

УДК 140.8:111.85"19"

БАГРІЙ Орест – аспірант кафедри філософії, соціології та політології імені професора Валерія Григоровича Скотного, Дрогобицький державний педагогічний університет імені Івана Франка, 24, вул. Івана Франка, м. Дрогобич, Україна, індекс 82100 (hiatuskayote@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8170-790X>

DOI: <https://doi.org/10.24919/2522-4700.46.1>

Бібліографічний опис статті: Багрій, О. (2023). Концептуальні засади розгляду поняття естетичного смаку в філософії XXI століття. *Людинознавчі студії: збірник наукових праць Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія «Філософія»*, № 46, 13–32, doi: <https://doi.org/10.24919/2522-4700.46.1>

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО РОЗГЛЯДУ ПОНЯТТЯ ЕСТЕТИЧНОГО СМАКУ В ФІЛОСОФІЇ XXI СТОЛІТТЯ

Анотація. Мета роботи. Розкриття та систематизація концептуальних підходів до розгляду поняття естетичного смаку в філософії XXI століття. **Методологія.** Дана мета досягається через експлікацію визначень та підходів до поняття естетичного смаку у дослідженнях, опублікованих в Україні, та поза її межами після 2000 року, ідентифікацію ключових підходів до розгляду поняття естетичного смаку, а також порівняльного аналізу вжитку даного поняття в Україні та поза її межами. **Наукова новизна.** В опублікованому дослідженні вперше систематизовані основні підходи до дослідження естетичного смаку. Доведено, що неузгодженість між інструментальними вжитком поняття естетичного смаку можлива внаслідок недостатнього рівня філософського узагальнення, чим обґрунтована подальша необхідність досліджень даного поняття. Виявлено також основні проблеми, які слід подолати для належної концептуалізації поняття естетичного смаку, а також можливі напрямки їх вирішення. Вперше здійснено порівняння українських та західних підходів до дослідження поняття естетичного смаку, та виявлено, що в українському науковому

© Багрій Орест, 2023

дискурсі дане поняття використовується інструментально, здебільшого у контексті освітнього виміру, а саме, в контексті елемента розвитку особистості. **Висновки.** Виявлено наступні підходи: розгляд естетичного смаку через призму чуттєвого смаку; освітній, мистецько-естетичний, культурологічний, когнітивістичний, лінвістичний та чуттєво-афективний. Дані підходи не є взаємосуперечливими, – кожен із них досліджує деяку із граней естетичного сприйняття та не може бути проігнорованим, тому використання поняття естетичного смаку із використанням одного із підходів чи вимірів – неможливе. Основними відмінностями в українському вжитку є його спеціалізованість внаслідок обмеженого вжитку в межах освітнього підходу, тоді як зарубіжні дослідження тягнуться до міждисциплінарного та міжгалузевого підходу, спрямованого на уточнення природи даного поняття. Для формування відносно несуперечливої естетичної дефініції, трьома ключовими проблемами є: розведення процесів сприйняття та оцінювання; неочевидність та відсутність єдиної теорії формування естетичного досвіду; злиття у структурі процесу формування естетичного досвіду понять «відчуття», «почуття», «емоції».

Ключові слова: естетичний смак, естетичне відношення, естетика, естетичне судження, естетичне сприйняття.

BAHRII Orest – Postgraduate Student at the Department of Philosophy, Sociology and Political Science named after Professor Valerii Hryhorovych Skotnyi, Ivan Franko Drohobych State Pedagogical University, 24, Ivan Franko Str., Drohobych, Ukraine, postal code 82100 (hiatuskayote@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8170-790X>

DOI: <https://doi.org/10.24919/2522-4700.46.1>

To cite this article: Bahrii, O. (2023). Kontseptualni pidkhody do rozghliadu poniattia estetychnoho smaku v filosofii XXI stolittia [Conceptual approaches to the consideration of the concept of aesthetic taste in the philosophy of the twentieth century]. *Liudynoznavchi studii: zbirnyk naukovykh prats Drohobyt'skoho derzhavnogo pedahohichnoho universytetu imeni Ivana Franka. Seriya "Filosofia" – Human Studies. Series of "Philosophy": a collection of scientific articles of the Drohobych Ivan Franko State Pedagogical University, № 46, 13–32, doi: <https://doi.org/10.24919/2522-4700.46.1>*

