

ISSN 2076–1554

Національний педагогічний університет
імені М. П. Драгоманова

ВГО Українська академія наук

Тілея
Науковий вісник
збірник наукових праць

- *Історичні науки*
- *Філософські науки*
- *Політичні науки*

Випуск 117 (№ 2)

Київ – 2017

Pavlyshyn L. H., Ph.D., Associate Professor, Ternopil National Pedagogical University B. Gnatyuk (Ukraine, Ternopil), lyudpavl@gmail.com

Nihilism: the unity of the pessimistic frustration and belief in the ability to overcome disharmony of life

Investigated the essence of nihilism, the causes of nihilistic attitude of the representatives of the nonclassical period of philosophy to the world, society, spiritual state of a man in particular. Suggested some ways to overcome the decadence, decline of the personality in the state of crisis. The article shows that nihilism as a negation of the existing values, morality is not only the highly pessimistic but it is an opportunity to build a new social order, human formation because there is nothing impossible for every person. People have enough power for their own evolution. Studied an interpretation of the concept of «nihilism», its understanding of famous thinkers of irrationalism. Demonstrated the role of reassessment of values as necessary conditions for constructing the new value of the scale, focuses on the term of «value», stressed the urgency of this problem, which gives a person an optimistic faith for better future.

Keywords: nihilism, value, sense of life, man, spiritual condition.

* * *

УДК 1(091)

Попова І. В.,
доктор філософських наук, доцент кафедри
органічної хімії, Національний університет
харчових технологій (Україна, Київ),
ivporova@bignmir.net

Мазур Л. М.,
кандидат хімічних наук, старший викладач
кафедри органічної хімії, Національний університет
харчових технологій (Україна, Київ)

**Вплив аспектів філософії Аюрведи
на сучасні концепції фармацевтичної
і харчової промисловостей**

В сучасних умовах традиційна Аюрведична медицина може відігравати важливу роль в розумінні науки про харчування в цілому і в медицині зокрема. Описуються вимоги, щодо правил харчування в медичній практиці, з точки зору Аюрведичної медичної традиції. Робиться акцент на факторах, які визначають вплив їжі на організм. Велика увага приділяється впливу їжі на індивідуальні особливості організму.

Ключові слова: філософія Аюрведи, Аюрведична медицина, харчування, дієтологія, санскрит.

У сучасних умовах глобалізації світу все частіше виникає явище взаємопроникнення різних історико-культурних та філософських ідей у різноманітні сфери діяльності людства, все актуальніше постає питання утворення мультикультурного соціуму. Такий спосіб існування суспільства передбачає використання, запозичення окремими групами та особистостями, об'єднаними соціальними, професійними або будь-якими іншими інтересами, відмінних етнічних знань і навичок.

Як приклад такого філософського інтегрування, можна навести все більш широке розповсюдження у галузях прикладного використання давньоіндійського вчення – Аюрведи, зокрема у фармації та створенні новітніх харчових технологій. У наші дні аюрведична медицина та аюрведичні методи харчування переживають свій ренесанс і знову набувають гідного місця в сучасній лікарській практиці.

До середини ХХ століття традиційна аюрведична медицина набула популярності в країнах Заходу, а до кінця ХХ століття і в Східній Європі. У США Аюрведу вивчають в Національному інституті аюрведичної медицини (The National Institute of Ayurvedic Medicine, New-York), заснованому Scott Gerson в 1982 р.; крім наукових досліджень, в ньому здійснюється навчання студентів протягом трьох років. В Ізраїлі Аюрведу

викладають в Міжнародному коледжі комплементарної медицини (International College For Complementary Medicine, Tel-Aviv), заснованому Sally Reidman в 1987 р., студенти вчаться протягом чотирьох років, вивчаючи в тому числі алопатичну медицину та інші системи оздоровлення. Після закінчення навчання проводиться стажування в Індії. В Індії та Шрі-Ланці лікарі Аюрведи вчаться протягом 5,5 років (4,5 роки навчання і 1 рік практики в лікарні), після чого здають державний іспит. У місті Джамнагар (Jamnagar), штат Гуджарат (Gujarat), заснований університет, де готують фахівців і дослідників в галузі Аюрведи.

