

УДК 130.2:641

DOI <https://doi.org/10.30970/PPS.2026.64.4>

ФІЛОСОФІЯ ЇЖИ: ПОЛІЛОГ СМИСЛІВ У ПРОСТОРИ КУЛЬТУРИ

Олексій Варипаєв

*Державний біотехнологічний університет,
факультет менеджменту, адміністрування та права,
кафедра ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін
вул. Алчевських, 44, 61002, м. Харків, Україна
<https://orcid.org/0000-0003-0541-9102>*

У статті проводиться філософсько-антропологічний аналіз їжі з позиції відмови сприймати її як пасивний ресурс. Натомість вона постає «тотальним соціальним фактом», що визначально формує етику, право та самі інструменти пізнання. Головний фокус роботи зосереджено на подоланні «філософської анорексії», притаманній західній традиції, та на деконструкції міфу про автономного суб'єкта.

Автор просуває концепцію «паразитичної особистості» й бачить людину голобіонтом, тобто вузлом живих зв'язків. Саме ігнорування цієї єдності провокує кризи, зокрема проблему відходів як результат онтологічної сліпоти культури.

У роботі реабілітовано смак як валідний інструмент пізнання реальності («епістенологія»). Спираючись на сомаестетику та гастрофізику, автор доводить здатність тілесного досвіду верифікувати буття. Особливу увагу приділено новітнім викликам: експансії генеративного штучного інтелекту, що породжує «візуальний голод» і цифрові симулякри, та правовим парадоксам, де статичні норми інтелектуальної власності вступають у конфлікт з природою кулінарної традиції.

Розглядається екзистенційний вимір їжі в умовах війни в Україні. У роботі доведено, що в «граничній ситуації» споживання локальних продуктів виходить за межі буденності, стаючи інструментом ментальної деокупації та символом відновлення національного суверенітету. Наголошується на важливості авторської моделі «харчової свідомості», яка забезпечує синергію етичної відповідальності, естетичної уважності та політичної суб'єктності.

Сформульовано висновок про доцільність переорієнтації гуманітарних досліджень: від «дистальної етики» заборон до «проксимальної онтології» участі. Саме тут кожен акт споживання трансформується в усвідомлене ствердження життя та вияв турботи про спільне майбутнє.

Ключові слова: філософія їжі, паразитична особистість, сомаестетика, харчові відходи, гастрофізика, продовольчий суверенітет, інтелектуальна власність, війна в Україні, онтологія смаку.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Століттями західна метафізика страждала на своєрідну «філософську анорексію», ізолюючи розум від тілесних впливів. Класична традиція маргіналізувала смак як «нижче», тваринне чуття, віддаючи беззаперечний примат зору. Причиною є те, що, на відміну від дистанційного споглядання, акт їжі вимагає буквального знищення об'єкта, який руйнує безпечну межу між «Я» та світом [15; 30].

Проте сьогодні гуманітаристика здійснює своєрідний «харчовий поворот» (food turn). Їжа стає «тотальним соціальним фактом» (М. Мосс), змушуючи переглянути саму структуру людського «Я». Однак, попри «харчовий поворот», сучасний дискурс стикається з новими викликами: від онтологічної кризи суб'єктності та етичного виміру марнотратства до загрози технологічної підміни реальності, яку несуть алгоритми штучного інтелекту. Саме ці розриви вимагають філософської рефлексії.



© Варипаєв О., 2026

Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)

В українському контексті ця теорія набуває ще більшої екзистенційної гостроти. Війна перетворює їжу з рутини на «граничний маркер» буття. Цифрові мережі стають архівами виживання [1, с.30], а спільна трапеза – актом ментальної деокупації, який зшиває розірвану соціальну тканину [2, с.201].

