

Л.Л. Исмаилова. Дистанционное обучение: преимущества и недостатки использования образовательной платформы при изучении украинского языка как иностранного в период карантинных мероприятий. – Статья.

Аннотация. В статье анализируется использование современных технологий при осуществлении дистанционного обучения как базового взамен всех других традиционных форм обучения во время карантина. Так, были отмечены востребованность высокого уровня цифровой грамотности и ИТ-компетентности со стороны преподавателей и студентов, возможность вузов обеспечивать достаточный уровень обучения студентов не только на общеобразовательном, но и на узкопрофессиональном уровне. Что касается студентов, то для эффективности дистанционного обучения, кроме указанного, необходимо иметь достаточный уровень самоконтроля, самоорганизации и умения пользоваться информацией. Также были отмечены положительные и отрицательные моменты использования дистанционного образования (образовательных платформ) для изучения украинского языка как иностранного иностранными студентами медицинского профиля.

Ключевые слова: дистанционное обучение, цифровая грамотность, ИТ-компетентность, современные технологии обучения, новая украинская школа, е-образование, онлайн и офлайн обучение.

L. Ismailova. Distance learning: advantages and disadvantages of the use of educational platform for learning the Ukrainian language as foreign in the quarantine west period. – Article.

Summary. The article analyzes the use of modern technologies in the implementation of distance learning as a basic during quarantine instead of all other traditional forms of learning. Thus, the need for high level of digital literacy and IT competence on the part of teachers and students was noted, as well as the possibility of universities to provide sufficient level of education for students not only at the general educational level, but also at the professional level. As for students, for the effectiveness of distance learning in addition to the above it is necessary to have a sufficient level of self-control and self-organization and the ability to use information. There were also positive and negative aspects of the use of distance education (educational platforms) for studying Ukrainian as a foreign medical student by foreign students.

Key words: distance learning, digital volume, IT competence, state-of-the-art training technologies, new Ukrainian school, e-education, online and offline learning.

УДК 613.21:316.7

О. М. Іщенко

кандидат філософських наук,

доцент кафедри філософії гуманітарних наук

Київський національний університет імені Тараса Шевченка

м. Київ, Україна

ГАСТИКА ЯК МАРКЕР ІДЕНТИФІКАЦІЇ МІЖКУЛЬТУРНОГО СЕРЕДОВИЩА

Анотація. У статті аналізується один зі складних елементів позамовної комунікації – гастика. Доводиться, що їжа як специфічна культурна складова частина відображає національну ментальність, характер того чи іншого регіону, етносу, народу і є маркером ідентифікації різноманітних спільнот.

Ключові слова: гастика, гастрономічний етикет, їжа, питво, трапеза.

Ураховуючи глобалізаційні / глокалізаційні процеси у світі, сучасна наука потребує нових галузей знань міждисциплінарного характеру. Порівняно молодою наукою у ХХ–ХХІ ст. є міжкультурна комунікація, завданням якої є формування різноманітних форм компетентності у сучасної «мультикультурної» особистості в полікультурному середовищі. Володіючи мовною, комунікативною, культурною, релігійною тощо компетенціями, людина здатна аналізувати й уникати міжособистісних, міжетнічних, міжкультурних конфліктів, створювати комфортні умови спілкування в різних сферах і життєвих ситуаціях.

Інтегруючись у «чуже» соціокультурне середовище, сьогодні не можна обмежуватися лише правильним вибором мовних засобів спілкування, необхідні фонові знання, ціннісні установки, які є прийнятними в окремо взятій культурі, уміння і навички в інтерпретації знаків / сигналів у різних комунікативних ситуаціях.

Багатоманітна комунікативна компетентність спонукає до глибинних знань різноманітних форм комунікації – від вербальних, невербальних до паравербальних. Розуміння невербальної комунікації та її елементів (кінесики, окулесики, такесики, проксеміки, хронеміки, ольфаксії, гастики тощо) дає можливість почуватися впевнено у міжкультурних контактах на різних рівнях – від міжособистісного до ділового.