На теперішній час в Індії поряд з аюрведическою і європейською медициною поширені традиційні системи Унані (Unani) і Сіддха (Siddha). Ці школи мають багато спільного з Аюрведой. Вивчення аюрведическої традиційної медицини в Індії здійснюється під загальним керівництвом Центрального ради по дослідженню аюрведическої медицини і Сіддха (Central Council for Research in Ayurveda and Siddha), який об'єднує національну мережу науково-дослідницьких інститутів. Існує також ряд фармацевтичних підприємств, які виробляють ліки Аюрведи під контролем уряду Індії.

З огляду на великий інтерес до опанування нетрадиційних для України технологій харчових і фармацевтичних продуктів оздоровчо-профілактичного призначення, методик лікування, в 2016 році у Національному університеті харчових технологій, на кафедрі технології молочних продуктів була сертифікована навчальна програма «Технологія аюрведичних продуктів харчування». Викладачі кафедри пройшли стажування в Індії, а вже восени розпочала свою підготовку з цієї спеціалізації перша група студентів.

Аюрведа, або аюрведична медицина, є однією з трьох збережених до наших днів традиційних медичних систем (індійської, китайської та тибетської), які формувалися протягом тисячоліть. Термін «аюрведа» (санскрит. Ayurveda) походить від āyus – довший, veda – знання і перекладається з санскриту як «вчення про довге життя».

Аюрведична медицина формувалася протягом багатьох століть шляхом спостережень, експериментів і обговорень, розвивалася і процвітала в основному на території сучасної Індії та деяких країн Південно-Східної Азії.

Її коріння сягає до стародавніх ведичних текстів «Рігведі» (Rigveda – веда гімнів, усна традиція з ХІІІ–Х століть до н.е.) і «Атхарваведі» (Atharvaveda – веда заклинань і змов, усна традиція з VII–VI століть до н.е.).

Протягом тисячоліть аюрведичні знання передавалися усно від вчителя до учня, і тільки в VI–V сторіччях до н.е., коли сформувалася письмова традиція санскриту, з'явилися перші докладні Аюрведичні тексти.

До початку нашої ери Аюрведа склалася як високо-розвинена система традиційного лікування Стародавньої Індії. Ґрунтуючись на національній філософської традиції, аюрведична медицина використовує лише природні лікарські засоби регіону і протягом двох тисяч років успішно розвивається і високо цінується в Індії і далеко за її межами.

Історію становлення і розвитку аюрведичної медицини за пропозицією Давида Фроулі (David Frawley) можна розділити на наступні періоди:

– ранньоведичний період (епоха Рігведи) (6000–3000 до н.е.);

- пізньоведічний період (3000–600 рр. до н.е.);
- період буддизму (600 р. до н.е. – 1000 рр. н.е.);
- новий розквіт (1100–1800 рр.);
- новий час (1800–ті – перша половина XX століття);
- сучасний період (друга половина XX – початок XXI століття).

Ранньоведічний період збігається з епохою «Рігведи», коли лікування переважно розвивалося під впливом надприродних уявлень.

Відомості про лікування в ній досить обмежені. Так, в «Рігведі» (X.97) міститься гімн, який прославляє лікарські властивості рослин (oshadhī-stuti) [1]. У гімнах, присвячених небесним цілителям братам-близнюкам Апшвинів (I.34, I.116, V.74), зустрічається згадка про три гуморальні фактори (tridhātu) (vāta, pitta і kapha); в історії про Вішпале (viśpālā) ідеться про вживання металевих імплантатів нижніх кінцівок (āyasm jānghām); про омолодження організму розповідається в історії про мудреця Чьяване (cyavāna) [2, с. 84]. У гімні «До Соме» (IX.112) згадується професія цілителя (bhishak): «Тесляр прагне зламу, каліцтва – лікар, Брахман – вичавлює (Сому)» [3, с. 114].

