ФІЛОСОФСЬКА АНТРОПОЛОГІЯ

УДК 130.2:316.42:641
DOI https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2026.3.3

Дорожко Владислав Васильович
аспірант кафедри філософії
Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди
вул. Алчевських, 29, Харків, Україна
orcid.org/0000-0003-4796-2445

ФІЛОСОФСЬКЕ ОСМИСЛЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ: ФЕНОМЕНОЛОГІЧНИЙ ТА СЕМІОТИЧНИЙ АНАЛІЗ

Актуальність дослідження *гастрономічної культури зумовлена тим, що у сучасній філософії вона розглядається як багатовимірний соціокультурний феномен. Їжа постає не лише матеріальним об'єктом споживання, а й елементом знаково-символічної реальності, у якій об'єктивуються цінності, соціонорми та культурні коди. Гастрономічна культура постає не лише як сфера матеріального виробництва й споживання, а як важливий механізм символічної репрезентації людського буття та конструювання культурної ідентичності.* ***Метою статті*** *є філософське осмислення гастрономічної культури як багатовимірного соціокультурного феномена на основі феноменологічного та семіотичного підходів.* ***Методологічна основа дослідження*** *зумовлена поставленою метою і завданнями роботи, характеризується застосуванням філософського, історичного, соціологічного та культурологічного підходів, що забезпечує цілісне осмислення досліджуваного явища, а також гіпотетико-дедуктивного, компаративістського, структурно-функціонального методів.* ***Результати дослідження.*** *Було зроблено висновок, що гастрономічна культура є багатовимірним феноменом, який не може бути зведений до фізіологічної потреби або кулінарної практики. Вона містить у собі тілесний, символічний, комунікативний, естетичний, соціальний і ціннісний виміри. Обґрунтовано, що феноменологічний аналіз дає змогу розкрити смак як інтенціональний і тілесно вкорінений досвід. Семіотичний підхід виявляє їжу як систему знаків і культурних кодів.*

Підкреслюється, що гастрономічна культура є формою усвідомлення життєтворчості особистості через харчування, у якому тілесний досвід смаку трансформується в культурні знаки, ритуали, естетичний досвід.

Ключові слова: *гастрономічна культура, харчування, феноменологічний аналіз, семіотичний аналіз, культурна ідентичність, особистість.*

Вступ. Актуальність дослідження гастрономічної культури зумовлена тим, що у сучасній філософії вона розглядається як багатовимірний соціокультурний феномен. Їжа постає не лише матеріальним об'єктом споживання, а й елементом знаково-символічної реальності, у якій об'єктивуються цінності, соціонорми та культурні коди. Гастрономічна культура постає не лише як сфера матеріального виробництва й споживання, а як важливий механізм символічної репрезентації людського буття та конструювання культурної ідентичності. Гастрономічні практики утворюють багаторівневу систему символів і кодів, через яку відбувається соціальна комунікація, репрезентація культурної ідентичності, відтворення традицій та закріплення ціннісних орієнтирів суспільства. Поєднання феноменологічного та семіотичного підходів забезпечує комплексне осмислення гастрономії як цілісного соціокультурного феномена, у якому тілесне переживання набуває символічної форми, а знакові структури культури виявляються

© Дорожко В. В., 2026
Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу CC BY 4.0

невіддільними від моделей життєтворчості особистості. Така методологічна перспектива відкриває можливість дослідити гастрономічну культуру як простір взаємодії тілесності, свідомості та символічних механізмів культуротворення, що визначають способи конституювання соціальної реальності та культурної ідентичності.

Семантичний підхід розглядає їжу як систему знаків і символів, через які суспільство конструює та передає культурні смисли. Продукти харчування, способи їх приготування, застільний етикет, кулінарні традиції та ритуали утворюють особливу семіотичну структуру, через яку суспільство передає соціально значущі смисли, відтворює історичну пам'ять і забезпечує спадкоємність культурних традицій.