Складним соціальним феноменом, а водночас і елементом позамовного спілкування є гастика, спрямована на дослідження смакових відчуттів, пов'язаних із їжею та напоями, харчових пристрастей, уподобань під час частувань, кулінарного мистецтва, гастрономії, національно-культурних «харчових звичок», правил поведінки за столом у міжкультурному середовищі та ін.

Відомо, що їжа здатна виявляти, відображати звичай народів будь-якого регіону, її споживання є показником загального рівня цивілізованості окремого взятої спільноти, етносу тощо. Вона є показником пристосованості до природних умов середовища проживання, а будь-яка національна кухня – критерієм кулінарних уподобань і харчових пристрастей нації.

Їжа є сутністю біологічного, культурного і соціального розвитку кожної особистості. Як біологічний матеріал вона здатна підтримувати організм та впливати на життєві процеси. Існує думка, що вибір їжі та певних продуктів харчування генетично зумовлений. Схожість у перевагах їжі є швидше генетично успадкованою рисою, ніж соціально зумовленою звичкою. Вивчаючи смаки немовлят, деякі дослідники констатують, що діти від народження краще сприймають солодкі смаки. Підтвердженням цього є бажання немовлят споживати грудне молоко. Така смакова перевага інтерпретується як прояв «поживної мудрості» [1, с. 26]. Любов до солодкого управляє вибором немовлят на користь більш безпечних поживних продуктів, захищаючи їх від шкідливих речовин, оскільки останні зазвичай є гіркими та кислими на смак. Американський науковець Клара Девіс завдяки лонгїтюдному дослідженню за участю дітей у віці від 6 до 9 місяців довела, що у немовлят від народження закладений вроджений механізм, який управляє вибором продуктів споживання, забезпечуючи їм гарне харчування. Отже, у людей існує інтуїтивна вроджена основа для вибору їжі.

Натомість французький соціолог К. Фішлер наголошує, що споживання їжі найчастіше відбувається під впливом культурних переваг. Яскравим прикладом цього слугує вживання молока у раціоні більшості культур, яке закінчується після першого року народження. Деякі культури не заохочують його споживання, оскільки у більшості дорослого населення не виробляється фермент – лактоза. Однак людський організм, як зазначає науковець, може адаптуватися і продовжувати виробляти цей фермент, якщо молоко є основним продуктом харчування певного регіону. Тож традиційно-культурна складова частина здатна зумовлювати біологічну.

Їжа відображає специфіку людської індивідуальної ідентичності в аспекті зовнішніх візуальних проявів – худі / повні, молоді / старі, крім цього, служить засобом забезпечення належності до певних соціальних і культурних груп. Відомо, що в деяких культурах худорлявість є ознакою бідності, нужденності та слабості, і навпаки, повнота – ситості, заможності, достатку. Залежно від культурних складників, традицій, обрядів різних регіонів зовнішній вигляд може мати різне «бачення». Наприклад, для спільнот аннанг у Нігерії та спільнот тихоокеанських островів Таїті та Науру характерні практики «ожиріння». Більшість майбутніх наречених перед весіллям переогодовують, оскільки зайва вага, широкі стегна і повні груди є культурно привабливими. Японських борців сумо заохочують дотримуватися суворої дієти «достатку», адже саме вона здатна допомогти проявити себе на рингу.

Не останню роль їжа відіграє у процесі старіння людського організму, що має місце в зовнішніх проявах на фізичному рівні. Однак, дотримуючись правильного харчування, традиційних дієт, людина здатна дожити до глибокої старості. Так, деякі жителі Осаки в Японії вважають, що споживання їжі, багатой на морепродукти, забезпечує їм довголіття. Тож їжа здатна створювати зовнішню ідентичність, демонструвати світові нас.

