

УДК 008–047.044+392.8(=16):2–637
DOI 10.32461/2226-3209.1.2021.229547.

Цитування:

Кобзар М. В. Ознаки десакралізації їжі східних слов'ян в умовах сьогодення: культурологічний аналіз. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв: наук. журнал.* 2021. № 1. С. 31-36.

Кобзар Марина Вікторівна,
*аспірантка Східноукраїнського національного
університету імені Володимира Даля*
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5601-8187>
kobzarmt@meta.ua

Kobzar M. (2021). Signs of desacralization of eastern slavic food in modern conditions: culturological analysis. *National Academy of Culture and Arts Management Herald: Science journal*, 1, 31-36. [in Ukrainian].

**ОЗНАКИ ДЕСАКРАЛІЗАЦІЇ ЇЖИ СХІДНИХ СЛОВ'ЯН В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ:
КУЛЬТУРОЛОГІЧНИЙ АНАЛІЗ**

Метою наукової праці є виокремлення шляхів, якими деякі продукти харчування у сучасному східнослов'янському раціоні втрачають своє сакральне значення та набувають статусу їжі повсякденного вжитку, та у висвітленні результатів цих процесів. **Методологія дослідження.** У роботі застосовано комплекс таких методів: порівняльний, логіко-аналітичний, семіотичний, синхронічний, діахронічний. **Наукова новизна** полягає у здійсненні культурологічного аналізу основних ознак десакралізації образу харчових продуктів у східнослов'янських кулінарних традиціях, які трансформувалися на сучасному етапі внаслідок розвитку глобалізаційних та інтеграційних процесів в світовому культурному просторі. **Висновки.** В процесі дослідження було виявлено, що формат споживання їжі «фаст-фуд» з його принципами універсальності та швидкості, сталий розвиток нових харчових технологій, доступність різноманітності в їжі, велика кількість рекламної продукції на гастрономічну тему, поява у східнослов'янських містах закладів громадського харчування з елементами інших гастрономічних традицій призвели до певної ситуації, а саме до: 1) нівелювання національних традицій в культурі харчування; 2) знецінювання сакрального статусу окремих видів їжі, які були священними у східних слов'ян ще століття тому; 3) ресакралізації в гастрономічній культурі. На місце традиційних їстівних продуктів прийшли інші продукти, з різних культур, тобто одні сакральні об'єкти замінилися на інші в залежності від соціальних, історичних, політичних умов. Це відбувається на тлі культурної експансії (американізації, істернізації та інших процесів в культурі приготування та споживання їжі); 4) реміфологізації сучасної культури, коли поживається процес міфотворчості. Виявлено, що в суспільстві створюються нові міфи, які часто є ілюзорними.

Ключові слова: десакралізація; глобалізація; сакральне; хліб; сіль; яблуко; яйце; східнослов'янські кулінарні традиції; вестернізація; істернізація.

Kobzar Maryna, graduate student, Volodymyr Dahl East Ukrainian National University

Signs of desacralization of eastern slavic food in modern conditions: culturological analysis

The purpose of this article is to highlight the ways in which some foods in the modern East Slavic diet lose their sacred significance and acquire the status of everyday food, and to highlight the consequences of these processes as well. **Methodology.** In the work the complex of the following methods was applied: comparative, logical-analytical, semiotic, synchronic, diachronic. **The scientific novelty** is to implement a culturological analysis of the food products' image the main desacralization signs in the East Slavic culinary traditions, which have been transformed at the present stage due to the development of globalization and integration processes in the world cultural space. **Conclusions.** It was the study found that the format of food consumption "fast food" with its principles of universality and speed, sustainable development of new food technologies, the availability of variety in food, numerous promotional products on the gastronomic theme, the emergence of catering establishments in East Slavic cities with elements of other gastronomic traditions have led to a certain situation: 1) leveling of national traditions in food culture; 2) devaluation of the sacred status of certain types of food, which were sacred among the Eastern Slavs a century ago; 3) resacralization in gastronomic culture. Traditional edible products have been replaced by other products from different cultures, that is, some sacred objects have been replaced by others depending on social, historical, political conditions. This occurs against the background of cultural expansion (Americanization, Easternization, and other processes in the culture of cooking and eating); 4) remythologization of modern culture, when the process of myth-making is revived. It was revealed, that new myths are being created in society, which is often illusory.

