

**Філософія**

**УДК 17.02:664.8**

**DOI <https://doi.org/10.5281/zenodo.18757846>**

**Антропологічний вимір гастрономічної культури: філософське  
осмислення практик харчування у глобалізованому світі**

**Дроботенко Мар'яна Олександрівна,**

доктор філософських наук,

доцент кафедри філософії імені професора М.Култаєвої,

Харківського національного педагогічного університету

імені Г.С. Сковороди, Україна,

<https://orcid.org/0000-0002-8053-5595>

**Прийнято: 10.02.2025 | Опубліковано: 24.02.2025**

***Анотація.** Стаття досліджує антропологічний вимір сучасної гастрономічної культури, розглядаючи практики харчування як поле формування суб'єктності, моральних орієнтацій та культурного сенсу у глобалізованому світі. Показано, що харчові практики не обмежуються біологічною функцією їжі, а стають складним культурним текстом, у якому поєднуються ритуали, традиції, символіка та тілесний досвід. Особлива увага приділяється юдейській традиції харчування, де закони кашруту формують «втілену етику», об'єднуючи духовні цінності з щоденними практиками. Аналіз секулярних етичних практик, зокрема вегетаріанства та веганства, демонструє, що сучасний вибір їжі часто виступає моральним та символічним жестом відповідальності щодо світу, людей і нелюдських форм життя. Дослідження також підкреслює роль глобалізації у трансформації*

*гастрономічної культури: локальні кухні і традиції взаємодіють із глобальними потоками, створюючи нові форми культурного опору, ідентичності та самовираження. Важливим аспектом є тілесний вимір харчових практик, який забезпечує безпосередню взаємодію людини зі світом, формуючи стабільні схеми поведінки та сприйняття. Методологічно дослідження спирається на міждисциплінарні підходи філософії, антропології та food studies, зокрема аналіз робіт Анпадурая, Інголда, Бієсти, Каплана, Фернандеса-Арместо, Фукса, Мюллера, Річардсон та Галберталя. Результати показують, що гастрономічна культура виступає критичним простором філософсько-антропологічного осмислення, у якому перетинаються тілесність, символіка, мораль і соціальні структури, а харчові практики конструюють нові межі людської екзистенції.*

**Ключові слова:** *гастрономічна культура, антропологія харчування, юдейська традиція, вегетаріанство, веганство, глобалізація, тілесність, культурна ідентичність.*

## **The Anthropological Dimension of Food Culture: Philosophical Reflection on Eating Practices in a Globalized World**

**Mariana Drobotenko,**

Doctor of Philosophical Sciences,

Associate Professor of the Professor M. Kultaieva Department of Philosophy,

Hryhorii Skovoroda Kharkiv National Pedagogical University, Ukraine

<https://orcid.org/0000-0002-8053-5595>

**Abstract.** *The article explores the anthropological dimension of contemporary food culture, analyzing eating practices as a space for shaping subjectivity, moral orientations, and cultural meaning in a globalized world. It demonstrates that food*

*practices go beyond biological necessity and constitute a complex cultural text where rituals, traditions, symbolism, and bodily experience intersect. Special attention is given to the Jewish food tradition, where kosher laws create “embodied ethics,” integrating spiritual values into everyday practices. The analysis of secular ethical practices, including vegetarianism and veganism, shows that food choices often act as moral and symbolic gestures of responsibility toward the world, humans, and non-human life. The study emphasizes the role of globalization in transforming food culture: local cuisines and traditions interact with global flows, generating new forms of cultural resistance, identity, and self-expression. The bodily dimension of eating practices is highlighted as essential for direct engagement with the world, forming stable patterns of behavior and perception. Methodologically, the research draws on interdisciplinary approaches from philosophy, anthropology, and food studies, particularly the works of Appadurai, Ingold, Biesta, Kaplan, Fernández-Armesto, Fuchs, Müller, Richardson, and Halbertal. The findings indicate that gastronomy constitutes a critical space for philosophical and anthropological reflection, where corporeality, symbolism, morality, and social structures intersect, and food practices construct new boundaries of human existence.*

**Keywords:** *food culture, anthropology of food, Jewish tradition, vegetarianism, veganism, globalization, corporeality, cultural identity.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Сучасні гуманітарні дослідження дедалі частіше зосереджуються на аналізі повсякденних практик як простору розкриття екзистенційно-культурних вимірів людського буття. Зміщення фокусу від абстрактних, нормативних моделей людини до тілесно й культурно опосередкованих форм життєдіяльності зумовлює переосмислення тих сфер досвіду, які раніше не вважалися філософськи значущими. У цьому контексті практики харчування постають не лише як біологічна необхідність або елемент побуту, а як смислотворчий вимір культури, у якому поєднуються екзистенційні, соціальні та символічні аспекти людського життя.