Їжа віддзеркалює своєрідну географічну, регіональну, національну ідентичності. Харчові звички та питво тієї чи іншої культури безпосередньо залежні від природних умов, традиційних видів господарської діяльності, історії народу, місця проживання та сусідства з іншими країнами. Наприклад, відомий фахівець із менталітету народів світу Г. Гачов доводить, що вживання алкогольних напоїв (градус алкоголю) безпосередньо залежить від градуса північної широти, де проживає людина. Так, у країнах ісламського регіону – на екваторі, у тропіках, субтропіках, у країнах із жарким кліматом – алкогольні напої менш вживаються або заборонені зовсім. Підігріватися високоградусними напоями – горілкою, коньяком – немає сенсу. Північні ж народи відчують потребу в міцних напоях у холодну, сиру, морозну

погоду. У країнах Середземномор'я п'ють легкі вина – 8–10% алкоголю (греки, італійці). Далі на північ іспанці, французи віддають перевагу мадері, хересу, портвейну, шампанському, вміст алкоголю якого не перевищує 12–18%. Натомість горці Балкан, Кавказу люблять чередувати вино з коньяком (чача, ракія). Ще далі на північ – німці, англійці, поляки і росіяни п'ють горілку, шнапс, ром, грог, віскі – 40–60% алкоголю, що збігається із 40–60° північної широти, де ці народи проживають. Ще далі на північ, біля Полярного кола п'ють спирт – 90%. У бухті Тіксі на широті 70° п'ють «Північне сяйво» – коктейль зі спирту із шампанським – 70% алкоголь [2, с. 321]. Отже, в ході своїх досліджень Г. Гачов виявив певну кореляцію між градусом північної широти та споживанням міцних алкогольних напоїв.

Залежно від клімату, географічних умов формується харчова символіка – споживання їжі, в якій відбивається національна ментальність кожного народу. Відомими у світі є національні кухні: французька, англійська, німецька, американська, італійська, іспанська, китайська, японська тощо. Німецька гаслика знаменита своєю любов'ю до м'ясних (свинини, телятини, яловичини) та ковбасних виробів (сосисок, сардельок), шніцелю, кльоцок, птиці, риби (сардини, оселедця), кислої капусти, відвареної картоплі. Широкий попит мають кисломолочні продукти, яйця. Німці надають перевагу негострій їжі, прянощі та приправи додаються у помірній кількості. Популярні бутерброди з різними начинками, страви з борошна – рулети, ріжки, печиво, пряники. Вищим саксонським кулінарним мистецтвом вважається знаменитий торт «Захер». Улюбленим напоєм, як відомо, є пиво. Німці зазначають: «Не хвали пиво розпивши, а хвали – розпивши».

Відмінні харчові пристрасті та кулінарні смаки у британців. Англійська кухня славиться своїми рибними стравами, біфштексами, сендвічами, адже смажена яловичина, баранина, свинина із картоплею тут завжди в пошані. До смачних м'ясних виробів обов'язково додають різноманітні соуси (особливо томатний), маринади, пікулі. Головною стравою на святковому столі традиційно залишається фарширована індичка.

Англійці багато споживають круп, овочів, фруктів. Улюбленими першими стравами є овочеві супи / бульйони зі шматочками м'яса, смажене курча. У традиційних пабах, іноді в дорогих ресторанах користується популярністю риба та чіпси (fish and chips). Багато офісних працівників замовляють рибу в клярі із картоплею-фрі або пюре з додаванням зеленого горошку та соусу тар-тар. На споживання рибних страв відводиться один день на тиждень – п'ятниця [3, с. 121]. Значне місце у харчуванні англійців займають пудинги від м'ясних, пісних до солодких. Звичною святковою стравою є різдвяний пудинг, основними інгредієнтами якого є сало, борошно, хлібні крихти, цукор, яйця, родзинки, різноманітні прянощі.

Серед напоїв консервативні англійці віддають перевагу солодкому чаю, іноді жартуючи, що «легше уявити Британію без королеви, аніж без чаю». Чай мешканці туманного Альбіону вживають декілька разів на день, найчастіше на сніданок, у період ланчу, о четвертій годині вечора. Чаювання не обходиться без сандвічів, салату, холодного м'яса й англійської випічки, масла, джема, крему. Здебільшого британці люблять чорний чай із молоком. Специфічне, з пересторогою ставлення у англійців до вживання гарячого шоколаду. Це пов'язано передусім із тим, що у XVIII ст. за споживання какао передбачалася смертна кара. Серед хмільних напоїв британцям також до смаку портер (бочкове пиво), чорний ель, сидр, віскі, джин, бренді, ром, портвейн, біле вино.