Статистика ФАО (“Humanitarian Needs and Response Plan 2025”) підтверджує: руйнування інфраструктури ставить під загрозу п’ять мільйонів життів [11, с.5]. У цій точці їжа скидає маску абстрактного товару, повертаючи собі первинний онтологічний статус умови життя. Споживання «свого» (херсонського кавуна чи мелітопольської черешні) виступає як політичний жест відновлення суверенітету над власним світом.

Попри глибину аграрної етики [28] та сомаестетики смаку [14], дискурс лишається розірваним. Бракує ланки, що з’єднає онтологію «їдця» з правовими механізмами. Інтелектуальна власність вже стала полем битви за ідентичність [5]. Подолання цієї німоти у діалозі між філософією існування та юридичною прагматикою є ключовою метою нашої роботи.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Поворот до їжі (food turn) легітимізував цю сферу як окреме поле філософії та зробив видимими питання етики й автентичності [4]. Цей зсув руйнує історичну ієрархію чуттів. К. Корсмейер зробила виклик кантівському снобізму та довела здатність смаку нести складні смисли [15]. Д. Коцанович розвиває цю думку в розробці спеціальної сфери сомаестетики й трактує трапезу як активне «мистецтво жити» [14].

Н. Перулло пропонує термін «епістенологія» для позначення пізнання світу через смакування [20]. Емпіричну базу підводить Ч. Спенс. Його гастрофізика доводить мультисенсорну природу сприйняття [27]. Антропологія фіксує повернення тілесності у статус повноцінного носія культури [9].

Радикальну деконструкцію суб’єктності пропонує Л. Гелдке через концепцію «паразитичної особистості» [13]. Історичний зв’язок їжі та свободи підкреслює І. Рассоха. У полеміці з Ф. Броделем він аналізує український побут XVIII – XIX століть. Споживання білого хліба та м’яса українцями було доказом соціальної свободи та відсутності класичного кріпацтва [3, с. 174]. Лінгвісти підтверджують це кодування історії у назвах страв [18, с.80]. Т. Шлехоферова та Г. Фаткова розглядають кулінарні книги як носії пам’яті, де рецепти слугують інструментом конструювання ідентичності [26]. М. Сігел нагадує про роль випадкових міфів у формуванні наших традицій [25].

Етичний фокус літератури змістився до глобальної біополітики. Р. Сандлер і П. Томпсон протиставляють аграрний світогляд індустріальній комодифікації життя [23; 28]. К. Дрінг радикалізує цю тезу та викриває колоніальну природу агросистем заради відновлення зв’язку із землею [10]. А. Феррарі сумнівається у здатності технологій звільнити нас і вбачає у культивованому м’ясі ризик перетворення їжі на алгоритм [12]. В умовах війни цей вимір стає питанням гідності, їжа трактується як інструмент ментальної деокупації [2; 11].

Проблему марнотратства та «дефектних харчових концептів» розробляють Ю. Баджіні, Д. Пірсон та А. Боргіні [4; 7]. На перетині культури та права виникає конфлікт між плинною кулінарією та жорсткими нормами. Е. Бонадіо та А. Боргіні доводять неможливість закону «заморозити» традицію без виключення Інших [5]. М. Боннотті доповнює це дискусією про культурну апропріацію [6].

Однак, попри науковий консенсус щодо пізнавальної природи смаку, загальна картина лишається фрагментарною. Правники ігнорують онтологію, а дослідники штучного інтелекту випадають із питань суверенітету. Наше дослідження пропонує необхідну інтегральну модель для пояснення трансформації та інтеграції смаку в умовах сучасних викликів.