Феноменологічна перспектива акцентує увагу на безпосередньому чуттєвому та тілесному досвіді людини, що виникає у процесі взаємодії з гастрономічним світом. Через смак, запах, текстуру, температуру й інші чуттєві характеристики їжі людина не лише задовольняє фізіологічні потреби, а й конституює власний життєвий світ, у якому тілесність виступає основою пізнання, емоційного переживання та формування ціннісного ставлення до навколишньої реальності.

Гастрокультура функціонує як особлива форма моделей життєтворчості соціуму, у якій через знаки, систему практик харчування здійснюється передавання соціальних норм, досвіду. Проблема дослідницьких розвідок полягає у недостатньому філософському осмисленні гастрономічної культури як цілісного феномену, що поєднує тілесно-чуттєвий досвід, символічне значення, соціальну практику та ціннісні орієнтири особистості.

Дослідницька пропозиція передбачає розгляд питання, яким чином гастрономічна культура функціонує як простір смислотворення. Чому смак виступає не лише сенсорним відчуттям, а і феноменом свідомості, лінгвістичним знаком, культурологічним символом, ціннісно-смисловою практикою.

Мета та завдання. Метою статті є філософське осмислення гастрономічної культури як багатовимірного соціокультурного феномена на основі феноменологічного та семіотичного підходів. Дослідницька увага спрямована на виявлення механізмів, за допомогою яких практики харчування конституюються як форми людського досвіду та водночас функціонують як знаково-символічні системи Для реалізації поставленої мети визначено завдання:

1.Здійснити феноменологічний аналіз з точки зору гастрономічного досвіду як безпосередньо пережитої форми взаємодії особистості зі світом: тілесність, мультисенсорність, сприйняття.

2.Дослідити семантичну організацію гастрокультури, визначивши роль знакових систем, символів, ритуалів і культурних кодів у конструюванні соціальних смислів та формуванні колективної пам'яті.

3.Окреслити освітній і світоглядний потенціал гастрономічної культури як чинника розвитку рефлексивного ставлення до тілесності, соціальних норм, моделей взаємодії та культурної пам'яті.

Методи дослідження. Методологічна основа дослідження зумовлена поставленою метою і завданнями роботи, характеризується застосуванням філософського, історичного, соціологічного та культурологічного підходів, що забезпечує цілісне осмислення досліджуваного явища, а також гіпотетико-дедуктивного, компаративістського, структурно-функціонального методів.

Результати. Гастрономічна культура є не лише способом харчування, а й способом буття у культурі**.** Гастропрактики репрезентують спосіб існування особистості у світі, форми її тілесного досвіду, ціннісні орієнтації, культурну пам'ять, соціальну ідентичність. Слід підкреслити, що у наукових доробках їжа часто тлумачилася переважно як об'єкт фізіології, економічних процесів, етнографічних розвідок та кулінарних вподобань. Однак такий підхід не розкриває її глибинного смислового потенціалу, філософського розуміння зазначеної проблематики.

Аналіз останніх джерел і публікацій свідчить про те, що людина сучасного суспільства втрачає спосіб існування у прямих і особистісних зв'язках, відбуваються зміни на рівні моральних та ціннісних норм. Гастрономічна культура та смакові вподобання мають тенденції змінюватись залежно від контексту і часу, просторових характеристик.

У філософській спадщині XX століття вагоме місце посідає концепція Ганни Арендт, викладена у праці «Становище людини», у якій здійснено ґрунтовний аналіз трансформації людської

діяльності в умовах модерної цивілізації. Дослідниця обґрунтовує тезу про те, що якісні зміни у структурі людської діяльності супроводжувалися поширенням феномену плеонексії – невпинного прагнення до безмежного накопичення матеріальних благ і задоволення дедалі нових потреб. Така тенденція спричинила формування нескінченної динаміки зростання людських бажань, яка стала однією з визначальних характеристик новочасної культури.