Key words: desacralization; globalization; sacral; bread; salt; apple; egg; East Slavic culinary traditions; Westernization; Easternization.

Актуальність теми дослідження. У постсучасному суспільстві їстівні продукти і сам процес харчування набувають нових значень, а їх семантизація отримує свої форми та особливості. Це пов'язано, насамперед, з процесами глобалізації та активної технізації життя, становлення суспільства споживання, віртуалізації в культурі тощо, а в кулінарних практиках – із процесами індустріалізації, вестернізації та істернізації харчування, домінування гастрономічної культури типу «фаст-фуд». Культурологічне дослідження проблеми харчування на сучасному етапі тісно пов'язане з аспектом збереження національної ідентичності, що здійснюється, у тому числі, за рахунок підтримки традиційної кухні й традиційних кулінарних форм. Адже спостерігається картина десакралізації тих їстівних продуктів східних слов'ян, які нещодавно були головною знаковою їжею для цих народів. Отже, в умовах глобалізації змінюється й культура споживання їжі, й набір необхідних харчів щоденного вжитку, й ставлення до трапези як до каналу комунікації тощо. Крім того, феномен їжі в цілому, особливо його сьогоднішній стан, є одним з найменш досліджених у сучасному культурологічному дискурсі.

Аналіз досліджень і публікацій. Вітчизняні та зарубіжні вчені звертають увагу, перш за все, на зміни у гастрономічній культурі в постсучасному суспільстві (С. Кириленко [6], І. Сохань [9], О. Храброва [10] та інші). На думку С. Кириленко, серед факторів, які викликають досить суперечливі тенденції в сфері споживання їжі, домінують «раціоналізація і уніфікація харчування, що проявляється у витісненні символічних значень їжі та в увазі до її утилітарних (енергетичних й дієтичних) характеристик [6]. О. Храброва вивчає їжу в контексті антропології, виділяючи її соціальні та ідеологічні функції. Так, вона доводить, що на сучасному етапі їжа може виступати «як важливий чинник збереження традиції та встановлення відмінностей» [10, 28]. Але є багато пробілів в дослідженні сучасних ознак десакралізації, які стосуються сакральних продуктів харчування в східнослов'янських кулінарних практиках. Адже зараз в культурі загалом та в культурі харчування зокрема спостерігається новий етап процесу десакралізації, що розпочався, як вважає М. Вебер, ще за часів Античності. А згодом

релігійне тлумачення природних явищ заміщають пояснення з позицій науки, освіти, моралі, тобто відбувається «розчаклування світу» [2, 713]. В східнослов'янських країнах витіснення сакрального зі сфери культури, з повсякденного життя людини, а також з її свідомості особливо чітко намітилося приблизно з кінця XVII століття та призвело до глобальних наслідків в сучасній культурі. Десакралізація стає одним з основних принципів існування культури постсучасного суспільства. Саме в акті десакралізації здійснюється ціннісно-сміслова девальвація сакрального об'єкта культури, його повернення в сферу повсякденного, як то відбувається зараз з культурно значущою їжею у східних слов'ян.