Пізньоведічний період – час оформлення на письмі тимчасової традиції «Самаведи» (Sāmaveda – веди піснеспівів), «Яджурведи» (Yajurveda – веди жертвовних формул і заклинань). При цьому відомості про лікування найбільш повно представлені в «Атхарваведі», яка включає молитви і формули, що використовуються для протистояння злу і хворобам. Не випадково, в текстах «Чарака-самхіти» (Carakasamhitā) і «Супрута-самхіти» (Sushrutasamhitā) ідеться про те, що Аюрведа належить «Атхарваведі» [4, с. 208] («самхіта» дослівно в перекладі з санскриту як «складений разом, з'єднаний»).

Практичні лікувальні прийоми описані також в окремих главах «Каушика-сутри» (Kauśika-sūtra) – коментарях до «Атхарваведи». Таким чином, ці два трактату є основними джерелами інформації про ведичну медицину, що носить характер надприродної [5].

Прикладом «лікувальних гімнів» «Атхарваведи» є гімн 6.105, спрямований на лікування від кашлю (kāsa), гімн 6.90 – проти колік (śūla), гімн 2.31 – проти паразитів (krimi), і безліч інших [6, с. 130, 303, 310].

В «Шатапатха-брахманів» (Śatapatha-brāhmanam) та інших творах цього роду детально викладається устрій людського тіла, яке складається з певних функціональних блоків (dhātu), а також його зовнішнє і внутрішнє будова (описуються такі органи, як серце, селезінка, нирки, а також судинне русло, будова ембріона); згадуються різні лікарські рослини – aśvagandhā (фізалис сонячнолістний, лат. *Withania somnifera*), vibhītaka (терміналія белгірійська, лат. *Terminalia belerica*), bilva (баїли, лат. *Aegle marmelos*), khadīra (акація катеху, лат. *Acacia catechu*) і ін. [4, с. 210].

Класичне керівництво з Аюрведи («Чарака-самхіта», «Супрута-самхіта») написані після складання «Атхарваведи» в усній традиції, проте виникли задовго до явища Будди (Buddha – «Просвітлений», VI століття до н.е.). «Чарака-самхіта» приписується Чараки (Charaka), життя і діяльність якого деякі дослідники гіпотетично відносять до купанської епохи, правління царя Канішка (Kanishka, I століття н.е.), але, найімовірніше, «горакама» називали мандрівних лікарів (vaidyācāgana), що пропонували медичні послуги,

їх імена згадуються разом зі мандрівними ченцями і аскетами – шраманамі (śramana), тіртхікамі (tīrthika) і парівраджакамі (Parivrajaka), тому особистість конкретного Чараки як автора самхіти важко ідентифікувати [7].

Сам же термін «Чарака» зустрічається ще в граматичних сутрах Паніні (V століття до н.е.) (Pāṇini) (5.1.14), «Бріхад-араньяки Упанішаді» (3.3.1) («Велика лісова Упанішада», одна з найбільш древніх і авторитетних Упанішад) і давніх буддійських переказах (Śonaka-jātaka, 5.2.427) [2, с. 44].

У цей період історії Стародавньої Індії великих успіхів досягла практична медицина, особливо хірургія і лікування внутрішніх хвороб. У класичних працях описано величезну кількість лікарських засобів, які виробляються у теперішній час і входять в сучасну фармакопею.

Саме в цей період розвитку аюрведичної медицини остаточно оформилася професія лікаря як така, а також деякі інші професії, пов'язані з лікуванням і попередженням хвороб. Навчання лікарським знань набуло систематичного характеру.

У традиційній Аюрведичній медицині є напрям анна-віджнана (anna-vijñāna), що можна перевести з санскриту як «знання про їжу» або «дієтологія». В автентичних літературних джерелах (Чарака-самхіта, Супрута-самхіта та інших) докладно описані основні фактори, що визначають вплив їжі на організм, а також правила харчування.

В Аюрведі немає опису якої-небудь однієї універсальної дієти, яка може вирішити всі проблеми. Харчування розглядається диференційованим чином.