На думку Г.Арендт, розвиток модерної епохи відбувався під домінуванням парадигми «мати», що поступово витіснила екзистенційну настанову «бути». Унаслідок цього людська діяльність дедалі більше орієнтувалася на досягнення кількісних показників ефективності, а не на реалізацію якісних вимірів людського існування. Подібна переорієнтація зумовила становлення суспільства споживання, у межах якого раціональність набуває переважно інструментального характеру, а людський розум дедалі більше підпорядковується утилітарним цілям і технологічній доцільності.

Характеризуючи трансформацію людського буття, Г. Арендт широко використовує категорію часу як філософський засіб осмислення історичної динаміки діяльності людини. Вона наголошує, що масштаби людської активності в умовах науково-технічного прогресу набули планетарного, а подекуди й космічного виміру. Водночас наслідки такої діяльності дедалі частіше виходять за межі людського контролю, набуваючи глобального й непередбачуваного характеру. Це актуалізує проблему відповідальності людини за результати власної діяльності та потребу переосмислення ціннісних засад цивілізаційного розвитку [1, с.11].

Проблему відповідальності особистості за власні кроки, спосіб життя досліджує Д. Перлмуттер у книзі «Їжа та мозок. Що вуглеводи роблять зі здоров'ям, мисленням та пам'яттю». Він констатує той факт, що: « захворюваність зростає там, де випадки деменції були історично рідкіснішими порівняно із західними країнами. З урахуванням нинішніх тенденцій, до 2050 зростання деменції в Західній Європі складе 26%, в Африці – злетить на 291%, в Центральній Америці прогнозується підвищення на 348%. Це свідчить, що перед нами не генетична проблема. Хоча існують гени, які збільшують ризик хвороби Альцгеймера, суто генетичні випадки затуляються випадками впливу навколишнього середовища та поведінки. Більшість хворих на деменцію живе в країнах з високими доходами або доходами вище середнього рівня» [с. 15]. Вирішальне значення мають спосіб життя, гастропрактики та навколишнє середовище. Зміни у харчуванні, малорухливий спосіб життя, серцево-судинні захворювання, забруднення довкілля та інші чинники істотно впливають на ризик розвитку деменції.

Д.Перлмуттер вказує на те, що: «дисфункція мозку не відрізняється від дисфункції серця. Вона розвивається з часом, залежить від поведінки та способу життя. Позитивний момент у тому, що, як і серцеві хвороби, розлади нервової системи і навіть когнітивне погіршення можна запобігти правильно харчуючись і займаючись фізичними вправами. За даними сучасної науки, багато хвороб мозку – від депресії до недоумства – тісно пов'язані з харчуванням та способом життя» [2, с.26].

Екзистенційна та історична відповідальність лежить у площині гастрономічних практик як культурного коду нації. Як наслідок, локальні культурні традиції приготування їжі втрачають замкненість і стають елементами транснаціонального гастрономічного простору. Непокупна Т.А. вказує на те, що відбувається парадоксальне поєднання уніфікації та фрагментації, тенденція до поширення стандартизованих форматів швидкого харчування, з одного боку, а з іншого – спостерігається зростання попиту на «автентичні» та нішеві гастрономічні зиски. Ця тенденція відображає прагнення сучасної особистості поєднати глобальну мобільність із пошуком локальної ідентичності [3].

Феноменологія Е. Гуссерля важлива для аналізу гастрономічної культури через поняття інтенціональності. як властивості свідомості надавати предметам смислу через спрямоване сприйняття та переживання.

Феноменологія як самостійний напрям сучасної філософії сформувалася завдяки працям Едмунда Гуссерля, який прагнув надати філософії статусу строгої науки, орієнтованої на дослідження структур свідомості та способів конституювання смислу. На відміну від позитивістських

і психологічних підходів, мислитель запропонував методологію, що зосереджується не на поясненні причин виникнення психічних явищ, а на описі того, як предмети постають у безпосередньому досвіді свідомості. Саме тому програмним принципом феноменології стало гасло «Назад, до самих речей!», яке означає звернення до феноменів такими, якими вони відкриваються у переживанні, без попередніх теоретичних припущень.