Взагалі поняття «сакральне» було введено у науковий обіг тільки у XX столітті. Саме в цей період і зростає інтерес науковців до сфер сакрального та профанного, які стають об'єктами філософських, соціологічних та культурологічних досліджень. До проблем співвідношення сакрального та профанного в культурі зверталися такі видатні дослідники, як Р. Барт [1], М. Еліаде [11, 12], Р. Кайуа [5], Л. Леві-Брюль [8], Р. Отто [13] та інші. Так, М. Еліаде [11] у своїх фундаментальних працях розглядав феномен ієрофанії – виявлення священного в профанній, мирській сфері. До повсякденних речей, що проявляються в сакральному, належить й сама їжа, й процес її приготування, й ритуал приймання їжі. Цей повсякденний (профанний) аспект їжі в культурі має «прихований», сакральний зміст, що визначає її духовне значення (поїдання тотема, «куштування» тіла Христового в релігійних обрядах), а також обмеження й табування їжі.

Мета статті полягає у виокремленні шляхів, якими деякі продукти харчування у сучасному східнослов'янському раціоні втрачають своє сакральне значення та набувають статусу їжі повсякденного вжитку, та у висвітленні результатів цих процесів.

Виклад основного матеріалу. З давніх часів поступово склалися умови, за яких трапеза наповнювалася священним змістом. Саме в сакральні години та в певних ситуаціях відбувалося підвищення ритуального статусу їжі. «Тобто з простого поглинання їжі застілля трансформується в ритуал лише в тому випадку, якщо їжа наділяється сакральними

властивостями. <...> У результаті того, що в акті сакралізації відбувається трансформація їжі, сама ця їжа вбирає в собі магічно-релігійні сили, набуває певного символічного змісту» [12, 58].

Шляхи, якими відбувалася символізація головних елементів харчової традиції східних слов'ян, були розглянуті автором в попередній роботі [7], де показано, що семантичне навантаження та сакральний зміст в культурі цих народів отримували продукти щоденного вжитку (хліб, сіль, яблуко). Але зараз, коли спостерігаються нові процеси десакралізації та ресакралізації в сучасній культурі, відбувається й перетворення статусу цієї та іншої знакової їжі в східнослов'янській кулінарній традиції.

По-перше, змінилося ставлення до *хліба*, хоча життя людей без хліба оцінити складно. Традиційно вважалося, що які б страви не подавалися на стіл, а хліб повинен бути обов'язково. У східних слов'ян тарілка із хлібом постійно була присутня на столі, який звичайно стояв на найкращому місці в будинку, у сакральному центрі житла, в «червоному» куті. Слов'яни хліб завжди ламали руками, а не різали ножом, не порушуючи його сакрального наповнення. За допомогою хліба заговорювали хвороби, лікували, робили обереги для будинку та для членів родини. Але з розвитком цивілізаційних і глобалізаційних процесів хліб як головний сакральний продукт у східних слов'ян втрачає своє священне значення. Це відбувається на тлі кампаній, що розвернулися приблизно з 60-х років минулого століття:

- за здорове харчування (наприклад, відмова від вживання хлібобулочних виробів через високий зміст в них вуглеводів);

- за новий стиль життя (схуднення, наочна реклама, у якій анорексичного вигляду дівчини – топ-моделі демонструють одяг, взуття, косметику тощо);

- за заміну хліба на альтернативи іншокультурного походження (хрусткі хлібці, цільнозернові чіпси тощо).

У цьому контексті важливий вплив мають «різні субкультурні об'єднання, в яких їжа носить основоположний характер (наприклад, вегетаріанці)» [10, 28], а також інші новомодні дієти. Так, у суворому вегетаріанстві (веганстві) категорично заборонено вживання в їжу хлібобулочних виробів. А сиродієт – це дієта, що заснована на відмові від термічно обробленої й приготовленої їжі (від меду, хліба, борошняних, м'ясних і рибних страв). Існують також радикальні дієти, наприклад,

сонцеїдіння, що практикує усіякі відмови від будь-якої їжі, а дієта моноїдіння дозволяє вживати тільки один з видів фруктів.