CONCEPTUAL APPROACHES TO THE CONSIDERATION OF THE CONCEPT OF AESTHETIC TASTE IN THE PHILOSOPHY OF THE TWENTIETH CENTURY

Summary. The purpose of the study. Explication and systematization of conceptual approaches to the notion of aesthetic taste in the philosophy of the XXI century. **Methodology.** This objective is achieved through the explication of definitions and approaches to the notion of aesthetic taste in studies published in Ukraine and abroad after the year 2000, the identification of key approaches to the consideration of the notion of aesthetic taste, as well as a comparative analysis of the use of this concept in Ukraine and abroad. **Scientific novelty.** The published study is the first to systematize the main approaches to the study of aesthetic taste. It is proved that the inconsistency between the instrumental uses of the notion of aesthetic taste is possible due to the insufficient level of philosophical generalization, which justifies the further need for research on this notion. The paper also identifies the main problems that need to be overcome for the proper conceptualization of the notion of aesthetic taste, as well as possible ways to solve them. For the first time, a comparison of Ukrainian and Western approaches to the study of the notion of aesthetic taste is conducted, and it is found that in the Ukrainian scientific discourse, this notion is used instrumentally, mainly in the context of the educational dimension, namely, in the context of the element of personality development. **Conclusions.** The following approaches have been identified: consideration of aesthetic taste through the prism of sensual taste; educational, artistic and aesthetic, cultural, cognitive, linguistic, and sensory-affective. These approaches are not mutually contradictory – each of them explores some of the facets of aesthetic perception and cannot be ignored, therefore, it is impossible to use the notion of aesthetic taste using one of the approaches or dimensions. The main differences between Ukrainian and foreign usage are its narrow specialization due to its limited use within the educational approach, while foreign studies tend to use an interdisciplinary and interbranch approach aimed at clarifying the essence of this notion. In order to form a relatively uncontradictory aesthetic definition, the three key problems are the separation of the processes of perception and evaluation;

the lack of a unified theory of the formation of aesthetic experience; the merging of the notions of "sensation", "feeling", "emotion" in the structure of the process of forming aesthetic experience.

Key words: *aesthetic taste, aesthetic attitude, aesthetics, aesthetic judgment, aesthetic perception.*

Актуальність дослідження. Попри наявність більш ніж 100 монографій та дисертацій в каталозі Національної академії ім. В. І. Вернадського, які безпосередньо використовують поняття естетичного смаку, фактично відсутній фаховий вітчизняний філософський дискурс щодо можливостей застосування даного поняття. Роль даного поняття найчастіше зведена до інструментальної – так, естетичний смак найчастіше постає лише одним із аспектів розвитку особистості, а його значення приводиться у відповідність до концепції особистості, яку обирає дослідник чи дослідниця, оминаючи при цьому будь-який компаративний аналіз теорій естетичного досвіду.

Разом із тим, роль даного поняття в контексті українських досліджень є інтегральною – від змісту поняття естетичний смак залежить те, яким чином будуть сформовані педагогічні методи та підходи. Крім того, в контексті естетичних досліджень, прослідковується взаємозалежність поняття естетичного смаку із ключовими поняттями естетичних теорій, таких як «естетичне сприйняття», «естетичне судження», «естетичний досвід» та ін. Беручи до уваги відсутність остаточної згоди щодо змісту та природи естетичного смаку, виправдано постає потреба проаналізувати провідні підходи до розгляду даного поняття у різноманітних наукових дискурсах. Такий аналіз, окрім систематизації релевантних підходів, дозволить виявити можливі шляхів для вирішення так званого «парадоксу смаку», демонструючи перепони та шляхи розвитку даного поняття.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. В основі аналізу пропонованих нами визначень українських дослідників та дослідниць XXI сторіччя, нами використано дослідження В. Радкіної, Л. Калініної, І. Пацалюк, Н. Мамчур, О. Ігнатівич, І. Дзюби та Л. Жуйцін, кожен та кожна з яких в тій чи іншій мірі досліджували можливості та специфіку підходу до роботи із розвитку смаку (естетичного, естетично-художнього,

музично-естетичного) у учнів, студентів та майбутніх викладачів. Окрема варто відзначити внесок Н. Калашник, та її значний доробок у спробу розвинути густологію – науку про естетичний смак, розглядаючи та аналізуючи її методологічні засади.

Серед досліджень в англомовній літературі варто відзначити минулорічну збірку статей під редакцією Дж. Ваята, Ю. Закоу, Д. Земана, в якій зібрані 13 есеїв, присвячені лінгвістичному, метафізичному, естетичному та експериментально-філософському вимірам актуальних досліджень смаку; науковий доробок Н. Зангвіла, Дж. Шеллі та М. Спічера, яким вдалося систематизувати існуючі уявлення про естетичний смак, концепт естетичного та запропонувати ряд оглядових та енциклопедичних статей, які підсумовують їх генезу; історико-філософський аналіз праць Д. Г'юма та власні пропозиції щодо можливих підходів до використання поняття естетичного смаку Т. Коена, Р. Скрутона, Дж. Левінсона; аналіз через призму лінгвістики Т. Сандела; оригінальний аналіз та співвідношення естетичного смаку поруч із чуттєвим смаком К. Корсмаєр; розвідки щодо можливості відкидання поняття смаку як такого у творчості Н. Керрола, через проставлення концепції «гедоністичному смаку», який є редуکتивним та некогнітивним, підхід, який є плюралістичним, розглядає витвір мистецтва як одиничний, та аналізує його через аналіз конститутивної цілі витвору мистецтва.

Мета дослідження: розкриття та систематизація концептуальних підходів до розгляду поняття естетичного смаку в філософії початку XXI століття.