Центральною категорією феноменології є інтенціональність, що характеризує свідомість як завжди спрямовану на певний предмет. Будь-який акт свідомості є інтенціональним, оскільки він передбачає співвіднесення суб'єкта з об'єктом пізнання. Унаслідок цього смисли не існують незалежно від людського досвіду, а конституюються в інтенціональних актах свідомості. Завдання феноменологічного аналізу полягає в описі процесу конституювання смислів, через який розкривається сутність явищ людського буття.

У контексті гастрокультури інтенціональність виявляється в тому, що їжа сприймається не лише як фізичний об'єкт, а як: святкова або повсякденна, традиційна або екзотична, корисна, заборонена чи престижна, Смаковий досвід не є хаотичним набором відчуттів; він завжди спрямований на певний предмет – страву, продукт, аромат, текстуру. Гастрономічний об'єкт постає у свідомості не лише як фізична річ, а як феномен, наділений смислом.

З позицій Е.Гуссерля, смак можна тлумачити як акт переживання, у якому свідомість конституює предмет досвіду. Отже, гастрономічна культура є не тільки зовнішньою системою харчування, а й способом смислового оформлення чуттєвої даності.

Методологічною основою феноменології є феноменологічна редукція, що передбачає здійснення процедури епохе – тимчасового утримання від суджень щодо фактичного існування речей і звільнення дослідження від повсякденних упереджень та попередніх теоретичних інтерпретацій. Е. Гуссерль порівнював цей метод із «винесенням за дужки» природної установки, що дає змогу зосередитися на аналізі того, яким чином предмети набувають смислу у свідомості. Завдяки феноменологічній редукції відкривається можливість дослідження не емпіричних властивостей об'єктів, а структур переживання, через які формується людський досвід [4, с. 57].

У контексті дослідження гастрономічної культури феноменологічний підхід відкриває можливість аналізувати практики харчування не лише як біологічний процес, а як особливу форму переживання життєвого світу. Гастрономічний досвід конституюється через інтенціональні акти свідомості, тілесне сприйняття та інтерсуб'єктивні форми взаємодії, завдяки чому їжа постає одночасно предметом безпосереднього досвіду й носієм культурних смислів. Саме така методологічна перспектива створює підґрунтя для поєднання феноменологічного та семантичного аналізу гастрономічної культури як цілісного соціокультурного феномена.

Р. Барт розглядає їжу як семіотичну систему. У його підході продукти харчування функціонують як знаки, що передають соціальні та культурні значення. Їжа є мовою, через яку суспільство говорить про себе.

С.Ігер у роботі «Їжа з Бартом: Зручність дотику до реального» зазначає, що вагомий внесок у семіотичне осмислення гастрономічної культури зробив Ролан Барт, який розглядав їжу не як сукупність продуктів чи кулінарних практик, а як складну знаково-символічну систему, що репрезентує культурні смисли та соціальні відносини. У працях «Міфології» він показує, що повсякденні гастрономічні практики є носіями ідеологічних значень, а продукти харчування, способи їх приготування та споживання функціонують як культурні знаки, через які суспільство відтворює власні цінності, соціальні ієрархії та колективні уявлення.

За філософією Р. Барта, гастрономічні об'єкти є елементами вторинної семіотичної системи, у якій звичайна їжа набуває символічного статусу. Аналізуючи такі повсякденні явища, як стейк із картоплею фрі, молоко, вино чи сир, філософ демонструє, що вони виступають не лише предметами споживання, а й знаками національної ідентичності, соціального престижу та культурної належності.