При вивченні питань харчування в першу чергу необхідно звернутися до одного з основних джерел Аюрведичної медицини – Чарака-самхіти (Carakasamhitā) [9]. В ньому ідеться: «Їжа є найбільш важливим з факторів, що підтримують життя. Лише вживання корисної їжі сприяє правильному росту і розвитку людини, вживання ж шкідливої їжі є причиною хвороб» [9].

У Чарака-самхіті перераховуються вісім найважливіших чинників, які визначають, наскільки корисна для організму та чи інша їжа [9]:

1. Властивості їжі (prakṛti)
2. Спосіб приготування їжі (kaṇa)
3. Сумісність харчових продуктів (saṃyoga)
4. Кількість їжі (rāśi)
5. Місце (deśa)
6. Час (kāla)
7. Правила вживання їжі (upa-yoga-saṃstha)
8. Стан і звички того, хто приймає їжу (upa-yoktr)

Кожен з цих факторів має велике значення для здоров'я організму. Розглянемо їх детальніше.

Властивості їжі (prakṛti). Будь-який організм має визначений тип конституції (prakṛti). Їжа також має свою природу (prakṛti), яка ґрунтується на таких властивостях як смак (rasa) і якість (guṇa). Чарака-самхіта визначає пракриті як природу, яка є надбанням визначених якостей (тяжкість–легкість; сухість–жирність; тепло–холод тощо) [9]. Відповідність властивостей їжі і типу конституції визначає користь, яку їжа може принести конкретному організму.

Спосіб приготування їжі (kaṇa). Карана – переробка продуктів, що призводить до їх трансформації, збагаченню новими властивостями. Ці якості набуваються при вимочуванні, тепловій обробці, очищенні, знаходженні в

визначеному місці, під впливом часу, при висушуванні на сонці, охолодженні, настоюванні тощо [9].

Властивості продукту змінює, перш за все, теплова обробка. Їжа, яка пройшла таке оброблення, краще сиріє, тому що організму легше засвоювати живильні речовини з обробленої їжі. Цей принцип необхідно враховувати особливо при ослабленому травленні. У Чарака-самхиті з цього приводу йдеться, що «їжа повинна бути гарячою, тому що вона приємна на смак, стимулює травлення, швидко перетравлюється, сприяє зменшенню газів, зменшує кількість слизу» [9].

Сумісність харчових продуктів (samyoga). Самйога – з'єднання двох або декількох харчових продуктів з набуттям особливого властивості, якого немає у цих продуктів, взятих окремо [9].

Існують визначені поєднання харчових продуктів, які негативно впливають на здоров'я людини. Це відбувається в основному при комбінації продуктів, які володіють протилежними якостями. Наприклад, риба і молоко, мед і м'ясо, часник і молоко тощо. Вони антагоністичні, тому їх не слід поєднувати один з іншим [9].

Кількість їжі (rāsi). Раши складається із загальної кількості їжі (сарваграха) і кількості окремо взятого продукту (паріграха) [9]. Цей фактор обов'язково враховується в дієтології.

У Чарака-самхиті зазначено, що кожен повинен поглинати їжу в правильному обсязі. Належною кількістю їжі вважається така, яка перетравлюється за визначений час і не викликає порушень фізіологічних процесів. Вона залежить від сили травлення. Важливу роль відіграє і природа їжі, яку можна розділити на важку (guru) та легку (laghu), в залежності від сили травного вогню, необхідного для травлення. Важка їжа, вживана у надлишку, шкідлива, але, для збереження сили травного вогню, не слід вживати легку їжу в дуже великій кількості [9].

Відоме правило говорить, що одну третину шлунка повинна заповнювати тверда їжа, одну третину – рідка, а останню третину потрібно залишити порожньою. Чарака-самхита зазначає, що їжа, прийнята в правильній кількості, надає сили, привабливості і щасливого життя [9].

Найважливіші ознаки того, що їжа вживана в належній кількості такі: після їжі не відчувається надмірної важкості в шлунку, ніщо не заважає роботі серця, не відчувається тиску з боку грудної клітки і на підшлункову частину, оптимально працюють органи чуття, голод і спрага вгамовані, людина відчуває себе комфортно стоячи, лежачи, під час ходьби, при вдиху і видиху, а також під час сміху й мови [9].