Основними завданнями, в такому контексті, постають наступні:

- Ідентифікувати підходи та контексти, в яких сьогодні досліджують поняття естетичного смаку в Україні та поза її межами;
- Здійснити компаративний аналіз підходів до поняття естетичного смаку в Україні та поза її межами;
- Окреслити обмеження та перспективи розвитку поняття естетичного смаку.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Здійснимо коротке пояснення історичного контексту, в якому розглядалося поняття естетичного смаку. Впродовж

своєї відносно нетривалої історії, поняття встигло зазнати значного інтересу, фактично вийти із вжитку в серйозних наукових дослідженнях, та знову відродитися в якості одного із ключових понять в контексті естетики, педагогіки, когнітивних наук, лінгвістики та філософії. Зародившись фактично на початку XVIII сторіччя, близько 100 наступних років «проблема смаку» підіймалося значною кількістю європейських дослідників, яким була небайдуха естетична проблематика. Серед інших, варто відзначити найвизначнішим в цьому розрізі науковий доробок Д. Г'юма, зокрема працю «Про стандарт смаку», а також І. Канта, представлений у його «Критиці здатності судження» а також «Антропології в прагматичному відношенні».

В 19 сторіччі, попри рідкісні факти вжитку поняття смаку в романтичній, фізіологічній та експериментальній естетиках, інтерес до цього поняття різко спав. Актуальності набули інші поняття, дотичні до процесу конструювання естетичного досвіду, зокрема «естетичне відношення», які досліджували Е. Булоу, А. Шопенгауер, та в 20 сторіччі Дж. Стольніц, Р. Скрутон та, Дж. Дікі; «естетичне судження» (дуже близьке «судженню смаку» І. Канта), навколо якого в 20 сторіччі вели дискусії М. Бердслі, Ф. Сіблі, Дж. Дікі, Т. Коеном та П. Ківі.

Водночас, в розрізі досліджень естетичного сприйняття, проблеми продовжували накопичуватися – проблема меж та здатності сприйняття, зокрема сприйняття естетичного, загострилася розвитком феноменології та феноменологічної естетики Р. Інгардена, розвитком філософської герменевтики, а також проблематизацією відношень між автором, глядачем та витвором мистецтва у творчості У. Еко, Р. Барта, Ф. Шлеєрмахера та Г.-Г. Гадамера, та, ближче до кінця 20 сторіччя, рецептивної естетики. Інше значне зрушення стосується розуміння ролі соціального в контексті смаку; смаку в структурі особистості; значення соціальних класів. Поняття смаку починає досліджуватися соціологами мистецтва, марксистською естетикою, а серед прізвищ слід відзначити внесок Е. Ільєнкова, П. Бурдьє та Т. Адорно.

Після затишшя в 19 та в першій половині 20 сторіччя – в другій половині починає прослідковуватися відродження інтересу до даного поняття: окрім окремих статей та згадувань в працях філософів з'являються монографії; до розгортання його значення

долучаються метафізики, лінгвісти, психологи та педагоги, соціологи, культурологи. Причини відродження даного інтересу є для нас особливо цікавими, адже даний процес засвідчує, що проблеми, із якими стикнулася естетика 20 сторіччя, ймовірно, не можуть бути вирішеними без вжитку даного поняття. Цікавим також є аналіз можливого значення поняття естетичного смаку в розрізі новітніх методик та підходів, пов'язаних із розвитком суміжних наук, що досліджують відносини людини та естетичного.

Перейдемо до деталізації та конкретного аналізу напрацювань дослідників, які безпосередньо використовують дане поняття. У вітчизняній традиції дослідження смаку значною мірою обмежується історико-філософським оглядом: в своїх працях дослідники коротко аналізують словникові визначення, історичний аналіз та праці їх колег педагогів, в результаті чого намагаються сформуванати та синтезуванати самостійні дефініції. Проблемою в цьому розрізі є те, що, зважаючи на існуючі концептуальні проблеми неможливо сформуванати адекватної дефініції поняття естетичного смаку не здійснивши його попереднього критичного аналізу, в результаті чого робота із ним постає інструменталізованою: смак не дефініюється чітко, його існування визнається важливим інструментом для розвитку особистості, а самі дослідження радше зосереджені на огляді методик навчання ніж на аналізі структури естетичного досвіду та ролі естетичного смаку в ньому.

На практиці, обмеженість даного підходу стає дуже помітною при розгляді конкретних визначень, якими послуговуються дослідники та дослідниці. Так, Л. Калініна (Л. Калініна: 2007, с. 8) стверджує, що естетичний смак є «ознакою духовної якості особистості». І. Пацалюк (І. Пацалюк: 2008, с. 9) не вдається до прямого визначення, а радше окреслює комплексний характер смаку, стверджуючи, що це «духовно-функціональна властивість, яка забезпечує плідний діалог з прекрасним у дійсності та мистецтві та за своєю структурою має складові: емоційну, інтелектуальну та діяльнісну, що відкриває перед учнями можливості для глибокого сприймання, оцінювання, творчого осмислення та примноження естетичних цінностей у повсякденному житті та мистецтві». Схожий підхід використовує і О. Ігнатович (О. Ігнатович:

2000), розглядаючи смак як «духовну якість особистості, завдяки якій здійснюється духовно-творче, емоційно-образне сприйняття світу та його естетична оцінка з позицій індивідуальної міри та естетичного ідеалу», підкреслюючи, водночас, його нормативний характер І. Савчук (І. Савчук: 2009, с. 7) у своїй дисертації ототожнює оцінку, сприйняття, а також творче практичне перетворення: «естетичний смак постає здатністю людини розуміти і оцінювати властивості предметів з точки зору естетичної доцільності; як здатність відбирати об'єкти на основі своїх естетичних орієнтацій; як якість особистості яка дозволяє не тільки емоційне сприйняття і оцінку, але і творче практичне перетворення».