Водночас семіотичний аналіз Р. Барта виходить за межі структурного опису знакових систем. На відміну від К.Леві-Стросса, який розглядав кулінарію як структурну систему культури, його опозиція «сире – варене» дозволяє інтерпретувати приготування їжі як перехід від природи до

культури, Барт акцентує увагу на чуттєвому вимірі гастрономічного досвіду. Бартівський опис їжі виконує не лише аналітичну, а й комунікативну функцію, залучаючи особистість до переживання смаку, запаху та тілесних відчуттів, створюючи ефект співучасті у культурному досвіді.

Особливе значення у філософії Р. Барта має ідея гастрономічної культури як простору соціальної взаємодії. Практики харчування формують відчуття належності до певної культурної спільноти, водночас окреслюючи межі між «своїм» і «чужим». Вибір продуктів, кулінарні традиції та моделі споживання стають маркерами соціальної ідентичності та символічного статусу. Навіть, коли людина не має безпосереднього доступу до певних практик харчування через соціальні чи економічні обмеження, їхній знаковий зміст продовжує впливати на процеси культурної комунікації та само ідентифікації [5, с. 27].

Однією з фундаментальних концепцій структурної антропології, що розкриває семантичну природу гастрономічної культури, є «кулінарний трикутник» К. Леві-Стросса. Подальший розвиток концепції кулінарного трикутника дозволив К.Леві-Строссу розширити систему бінарних опозицій, включивши додаткові способи термічної обробки та культурні практики, що засвідчило відкритість гастрономічної системи до формування нових знакових відношень. У такому розумінні кулінарні категорії не мають природно заданого значення, а набувають його лише у взаємозв'язку одна з одною. Як і мовні знаки, вони є результатом соціальної домовленості, а їхнє функціонування визначається системою культурних відмінностей. Різні національні кухні формують власні семіотичні моделі, у яких однакові продукти або способи приготування можуть набувати відмінних символічних значень. Звичні гастрономічні практики сприймаються носіями культури як природні, тоді як альтернативні кулінарні традиції нерідко оцінюються як чужі або неприйнятні. Гастрокультура постає як знаково-символічна система, що структурує культурний досвід через мережу взаємопов'язаних смислів [5, с. 26].

Арджун Аппадурай розглядає їжу як феномен, наділений значним семіотичним потенціалом, який актуалізується лише в межах конкретних культурних контекстів і соціальних практик. На думку дослідника, гастрономічні об'єкти не є носіями універсального значення; їхня семантика формується у процесі взаємодії з культурними нормами, символічними уявленнями та соціальними відносинами.

Семіотичний потенціал їжі забезпечує її функціонування в різних соціокультурних дискурсах – естетичному, медичному, економічному, національному, релігійному та інших. У кожному з них практики харчування виконують не лише утилітарну, а й символічну функцію, набуваючи статусу ритуалізованих форм соціальної взаємодії. Відповідно їжа стає важливим механізмом конструювання культурних смислів і відтворення суспільних цінностей [7].

Н. Перулло розглядає смак як досвід, що має естетичний, етичний і пізнавальний вимір. Даний підхід особливо важливий для філософського розуміння гастрономії, оскільки виводить смак за межі суб'єктивної насолоди вказуючи на зв'язок із культурою, природою та практиками відповідального споживання.

У сучасній філософії гастрономії дедалі більшого значення набувають концепції, що переосмислюють природу смаку як багатовимірного феномена людського досвіду. Спираючись на екологічну теорію сприйняття Дж. Гібсона та прагматичну естетику Дж. Дьюї, сучасні дослідники пропонують мультисенсорний підхід до аналізу смаку, який виходить за межі традиційного розуміння дегустації як переважно візуального або фізіологічного процесу. У центрі такого підходу перебуває концепція тактильного смаку, що інтерпретує смак як результат цілісної перцептивної взаємодії людини з харчовим середовищем.