Мета статті. Метою роботи є подолання розриву між суб'єктивним смаком та його нормативним регулюванням. Застосовано трансдисциплінарний аналіз їжі як «тотального соціального факту». Методологія об'єднує чотири вектори. Перший охоплює епістемологію та сомаестетику, де споживання постає інструментом пізнання світу. Другий базується на реляційній онтології та замінює ідею ізольованого індивіда моделлю людини як голобїонта або вузла біологічних зв'язків. Також використано екзистенційний аналіз війни як «граничної ситуації» перетворення їжі на маркер ідентичності. Третій напрям залучає етику та біополітику для викриття прихованих механізмів влади в агроплануванні. Четвертим елементом виступає правова герменевтика конфлікту між плінною природою смаку і статичними нормами інтелектуальної власності. Додатково використано методи філософсько-історичної реконструкції.

Виклад основного матеріалу дослідження. Етика їжі давно вийшла за межі вегетаріанства чи дієтичних обмежень. Ю. Баджіні та П. Томпсон перетворили її на інструмент критичного аналізу глобальних систем [4; 28]. Питання особистого вибору тут відступає. Натомість ми вивчаємо вплив продовольчої архітектури на саме розуміння нашої людяності.

Еволюцію цієї думки ілюструє Л. Гелдке. Раніше вона критикувала модель людини як ізольованої «бильярдної кулі». У новітній праці 2025 року дослідниця радикалізує погляд концепцією «паразитичної особистості». Людина за своєю природою не є автономною. Ми існуємо як голобїонти або мережі біологічних зв'язків. Наше життя можливе лише через постійну інкорпорацію інших організмів. Варто наголосити на тому, що термін «паразитизм» тут позбавлений негативних моральних конотацій експлуатації. Він фіксує біологічну та екзистенційну умову можливості життя: ми існуємо як складні симбіотичні системи, де межа між «Я» та «Іншим» є проникною. Отже, визнання власної «паразитичної» або, точніше, взаємозалежної сутності стає фундаментом нової етики [13, с.12].

Зведення етики до закликів «голосувати гаманцем» ми вважаємо хибним. Такий підхід лише маскує реальні умови виробництва. Р. Порчедду вбачає корінь проблеми в тотальній комодифікації. Їжа тут функціонує виключно як товар. Ринок перетворює голод з моральної катастрофи на прийнятний «побічний ефект» економіки [22, с. 190]. К. Дрінг поглиблює цю критику вказівкою на колоніальну логіку сучасних систем. Вони ігнорують живі зв'язки із землею, тому зміна дієти не виправить систему, що заснована на експлуатації [10].

Вершиною кризи став «скандал харчових відходів». Ю. Баджіні нагадує про племена масаї, для яких псування їжі є ознакою божевілля. Натомість індустріальний світ викидає 17% продовольства. А. Боргіні та Н. Пірас пояснюють це «дефектними харчовими концептами». Продукти стають сміттям лише через естетичну невідповідність стандартам [7]. Можна розглядати це не як логістичну помилку, а як глибокий етичний провал. Т. Лехтокуннас підтверджує тезу про штучність категорії сміття, яка формується через наші щоденні практики [16, с.2].

Зіставлення концепцій П. Томпсона та Р. Сандлера оголює конфлікт у розумінні сталості. Р. Сандлер будує етику як холодний моральний розрахунок добробуту [23]. П. Томпсон натомість переносить дискусію у поле біополітики. Він звинувачує індустріалізацію в гонитві за «ресурсною достатністю» ціною руйнування живих систем. Етика тут стає битвою за суверенітет і право громад вирішувати власну долю замість пасивного споживання [28].

Крім того, війна стає для етики «граничною ситуацією». Звіт ФАО щодо України наголошує на відновленні аграрних практик як питанні людської гідності, а не лише економіки [11]. О. Варипаєв вказує на здатність війни зривати з їжі маску товару та повертати їй первинний екзистенційний статус. У «граничній ситуації» війни споживання

локальних продуктів перестає бути рутиною і стає актом ретериторіалізації, символічним поверненням контролю над власним простором. Відбувається перетворення їжу на дієвий інструмент «ментальної деокупації», що зшиває розірвану соціальну тканину та протистоїть онтологічному терору загарбника, який спрямований на екзистенційне винищення [2, с. 205].