Інші дефініції смаку стверджують, що смак постає «інтегральним показником і критерієм рівня естетичної підготовки майбутнього вчителя; ... настановою, що забезпечує основні якості особистості; естетичною нормою; загальнолюдською якістю, що може бути властивою кожній людині і розвивається в особистості заради проявів самої особистості (Радкіна, 2004); як інтегральний показник естетичної свідомості (Дзюба, 2012); складне особистісне утворення динамічного характеру складові якого «зумовлюють потребу у сприйнятті та перетворенні дійсності за законами краси, вміння реалізовувати свій естетичний досвід у педагогічній діяльності» (Мамчур, 2012).

Авторка фактично єдиного дослідження яке безпосередньо стосується поняття естетичного смаку, та авторка 10-томного посібника присвяченого науці естетичного смаку одночасно використовує кілька підходів до роботи із цим поняттям. Згідно із нею, смак є: 1) категорією, що характеризує людську діяльність; 2) здатністю судити про прекрасне або його відсутність; 3) тотожний естетичним ідеалам, нормам, гендерним стереотипам і вподобаннями (Калашник, 2014). Додатково, авторка пропонує дефініцію професійно орієнтованого естетичного смаку як здатності особистості оцінювати та вдосконалювати свою професійну діяльність згідно з естетичними вподобаннями (Калашник, 2007). Понятійна структура смаку додатково ускладнюється введенням понять «художньо-естетичний смак», «музичний смак», «художній смак фахівця» (Радкіна, 2004).

На основі вищевказаного, можна констатувати, що відсутність ясного концептуального оформлення поняття та наявність на

рівні філософських дефініцій достатнього рівня нерозв'язаних суперечностей у реальній науковій практиці призводить до понятійної неузгодженості. Такий суперечливий підхід до поняття «естетичного смаку» може призвести до створення серйозних проблем в процесі естетичного виховання, адже педагог, який зіткнеться із таким багатоманіттям суперечливих визначень не зможе виявити що, та якими засобами йому слід розвивати, прийнявши за орієнтир максимально широку за обсягом та близьку до нуля за змістом дефініцію (або ж навпаки), де смак постане «загальнолюдською духовно-функціональною особливістю та властивістю особистості, яка є складним багаторівневим динамічним утворенням, та дозволяє розрізняти естетичні об'єкти, прекрасне, естетичні якості, здійснювати естетичну оцінку і творче перетворення заради розвитку особистості, відповідно до естетичного ідеалу заради примноження естетичних цінностей у повсякденному житті та мистецтв та розвитку вміння реалізувати свій педагогічний досвід» (Багрій, 2022, с. 17).

Важливо, однак, підкреслити, що, на відміну від праць західних дослідників, українські науковці у використанні даного поняття використовують його для вирішення конкретних освітніх проблем, а не для простого спекулятивного аналізу, а також доволі сміливо підходять до спроби формулювання власної дефініції, на противагу простому дотриманню традиції використання цього поняття.

Щодо досліджень естетичного смаку поза межами нашої держави, то тут досить популярними постають історико-філософські дослідження, які здебільшого присвячені дослідженню доробкам Д. Г'юма, І. Канта, та, Ф. Ніцше, що пояснюється відновленням інтересу та актуалізації проблеми естетичного смаку наприкінці 20 століття. Дослідження щодо творчості Д. Г'юма сьогодні значною мірою стосуються його праці «On the Standard of Taste», а саме питань неузгодженості його «естетичного натуралізму» із його скептичною позицією (Hahn, 2013); питання щодо судді / оцінювача мистецтва (true judge), що висловлює естетичні судження (Shelley, 2013), специфіки предикату «витончений» для поняття «естетичний смак» (Gracyk, 2011), питання оцінки та цінності прекрасного (Shelley, 2011); зв'язку між естетичною та моральною теоріями дослідника (Costelloe, 2009).

Щодо Ф. Ніцше – місце мають радше дослідження його окремих виразів та спроби реконструювати імпліцитно присутню теорію його смаку. Наприклад, в статті Дж. Мітчела (2017) розглянуто його підхід до трактування естетичного смаку через призму аналізу «епістемічної привілейованості» філософа де вказано на спробу застосування специфічного естетичного смаку, зокрема як ряду дорефлексивних афективних реакцій.