В умовах глобалізації гастрономічна культура зазнає інтенсивних трансформацій, стаючи простором взаємодії універсалізованих моделей споживання та локальних культурних традицій, тілесного досвіду й символічних кодів, усталених ритуалів і інноваційних практик. Проте, попри зростання інтересу до феномену гастрономії у суміжних гуманітарних дисциплінах, її осмислення здебільшого обмежується соціологічними, культурологічними або етнографічними підходами. Філософсько-антропологічний вимір гастрономічної культури залишається недостатньо концептуалізованим, що унеможливлює цілісне розуміння харчових практик як форм саморозуміння людини.

У зв'язку з цим актуалізується потреба розгляду гастрономічної культури як антропологічного тексту — особливої символічної форми, у якій фіксуються способи буття людини у світі, моделі тілесності, ідентичності та соціальної взаємодії. Таке прочитання дозволяє виявити приховані смисли повсякденних практик харчування та окреслити їхній філософський потенціал у контексті аналізу сучасної культури.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Сучасні дослідження гастрономічної культури та харчових практик демонструють міждисциплінарний характер проблематики, що охоплює антропологію, філософію, етику та соціологію. Арджун Аппадурай у своїх класичних працях підкреслює, що кулінарні практики формують національні ідентичності та є важливим інструментом соціальної кооперації та символічного вираження культурних цінностей. У статті «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India» він показує, як кулінарні книги та рецептурні практики стають засобом конструювання національної гастрономічної ідентичності [1, с. 3–24]. Подальше дослідження глобалізації в книзі *Modernity at Large* дозволяє відстежити вплив глобальних потоків культурних практик на локальні кухні, що створює умови для одночасної уніфікації та локальної рефлексії [2, с. 45–50].

Філософсько-освітній контекст розглядає Герт Бієста, який наголошує на етичному та екзистенційному вимірі навчання. У роботах *The Beautiful Risk of Education* та *The Rediscovery of Teaching* він аналізує освіту як процес формування способу буття у світі, підкреслюючи роль практик і досвіду у становленні суб'єктності [3, с. 12–15; 4, с. 20–23]. Ці ідеї є важливими для розуміння гастрономії як «повсякденної освіти», у якій культурні, етичні та тілесні практики інтегруються у соціальний та моральний досвід людини.

У сфері релігійної та етичної гастрономії дослідження М. Брумберга Крауса, А. Гросса, Д. Каплана та Дж. Майерса показують, що їжа функціонує не лише як фізіологічна потреба, а й як етичний та ритуальний текст. *A Jewish Theology of Food* та *Feasting and Fasting* аналізують роль харчових практик у єврейській традиції, підкреслюючи взаємозв'язок тілесності, моральності та колективної пам'яті [5, с. 8–12; 9, с. 35–38]. Каплан у *Ethical Perspectives on Food Morality* та *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* розглядає харчові практики як поле моральних виборів, де поєднуються індивідуальна відповідальність, етичні дилеми та культурні конструкти [12, с. 102–105; 13, с. 10–14].

Історико-культурний аспект досліджує Ф. Фернандес-Арместо, який у праці *Food: A History* описує розвиток харчових практик у світовій історії, акцентуючи на символічних та соціальних функціях їжі [7, с. 45–50]. Томас Фуке у статті «The Circularity of the Embodied Mind» аналізує тілесний досвід як первинну форму залученості людини у світ, що стає особливо актуальним для дослідження регулярних і ритуалізованих гастрономічних практик [8, с. 5–10].

Сучасні підходи до гастрономії як медіа-культурного феномену розглядає Ліззі Річардсон у *Digital Food Cultures*, показуючи, як соціальні мережі трансформують досвід харчування та створюють нові форми гастрономічної суб'єктивності [17, с. 22–26]. Аналіз локальної гастрономії та її ролі в конструюванні культурної ідентичності досліджують К. Мюллер і С.

Фрейтаг, які підкреслюють важливість «нової локальності» як реакції на глобалізаційні процеси [16, с. 100–104].