Отже, з нашої точки зору, сучасна етика мусить перерости рівень індивідуальних рішень заради аналізу інституцій. В її основу лягає «харчова свідомість» (food consciousness). Йдеться про усвідомлення вартості кожного шматка їжі та визнання нашої глибокої залежності від інших життів, адже кризь споживання їжі вибудовується своєрідна цікава філософія буття.

Смак також треба розглядати як інструмент пізнання та саморефлексії, який повертає харчуванню статус епістемологічної події, а не лише біологічної функції. Західна філософія століттями підтримувала режим «сенсорного апартеїду» та маргіалізувала контактні відчуття. Смак, нюх і дотик вважалися надто «тваринними» для високої теорії. Платон і Кант віддавали примат зору та слуху заради безпечної дистанції. Смак же лякав їх необхідністю знищення об'єкта через інкорпорацію [15]. К. Корсмейер у своїх працях зруйнувала цю ієрархію. Вона довела наявність у смаку когнітивної глибини на рівні з музикою чи живописом. Смак у глибинному сенсі є не просто фізіологічною реакцією, а актом семіотичного розпізнавання та роботи пам'яті. Як наслідок, унікальність їжі полягає в її «радикальній інтимності». Її неможливо досягнути здалеку, а лише впустивши всередину власного тіла [15, с. 102].

Вагомий внесок здійснює Н. Перулло своєю концепцією «епістемології» (epistemology). Він поєднує знання та виробство заради розгляду смаку як динамічної практики. Хоча Перулло первинно виводив цей неологізм з поєднання епістемології та енології (науки про вино), ми вважаємо за необхідне екстраполювати цей підхід на гастрономію загалом. Епістемологія тут протистоїть об'єктивізму числових рейтингів, пропонуючи натомість модель «екологічного сприйняття», де пізнання є реляційним процесом. Також Н. Перулло критикує фетишизацію балів чи шкал як дегуманізацію досвіду. Натомість він пропонує «гаптичний смак» (haptic taste). Ротова порожнина стає органом тактильного пізнання світу, а смак розгортається у часі як ритм сприйняття [20, с. 4].

Концепцію інтегрує Д. Коцанович через інтеграцію їжі в сомаестетику. Вона розвиває ідеї Р. Шустермана й трактує їжу як практику «мистецтва жити». Смак тут стає інструментом турботи про себе. Тілесна свідомість слугує не перешкодою, а фундаментом для розуму, тому естетика споживання перетворюється на етичне самовдосконалення через увагу до тіла [14; 24].

«Гастрофізика» Чарльза Спенса підводить під це емпіричну базу. Він довів мультисенсорну природу смаку. Вага виделки чи музика здатна змінити сприйняття їжі. Це руйнує міф про «чистий об'єкт». Ми завжди споживаємо цілісну «атмосферу» [27, с. 54]. Ідея об'єктивного смаку втрачає сенс, а межа між реальністю продукту та грою свідомості зникає. Варто згадати й патології сприйняття в «обезогенному середовищі». Багато дослідників вказують на розрив зв'язку людини з тілом. Індустріальна культура перетворює їжу на автоматичне паливо. Ми жертвуємо нюансами смаку заради швидкості та зручності. Сомаестетика бачить вихід у «усвідомленому харчуванні» (mindful eating). Духовна практика повернення контролю вбачається поверненням до первинних архетипів. О. Манчіоппі через тексти Італо Кальвіно доводить силу смаків як мови пам'яті. Шлях пізнання світу через афективну сомаестетику дає людині те, на що не здатен чистий інтелект [17].

Однак цей тілесний вимір їжі ніколи не існує «поза нормою». Те, що саме вважають їстівним, автентичним або «своїм», в культурі людства з часом закріплюється юридично, а отже, підлягає перекладу живого досвіду смаку у формальні категорії, які можуть як захищати традиції, так і редукувати їх до товарного знаку.