Дослідження щодо творчості І. Канта, подібно до досліджень філософії Д. Г'юма, найчастіше зосереджуються на окремих його частинах: М. Куплен (2015, 2018) досліджує логіку процесу естетичної насолоди, окреслену І. Кантом, зокрема те, як сприйняття властивості доповнюється ідеями та думками в досвіді сприйняття прекрасного, а також можливість негативних естетичних суджень відповідно до теорії І. Канта. Найчастіше вплив філософії І. Канта помітний у контексті роботи із поняттям естетичного судження, в основі розуміння якого провідними постають критерії, введені ще І. Кантом: незацікавленість, суб'єктивність, нормативність. Естетичне судження отожднюється із судженнями смаку, а сучасні дослідження, які стосуються даного поняття (яких, на основі аналізу каталогу PhilPapers, щонайменше в 4 рази більше), вбачають його одним із центральних в структурі естетичного досвіду та оцінки. Окремі дискусії навколо даного поняття, що слід відзначити, стосуються естетичної істини, залежності естетичних характеристик від неестетичних, залежність естетичного судження від розуму, питання естетичних принципів, та ін. (Zangwill, б.д.). Варто також підкреслити що даний підхід, в силу ототожнення із «естетичного судження» із «судженням смаку» безумовно визнає існування естетичного смаку, проте зводить його до здатності або можливості до формування даного судження слід за І. Кантом, та обмежує в основному до роботи з неестетичними характеристиками естетичних предметів.

Варто також відзначити відновлення інтересу до інтердисциплінарних досліджень, зокрема з використанням культурологічного підходу, із застосуванням емпіричної методології задля вирішення філософських проблем або дослідження окремих філософських положень. Одне із таких досліджень, до прикладу, шляхом емпіричної перевірки через опитування вибірки

із 300 осіб доводить, що так званий «парадокс смаку» – поєднання суб'єктивізму поруч із уявленнями про те що існують хороші та погані смаки, спостерігається і сьогодні; а також досліджує популярні в культурі способи підходів до розуміння естетичного смаку (Bondard, Cova & Humbert-Droz, 2021). Інше крос-культурне дослідження, в якому взяло участь понад 2000 осіб з 19 країн, доводить що в межах здорового глузду естетичні судження (які часто використовують як метафору так званого «судження смаку») не володіють інтерсуб'єктивною валідністю – властивістю бути коректними або ні, незалежно від незгоди, що, в свою чергу, заперечує аргументи цілого ряду філософів з часу Д. Г'юма, які використовували цю апеляцію до здорового глузду в якості доказу чи засновку в своїх естетичних теоріях (Cova та ін., 2018,).

Інтерес до смаку також наявний у контексті когнітивних наук – так, Р. Еріксон (2008) виявляє можливості вимірювання та оцінки смаків, вказуючи на відсутність прийнятної дефініції чуттєвого смаку та необхідність пошуку належних критеріїв його оцінки та перевірки; П. Ді Лоренцо та Є.-Ю. Чен (2008) розширюють дане дослідження, вказуючи на наявність часового виміру у формуванні смаку; а окремі дослідження на тваринах перевіряють наявність та формування смаку у тварин (Gallo, 2008).

Серед новацій розгляду даного поняття в ХХІ сторіччі – повернення уваги до співвідношення понять «естетичний смак» та «чуттєвий смак», які слідом за К. Корсмейер (1999) часом розділяють, збільшуючи літеру одного із них (*Смак* (здатність до сприйняття прекрасного) та смак (*чуттєвий*)). Аналіз І. Канта наприкінці 18 сторіччя, вказував на те, що чуттєвий смак, в силу свого зацікавленого характеру, не може бути в основі естетичного судження. Тим самим, введення естетичного смаку в корпус естетичних понять супроводжувалось виключенням чуттєвого смаку звідти. Останні дослідження в контексті даної проблеми критично переглядають дане рішення та аргументацію І. Канта.

На основі дискусії щодо важливості незацікавленості в естетичних суджень, в кінці ХХ та на початку ХХІ сторіччя актуальними постають спроби повернути смак, як одне із чуттів, в корпус естетичних понять, а кулінарію звести до рангу мистецтв.

В даному контексті слід вказати на дослідження К. Корсмеєр (1999) та Б. Сміта (Questions of Taste: The Philosophy of Wine, 2009), які заново проблематизували та розкрили філософські перспективи погляду на дане поняття, А. Мескін та Дж. Робсон (2015), а також А. Дінгс та Ю. Заку (2020) доводять, як естетичні судження про їжу можливі без особистого дотику та знайомства із нею (подібно до критичних суджень).

В останні роки поняття «чуттєвого смаку» все частіше досліджується серед інших естетичних категорій: Н. Перуло (2018) пропонує теорію тактильного смаку, яка може включати відчуття, пов'язані із вжитком їжі, В. Балтзли (2020) пояснює можливість аліментарної естетики, зважаючи на гомогенічність смакових відчуттів, С. Вертз (2013) аналізує смак як чуття на предмет того, наскільки багато елементів смаку ми можемо виділяти, та, навіть, виділяють післясмак в окрему естетичну категорію (Frischhut & Torrenco, б. д.).