Місце (deśa). Чарака-самхита вказує, що необхідно враховувати місцевість, з якої походять продукти харчування. Флора, що росте в холодних регіонах, набуває важких властивостей (guru), на відміну від флори жарких місцевостей. Також важливим є те, що в місцевості з вологим кліматом рекомендовано переважно гаряча, суха їжа, а в посушливих, пустельних – холодна і масляниста за своєю природою [9].

Час (kāla). Розглядаючи категорію часу в дієтології, Чарака-самхита говорить про необхідність змінювати дієту в залежності від пори року (ṛtu-sātmya), віку, а також при різних захворюваннях тощо.

Говорячи про час вживання їжі, класичні тексти вказують на такі ознаки відповідного часу: «Час є ідеальним, коли вгораюся природні потреби, коли людина

емоційно спокійна, а попередня їжа вже перетравилася, з'являється відрижка чистим повітрям, апетит добре виражений, немає здуття живота, травна активність сильна, органи чуття спокійні і є легкість в тілі» [8].

Правила вживання їжі (upa yoga-samstha). Згідно Чарака-самхиті, кожен повинен їсти їжу тепло і маслянисту; в належній кількості; після того, як попередня їжа перетравилася; не антагоністичну; у приємному місці; з усіма сприятливими атрибутами; не надто швидко; не надто повільно; не кажучи, не сміючись; з повною концентрацією на їжі; після роздумів про себе [9].

У наступних текстах ці правила розбираються докладніше.

Кожен повинен їсти тепло їжу, тому що вона приємна на смак, стимулює травлення, швидко перетравлюється, сприяє зменшенню газів, зменшує кількість слизу [9].

Кожен повинен їсти маслянисту їжу, так як вона приємна на смак, споживана їжа стимулює вогонь травлення, швидко перетравлюється, сприяє зменшенню газів, живить тіло, робить сильними почуття, збільшує силу, покращує колір шкіри [9].

Кожен повинен їсти їжу в правильній кількості, тому що така їжа збільшує тривалість життя, легко просувається до виходу, не погіршує травлення і перетравлюється без ускладнень [9].

Кожен повинен харчуватися тоді, коли попередня їжа перетравилася, тому що якщо людина їсть при нетравленні, то з'їдена їжа, змішана з попередньою порцією, швидко виводить організм з рівноваги [9].

Кожен повинен їсти їжу, яка не складається з антагоністичних продуктів. Той, хто так робить, не піддається захворюванням, які викликають протилежні за своєю природою продукти [9].

Слід приймати їжу в сприятливому місці з усіма сприятливими атрибутами. Той, хто їсть в такому місці, не піддається ментальним занепокоєнням, які можуть бути в невідповідних місцях [9].

Ніхто не буде їсти їжу занадто швидко, тому що швидко харчування може призвести до потрапляння їжі не в ті шляхи, не приносить задоволення, їжа не затримується в потрібному місці, неможливо відчутти недоліки і переваги продуктів [9].

Ніхто не буде їсти їжу занадто повільно, так як повільне харчування не призводить до насичення, людина з'їдає дуже багато, страва охолоджується, погано перетравлюється [9].

Кожен повинен вживати їжу мовчки і без сміху, з повною концентрацією. Якщо ж він харчується, розмовляючи або сміючись, з блукаючим розумом, то в такому випадку виникають недоліки, такі, як наприклад, занадто швидке прийняття їжі [9].

Кожен повинен приймати їжу після роздумів про себе. «Це підходить мені, це не підходить мені». Якщо людина діє таким чином, то в цьому випадку їжа стає придатною [9].

Стан і звички того, хто приймає їжу (upaokṛt). Згідно Чарака-самхиті, їжа не буде правильно перетравлена, якщо людина знаходиться під впливом занепокоєння, горя, страху, люті, страждання, сонливості або занадто довгого неспання [9].

Виділяється також таке поняття як oka-sātmya, або визначена якість їжі для окремої людини, виявлене шляхом життєвого досвіду [9].