Важливим виміром зміщення фокусу стають зовнішні інститути. Закон не просто регулює обіг продуктів – він буквально створює їхню реальність через «правову онтологію». Е. Бонадіо та А. Боргіні у дослідженні 2024 року проаналізували 50 кейсів. Вони довели факт перетворення їжі на «правовий конструкт». Як не дивно, межу між оригіналом і підробкою визначає не природа. Її встановлює режим інтелектуальної власності [5, с. 1–3]. Класичним прикладом такої «юридичної алхімії» є справа «Нікс проти Хеддена» 1893 року. Верховний суд США оголосив помідор овочем заради податків. М. Сігел називає це статусом «функціонального виду» (functional kind). Суспільство цікавить економічна функція об'єкта. Його ботанічна сутність стає вторинною [25, с. 43–45].

Подібна логіка продовжується в системі географічних зазначень (GIs), таких як «Пармезан». Е. Бонадіо та А. Боргіні вбачають тут битву за ідентичність. Проте виникає суперечність. Культура їжі є плинною та міграційною за своєю суттю. Право ж вимагає статичності та чітких кордонів. Закон намагається «заморозити» те, що є живою еволюцією. Захист спадщини поступово перетворюється на інструмент виключення [5]. Цей правовий парадокс набуває глибшого змісту крізь призму концепції голобійнта. Оскільки культура їжі є живим організмом, жорсткі юридичні межі виглядають тут штучно. Закон намагається перетворити плинну практику на мертвий об'єкт власності, хоча справжній захист спадщини полягає саме у передачі живого знання, а не в його консервації.

У сучасному цифровому світі ця межа стає ще хиткішою. Дж. Каліфано та Ч. Спенс фіксують парадокс довіри. Штучний інтелект створює зображення їжі, привабливіші за реальність, проте маркування "AI" миттєво знижує їхню цінність. Отже, «онтологія їстівного» тепер залежить від сигналів довіри, а не від сенсорного досвіду [8].

Політичним виміром проблеми є продовольчий суверенітет. К. Дрінг стверджує факт руйнування колоніалізмом харчових онтологій підкорених народів. Сучасні системи продовжують це «епістемічне гноблення» та ігнорують усталені зв'язки людей із землею. Справедливість вимагає від права гнучкості. Закон мусить навчитися захищати колективні традиції, а не лише корпоративні бренди [10; 28].

В епоху цифрового відтворення їжа стикається з викликом «онтологічного розриву». Дослідження Дж. Каліфано та Ч. Спенса (2024) демонструють, що алгоритми генеративного штучного інтелекту створюють «надстимули», зображення, які мозок сприймає як смачніші та енергетично цінніші за реальні прототипи. Однак це породжує парадокс довіри: візуальна досконалість симулякра знецінює недосконалу матерію реальної їжі. У цьому контексті смак залишається останнім bastіоном реальності, адже його, на відміну від картинки, неможливо сфальсифікувати без фізичного контакту. Сомаететика, таким чином, стає практичною стратегією верифікації буття в умовах цифрової симуляції [8; 13, с. 107–109].

Ми вважаємо, що майбутнє філософії їжі та її досліджень формується на перетині трьох сфер. Етика тут визнає людину частиною мережі, естетика повертає тілу роль центру пізнання, а право захищає живе знання від продажу. Саме інтегральна модель «харчової свідомості» стане нашою мапою в умовах цієї кризи.

Ключове питання нашого дослідження можна сформулювати через аналіз змін ландшафту етики й права за умови інтерпретації їжі не як пасивного фону існування, а як події, що безпосередньо конститує онтологію людини крізь призму «паразитичної

суб'єктності». Визнаючи вагомий внесок попередніх дослідників, можемо дійти радикальнішого висновку про те, що їжа не є інертним ресурсом. Вона діє як медіум, що деконструє ілюзію автономного картезіанського «Я» та змушує гуманітаристику шукати нові методологічні орієнтири. Саме тому ми наполягаємо на зміщенні вектору від «дистальної» етики заборон, що оцінює світ відсторонено, до «проксимальної» онтології участі.