Згідно з цією концепцією, гастрономічний досвід формується завдяки взаємодії різних сенсорних модальностей – дотику, нюху, смаку, зору, слуху, тілесних відчуттів і просторового сприйняття. Дегустація постає не як ізольований акт сенсорного розпізнавання властивостей продукту, а як складний процес тілесного залучення особистості до навколишнього середовища. Такий підхід змінює традиційне розуміння культури смаку. Якщо класична естетика пов'язувала «добрий смак» насамперед із засвоєнням певних культурних норм і формуванням спеціалізованих навичок оцінювання, то феноменологічно орієнтована концепція розглядає дегустацію як

безперервний процес взаємодії людини з світом [8]. У межах концепції смак є способом участі людини у світі. Він не зводиться до судження «подобається – не подобається», а стає формою чуттєвого пізнання, естетичної оцінки й етичного ставлення. Автор підтримує важливу роль імпровізації як у створенні, так і у сприйнятті. Він використовує їжу та смакові якості як окремий приклад, розміщуючи аргументацію в ширших рамках, а саме екологічний підхід до знань та сприйняття. Один з найвідоміших шеф-кухарів світу, Массімо Боттура, вказував на те, що не може бути імпровізації в техніках приготування їжі, тоді як може бути імпровізація в ідеях [9].

Сучасне уявлення про смак ущемлене упередженнями і, як таке, не може породжувати справжній смаковий смак [10].

М. Шаффер аналізує проблему гастрономічної експертизи та об'єктивності смаку. Його позиція важлива для розуміння того, що смаковий досвід має як суб'єктивний, так і комунікативний вимір. Експерт у сфері смаку не обов'язково має «інший» смак, але володіє більш розвиненою мовою опису смакових вражень.

Це дозволяє зробити висновок, що гастрономічна культура формується не лише через споживання їжі, а й через мову її опису: дегустаційні терміни, метафори, оцінки, порівняння, наративи та професійний дискурс.

М. Шефер розмежовує два рівні смакового досвіду: безпосереднє (нерефлексивне) чуттєве сприйняття та рефлексивну інтерпретацію смакових властивостей. У філософських дослідженнях науковця визначено, що смак не вичерпується фізіологічною рецепцією, а є результатом когнітивної обробки сенсорних даних.

Безпосередні смакові якості (солодкість, кислотність, солоність) розглядаються як феноменальні характеристики досвіду, тоді як складні дескрипції («ноти лимона», «пріле листя») є продуктом когнітивної інтерпретації. М.Шефер підтримує конструктивістське розуміння пізнання, відповідно до якого суб'єкт не лише сприймає об'єкт, а й активно конституює смислові конструкти через інтерпретацію.

Первинні смакові відчуття належать до рівня безпосередньої даності феномену, тоді як рефлексивні характеристики виникають у процесі осмислення та інтерпретації цього феномену. Смаковий досвід набуває статусу багаторівневої структури, де емпіричне сприйняття інтегрується з попереднім досвідом, культурними знаннями та мовними категоріями.

Відтак смакові властивості постають не як виключно об'єктивні характеристики продукту, а як результат взаємодії між об'єктом, сенсорним апаратом і когнітивною системою суб'єкта [11, с. 90].

Висновки. Гастрономічна культура є багатовимірним феноменом, який не може бути зведений до фізіологічної потреби або кулінарної практики. Вона містить у собі тілесний, символічний, комунікативний, естетичний, соціальний і ціннісний виміри. Феноменологічний аналіз дає змогу розкрити смак як інтенціональний і тілесно вкорінений досвід. Семіотичний підхід виявляє їжу як систему знаків і культурних кодів. Гастрономічна культура є формою усвідомлення життєтворчості особистості через харчування, у якому тілесний досвід смаку трансформується в культурні знаки, ритуали, естетичний досвід.

Філософське осмислення гастрономічної культури на міждисциплінарному рівні дозволило розширити нашу дослідницьку пропозицію та визначити перспективи наукових розвідок. Отже, гастрономічна культура тлумачиться не як допоміжна сфера побуту, а як повноцінний філософський феномен, у якому поєднуються онтологія тілесності, семантика знаку, герменевтика традиції та аксіологія споживання.

