комерційній телерекламі. *Записки з українського мовознавства*. 2016. Вип. 23. С. 261–270.

ГАСТИКА ЯК ЕЛЕМЕНТ НЕВЕРБАЛЬНОЇ КОМУНІКАЦІЇ

Насадюк І. В.

здобувач

*Надвірнянського фахового коледжу
Національного транспортного університету
м. Надвірна, Івано-Франківська обл., Україна*

Трачук Л. Ф.

кандидат історичних наук,

*викладач Надвірнянського фахового коледжу
Національного транспортного університету
м. Надвірна, Івано-Франківська обл., Україна*

Одним з елементів невербальної (позамовної) комунікації є гастика – наука про знакові та комунікативні функції їжі та напоїв, які є елементами гастрокультури. Гастрокультура та її складники прямо і опосередковано, на свідомому чи несвідомому рівні визначають життя кожної особи, соціальної групи, спільноти, держави, впливають на моделі їх поведінки/діяльності й отримують у процесі життєзабезпечення означених суб'єктів додаткові імпульси для свого розвитку. Власне, людина виділилась з тваринного світу саме завдяки винаходу способів добування, приготування їжі, оволодіння вогнем для її обробки, а спільне приготування їжі, своєю чергою, активно провело соціалізацію і колективізм, що у найближчому майбутньому вплинуло на формування інституту сім'ї. Тобто, саме їжа була початковою рушійною силою та основою розвитку цивілізації [4].

В часи античності прийом їжі розглядався як засіб комунікації, що мав свою специфіку прояву у ритуальних діях, відтворював етичну систему сакральних цінностей та створював особливу культуру харчування давньої людини. І сьогодні те, що ми споживаємо, як ми споживаємо, хто готує, хто сидить за столом і хто споживає їжу, є семантично багатого формою спілкування і може надихати і зміцнювати зв'язки між людьми, громадами і навіть країнами. Їжа може розкривати та відображати звичаї та традиції людей будь-якої

історичної епохи, будь-якого регіону, а її споживання є показником загального цивілізаційного рівня конкретної спільноти, етнічної групи тощо.

Закономірності ретрансляції інформації, закодованої в їжі, вивчали Ю. Вознюк, Ю. Ганошенко, О. Іщенко, І. Набрusco, В. Ніколенко, О. Плюта та ін. Вони відзначали значний семіотичний потенціал їжі, попри те, що вона не створена спеціально для передавання повідомлень. Це означає, що 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.

У світі семіотичне значення їжі різноманітне і пов'язане з такими опозиціями – природне/культурне (сире – варене), своє/чуже (борщ, вареники – суші, піца), тваринне/рослинне (протиставлення веганства тваринній їжі), чоловіче/жіноче (сира їжа – чоловічий раціон, жіноча – варена їжа), доросле/дитяче (шашлики – манна каша), профанічне/сакральне (суп – паска, проскура, крашанки, коровай), повсякденне/святкове (суп, борщ, пюре – устриці, шампанське), корисне/шкідливе (броколі, йогурт – чіпси, гамбургери) тощо [2, с. 115].

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, а окремі усталені цінності є дієвими і в сучасному комунікативному процесі. Специфічно їжа присутня у всіх важливих моментах людського буття – народження, дорослішання (ініціація), одруження, смерть тощо. Особливою символікою наділена їжа, що вживається під час календарних свят (зимових, весняних, пов'язаних із завершенням збору врожаю тощо). Наприклад, у Британії особливістю різдвяного святкового столу є пудинг, який протягом усього колоніального періоду був символом єдності Британської імперії; у Франції національною стравою є різдвяне поліно – традиційний десерт у формі сучкуватого поліна, що є символом середньовічної традиції спалення дерев перед Різдвом [8]; німецькі господині на Різдво випікають штолен – святковий пиріг зі здобного дріжджового тіста із начинкою з родзинок і цукатів, маку, горіхів або марципанів, форма та колір якого *символізують* загорнуте в пелюшки немовля Ісуса Христа.

В Україні напередодні Різдва готують традиційну вечерю з 12 страв, що символізує 12 апостолів та кількість місяців у році. Різдвяне застілля зазвичай починає кутя, основою якої є пшениця, рис, пшоно або інші злаки. У кутю додають родзинки, сухофрукти, мак, мед, іноді її розводять узваром. Кожен інгредієнт цієї страви щось символізує: пшениця – символ достатку, мед – здоров'я, мак – символ роду.

Вареники з капустою, картоплею та грибами символізують достаток та ситість; пампушки – святих на небі, які отримали вічне життя, повіривши в Ісуса Христа; узвар – живу воду, яка очищає душу і тіло; страви з риби є загальноприйнятим символом Христа і Святої Трійці.

Українське весілля, яке супроводжувалось багатим столом, не обходилося без великого і круглого короваю, який є символом родючості, достатку, благополуччя, повноти життя. На весіллях та в родинній обрядовості часто використовували мед і масло, вважалося, що мед забезпечує солодкість життя, а масло – його «гладкість».

Завершальним етапом життєвого циклу є похорон, в якому також відображається харчова символіка. В Україні на похоронах і поминках подається страва, яка має назву «коливо», і готується з цілих зерен товченої пшениці, з недробленої ячмінної крупи, з рису. Завдяки інгредієнтам круп'яне коливо дуже схоже на кутю, яка подається з родзинками, цукеркам, цукатами. Коливом починається і закінчується поминальний обід одразу після похорону, а також на дев'ятий, сороковий день після нього, і на роковини. Міфологічні значення їжі відображені в оповіданнях, легендах, казках, приказках та прислів'ях, які пояснюють походження її видів.