Далі можна сформулювати висновок про те, що продовольча криза є не стільки управлінським збоєм чи технологічною помилкою, скільки симптомом системної онтологічної сліпоти. Ми синтезуємо наявні в літературі підходи, зокрема позицію щодо відходів як наслідку нормативних режимів, правові парадокси та концепт «візуального голоду», де образ витісняє реальний досвід. Концептуальна новизна підходу полягає в інтеграції цих ліній у єдину рамку. Ми вважаємо, що жодне вирішення проблеми відходів не буде ефективним, доки їжа розуміється виключно як товар. Необхідна зміна її статусу на «активного агента» як учасника реляційної мережі, який співформує наші практики, норми та саму структуру суб'єктності. У цьому контексті парадокс права та загрозу «візуального голоду» інтерпретуємо як аргумент на користь захисту «права на смак». Таке право розглядається нами не як споживча примха, а як базовий екзистенціал, нерозривно пов'язаний з людською гідністю, довірою та здатністю бути в реальності тілесно.

Наше дослідження зосереджено на західній традиції, за кадром лишилися східні практики та східна філософія, які можуть стати плідним доповненням головних намічених підходів. Так само й «сомаестетичну освіту» визначено лише як перспективу. Окремого критичного погляду вимагає експансія штучного інтелекту та синтетичної біології, адже тут під загрозою опиняється сама «етика місця». Слідом за А. Феррарі треба звернути дуже пильну увагу на небезпеку перетворення їжі на цифровий симулякр, що загрожує втратою смаку як одного з останніх «якорів реальності» [12].

Евристична наукова цінність роботи полягає насамперед у моделі «харчової свідомості», яка формує цілісне бачення для об'єднання розрізнених дискусій. Вона синтезує етику, естетику та право й доводить безсилля технологій перед кризою без зміни самої онтології. Гуманітаристика має нарешті відмовитися від міфу про ізольованого суб'єкта і перейти до концепції «реляційного вузла». У ній людина мислиться залежною, але не приниженою, залученою, але не розчинею. Практичний вимір цього підходу сягає освіти, політики та екології, оскільки питання їжі завжди є питанням спільного життя. В принципі, це означає, що повсякденний вибір продуктів набуває онтологічного, екзистенційного, естетичного та політичного статусу, а кожен акт споживання стає безпосереднім внеском у формування майбутнього планети.

Висновки. Наше дослідження проводить системну критику епохи «дистальної етики». Треба визнати, що концепція автономного суб'єкта вичерпала себе. Через оптику «паразитичної особистості» доведено, що людина є голобійотом, для якого їжа є не пасивним ресурс, а активним «Іншим». Відбувається перетворення етики з набору дієтичних правил на практику відновлення екосистемних зв'язків, де криза відходів постає наслідком нашої онтологічної сліпоти, а не просто логістичних прорахунків.

Ми підтримуємо реабілітацію смаку як повноцінного інструмента пізнання реальності, який сьогодні опинився під загрозою. Експансія штучного інтелекту та «візуальний голод» створюють ризик підміни живого досвіду симулякрами, тому розвиток «сомаестетичної грамотності» стає умовою збереження людської автономії. Паралельно аналіз правового поля викрив нездатність статичних норм інтелектуальної власності вхопити плинну природу традиції, що вимагає від юриспруденції більшої гнучкості.

Особливої екзистенційної ваги тема набуває в українському контексті: війна зриває з їжі маску товару, повертаючи їй первинний статус інструмента ментальної деокупації та маркера національного супротиву та суверенітету.