«Естетика їжі» найбільш притаманна французам. Французи завжди ставилися до процесу приготування та споживання їжі дуже серйозно і відповідально. Споживання їжі відбувається у чітко визначений час. Близько 55% населення країни обідають о 12 год 30 хв. До того ж, найчастіше французи обідають не наодинці, а в компаніях, проводячи за обіднім столом тривалий час. Французи відомі своєю любов'ю до холодних закусок, м'яса, риби, свіжих овочів, особливою популярністю користується спаржа. Перед десертом (фруктами / тістечками) споживають сири, «закриваючи шлунок», адже вважають, що сир має три чесноти: він втомлює голод, спрагу та чистить зуби. Улюбленими напоями є кава, какао, мінеральна вода, французьке вино. Французи наголошують: «Поки ллється вино, триває свято». Ритуал прийняття їжі, переконані французи, є моментом радості, спілкування і насолоди. Примітно, що завдяки зусиллям і підтримці президента Ніколя Саркозі у 2008 р. французька кухня внесена до списку світової спадщини ЮНЕСКО.

Складовою частиною американської культури є раціоналістична кухня. Американці здебільшого споживають гарячі страви швидкого приготування, надають перевагу супам-пюре, м'ясним бульйонам (яловичині, нежирній свинині), яєшні, відвареній картоплі. Невід'ємною складовою частиною святкового столу на День подяки є смажена індичка. Більшість страв готуються негострими, всі спеції, соуси додаються за власним смаком.

Традиційна американська національна система харчування передбачає вживання великої кількості м'ясних продуктів – ростбіфу із кров'ю, стейків, бургерів, біфштексів, ковбасних виробів (сосисок, шинки) тощо. Відповідно, у раціоні мешканців США майже відсутні страви із морепродуктів (за винятком клем-чаудер). У меню ресторанів, барів і кафе асортимент страв із морепродуктами та риби також обмежений. Крім цього, американці мало споживають виробів із борошна, надаючи перевагу виробам із сої, бобовим, спаржі, горошку, кукурудзі, кольоровій капусті тощо. Під час ділових обідів, романтичних вечерь, весіль завжди представлені десертні страви та кондитерські вироби, різноманітні смаколики (пончики, мафіни, чізкейки), тістечка (брауні), яблучні / гарбузові пироги, печиво, пудинги, попкорн, арахісове масло тощо. Улюбленими напоями американців є кока-кола, пепсі-кола, різноманітні спрайти, охолоджене питво – віскі, бурбон, імбирне пиво, коктейлі, фруктові соки, кава, чай. Останній є популярним у Північній Америці, його полюбують пити з додаванням льоду зі шматочками апельсину. Поширений холодний чай у пляшках, який здобув популярність і серед української молоді.

В американській культурі їжа / питво сприймаються виключно як біологічний матеріал, що насичує організм і надає йому необхідну енергію. Тому споживання їжі для американців не є ритуалом, воно не передбачає групових, колективних тривалих посиденьок. Здебільшого пересічний американець харчується гамбургерами, хот-догами, смаженою куркою, картоплею фрі, сандвічами, корн-догами, полуфабрикатами на самоті та похапцем. Поповнення необхідної життєвої енергії засобом їжі може відбуватися у найрізноманітніших місцях: стоячи / сидячи перед монітором, під час розважальних заходів, за кермом автомобіля тощо. Розгалужені мережі швидкого харчування, на кшталт McDonalds, KFC, Burger King цілком сприяють і заохочують таку практику споживання їжі.

Отже, існує кореляція між національною їжею та менталітетом нації. Для американської культури символічним залишається вживання їжі поспіхом або швидко споживання їжі з високим вмістом енергії (калорій на грам). Насичення їжею як паливом відображає динамічність способу життя американців, де час – це гроші. Тож національними особливостями характеру американців є енергійність, працьовитість, діловитість, зайнятість, незалежність, самостійність, індивідуалізм. Натомість французька гастрономія вирізняється легкістю, пікантністю, вишуканістю, оригінальністю, що яскраво відображається в ментальності нації. Французи дуже емоційні, привітні, балакучі, розважливі, пристрасні у процесі міжособистісної та ділової комунікації.