Не оминають західні дослідники і освітнього виміру. Д. Феннер (2020) в основі своєї статті ставить питання того, як саме розвивається та розвинути кращий смак приймаючи положення, згідно з яким різноманітні смаки можуть бути суперечливими, та демонструє можливості розвитку смаку через навчання включати контекстуальні факти в оцінку естетичного. Л. Фендлер (2012) з'ясовує можливості побудувати освітній процес, враховуючи не лише поняття естетичного смаку, але і смаку як чуття в освітню програму, та аргументуючи, що попри тривале ігнорування розвитку цієї проблеми, це може бути корисним як і з точки зору розвитку особистості, так і для вирішення ряду практичних проблем.

Власне естетичні та лінгвістичні дослідження здійснюють спроби з'ясування природи смаку через аналіз популярних підходів до аналізу цінності мистецтва: афекціонізму та не-афекціонізму (епістемізму) у естетиці (Marín & Schellekens, 2022); а також контекстуалізму, релятивізму, абсолютизму чи релятивізму в філософії мови та лінгвістиці в пошуках вирішення проблеми природи особистого смаку та його становлення, здійснені Т. Санделом (2010), а також А. Дінгсом (2022).

Підсумовуючи, можемо ствердити, що пошуки в англomовному науковому дискурсі можна систематизувати наступним

чином: історично-філософський підхід спрямований на прояснення значення понять естетичний смак у філософії І. Канта та Д. Г'юма, які використовуються в основі естетичних теорій сучасності; когнітивістичний підхід зацікавлений в пошуках можливостей емпіричного пошуку предикаторів, які дозволять досліджувати смак методами емпіричних та експериментальних наук; лінгвістичний підхід зосереджений на пошуку природи смаку в аналізі структури сприйняття значень; культурологічний підхід аналізує валідність та універсальність тверджень теоретиків естетики, а чуттєво-афективний підхід передбачає включення в структуру смаку базових чуттів та афектів, тим самим дозволяючи говорити про підставу включення до сфери естетичного дотику та смаку.

Огляд вітчизняного та зарубіжного дискурсів водночас вказує на існування фундаментальних проблем, які не дозволяють прояснити належним чином поняття смаку, а саме проблеми отождошення у естетичному смаку процесів сприйняття та процесу оцінки, які розділяються та зводяться у різноманітних дефініціях та підходах (а останні дослідження навіть стверджують про можливість їх розведення, та незалежність оцінки від безпосереднього сприйняття). Крім того, зважаючи на відсутню концептуальну структуру теорії естетики в творчості як і Д. Г'юма так і І. Канта, досі неможливо оформити належну структуру естетичного сприйняття – в творах філософів смак водночас постає умовою сприйняття та підставою формування судження; набутиим та вродженим; здатністю до формування естетичних суджень та водночас їх підставою. Насамкінець, дискусія щодо того, чим саме є естетика та чого стосується естетичний смак не дозволяють належним чином звести його до роботи із естетичними та позаестетичними характеристиками, відділити в досвіді почуття, відчуття та афекти, та досліджувати вплив вроджених чи культурних умов на формування смаку.

Висновки і перспективи подальших розвідок цього питання. Виявлено та характеризувано альтернативні до освітнього чи мистецького підходи до поняття естетичного смаку, зокрема культурологічний, когнітивістичний, лінгвістичний та чуттєво-афективний підходи. Зміст досліджень вказує, що дані підходи не постають взаємосуперечливими, – кожен із них досліджує деяку із граней

естетичного сприйняття та не може бути проігнорованим, адже обмеження поняття естетичного смаку рівно як і повноцінне його розкриття в межах єдиного підходу постає неможливим. Основними відмінностями в українському та зарубіжному вжитку є те, що в Україні науковці працюють здебільшого виключно в освітньому вимірі, ігноруючи здобутки інших наук та естетичні теорії, припасовуючи дефініції естетичного смаку до відповідних теорій розвитку особистостей. В зарубіжній філософській думці, в свою чергу, науковці рідко намагаються сформулювати власні визначення естетичного смаку, опираючись в своїх визначеннях на дефініції І. Канта чи Д. Г'юма, а їх дослідження найчастіше спрямовані на переосмислення та уточнення окремих аспектів означених визначень, та характеризуються відсутністю домінування єдиного підходу до поняття естетичного смаку. Відзначено зростання інтересу до співвідношення чуттєвого та естетичного смаків, а серед перспектив подальших досліджень виявлено можливість включення кулінарії до переліку мистецтв, а почуття смаку до структури естетичного досвіду. Для формування відносно несуперечливої естетичної дефініції, трьома ключовими проблемами є: 1) ототожнення у естетичному смаку процесів сприйняття та процесу оцінки; 2) відсутність адекватних концептуальних засад щодо формування естетичного досвіду у естетичній теорії; 3) нерозрізнення у структурі процесу формування естетичного досвіду понять відчуття, почуття, емоції, їх злиття в структурі понять «естетичний смак» та «естетичне судження».