Таким чином, настає час, коли змінюється ставлення до хліба у суспільстві. Воно вже інше, без благоговіння й священного трепету. Хліб навіть стає «арт-об'єктом». Так, із різних хлібних виробів креативні сучасні модельєри шиють екстравагантні вбрання, епатажні сукні, виробляють сумки, мініатюри, прикраси. Дизайнери використовують образ хлібних колосків і, пришивши кожен з них вручну, створюють жіночі сукні, які не можна використовувати в практичних цілях, це вбрання для виставки, для показу. У цьому випадку спостерігається відсутність шанобливого ставлення до споконвічного слов'янського оберега, який виступає в якості незвичайного «матеріалу» для створення предметів одягу або галантереї. Такі предмети із серії «Високе мистецтво моди» виступають зараз скоріше як символ епохи десакралізації, наочно демонструючи світу нове ставлення до національних цінностей. Але, якщо поглянути на це явище з точки зору традиційної національної міфології, то можна припустити, що таким чином слов'янські модельєри прилучаються до сакрального змісту хліба, максимально захищаючи сукнею з хлібних колосків людське тіло від негативних впливів. Тут хліб виступає в якості апотропею, тобто оберега від злих сил. І ми бачимо парадоксальним чином повернення до ознак міфологічного мислення в культурі.

Риси десакралізації хліба проявляються навіть на рівні стандартів харчової промисловості. В Україні загалом пшениця поділяється за харчовою придатністю на 4 класи згідно ДСТУ 3768:2019 «Пшениця. Технічні умови» [4]. 1 та 2 сорти зернових в сучасних східнослов'янських країнах ідуть, в основному, на експорт. Отже, для випічки хлібу найчастіше береться зерно 3 або 4 класу. Тому зараз хліб, завдяки різним хитруванням і хімічним добавкам, спекти все-таки вдається, але такого чудового смаку, як колись раніше, вже немає. Звідси виникає у споживачів уявлення про те, що подібний хліб і викинути не шкода. Раніше про таке блюзнірське відношення до хліба й подумати було неможливо.

Крім того, хліб може бути маркером соціальних розшарувань. Скажімо, менш забезпечені верстви населення купують дешевий хліб, а ті, хто має певний стабільний прибуток, можуть дозволити собі хлібні вироби з різними добавками, що знаходяться у

більш високому ціновому сегменті. Є і середина в цьому соціальному розрізі – це ті люди, які купують хлібобулочні вироби час від часу. Вони не сприймають їх як основні продукти харчування, але й не купують як особливі, дуже дорогі, продукти. Крім того, більш забезпечені верстви населення вживають менше хліба, бо мають гроші на інші продукти, що вважаються ними кориснішими і смачнішими.

Сьогодні багато людей впевнені в тому, що хліб – далеко не головний харчовий продукт. «До хліба більше не ставляться як до чогось сакрального або результату спільної праці, але дбайливе ставлення залишається» [11, 28]. Однак хліб був і залишається унікальним людським гастрономічним творінням, що дуже вдало сполучається практично з усіма видами продуктів; також відмінно відіграє своє «соло» на столі; впливає на всі органи почуттів, коли працює все: форма, запах, смак, колір. Ознаки десакралізації виробів з тіста проявляються й в тому, що у сфері дозвілля та розвитку певних навичок у дітей з тіста ліплять подарунки, ялинкові іграшки тощо. Але багато століть тому східні слов'яни робили такі фігурки тільки як обереги для родини та домівки. Тут наявна загальнокультурна тенденція втрати/забуття джерел традиційних міфологічних уявлень і зведення їх на рівень гри, дитячих розваг.

Знецінювання сакральних продуктів спостерігається не тільки по відношенню до хліба, але й стосовно іншої, традиційної для східних слов'ян сакральної їжі. Це, наприклад, сіль, яйця, яблука тощо.