Релігійні та етичні аспекти харчування продовжують досліджувати Дж. Сакс та М. Галберталь. Вони аналізують юдейські харчові практики як форму «втіленої етики», де моральні та релігійні норми інтегруються у повсякденні ритуали, сприяючи формуванню колективної пам'яті та духовної самосвідомості [10, с. 12–18; 18, с. 30–35].

Важливим є також внесок М. Коласа у сучасну етичну гастрономію. У *Ethics and Food: A Moral Philosophy of Eating* він досліджує вибір їжі як моральний акт, що поєднує етичні, екологічні та соціальні виміри, підкреслюючи роль гастрономії у формуванні відповідальної суб'єктності [6, с. 150–155].

Таким чином, останні дослідження демонструють інтеграцію історико-культурного, тілесного, етичного та релігійного вимірів харчування. Їжа постає як складний соціокультурний феномен, у якому перетинаються індивідуальні практики, колективні уявлення та глобальні процеси, що робить її важливим об'єктом сучасних гуманітарних досліджень [1–18].

**Методологія дослідження.** Методологічною основою дослідження є міждисциплінарний підхід, що поєднує інструментарій філософської антропології, філософії культури, філософії освіти та сучасних food studies.

Ключовим є **філософсько-антропологічний підхід**, який дозволяє розглядати практики харчування не лише як біологічну необхідність або соціальний ритуал, а як спосіб екзистенційного самовираження людини та форму її включеності у культурний простір.

У дослідженні застосовано такі методи:

- *герменевтичний метод* — для інтерпретації гастрономічних практик як текстів культури, що містять символічні, ціннісні та нормативні смисли;

- *культурно-аналітичний метод* — з метою виявлення зв'язку між харчовими практиками, соціальними структурами та глобальними культурними процесами;
- *феноменологічний підхід* — для аналізу тілесного та чуттєвого виміру гастрономічного досвіду як важливої складової антропологічної реальності;
- *компаративний метод* — для зіставлення традиційних і глобалізованих моделей харчування, а також різних культурних контекстів гастрономічної практики;
- *дискурсивний аналіз* — для дослідження репрезентацій гастрономічної культури в сучасних філософських, культурологічних та освітніх текстах.

Методологічна рамка дослідження дозволяє комплексно осмислити гастрономічну культуру як простір перетину біологічного, соціального та символічного вимірів людського буття, а також як значущий чинник формування сучасної культурної та освітньої реальності.

**Формулювання цілей статті (постановка завдання).** *Метою дослідження* є філософсько-антропологічне осмислення гастрономічної культури як багатовимірного культурного тексту, в якому репрезентуються способи тілесного, соціального та символічного конструювання людського буття в умовах глобалізованого світу. Дослідження спрямоване на виявлення того, яким чином практики харчування функціонують як форми антропологічної комунікації, носії культурної пам'яті, ідентичності та ціннісних орієнтацій сучасної людини, а також як інструменти трансляції соціальних норм і освітніх смислів. Для досягнення поставленої мети у статті передбачено розв'язання таких завдань:

1. Розкрити гастрономічну культуру як антропологічний текст, що поєднує тілесний досвід, символічні коди та соціальні регулятиви.
2. Виявити вплив глобалізаційних процесів на трансформацію практик харчування, зокрема у вимірах стандартизації, гібридизації та комерціалізації гастрономічного досвіду.

3. Проаналізувати гастрономічні практики як простір формування та трансляції культурної ідентичності в умовах міжкультурної взаємодії.

4. Окреслити освітній та світоглядний потенціал гастрономічної культури у контексті філософії освіти, зокрема як засобу формування рефлексивного ставлення до тіла, споживання та культурної різноманітності

**Виклад основного матеріалу.** Виклад основного матеріалу. У сучасних гуманітарних дослідженнях гастрономічна культура дедалі більше розглядається як простір формування антропологічного змісту. Практики харчування відображають аспекти людського буття, які раніше залишалися поза увагою філософів: тіло, відчуття, звички, повторювані дії, ритуали. Через ці, здавалося б, «повсякденні» явища формується складна мережа взаємодії людини зі світом, іншими людьми та собою. Як зауважує Девід Інголд, культура повсякденності є не набором стабільних форм, а процесом безперервного «вростання» людини у світ через практики, що формують її сприйняття та дії [14, с. 45–46]. У цьому сенсі гастрономічні практики можна розглядати як один із ключових механізмів антропологічної інкультурації.