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 (пиво і свиняча рулька – чехи, паста і равіоли – італійці, борщ та сало – українці тощо) [1].

Особливого значення використання гастики набуває на пострадянському просторі, де інтеграційні процеси у національному розвитку радянських народів багато в чому призвели до нівелювання низки елементів матеріальної культури, зокрема, гастрокультури. Російська пропаганда не раз обирала українську гастрокультуру плацдармом для формування ілюзії «нерозрізнення» російської та української ідентичностей. У 30-ті роки ХХ ст. відбувався черговий процес формування загальносоюзної культурної ідентичності, зокрема, через створення єдиної радянської національної кухні. Тоді були обрані страви із кожної національної кухні, наприклад, борщ з України чи драники з Білорусі, а потім знеособлені і перетворені на частину радянської культури, а значить, «російської», адже росія вважалась найважливішою культурою СРСР. У наш час борщ знову став інструментом пропаганди – згадаймо твіт офіційного акаунту МЗС росії, в якому борщ називався однією з найвідоміших і найулюбленіших російських страв і символом російської національної кухні.

У приготуванні їжі та її споживанні чітко простежується також соціальне розшарування. Наприклад, у Середньовіччі виникла висока гастрономія, однією з функцій якої була стратифікаційна функція, що дозволяла маркувати через відповідні елементи застілья високостатусну особу, підкреслювати її винятковість, унікальність порівняно з простолюдином, тим самим рельєфно виражаючи та ефективно зміцнюючи соціально-становий лад тієї доби [6]. У XVIII ст. соціальний статус ще виразно виступає у споживанні їжі, у XIX ст. ця регламентація стає більш розмитою, XX сторіччя характеризувалось тим, що поступово їжа у первинному своєму дискурсі як благо (як предмет споживання), як задоволення прагматичної потреби людини у втамуванні голоду, втрачає свою провідну роль у маркуванні соціальної нерівності суспільства. Критерієм ідентифікації сьогодні все більш наочно стають різноманітні стилі життя, де кулінарія, поряд з модою і туризмом постають їх найбільш потужними засобами [5].

Споживання напоїв теж має свою символіку, наприклад, у Китаї протягом тривалого часу чай вважали священним напоєм, який використовувався в релігійних та політичних подіях. Кожна чайна церемонія починалася з попередньої підготовки належної атмосфери та необхідних інструментів і вимагала додаткового часу для того, щоб підготувати свою душу до цього ритуалу. У Великобританії є чітко відведений час для чаювання – 17.00, зазвичай чайна церемонія проходить за маленьким столиком, який ставлять біля каміну у вітальні або на природі. Коли усі гості зібралися, на стіл ставлять закуски до чаю – бутерброди, тістечка, бісквіти, тости з джемом тощо. Вживання алкогольних напоїв відображає безпосередньо географічне розташування народу. У країнах з жарким кліматом алкогольні напої вживають менше або заборонені зовсім.

Отже, гастика досліджує комунікаційну складову процесу приготування та споживання їжі та напоїв, оскільки їжа – це своєрідний текст, що відображає культуру народу та невіддільний від неї; вона має знаковий зміст і є основним компонентом соціальної, станової та національної ідентичності; може символізувати будь-яку подію, бути соціальним знаком.

Література:

1. Вознюк Ю. П. Гастика як відображення національної ідентичності (на матеріалі античних джерел). *Мовні і концептуальні картини світу*. 2015. Вип. 1. С. 129–135. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mikks_2015_1_14

2. Ганошенко Ю. А. Онтологія гедонізму: гастика в сучасній українській літературі. *Соціально-етичні та деонтологічні проблеми*

сучасної медицини (немедичні проблеми в медицині) : зб. матеріалів II Всеукр. наук.-практ. конференції (м. Запоріжжя, 18–19 лютого 2021 р.). Запоріжжя : ЗДМУ, 2021. С. 113–116.

3. Іщенко О. М. Гастика як маркер ідентифікації міжкультурного середовища. *Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету*. 2020. Вип. 32. С. 193–198.

4. Їжа для роздумів: м'ясна дієта зробила нас розумнішими. 2010. URL: <https://www.npr.org/2010/08/02/128849908/food-for-thought-meat-based-diet-made-us-smarter> (англ. мова).

5. Набруско І. Імперативний характер гастрономічних практик в рамках соціального простору сучасної людини. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Серія : Соціологія*. 2016. Вип. 1(7). С. 10–14.

6. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура суспільства: теоретико-методологічні засади аналізу. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи*. 2012. Вип. 29. С. 44–47. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhISD_2012_993_29_10

7. Плюта О. П. Їжа та кухня в системі ціннісно-ментальних символів культури. *Питання культурології*. 2019. № 35. С. 214–225.

8. Що їдять на Різдво в різних країнах світу. URL: <https://zahid.espreso.tv/shcho-idyat-na-rizdvo-v-riznikh-krainakh-svitu>

ГЕНДЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ НЕВЕРБАЛЬНОЇ КОМУНІКАЦІЇ

Скрябіна С. П.

здобувач

*Надвірнянського фахового коледжу
Національного транспортного університету
м. Надвірна, Івано-Франківська обл., Україна*

Трачук Л. Ф.

*кандидат історичних наук,
викладач Надвірнянського фахового коледжу
Національного транспортного університету
м. Надвірна, Івано-Франківська обл., Україна*

Невербальне спілкування – це комунікаційний процес, що реалізується за допомогою жестів, міміки, інтонацій, пауз, поз, сміху,