Сіль – другий за важливістю сакральний продукт після хліба. За давніх часів її важко було добувати, вона коштувала дорого, тож цінувалася в кожному господарстві. Але через сторіччя людина навчилася добувати сіль із різних джерел і виробляти її в великих кількостях, звідси її мала грошова вартість у сьогоденні. Тому в сучасності сіль не має такого сакрального значення, як у минулому. Хоча відгомони обрядових дій із сіллю та певні забобони присутні в нашому житті і зараз. Також сіль часто використовують й в так званій народній медицині та як допоміжний засіб в офіційній медицині. А на Слобожанщині натиралися сіллю з медом як лікувальним засобом при застуді. Два слов'янських сакральних продукти поєдналися в один дієвий спосіб для нейтралізації опозиції «здоров'я – хвороба».

Сьогодні без солі неможливо увявити собі трапезу й приготовлену їжу. Однак у сучасному суспільстві образ солі також втрачає свої сакральні риси, вона вважається не самим корисним продуктом (імовірно, небезпідставно), деякі люди навіть повністю відмовляються від солі, прагнучи до здоровішого харчування. Але сіль — це, з одного боку, одна з елементарних базових речовин у кулінарії, нарівні з водою, наприклад. З іншого боку, сіль — це приклад природнього каталізатора, такого інгредієнта, який не просто доповнює смак основного продукту, а й допомагає йому розкритися повною мірою, знайти насичену, відчутну, ефектну форму.

Традиційно яйця також вважалися сакральною їжею та в побутових харчових реаліях східнослов'янських народів зустрічалися не часто. Як продукт харчування, яйце вважалось їжею для малих дітей або для панів, а також марнотратством, адже з нього повинна була вийти курка. Разом з тим, на диво гармонійна форма, білизна яйця, а головне, заховане під шкаралупу таїнство народження нового життя, сприймалися в народі як символ достатку, родючості та оновлення. Семантика цієї їжі сходиться до символіки Землі або Сонця, утворення всього сущого. Світове Яйце – міфопоетичний символ як у багатьох народів, так у східних слов'ян. Відлуння цих уявлень спостерігається у міфах та казках. Проте сьогодні яйця стали звичайною, дешевою, повсякденною їжею у східнослов'янській кулінарній традиції. Зараз про сакральність цього продукту харчування люди згадують, як правило, один раз у рік, на Великдень. В цей період відбуваються певні ритуальні дії: яйця фарбуються в різні кольори, прикрашаються, подаються на святковий стіл. Яйця продовжують застосовувати в нетрадиційній медицині. Відомо використання сирого яйця як складника для ін'єкцій «живою речовиною», що мають за мету лікувати різні хвороби, зміцнювати імунітет тощо. В цих процедурах знайшла своє відображення символіка яйця як знаку оновлення та народження нового. В такий засіб істивний продукт стає інструментом для наповнення людського організму цілющою силою природи та деяким сакральним змістом.

Яблуко як символ краси, плодючості, здоров'я, молодості, а також знання теж поступово втрачає свої сакральні властивості. Зараз символіка яблука фіксує життєстверджуючі цінності теперішнього часу,

«стабільність і порядок, що виключають будь-який розвиток. Мінус цього плану – ймовірність стагнації» [3, 58]. Так, відкушене яблуко на логотипі всесвітньо відомої фірми вказує на високий рівень прибутку людини, яка придбала продукт цієї торговельної марки, а ще, скажімо, на той невеликий обсяг знання, який людство пізнало та обробило на теперішній момент.

Благоговіння – ось ключове слово, що характеризувало модель відносин «людина – їжа» в традиційній східнослов'янській культурі. У сучасній людині відношення до їжі кардинально змінилося. Більшість із нас жодного разу в житті не дякувало вищим силам за наш хліб на столі, маючи на увазі під ним всі харчові продукти для трапези. Але ж ще 100 років тому така подяка була нормою. Тепер вирішальною характеристикою їжі стала дешевизна та швидкість її приготування й споживання. Проте негативні наслідки такої культури харчування сьогодні очевидні кожному. Сучасна їжа не корисна, часто навіть небезпечна для здоров'я: загрожує зайвою вагою й захворюваннями. Люди більше не боготворять їжу. Вони стали їй навіть боятися до певної міри. Сакральність головних харчових продуктів перебуває під загрозою. Адже їжа – це важливий компонент матеріальної форми сакрального мислення. Буття їжі іманентно самої культурі, воно давно перетворилося з фізіологічної потреби у культурний феномен, що виступає у безлічі смислів.