ЛІТЕРАТУРА

1. Багрій О. Категорія "смак" у тканині світоглядної освіти. *Світоглядна освіта молоді: філософський та психолого-педагогічний аспекти* : зб. матеріалів Першої Всеукр. наук. конф. студентів-філософів, аспірантів та молодих науковців, м. Луцьк. Луцьк, 2022. С. 11–24.
2. Дзюба І. Розвиток музично-естетичних смаків школярів засобами сучасної інструментальної музики. *Рідна школа*. 2012. № 10. С. 49–52.
3. Жуйцін Л. Методика розвитку музично-естетичного смаку підлітків у процесі співацького навчання : Дисертація кандидата. 2019. 230 с. URL: https://old.npu.edu.ua/images/file/vidil_aspirant/dicer/D_26.053.08/dis_Li_Ruiqing.pdf (дата звернення: 27.02.2023).
4. Ігнатович О. Формування художньо-естетичного смаку підлітків у процесі літературно-творчої діяльності : автореф.. дис... канд. пед. наук: 13.00.01. Луганськ, 2000. 24 с.

5. Калашник Н. Методологічні засади густосології – науки про естетичний смак. *Науковий вісник Донбасу*. 2014. №2. 15 с. URL: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z11ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=-FILA=&2_S21STR=nvd_2014_2_11 (дата звернення: 27.02.2023).

6. Калашник Н. Формування професійно орієнтованого естетичного смаку майбутніх викладачів юридичних дисциплін : автореф. дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Харків, 2007. 20 с.

7. Калініна Л. Розвиток естетичного смаку молодших школярів у діяльності аматорського дитячого театру ляльок : автореф. дис... канд. пед. наук. 2007. 19 с.

8. Мамчур Н. Виховання естетичних смаків у майбутніх філологів засобами народного декоративно-прикладного мистецтва в процесі поза-аудиторної роботи : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.07. Умань, 2012. 20 с.

9. Пацалюк І. Формування естетичних смаків молодших школярів у процесі вивчення образотворчого мистецтва : автореф. дис... канд. пед. наук : 13.00.07. Тернопіль, 2008. 20 с.

10. Радкіна В. Формування художньо-естетичного смаку як професійної якості майбутнього вчителя : автореф. дис... канд. пед. наук : 13.00.04. Одеса, 2004. 21 с.

11. Baltzly V. B. The interpersonal variability of gustatory sensation and the prospects for an alimentary aesthetics. *Franklin University Switzerland | American University in Europe | FUS*. P. 6-16 URL: https://www.fus.edu/intervalla-files/vol7/2_Interpersonal_Gustatory_Variation.pdf (date of access: 28.02.2023).

12. Bonard C., Cova F., Humbert-Droz S. De gustibus est disputandum: an empirical investigation of the folk concept of aesthetic taste. 2021. 30 p. URL: <https://psyarxiv.com/qfm3z>.

13. Costelloe T. M. *Aesthetics and morals in the philosophy of David Hume*. Taylor & Francis Group, 2009. 160 p.

14. De Pulchritudine non est Disputandum? A cross-cultural investigation of the alleged intersubjective validity of aesthetic judgment / F. Cova et al. *Mind & language*. 2018. Vol. 34, no. 3. P. 317–338. URL: <https://doi.org/10.1111/mila.12210> (date of access: 28.02.2023).

15. Di Lorenzo P. M., Chen J.-Y. Basic tastes as cognitive concepts and taste coding as more than spatial. *Behavioral and brain sciences*. 2008. Vol. 31, no. 1. P. 78–79. URL: <https://doi.org/10.1017/s0140525x08003385> (date of access: 28.02.2023).

16. Dinges A. Non-indexical contextualism, relativism and retraction. *Perspectives on taste: aesthetics, language, metaphysics, and experimental philosophy*. / ed. by D. Zeman, J. Zakkou, J. Wyatt. 2022. P. 193-207

17. Dinges A., Zakkou J. Taste, traits, and tendencies. *Philosophical studies*. 2020. P. 1183–1206 URL: <https://doi.org/10.1007/s11098-020-01470-7> (date of access: 28.02.2023).

18. Erickson R. P. A study of the science of taste: on the origins and influence of the core ideas. *Behavioral and brain sciences*. 2008. Vol. 31, no. 1. P. 59–75. URL: <https://doi.org/10.1017/s0140525x08003348> (date of access: 28.02.2023).

19. Fendler L. The educational problems of aesthetic taste. *Die Materialität der Erziehung: Kulturelle und soziale Aspektpädagogischer Objekt*. Weinheim, 2012. P. 66–81. URL: https://www.academia.edu/31223542/The_educational_problems_of_aesthetic_taste.

20. Fenner D. Developing aesthetic taste. *The journal of aesthetic education*. 2020. Vol. 54, no. 2. P. 113. URL: <https://doi.org/10.5406/jaesteduc.54.2.0113> (date of access: 28.02.2023).

21. Frischhut A., Torrenzo G. A puzzle about aftertaste. *PhilPapers: Online Research in Philosophy*. 27 p. URL: <https://philpapers.org/archive/TORAPA.pdf> (date of access: 28.02.2023).

22. Gallo M. Taste learning in rodents: compounds and individual taste cues recognition. *Behavioral and brain sciences*. 2008. Vol. 31, no. 1. P. 80–81. URL: <https://doi.org/10.1017/s0140525x08003403> (date of access: 28.02.2023).