На основі проаналізованих концепцій гастрономічну культуру можна визначити як історично сформовану систему тілесних практик, сенсорних компетентностей, знаків, цінностей, соціальних норм і комунікативних моделей, за допомогою яких суспільство організовує виробництво, приготування, презентацію, споживання та осмислення їжі.

Таке визначення охоплює кілька взаємопов'язаних аспектів. По-перше, гастрономічна культура має матеріальну основу, оскільки стосується конкретних продуктів, технологій і тілесних потреб. По-друге, вона є семіотичною системою, у якій їжа функціонує як знак і носій

колективних смислів. По-третє, гастрономічна культура має соціальний характер, оскільки формує ідентичності, відтворює ієрархії та регулює взаємодію. По-четверте, вона має феноменологічний вимір, адже реалізується через безпосередній чуттєвий і тілесний досвід.

Перспективними напрямами подальшого дослідження є: 1.аналіз гастрономічної культури як чинника національної ідентичності; 2.інтеркультурна комунікація та гастрономічні межі; 3.дослідження феноменології смаку в умовах глобалізації; 4.вивчення гастрономічної пам'яті та родинних кулінарних традицій; 5.тілесність і мультисенсорність гастрономічного сприйняття; 6.філософський аналіз української гастрономічної культури в умовах війни та соціальних криз.

Інформація про використання штучного інтелекту. Допоміжне написання та редагування – використання штучного інтелекту здійснювалось під час підготовки матеріалу для покращення читабельності та виправлення граматичних помилок, після цього автор переглянув та відредагував результат.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Арендт Г. Становище людини. Київ : Думка, 1999. 254 с.

2. Девід Перлмуттер, Крістін Лоберг. Їжа та мозок. Що вуглеводи роблять зі здоров'ям, мисленням та пам'яттю. Кишинів: MARIBEL, 2021. 328 с.

3. Дорожко В. Глобалізаційні виклики та культурні адаптації гастрономічної культури. *Наукове пізнання : методологія та технологія. Філософія.* 2026. № 1 (57). С. 20–27. DOI https://doi.org/10.24195/sk1561-1264/2026-1-3.

4. Култаєва М. Д. Європейська теоретична соціологія XX-XXI століття. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2008. 328 с.

5. Eager S. Eating with Barthes: The Comfort of Touching the Real. *Barthes Studies*.2021. Vol.7. P. 23-48.

6. Murdoch's I., Bernhard's T., Rushdie's S. Food & Words. https://pure.royalholloway.ac.uk/ws/files/13884394/HHeise_PhD_2012.pdf Дата звернення: 15.07.2026.

7. Mentinis M. The Psychopolitics of Food: Culinary rites of passage in the neoliberal age. London : Routledge, 2016. 134p. DOI https://doi.org/10.4324/9781315646367.

8. Perullo N. Haptic taste as a task. The monist. 2018. Vol.*101*(3). P.261-276. DOI https://doi.org/10.1093/monist/ony005.

9. Perullo N. Improvisation in Cooking and Tasting. In The Routledge Handbook of Philosophy and Improvisation in the Arts . 2021. P. 671-684. DOI https://doi.org/10.4324/9781003179443.

10. Perullo N. Food Consciousness: Its Importance to Human Life and the Three Main Obstacles to Its Development. *Somaesthetics and Food*. 2025. Vol.*10*. P.15.

11. Олгоф Ф., Монро Д. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі / пер. з англ. П. Таращук. Київ : Темпора, 2011. 346 с.

REFERENCES

1. Arendt, H. (1999). Stanovyshche liudyny [The human condition]. Kyiv : Dumka [in Ukrainian].

2. Devid Perlmutter, Kristin Loberh. (2021). Yizha ta mozok. Shcho vuhlevody robliat zi zdoroviam, myslenniam ta pamiattiu [Food and the brain: what carbohydrates do to health, thinking, and memory]. Chisinau: MARIBEL [in Ukrainian].