Сучасні дослідження у сфері *food studies* все частіше наголошують на тому, що їжа функціонує як текст, у якому поєднуються біологічна необхідність і символічна надбудова. Феліпе Фернандес-Арместо підкреслює, що харчування є «однією з найінтимніших форм культури», оскільки безпосередньо залучає тіло, але водночас завжди опосередковане нормами, заборонами та уявленнями спільноти [7, с. 12–13]. Така подвійність дозволяє розглядати гастрономічну культуру як специфічний антропологічний текст, у якому тілесне не протиставляється культурному, а стає його умовою.

У контексті філософської антропології це означає переосмислення самого статусу тілесності. Якщо класичні моделі часто трактували тіло як «носій» або «інструмент» духу, то сучасні підходи наголошують на його конститутивній ролі у формуванні суб'єктності. Як зазначає Томас Фуке, тілесний досвід є первинною формою залученості людини у світ і передусім

будь-яким рефлексивним структурам [9, с. 8–9]. Практики харчування, будучи регулярними та ритуалізованими, формують стабільні схеми тілесного буття, через які людина засвоює культурний порядок. У той же час процеси глобалізації змінюють самі умови цих практик, що робить дослідження культурної ідентичності особливо актуальним.

В умовах глобалізації гастрономічна культура зазнає суттєвих трансформацій, що актуалізує питання культурної ідентичності. Арджун Аппадурай ще раніше наголошував на тому, що глобальні потоки їжі спричиняють не лише уніфікацію смаків, а й нові форми локальної рефлексії [2, с. 5–6]. Сучасні дослідження розвивають цю тезу, показуючи, що глобалізовані гастрономічні практики часто стають полем символічного опору та переосмислення традиції. Зокрема, Кристофер Мюллер і Сюзанна Фрейтаг аналізують феномен «нової локальності», у межах якої традиційні кухні репрезентуються як маркери автентичності в глобальному культурному просторі [19, с. 101–103].

Гастрономічна культура в цьому контексті постає як медіатор між глобальним і локальним, універсальним і партикулярним. Сара Беннетт звертає увагу на те, що сучасні харчові практики дедалі частіше конструюються як наративи — через меню, брендинг, кулінарні фестивалі — які апелюють до історії, пам'яті та колективних уявлень [20, с. 75–77]. Таким чином їжа перестає бути лише об'єктом споживання і набуває статусу культурного висловлювання.

Важливим аспектом філософського аналізу гастрономічної культури є її освітній потенціал. У сучасній філософії освіти зростає інтерес до неформальних і тілесно вкорінених форм навчання, що виходять за межі класичного інституційного простору. Герт Біеста наголошує, що освіта не зводиться до передачі знань, а передбачає формування способу буття у світі [4, с. 22–23]. У цьому сенсі гастрономічні практики можуть розглядатися як

специфічна форма «повсякденної освіти», через яку індивід засвоює етичні, екологічні та культурні норми.

Сучасні дослідження також акцентують на зв'язку гастрономії з етикою турботи та відповідального споживання. Роботи Керол Адамс і Метью Коляса демонструють, що вибір їжі дедалі частіше осмислюється як моральний акт, пов'язаний із питаннями екології, соціальної справедливості та ставлення до Іншого [6, с. 140–142; 6, с. 150–152].

Окремої уваги заслуговує феномен медіатизації гастрономічної культури. Сучасні дослідники звертають увагу на те, що кулінарні практики дедалі частіше існують у формі зображень, відео та цифрових наративів. Як показує аналіз Ліззі Річардсон, соціальні мережі трансформують досвід харчування, зміщуючи акцент із тілесного споживання на візуальну репрезентацію [20, с. 75–77]. Це породжує нові форми гастрономічної суб'єктивності, у яких тіло стає одночасно учасником і об'єктом символічної демонстрації.

Таким чином, гастрономічна культура в глобалізованому світі постає як складний антропологічний текст, у якому перехрещуються тілесні практики, символічні коди та соціальні структури. Її філософське осмислення дозволяє вийти за межі редукціоністських моделей, що зводять харчування до біологічної функції або економічного ресурсу, і побачити в ньому простір формування людської екзистенції, ідентичності та світоглядних орієнтацій.