Інтегруючим фактором стає модель «харчової свідомості». Вона зшиває етику, естетику й політику в єдину систему, доводячи, що вихід з глобальних криз лежить не в площині нових технологій, а у зміні самої оптики сприйняття. Філософія їжі у новітній парадигмі стає формою захисту людського в людині, де кожен акт споживання перетворюється на свідоме онтологічне ствердження життя.

Список використаної літератури

1. Бондаренко Г. Соціокультурні зміни повсякдення сільської людності Наддніпрянщини. *Народна творчість та етнологія*. 2024. № 2 (402). С. 27–34. <https://doi.org/10.15407/nte2024.02.027>.
2. Варипаєв О. Філософія їжі в Україні у воєнний час: етнокультурні моделі та екзистенційні реалії. *Культурологічний альманах*. 2025. № 2 (24). С. 199–208. <https://doi.org/10.31392/cult.alm.2025.2.24>.
3. Рассоха І. Успереч Броделю: передові риси матеріальної культури України XVIII–XIX століть (білий хліб і винокуріння). *Культурологічний альманах*. 2025. № 2 (14). С. 170–175. <https://doi.org/10.31392/cult.alm.2025.2.20>.
4. Baggini J. *How the World Eats: A Global Food Philosophy*. Pegasus Books, 2025.
5. Bonadio E., Borghini A. *Food, Philosophy, and Intellectual Property: Fifty Case Studies*. Routledge, 2024. <https://doi.org/10.4324/9781003372223>
6. Bonotti M. *Gastronomy, Multiculturalism and the State*. Department of Politics and International Relations, Monash University, 2022.
7. Borghini A., Piras N. Semantic and philosophical approaches for advancing the identification and measurement of food waste. *Nature Food*. 2025. Vol. 6, № 6. P. 547–552. <https://doi.org/10.1038/s43016-025-01167-2>.
8. Califano G., Spence C. Assessing the visual appeal of real/AI-generated food images. *Food Quality and Preference*. 2024. Vol. 116. Article 105149. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105149>.
9. Đerić G. Food – the story of our life: Contribution to food studies and anthropology of taste. *Etnoantropološki problemi*. 2013. Vol. 8, № 1. P. 41–59. <https://doi.org/10.21301/eap.v8i1.2>.
10. Dring C., Lin S., Newell R. et al. Possibilities for decolonizing food planning: Addressing ontological dominance, affective and relational dispositions, and (re)imagining just food futures. *Possibility Studies & Society*. 2025. P. 1–20. <https://doi.org/10.1177/27538699251324727>.
11. FAO. *Ukraine: Humanitarian Needs and Response Plan 2025*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2025. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9231en>.
12. Ferrari A. *Cultivated meat: Ethics and ontology*. *Techné: Research in Philosophy and Technology*. 2025. Advance online publication.
13. Heldke L. *Parasitic Personhood and the Ontology of Eating*. Routledge, 2025.
14. Koczanowicz D. *The Aesthetics of Taste: Eating within the Realm of Art*. Brill, 2025. <https://doi.org/10.1163/9789004534933>.
15. Korsmeyer C. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Cornell University Press, 1999.
16. Lehtokunnas T. The circular economy futures in the making: Transformativity and object ontologies in food waste practices in Finnish households, supermarkets and biogas plants. *Futures*. 2023. Vol. 153. Article 103241. <https://doi.org/10.1016/j.futures.2023.103241>.
17. Mancioffi E. The flavor of texts: Gustatory and olfactory experiences in Italo Calvino's *Under the Jaguar Sun*. In: Perullo N. (ed.) *Taste as Experience*. Columbia University Press, 2020. P. 145–162.