3. Dorozhko, V. (2026). Hlobalizatsiini vyklyky ta kulturni adaptatsii hastronomichnoi kultury [Globalization challenges and cultural adaptations of gastronomic culture]. *Naukove piznannia : metodolohiia ta tekhnolohiia. Filosofiia* [in Ukrainian]. DOI https://doi.org/10.24195/sk1561-1264/2026-1-3.

4. Kultaieva, M. D. (2008). Yevropeiska teoretychna sotsiolohiia XX-XXI stolittia [European theoretical sociology of the 20th-21st centuries]. Kharkiv: KhNU imeni V. N. Karazina [in Ukrainian].

5. Eager, S. (2021). Eating with Barthes: The Comfort of Touching the Real. *Barthes Studies*.

6. Murdoch's, I., Bernhard's, T., Rushdie's, S. (2012). Food & Words. https://pure.royalholloway.ac.uk/ws/files/13884394/HHeise_PhD_2012.pdf.

7. Mentinis, M. (2016). The Psychopolitics of Food: Culinary rites of passage in the neoliberal age. London : Routledge. DOI https://doi.org/10.4324/9781315646367.

8. Perullo, N. (2018). Haptic taste as a task. *The monist.* DOI https://doi.org/10.1093/monist/ony005.

9. Perullo, N. (2021). Improvisation in Cooking and Tasting. In The Routledge Handbook of Philosophy and Improvisation in the Arts. DOI https://doi.org/10.4324/9781003179443.

10. Perullo, N. (2025). Food Consciousness: Its Importance to Human Life and the Three Main Obstacles to Its Development. *Somaesthetics and Food*.

11. Olhof, F., Monro, D. (2011). Yizha i filosofiia: yizhte, pyite i budte shchaslyvi [Food and Philosophy: Eat, Drink and Be Happy]. Kyiv : Tempora [in Ukrainian].

Dorozhko Vladyslav Vasyliovych
Postgraduate Student at the Department of Philosophy
H. S. Skovoroda Kharkiv National Pedagogical University
29, Alchevscih str., Kharkiv, Ukraine
orcid.org/0000-0003-4796-2445

PHILOSOPHICAL UNDERSTANDING OF GASTRONOMIC CULTURE: PHENOMENOLOGICAL AND SEMIOTIC ANALYSIS

The relevance of the problem. *The relevance of the study of gastronomic culture is due to the fact that in modern philosophy it is considered as a multidimensional socio-cultural phenomenon. Food appears not only as a material object of consumption, but also as an element of symbolic reality, in which values, socionorms and cultural codes are objectified. Gastronomic culture appears not only as a sphere of material production and consumption, but as an important mechanism of symbolic representation of human existence and construction of cultural identity.* ***The purpose of the article*** *is the philosophical understanding of gastronomic culture as a multidimensional socio-cultural phenomenon based on phenomenological and semiotic approaches.* ***The methodological basis*** *of the study is determined by the set goal and objectives of the work, is characterized by the use of philosophical, historical, sociological and culturological approaches, which provides a holistic understanding of the phenomenon under study, as well as hypothetical-deductive, comparative, structural-functional methods.* ***Research results.*** *It was concluded that gastronomic culture is a multidimensional phenomenon that cannot be reduced to a physiological need or culinary practice. It includes bodily, symbolic, communicative, aesthetic, social and value dimensions. It is substantiated that phenomenological analysis allows us to reveal taste as an intentional and bodily rooted experience. The semiotic approach reveals food as a system of signs and cultural codes. It is emphasized that gastronomic culture is a form of awareness of the life-creativity of the individual through nutrition, in which the bodily experience of taste is transformed into cultural signs, rituals, aesthetic experience.*

Key words: *gastronomic culture, nutrition, phenomenological analysis, semiotic analysis, cultural identity, personality.*

Дата першого надходження статті до видання: 05.08.2026
Дата прийняття статті до друку після рецензування: 28.08.2026
Дата публікації (оприлюднення) статті: 02.11.2026