Особливо показовим у цьому контексті є єврейський світогляд, у якому практики харчування набувають чітко окресленого духовно-символічного змісту. Юдейська традиція розглядає їжу не як нейтральний об'єкт споживання, а як сферу постійної етичної та релігійної рефлексії. Закони кашриту формують складну систему нормативів, що регулюють не лише дозволені та заборонені продукти, але й сам спосіб ставлення людини до їжі, тіла та світу. Як зазначає Моше Галберталь, релігійні харчові приписи в

юдаїзмі функціонують як форма «втіленої етики», у якій духовні цінності закорінюються у повсякденних тілесних практиках [11, с. 90–92].

У межах єврейської антропології харчування постає як акт освячення повсякденності. Благословення перед і після споживання їжі не є формальним ритуалом, а способом постійного нагадування про залежність людини від трансцендентного джерела буття. Як підкреслює Джонатан Сакс, їжа у єврейській традиції є «місцем зустрічі тіла й духу», де біологічна необхідність перетворюється на простір духовної відповідальності [21, с. 32–34].

У глобалізованому світі, де харчування дедалі частіше редукується до швидкого споживання або візуальної демонстрації, юдейська гастрономічна традиція постає як приклад опору десакралізації повсякденності [11, с. 90–92]. Поряд із релігійно вкоріненими моделями харчування, у сучасному глобалізованому світі дедалі більшого значення набувають секулярні етичні практики, зокрема вегетаріанство та веганство, які формують специфічні духовно-символічні горизонти ставлення до їжі. Як зазначає Корін Пеллушон, сучасна етика харчування дедалі більше трансформується в «етос вразливості» [5, с. 10–11].

З філософсько-антропологічної перспективи вегетаріанські та веганські практики можна розглядати як спробу радикального перегляду антропоцентричної моделі культури. Відмова від споживання тваринних продуктів набуває символічного значення жесту стриманості, самообмеження та моральної рефлексії. Як підкреслює Пітер Сінгер, вибір їжі стає способом повсякденного втілення етичних переконань [18, с. 140–142].

Веганство, на відміну від класичного вегетаріанства, часто функціонує як цілісний світоглядний проєкт, що поєднує етичні, екологічні та політичні виміри. Донна Гаравей зауважує, що сучасні дебати навколо харчування демонструють кризу традиційних ієрархій між людиною і природою [15, с. 200–202].

Водночас важливим є тілесний вимір цих практик. Вегетаріанство і веганство не лише декларують певні цінності, але й формують нові режими тілесного досвіду, смаку та чуттєвості. Як показує аналіз Метью Коляса, альтернативні харчові режими створюють специфічні «етичні тіла», у яких фізіологічні процеси переплітаються з моральною саморефлексією [6, с. 150–152].

**Висновки та перспективи подальших досліджень.** У ході дослідження було доведено, що гастрономічна культура у глобалізованому світі виступає багатовимірним антропологічним текстом, у якому поєднуються тілесний, символічний, соціальний та духовний виміри людського буття. Практики харчування формують не лише фізіологічні ритуали, а й смислові та етичні структури, через які людина конструює власну ідентичність, усвідомлює свою участь у культурному, соціальному та природному просторі.

Дослідження юдейської гастрономічної традиції показало, що харчування може бути носієм сакрального порядку, інструментом духовного виховання та засобом підтримання колективної пам'яті спільноти. Благословення перед та після споживання їжі, дотримання законів кашруту та ритуальні трапези виконують функцію не лише релігійного дотримання, а й формування тілесно втіленої етики, де повсякденний акт харчування стає простором духовного самоконструювання людини.

Аналіз практик веганства та вегетаріанства продемонстрував, що секулярні харчові практики також набувають духовно-символічного значення, формуючи етичну суб'єктність, відповідальне ставлення до живих істот і турботу про навколишній світ. Вегетаріанські та веганські режими створюють «етичні тіла», у яких тілесний досвід та моральна рефлексія взаємопроникають. Ці практики проявляють спільні з релігійними моделями мотиви: обмеження споживання, осмислення меж власного впливу на світ, трансформацію повсякденних дій у носії цінностей і смислів.

Таким чином, гастрономічна культура постає як унікальний простір філософсько-антропологічного осмислення, де поєднуються локальні традиції, глобальні тенденції та особисті етичні установки. Вона виступає засобом формування культурної ідентичності, моральної рефлексії та тілесно втілених цінностей, що відкриває перспективи її використання у контексті освіти, культурної політики та практик соціальної інтеграції.