Споконвічні риси англійської натури відображені у прислів'ях, приказках, жартах: «Французи живуть, щоб їсти, а англійці їдять, щоб жити», «Снідати треба як король, обідати як лорд, вечеряти як жебрак». Відданість власним звичкам, національним традиціям у частуванні їжі відбилося як у повсякденній, так і у діловій бізнес-комунікації. Типовий образ англійця – це образ соціально усміхненої людини, котрій притаманні ввічливість, делікатність, стриманість, педантичність, прагматичність, розсудливість, замкнутість. Яскравою національною рисою є абсолютне дотримання встановлених правил і законів.

Німці високо цінують використання класичних рецептів у приготуванні їжі, порядок споживання страв, смак їжі, що вплинуло на формування таких національних рис характеру, як працелюбність, педантичність, ощадливість, консервативність.

Безумовно, харчова символіка включає в себе не лише споживання їжі, а й національно-культурні норми поведінки за столом. Йдеться про гастрономічний етикет, який регулює правила прийому їжі, сервірування столу, вибір і подачу страв, план розташування гостей, правила користування столовими приборами тощо.

Застілля як спільне приймання їжі зчитується та розуміється різними регіонами, етносами, народами по-різному залежно від загальноприйнятних норм етикету кожної культури, ціннісного еквіваленту. Ставлення до їжі, правила прийому, частування, символічно-знаковість її дуже різноманітні в соціокультурному полі.

Екзотичною для більшості країн Європи залишається гаслика азіатських країн. Традиційні страви японської, китайської, корейської кулінарії викликають не тільки здивування, а й іноді культурний шок – споживання живої риби (суші) у японців, гадюк у китайців, собачатини у корейців. Вельми складним для розуміння є правила прийому їжі, вибір і подача страв. Стандартне китайське застілля в колі сім'ї, друзів, колег налічує понад двадцять різноманітних страв, які накладаються в піали невеликими порціями. Спочатку гостю пропонують різносоли, подрібнене м'ясо, горішки, пізніше холодні / гарячі страви. Сакраментальними стравами в китайській кулінарії є рис, вироби із сої, птиця (курятина), морепродукти, морська капуста, овочеві салати, риба. Особливе ставлення у китайців до риби, яка є символом достатку. Найчастіше риба готується на пару (смажиться) та ставиться на стіл головою до почесного гостя. Процес

куштування риби вимагає певних знань, її не можна перевертати, розхитувати, перерізати навпіл. Згідно з китайськими забобонами риба символізує човен щастя, успіху, тож необережне поводження з нею призводить до негараздів, проблем, лих. У кінці трапези подаються супи, різноманітні десерти, ласощі, чай.

Непомірне вживання їжі та алкогольних напоїв є неприйнятним у китайській культурі. Під час обіду / вечері слід коштувати кожну страву окремо, споживаючи її невеликими шматочками, ретельно пережовуючи. Міцні алкогольні напої (горілка) зазвичай вживаються маленькими порціями по 20–30 мл, вино, пиво – келихами, склянками. Для наповнення келихів під час бесіди постукують двома, трьома пальцями об стіл. Це традиційний жест, що походить із часів правління династії Цін. Три пальці символізують людину, яка падає ниць перед імператором, завдячуючи йому, висловлюючи «дякую». Згідно з китайським етикетом питво тримають лише у правій руці. Під час проголошення тосту варто цокатися, дотримуючись заздалегідь визначених правил: край келиха гостя повинен бути нижче краю келиха господаря. На знак поваги до господаря налите випивається «залпом», до «сухої чашки». Прикметною особливістю китайського застільного етикету є те, що вживання алкогольних напоїв дозволяється з обмеженою кількістю осіб або тільки з господарем. Така поведінка за столом не є нетактовною щодо гостей, а сприймається більшістю як норма. Першим розпочинає і закінчує трапезу за столом почесний гість. Іншими словами, початок і закінчення споживання їжі для всіх присутніх за столом визначається почесною персоною, яка перша приходить / залишає дім.