Науковці вважають, що в давні часи навіть вітальні акти мали сакральний характер. Приймання їжі уявлялося для людей архаїчних культур священними церемоніями, через які людина могла «наблизитися до реальності, увійти в сферу істинного буття, звільнившись таким чином від порожнього і безглузкого автоматизму «профанного» світу, світу становлення і небуття» [12, 84]. А сучасне суспільство створює нові сакральні символи, що відповідають ситуації постмодерну, ресакралізує культурні об'єкти в залежності від соціальних та історичних умов, організує унікальну реальність, де культурна ситуація характеризується похваленням процесів міфотворчості і появою нових міфів. Так, вестернізація та істернізація у сфері харчування призвели до появи нових харчових звичок. Це бургери, роли, суши, піца, спагеті, чіпси тощо, тобто такі їстівні продукти, що стали важливими та звичними в щоденному житті. Тепер не хліб, яблуко, каша стають значущими продуктами в раціоні східних

слов'ян, а саме їжа іншопольованого походження завдяки культурній дифузії. Причини цих явищ пов'язані з модифікацією практик повсякдення: це глобалізація, високий рівень розвитку науки та техніки, прискорений темп життя, взаємопроникнення культурних цінностей, секуляризація усіх сфер суспільного життя, «зростаюча опосередкованість звичних практик турботи-про-себе технічними засобами, які, вторгаючись у простір самовідносин людини, активно впливають на конструювання її ідентичності» [9].

Сьогодні не тільки ускладнюється ідентифікація особистості у своєму етнокультурному просторі, але й відбувається збіднення людського життя, тобто присутні ознаки десакралізації тих знакових символів, які раніше мали силу, що мотивує, надихає, оберігає та звеличує людину. До таких символів варто віднести і їжу як значний код культури. Саме їжа може виступати важливим засобом усвідомлення культурної ідентичності в соціальному просторі. Культура вживання їжі в режимі «фаст-фуд», інтернаціоналізація та раціоналізація кухні позбавляє трапезу традиційно властивих їй культурних смислів.

Наукова новизна полягає у проведенні культурологічного аналізу ознак десакралізації образу харчових продуктів у кулінарних практиках східних слов'ян, які трансформувалися на сучасному етапі внаслідок розвитку глобалізаційних та інтеграційних процесів в світовому культурному просторі.

Висновки. Формат споживання їжі «фаст-фуд» з його принципами універсальності та швидкості, сталий розвиток нових харчових технологій, доступність різноманітності в їжі, велика кількість рекламної продукції на гастрономічну тему, поява у східнослов'янських містах закладів громадського харчування з елементами інших гастрономічних традицій (західно- та східно-орієнтованих) призвели до певної ситуації, а саме до:

- нівелювання національних традицій в культурі харчування;

- знецінювання сакрального статусу окремих видів їжі, які були священними у східних слов'ян ще століття тому;

- ресакралізації в гастрономічній культурі. На місце традиційних їстівних продуктів прийшли інші, з різних культур, тобто одні сакральні об'єкти замінилися на інші в залежності від соціальних, історичних, політичних умов. Це відбувається на тлі

культурної експансії (американізації, істернізації та інших процесів в культурі приготування та споживання їжі);

- реміфологізації сучасної культури, коли створюються нові міфи, скажімо, про шкідливість вживання таких їстівних продуктів, як хлібобулочні вироби, сіль та інші в щоденному раціоні на догоду новомодним діетам. Такі міфи часто мають ілюзорний характер.