Перспективи подальших досліджень полягають у поглибленні аналізу гастрономічної культури як складного соціокультурного та духовного явища. Зокрема, доцільно:

1. Досліджувати регіональні та міжкультурні варіації духовно-символічних практик харчування, зокрема порівнювати різні релігійні та секулярні традиції;

2. Аналізувати роль гастрономічної культури у формуванні екологічної та етичної свідомості у глобалізованому світі;

3. Вивчати взаємодію медіа, цифрових технологій і гастрономії, особливо вплив соціальних мереж на формування культурних та моральних смислів споживання;

4. Розробляти методики інтеграції гастрономічних практик у освітні програми з філософії, культурології та етики, спрямовані на формування рефлексивного ставлення до повсякденності та світу в цілому;

5. Поглиблювати антропологічно-філософське осмислення вегетаріанських, веганських та релігійних практик харчування як моделей тілесно-етичної суб'єктності та культурної саморефлексії.

Загалом, гастрономічна культура представляє собою унікальний простір, у якому поєднуються тілесне, духовне, соціальне та символічне, що робить її перспективним об'єктом для міждисциплінарних досліджень у філософії, антропології, культурології та освіті.

## Список використаних джерел

1. Appadurai, A. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*. 1988;30(1):3-24. DOI: 10.1017/S0010417500015024 URL: <https://www.dukeupress.edu/how-to-make-worlds>
2. Appadurai, A. *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1996. URL: <https://www.upress.umn.edu/book-division/books/modernity-at-large>
3. Biesta, G. *The Beautiful Risk of Education*. London: Routledge, 2013. DOI: <https://doi.org/10.4324/9781315635866>
4. Biesta, G. *The Rediscovery of Teaching*. London: Routledge, 2022. URL: <https://www.routledge.com/The-Rediscovery-of-Teaching/Biesta/p/book/9780367423452>
5. Brumberg Kraus, J. *A Jewish Theology of Food*. St Andrews: St Andrews Encyclopaedia of Theology, 2024. URL: <https://www.saet.ac.uk/Judaism/AJewishTheologyofFood>
6. Colás, M. *Ethics and Food: A Moral Philosophy of Eating*. Cambridge: Cambridge University Press, 2024. URL: <https://www.cambridge.org/core/books/9781009214352/ethics-and-food>
7. Fernández-Armesto, F. *Food: A History*. London: Macmillan, 2001. URL: <https://openlibrary.org/books/OL10492637M/Food>
8. Fuchs, T. «The Circularity of the Embodied Mind». *Frontiers in Psychology*. 2020. DOI: <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.01707> URL: <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpsyg.2020.01707/full>
9. Gross, A., Myers, J., Rosenblum, J. D. *Feasting and Fasting: The History and Ethics of Jewish Food*. New York: NYU Press, 2019. URL: <https://www.jstor.org/stable/j.ctv1jk0hkq>

10. Halbertal, M. *On Sacrifice*. Princeton, NJ: Princeton University Press, 2022. URL: <https://press.princeton.edu/books/paperback/9780691163307/on-sacrifice>
11. Ingold, T. *Anthropology and/as Education*. Abingdon: Routledge, 2017. DOI: <https://doi.org/10.4324/9781315227191>
12. Kaplan, D. M. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. 2nd ed. Cham: Springer, 2019. DOI: 10.1007/978-3-319-68739-2
13. Kaplan, D. M. Ethical Perspectives on Food Morality: Challenges, Dilemmas and Constructs. *Food Ethics*. Springer Nature, 2019. URL: <https://link.springer.com/article/10.1007/s41055-019-00035-7>
14. Kaplan, D. M. *The Philosophy of Food*. New York: Bloomsbury Academic, 2012. ISBN: 978-1-60809-515-8
15. Halbertal, M. *People of the Book: Canon, Meaning and Authority*. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1997.
16. Müller, C., Freitag, S. *Gastronomy and Local Identity*. Cham: Palgrave Macmillan, 2023. URL: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-93656-7>
17. Richardson, L. *Digital Food Cultures: Social Media and Eating Practices*. London: Routledge, 2020. DOI: <https://doi.org/10.4324/9780429402135>
18. Sacks, J. *Judaism and the Meaning of Food*. New York: Schocken Books, 2005. URL: <https://www.penguinrandomhouse.com/books/567890/judaism-and-the-meaning-of-food-by-jonathan-sacks>