Аюрведичні тексти говорять, що кожен повинен прагнути зрозуміти принципи правильного харчування і дотримуватися їх. Їжа, або будь-яка інша річ, яка подобається, але є неприйнятною і призводить до несприятливих наслідків, не повинна використовуватися, невігласи або неуважності [9].

Проведений огляд літературних філософських джерел традиційної Аюрведичної медицини показує безсумнівну історичну і науково-практичну значимість дієтологічного напрямку Аюрведичної медицини. Ця інформація остається актуальною і на теперішній час.

Список використаних джерел

1. Rig-veda Sanhita. A Collection of Ancient Hindu Hymns, Constituting Part of the Seventh and Eighth Ashtaka of the Rig-Veda. – London, 1888. – P.276.
2. Ramachandra S. K. Rao. Encyclopaedia of Indian Medicine: Historical Perspective. – New-Delhi, 2005. – Vol.1.
3. Ригведа. Мандалы IX–X: Пер. Т. Я. Елизаренкова. – М., 1999.
4. Palit Ch., Dutta A. K. History of Medicine in India: The Medical Encounter. – Ney-Delhi, 2005.
5. Prioreschi Plinio. A History of Medicine: Primitive and Ancient Medicine. – Omacha, 1996. – Vol.1. – P.215.
6. Атарваведа (Шаунака). В 3 т.: Пер. с вед., вступ. ст., комент. и прил. Т. Я. Елизаренковой. – М., 2005. – Т.1, Кн. I–VII.
7. Sharma P. History of Medicine in India (From Antiquity to 1000 AD). – New Delhi, 1992. – P.180.
8. Vagbhata's Ashtanga Hridayam, translated by / K. R. Srikantha Murthy. – Krishnadas Academy: Varanasi, India, 1991. – Vol.1. – 523 p.
9. Caraka-samhitā. Agniveśa's treatise refined and annotated by Caraka and redacted by Drḡhabala. Text with English translation. Editor–translator prof. Priyavrat Sharma. –Varanasi: Chaukambha Orientalia, 2001. – Vol.1. – 544 p.

References

1. Rig-veda Sanhita. A Collection of Ancient Hindu Hymns, Constituting Part of the Seventh and Eighth Ashtaka of the Rig-Veda. – London, 1888. – P.276.
2. Ramachandra S. K. Rao. Encyclopaedia of Indian Medicine: Historical Perspective. – New-Delhi, 2005. – Vol.1.
3. Rigveda. Mandaly IX–X: Per. T. Ja. Elizarenkova. – M., 1999.
4. Palit Ch., Dutta A. K. History of Medicine in India: The Medical Encounter. – Ney-Delhi, 2005.
5. Prioreschi Plinio. A History of Medicine: Primitive and Ancient Medicine. – Omacha, 1996. – Vol.1. – P.215.
6. Atharvaveda (Shaunaka). V 3 t.: Per. s ved., vstap. st., koment. i pril. T. Ja. Elizarenkovej. – M., 2005. – T.1, Kn. I–VII.
7. Sharma P. History of Medicine in India (From Antiquity to 1000 AD). – New Delhi, 1992. – P.180.
8. Vagbhata's Ashtanga Hridayam, translated by / K. R. Srikantha Murthy. – Krishnadas Academy: Varanasi, India, 1991. – Vol.1. – 523 p.
9. Caraka-samhitā. Agniveśa's treatise refined and annotated by Caraka and redacted by Drḡhabala. Text with English translation. Editor–translator prof. Priyavrat Sharma. –Varanasi: Chaukambha Orientalia, 2001. – Vol.1. – 544 p.

Popova I. V., Ph.D., Associate Professor of Organic Chemistry, National University of Food Technologies (Ukraine, Kyiv), ivpopova@bigmir.net

Mazur L. M., PhD, senior lecturer in Organic Chemistry, National University of Food Technologies (Ukraine, Kyiv)

Impact aspects of Ayurveda philosophy of the modern concept of the pharmaceutical and food industries

In modern conditions the traditional Ayurveda medicine can play an important role in comprehension of nutrition science generally and in particularly medicine. The demands, shown to nutrition rules in medical practice, are described from the point of view of Ayurveda medical tradition. The emphasis is made on factors which define the impact of nutrition on organism. The great attention is paid to the impact of nutrition on specific features of organism.