Література

1. Барт Р. Избранные работы: Семиотика. Поэтика. Москва : Прогресс, 1989. 616 с.
2. Вебер М. Избранные произведения. Москва : Прогресс, 1990. 808 с.
3. Гольский И. А. Символика флоры в отношении человека к миру. Омский научный вестник. 2011. № 1 (95). С. 56-59.
4. ДСТУ 3768:2019. Пшениця. Технічні умови. Київ : ДП «Укр НДНЦ», 2019. 19 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/2882427/> (дата звернення: 12.10.2020).
5. Кайуа Р. Миф и человек. Человек и сакральное. Москва : ОГИ, 2003. 296 с.
6. Кириленко С. А. Культурная унификация в сфере питания как отражение функционализации телесного опыта. *Studia culturae*. 2002. Вып. 3. С. 111-125.
7. Кобзар М. В. Шляхи семантизації їжі повсякденного вжитку в культурі східних слов'ян. *Культура України. Серія: Культурологія : зб. наук. пр.* Харків : Вид-во ХДАК, 2020. Вип. 68. С.17-25. DOI: <https://doi.org/10.31516/2410-5325.068.02>.
8. Леви-Брюль Л. Сверхъестественное в первобытном мышлении. Москва: Педагогика-Пресс, 1994. 608 с.
9. Сохань И. В. Гастрономическая культура глобализирующегося общества – проблемы и перспективы. *Дефиниции культуры : сб. тр.* Томск, 2011. Вып. 9. С. 110-123.
10. Храброва О. В. Идеология еды: консервация и деконструкция. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія: філософія. Філософські перипетії.* 2009. № 877. С. 282-287.
11. Элиаде М. Священное и мирское. Москва : Изд-во МГУ, 1994. 144 с.
12. Элиаде М. Трактат по истории религий: монография : в 2 т. Санкт-Петербург: Алетейя, 1999. Т. 1. 392 с.
13. Otto R. The idea of the holy. Oxford and New York : Oxford University Press, 1950. 215 p.

References

1. Bart, R. (1989). Selected works: Semiotics. Poetics. Moskva: Progress [in Russian].
2. Veber, M. (1990). Selected works. Moskva: Progress [in Russian].
3. Gol'skii, I. A. (2011). Flora symbolism in man's relation to the world. *Omskii nauchnyi vestnik*, 1 (95), 56-59 [in Russian].
4. DSTU 3768:2019 (2019). Wheat. Specifications. Kyiv: DP "Ukr NDNTs" URL: <https://www.twirpx.com/file/2882427/> (дата звернення: 12.10.2020) [in Ukrainian].
5. Kaiua, R. (2003). Myth and man. Man and the sacred. Moskva: OGI [in Russian].
6. Kirilenko, S. A. (2002). Cultural unification in nutrition as a reflection of the functionalization of bodily experience. *Studia culturae*, 3, 111-125 [in Russian].
7. Kobzar, M. V. (2020). Ways of everyday food semantization in the eastern slavic culture. *Kul'tura Ukrainy. Seriya: Kul'turolohiya*, 68, 17-25 [in Ukrainian].
8. Levi-Bryul', L. (1994). The supernatural in primitive thinking. Moskva: Pedagogika-Press [in Russian].
9. Sokhan', I. V. (2011). Gastronomic culture of a globalizing society – problems and prospects. *Definitii kul'tury*, 9, 110-123 [in Russian].
10. Khrabrova, O. V. (2009). Food ideology: conservation and deconstruction. *Visnyk KhNU imeni V. N. Karazina. Seriya: filosofiya. Filosofski perypetiyi*, 877, 282-287 [in Russian].
11. Eliade, M. (1994). Sacred and secular. Moskva: Izd-vo MGU [in Russian].
12. Eliade, M. (1999). Treatise on the history of religions: monograph. Vol. 1. Sankt Petersburg: Aleteiya [in Russian].
13. Otto R. The idea of the holy. Oxford and New York: Oxford University Press, 1950. 215 p. [in English].

Стаття надійшла до редакції 21.07.2020

Отримано після доопрацювання 17.08.2020

Прийнято до друку 23.08.2020