

14. Філософії їжі: сучасні погляди на мистецтво харчування

Ірина Медвідь, Микола Кітов

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Філософія їжі нині розглядається як один із способів пізнання ідентичності національної культури. Вона розглядає питання обробки, зберігання і використання харчових ресурсів та місце їжі в національній культурі харчування.

Матеріали і методи. Філософія їжі виокремлюється поряд із іншими галузями гуманітарного знання та містить у собі такі питання, як проблематика вегетаріанства; пріоритетність глобальної або локальної харчових культур; питання обробки, зберігання та використання харчових ресурсів; визначає місце їжі як в національній, так і в індивідуальній культурі харчування [1, с. 224].

Результати. Повага до свого раціону – це не лише насичення його низькокалорійними стравами рослинного походження. Чомусь і досі європейські ресторани, що мають тризіркову акредитацію Мішлен, подають трюфелі з калорійністю 345 ккал на вечерю, ігноруючи рекомендації дієтологів, котрі попереджають про шкоду від вживання грибів у другій половині дня.

Останнім часом у зв'язку з насиченим темпом життя активно відкриваються заклади швидкого обслуговування, які пропонують – фаст-фуд, швидко їжу, яку можна з'їсти на ходу, не відриваючись від справ, заощадивши при цьому час. Це означає, що голод повинен бути вгамований найменшою кількістю страв з найбільшою кількістю калорій. Результат – захворювання травного тракту і ожиріння. На протигагу фаст-фуду було створено напрямок «слоу-фуд» – свого роду життєву філософію, яка виходить за рамки кулінарії. Слоу-фуд передбачає життя без поспіху, із-за якого люди ризикують втратити смак не тільки до їжі, але і взагалі до життя. Філософія слоу-фуду стосується не тільки їжі, але і життя в цілому. На думку членів руху, сучасне життя придбало надмірно швидкий ритм, люди живуть на великій швидкості, а між тим, нескінченно прискорюючи ритм життя, ми позбавляємо себе самого життя [5, с. 45].

Висновки. Харчування є тим фактором, який спрямовує діяльність людини перш за все на творення, піддає його життєві позиції змінам, впливає на його свідомість і здатне наділяти особистість життєвими силами.

Література

1. Варипаєв, О.М. Розвиток та головні доктрини філософії їжі в Античності [Текст] / О.М. Варипаєв // *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг.* – 2016. – Вип.1 (23). – С. 223–231.
2. Варипаєв, О.М. Філософія їжі: концептуальні підходи до осмислення феномену [Текст] / О.М. Варипаєв // *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг.* – 2012. – Вип. 1(2). – С. 319–325.
3. Douglas, M. Deciphering a meal / Mary Douglas // *Daedalus. Journal of American Academy of Arts and Sciences.* – 1971. – № 101. – S. 61–81.
4. Маценка, С. Інтеркультуральні виміри їжі в німецькій літературі (на прикладі роману К. Петерса «Ресторан Міцуко») [Текст] / С. Маценка // *Питання літературознавства.* – 2010. – Вип. 79. – С. 139–147.
5. Демецкая, А. Філософія слоу-фуда [Текст] / А. Демецкая // [Фармацевт Практик.](#) – 2014. – № 7-8. – С. 45.
6. Barthes, R. Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung / Roland Barthes // *Freiburger Universitätsblätter.* – 1982. – № 75. – S. 65–73.