18. Maulana M.F., Alnizar F., Amanulloh N. Symbols, identity, and tradition: The linguistic anthropology of Javanese traditional food. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*. 2025. Vol. 27, № 1. P. 76–87. <https://doi.org/10.25077/jantro.v27.n1.p76-87.2025>.
19. Pearson D. Rethinking food waste: An ethical imperative. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*. 2024. Vol. 37. Article 4. <https://doi.org/10.1007/s10806-024-09901-x>.
20. Perullo N. *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*. Columbia University Press, 2016.
21. Perullo N., Koczanowicz D. *Somaesthetics and Food*. Brill, 2026.
22. Porcheddu A. Nature and food commodification: Hunger, rights and the market. *Philosophy & Social Criticism*. 2002. Vol. 28, № 2. P. 186–201. <https://doi.org/10.1177/0191453702028002598>.
23. Sandler R.L. *Food Ethics: The Basics*. Routledge, 2014.
24. Shusterman R. *Thinking through the Body: Essays in Somaesthetics*. Cambridge University Press, 2012.
25. Siegel M. *The Secret History of Food: Strange but True Stories About the Origins of Everything We Eat*. Ecco, 2021.
26. Šlehoferová T., Fatková G. Manuscript cookbooks on the move: Social functions, heritage management and women’s narratives in the Czech-Bavarian Borderland. *Food, Culture & Society*. 2023. <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2230081>.
27. Spence C. *Gastrophysics: The New Science of Eating and Flavor*. Food Series. 2022. EP 3.
28. Thompson P.B. *From Silo to Spoon: Local and Global Food Ethics*. Oxford University Press, 2023. <https://doi.org/10.1093/oso/9780197744727.001.0001>.
29. UN Environment Programme. *Food Waste Index Report 2024*. UNEP, 2024. <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>.
30. Worth S. *Taste: A Philosophy of Food*. Reaktion Books, 2023.

PHILOSOPHY OF FOOD: A POLYLOGUE OF MEANINGS IN THE SPACE OF CULTURE

Olexii Varypaiev

State Biotechnological University,

Faculty of Management, Administration and Law,

UNESCO Chair “Philosophy of Human Communication” and Social and Humanitarian Disciplines

Alchevskykh St., 44, 61002, Kharkiv, Ukraine

<https://orcid.org/0000-0003-0541-9102>

The article provides a philosophical and anthropological analysis of food, rejecting the perception of it merely as a passive resource. Instead, it is posited as a “total social fact” that fundamentally shapes ethics, law, and the very instruments of cognition. The primary focus is on overcoming the “philosophical anorexia” inherent in the Western tradition and deconstructing the myth of the autonomous subject.

The author advances the concept of “parasitic personhood”, viewing the human being as a holobiont, a complex node of biological connections. It is the disregard for this unity that precipitates crises, particularly the issue of food waste, which is interpreted here as a consequence of the culture’s ontological blindness.

The study rehabilitates taste as a valid instrument for cognizing reality (“epistemology”). Drawing on somaesthetics and gastrophysics, the capacity of bodily experience to verify being is demonstrated. Particular attention is paid to emerging challenges: the expansion of generative artificial intelligence, which engenders “visual hunger” and digital simulacra, and legal paradoxes where static intellectual property norms conflict with the fluid nature of culinary tradition.

The existential dimension of food amidst the war in Ukraine is examined. It is argued that in a “limit situation”, the consumption of local products transcends the mundane, becoming an instrument of mental de-occupation and a symbol of restoring national sovereignty. The study emphasizes the importance of the author’s “Food Consciousness” model, which ensures a synergy of ethical responsibility, aesthetic mindfulness, and political subjectivity.

The author argues for a necessary reorientation of humanities research: away from a “distal ethics” of prohibition and toward a “proximal ontology” of participation. Within this framework, eating becomes more than sustenance, it is a conscious affirmation of existence and a sincere expression of care for our collective future.

Key words: philosophy of food, parasitic personhood, somaesthetics, food waste, gastrophysics, food sovereignty, intellectual property, war in Ukraine, ontology of taste.

Дата першого надходження статті до видання: 21.01.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 23.02.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 19.05.2026