На відміну від неформального родинного застілля, офіційний китайський застільний етикет є більш складним. Зокрема, непростим є порядок розташування гостей за столом на офіційних банкетах. Зазвичай зустріч на таких заходах відбувається за круглим столом, за яким найпочеснішим вважається місце, найбільш віддалене від дверей. Почесний гість або найстарша за віком, соціальним статусом людина обов'язково сидить по центру стола, спиною до стіни, спрямованої на схід. Місця для інших гостей ранжуються відповідно до їхньої статусності – чим ближче до почесного місця, тим важливіша персона. Спільна трапеза (поділ столу) у Китаї є приводом для спілкування, співпраці, налагодження дружніх відносин («гуансі» – духу дружби) між співробітниками, колегами, партнерами. Атмосфера під час споживання їжі є жвавою і радісною.

Незвичним для європейця є використання азіатами столових приборів під час вживання їжі. У країнах Азії столовими приборами є довгі дерев'яні / металеві палички, спеціальні ложки. Під час споживання їжі не дозволяється розмахувати (жестикулювати) ними, вказувати на когось або щось, рухати піали по столу, їжу в тарілці. Після закінчення трапези заборонено схрещувати або встромляти палички в їжу (рис), оскільки така дія символізує смерть.

У західноєвропейських культурах непристойним вважається голосна розмова під час їжі, бесіда з набитим ротом. Поганим тоном, ознакою невихованості є сопіння носом, плямкання (чавкання), сьорбання, облизування тарілок тощо. Натомість в азіатських культурах при вживанні рідких страв нормою є їх всмоктування зі створенням певних шумових звуків. Тож безліч культур світу мають відмінні для сприйняття та розуміння норми етикету.

Гастика кожної культури репрезентована символічними особливостями святкових страв, включає в себе іменини, хрестини, дні народження, релігійні свята, весілля, романтичну вечерю, поминки та багато іншого.

Символами події в різних культурах залишаються релігійні свята. Святковий стіл єврейської родини під час святкування Песах або Хага-Мацот (свята в пам'ять про вихід євреїв із Єгипту) не обходиться без вживання традиційної маці, чотирьох келихів вина та марору (гіркої зелені). Згідно з хасидською традицією на сьомий день Песаха влаштовують спеціальну «трапезу Машиаха», під час якої споживають мацу (прісні хлібці з пшеничного борошна або жита, ячменю, вівса, полби), що символізує харчування євреїв під час єгипетського рабства. Отримуючи дозвіл фараона піти з Єгипту, юдеї, тікаючи, поспіхом не встигли спекти хліб із тіста, залишивши його незаквашеним і несолоним.

Під час обряду Седер старше покоління розповідає молодшому історію Виходу за святковим столом, разом споживаючи курячий суп із галушками, фаршировану рибу, запечене м'ясо та багато гіркої зелені (базилік, перець, салат-латук), яка символізує гіркоту рабства. Гніт, що пережив народ ізраїльський, нагадує страва харосет – мішанина із тертих яблук, фініків, горіхів, кориці, меду та вина. Ця суміш схожа на глину, з якої євреї в рабстві виготовляли цеглу. Їжу вмочують у солону воду, що символізує виплакані сльози та море, яке довелося перейти під час Виходу, солодкі фрукти на столі – надію, віру на порятунок.

На особливу тацю (кеаре) кладуть три символічні страви, які не їдять: просмажену баранину з кісточкою (жертвоприношення), круте яйце (пам'ять про храмові богослужіння), шматочок

весняного овочу та ставлять чотири келиха вина. Трапеза закінчується словами вітання: «Наступного року – в Єрусалимі!».