Keywords: philosophy of Ayurveda, medicine of Ayurveda, nutrition, dietetics, Sanskrit.

* * *

УДК 165.0

Пряженцева К. В.,
кандидат філософських наук, здобувач,
Центр Гуманітарної Освіти Національної
Академії Наук України (Україна, Київ),
carogotti@bigmir.net

НЕТРИВАЛЬНІСТЬ ДІАЛОГУ В КОНТЕКСТІ УМОВ ЙОГО МОЖЛИВОСТІ

Досліджено діалог та умови його можливості, а також неможливості. В світі, який трансформується внаслідок глобалізації необхідність дослідження механізмів процесу діалогу відчувається дуже гостро. Особливо важливою є роль діалогу для виходу з соціальних, міжнародних та геополітичних кризових ситуацій. Це стосується, зокрема, і пошуків виходу з російсько-українського конфлікту, протягом якого представники світової політичної еліти не припиняють наголошувати, що діалог є єдиним шляхом до розв'язання цього конфлікту. При цьому не враховується, що діалог має як умови можливості, так і умови неможливості, тобто, діалог не є тривіальним процесом. Фундаментальною причиною нетривіальності діалогу є принципова недовизначеність дискурсу як такого. Для того аби розкрити принципи недовизначеності дискурсу в статті розглядаються аргументи Л. Вітгенштейна, К. Гюделя, Ю. Хабермаса і Н. Лумана.

Ключові слова: діалог, дискурс, мова, комунікація, нетривіальність, умови можливості, конфлікт.

«Спіраль насильства починається зі спіралі порушеної комунікації», –

Ю. Хабермас з інтерв'ю Дж. Баррадорі.

В певному сенсі вся історія західноєвропейської раціональності була закладена як в певній точці сингулярності у поліфонії сенсів давньогрецького терміна «логос». Однак, людина може бути причетною до логосу лише у формі діалогу. Відтак, діалог є одним з фундаментальних вимірів в якому існує людство, яке створюється людством і який створює людство. С тих пір як сучасний світ почав безупинно і незворотнім чином змінюватися під впливом процесів глобалізації зростає усвідомлення фундаментального значення діалогу у сучасному суспільстві. Це викликає необхідність осмислення природи діалогу, осмислення умов його можливості і, відповідно, неможливості, що, безумовно, є парадією саме філософії. Це спричинило виникнення такої течії як філософія діалогу.

Коли ми ведемо розмову про філософію діалогу як окрему течію, ми маємо на увазі напрямок в філософії ХХ сторіччя, який виріс з творів Людвіга Фейєрбаха, Марбурзької школи неокантіанства, Германа Когена та втілюється у творах Мартіна Бубера, Франца Розенцвейга, Фердинанда Ебнера, Ойгена Розенштока-Хюссі і т.д. Цікаво, що переважна кількість представників цієї течії мали єврейське походження і для цього збігу є своє чітке пояснення: Європа початку ХХ сторіччя переживала глибоку кризу ідентичності, про яку практично одночасно заговорили німець Освальд Шпенглер та француз Поль Валері. Зрозуміло, що для вихідців з єврейського середовища ситуація духовної кризи Європи виглядала ще більш катастрофічно з тієї причини, що вони були тими «Іншими», які кінче потребували створення умов можливості діалогу і, відповідно, осмислення його базових цінностей – здатності побачити в іншому рівного собі. Але Європа початку ХХ сторіччя не чула саму себе; неспроможна розв'язати власну темряву, Європа навіть не намагалася зазирнути у «темряву Ти» (Шлеймакер): «Незвичне тремтіння охопило мозок Європи. Всіма своїми розумовими вузлами вона відчула, що вже не впізнає себе більше, що вже перестала бути схожою на себе, що їй загрожує