Відмінні знакові особливості їжі та харчової символіки має Християнська Пасха, присвячена звільненню від рабства гріха через смерть і воскресіння Ісуса Христа, перемозі життя над смертю. На Великдень парафіяни фарбують яйця і печуть смачні паски, які освячують у церкві. Паска є символом Царства Небесного та воскресіння. Для виготовлення тіста на паску використовують закваску із дріжджів, спечений хліб (артос) прикрашають різноманітними решітками, віночками, квіточками, хрестом, що означає вічне життя. Головними атрибутами свята є крашанки (яйця, фарбовані у червоний колір), які символізують кров Христа, зародження і вічне оновлення життя. Також пасхальні яйця є символом весни, відродження природи після зими, талісманом та оберегом роду. Торжество Воскресіння Христового не обходиться без благодатного вогню, який є знаком «Світла Божого, що проливається на всі народі» після воскресіння Ісуса Христа.

Святкова трапеза відбувається у вузькому сімейному колі. Застілля починають зі споживання освячених фарбованих яєць і паски. Обов'язковим ритуалом дітей із батьками є христування крашанками тричі (розбивання одного яйця об інше). Згідно з повір'ям яйце, яке витримало удар, принесе власнику здоров'я на весь рік, загартує його дух. Святують Великдень сорок днів, що символізує сорокаденне перебування Христа на землі після воскресіння.

Неоднозначне регулювання відношень між людиною та їжею / питвом у соціокультурній площині. Практика обмеження споживання їх зумовлена релігійними канонами, культурними традиціями, соціальними звичаями, законами. Наприклад, у християнстві існують правила, що саме і коли слід їсти. Небажаним є споживання м'ясних і молочних продуктів у середу і п'ятницю, харчові заборони є доцільними під час церковних постів – Петровського, Богородицького, Різдяного, Великоднього тощо. Практикують форму дієтичних обмежень в ісламі під час Святого Місяця Рамадану. В Ізраїлі закон «кашрут» встановлює правила прийому їжі, забороняючи одночасно вживання м'яса та молока, свинини, морепродуктів тощо. В індійській культурі релігійними законами заборонено споживання яловичини, адже, як відомо, корова має «священний» статус.

І наостанок, споживання їжі, продуктів харчування визначає положення людини в суспільстві. Будучи соціальним феноменом, їжа є показником соціального походження, маркером статусної позиції особистості, виступає джерелом інформації про достаток, добробут певних прошарків населення, груп, класів. Вибір / споживання продуктів харчування, їх кількість, якість визначає високий рівень життя, «смак до комфорту». Володіння їжею в різних культурах залишається символом влади, сили, процвітання та благополуччя.

Отже, різноманітні національні кухні світу відображають кулінарні смаки та харчові уподобання регіонів, етносів, народів. Підбір продуктів харчування, безліч способів приготування їжі, час прийому протягом доби та року, вживання її в колі сім'ї та поза її межами, культурна поведінка за столом дає підстави стверджувати, що їжа є символічною подією.

ЛІТЕРАТУРА

1. Ковини Дж. Гурманістика. Культура еди и еда как культура / пер. с англ. О. Гритчиной. Харьков : Изд-во «Гуманитарный центр», 2016. 136 с.
2. Гачев Г. Ментальности народов мира. Москва : ЭКСМО, 2008. 544 с.
3. Ленг Н. Англия, которую вы не знали. Москва : АСТ, 2019. 240 с.

Е. Н. Ищенко. Гастика как маркер идентификации межкультурной среды. – Статья.

Аннотация. В статье анализируется один из важнейших элементов внеязыковой коммуникации – гастика. Доказывается, что пища как специфическая культурная составляющая отражает национальную ментальность, характер того или иного региона, этноса, народа и является маркером идентификации различных сообществ.

Ключевые слова: гастика, гастрономический этикет, еда, питье, трапеза.

O. Ishchenko. Gastika as a marker for identifying an intercultural environment. – Article.

Summary. The article analyzes one of the most important elements of extra-linguistic communication – gastika. It is proved that food as a specific cultural component reflects the national mentality, the nature of a particular region, ethnic group, people and is a marker for the identification of various communities.

Key words: gastronomy, gastronomic etiquette, food, drink, meal.