23. Gracyk T. Delicacy in Hume's theory of taste. *Journal of Scottish philosophy*. 2011. Vol. 9, no. 1. P. 1–16. URL: <https://doi.org/10.3366/jsp.2011.0003> (date of access: 28.02.2023).

24. Hahn S. How can a sceptic have a standard of taste?. *The british journal of aesthetics*. 2013. Vol. 53, no. 4. P. 379–392. URL: <https://doi.org/10.1093/aesthj/ayt027> (date of access: 28.02.2023).

25. Kormsmeier C. Making sense of taste: food & philosophy. Cornell University Press, 1999. 272 p.

26. Küplen M. Aesthetic comprehension of abstract and emotion concepts: kant's aesthetics renewed. *Itinera*. 2018. No. 15. P. 39–56.

27. Küplen M. Beauty, ugliness and the free play of imagination. Cham : Springer International Publishing, 2015. 152 p. URL: <https://doi.org/10.1007/978-3-319-19899-6> (date of access: 28.02.2023).

28. Marín I. M., Schellekens E. Aesthetic taste: perceptual discernment or emotional sensibility?. *Perspectives on taste: aesthetics, language, metaphysics, and experimental philosophy*. / ed. by D. Zeman, J. Zakkou, J. Wyatt. 2022. P. 58–75.

29. Meskin A., Robson J. Taste and acquaintance. *The journal of aesthetics and art criticism*. 2015. Vol. 73, no. 2. P. 127–139. URL: <https://doi.org/10.1111/jaac.12167> (date of access: 28.02.2023).

30. Mitchell J. Nietzsche on taste: epistemic privilege and anti-realism. *Inquiry*. 2016. Vol. 60, no. 1-2. P. 31–65. URL: <https://doi.org/10.1080/0020174x.2016.1251166> (date of access: 28.02.2023).

31. Perullo N. Haptic taste as a task. *The monist*. 2018. Vol. 101, no. 3. P. 261–276. URL: <https://doi.org/10.1093/monist/ony005> (date of access: 28.02.2023).
32. Questions of taste: the philosophy of wine. Oxford University Press, 2009. 222 p.
33. Shelley J. Hume and the joint verdict of true judges. *The journal of aesthetics and art criticism*. 2013. Vol. 71, no. 2. P. 145–153. URL: <https://doi.org/10.1111/jaac.12003> (date of access: 28.02.2023).
34. Shelley J. Hume and the value of the beautiful. *The british journal of aesthetics*. 2011. Vol. 51, no. 2. P. 213–222. URL: <https://doi.org/10.1093/aesthj/ayr007> (date of access: 28.02.2023).
35. Sundell T. Disagreements about taste. *Philosophical studies*. 2010. Vol. 155, no. 2. P. 267–288. URL: <https://doi.org/10.1007/s11098-010-9572-6> (date of access: 28.02.2023).
36. Wertz S. The elements of taste: how many are there?. *The journal of aesthetic education*. 2013. Vol. 47, no. 1. P. 46. URL: <https://doi.org/10.5406/jaesteduc.47.1.0046> (date of access: 28.02.2023).
37. Zangwill N. Aesthetic judgment (Stanford encyclopedia of philosophy). *Stanford Encyclopedia of Philosophy*. URL: <https://plato.stanford.edu/entries/aesthetic-judgment/> (date of access: 28.02.2023).

REFERENCES

1. Bahrii, O. (2022). Kategoria "smak" u tkanyni svitohliadnoi osvity [The category of «aesthetic taste» in the context of worldview education"]. U *Svitohliadna osvita molodi: Filosofskyi ta psykholoho-pedahohichnyi aspekty* (s. 11–24). Vezha-Druk. [in Ukrainian]
2. Baltzly, V. B. (2020). *The interpersonal variability of gustatory sensation and the prospects for an alimentary aesthetics*. Franklin University Switzerland | American University in Europe | FUS, 6-16. https://www.fus.edu/intervalla-files/vol7/2_Interpersonal_Gustatory_Variation.pdf
3. Bonard, C., Cova, F., & Humbert-Droz, S. (2021). De gustibus est disputandum: An empirical investigation of the folk concept of aesthetic taste. <https://psyarxiv.com/qfm3z>
4. Costelloe, T. M. (2009). *Aesthetics and morals in the philosophy of David Hume*. Taylor & Francis Group.
5. Cova, F., Olivola, C. Y., Machery, E., Stich, S., Rose, D., Alai, M., Angelucci, A., Berniūnas, R., Buchtel, E. E., Chatterjee, A., Cheon, H., Cho, I., Cohnitz, D., Dranseika, V., Lagos, Á. E., Ghadakpour, L., Grinberg, M., Hannikainen, I., Hashimoto, T., ... Zhu, J. (2018). De Pulchritudine non est Disputandum? A cross-cultural investigation of the alleged intersubjective validity of aesthetic judgment. *Mind & Language*, 34(3), 317–338. <https://doi.org/10.1111/mila.12210>

6. Di Lorenzo, P. M., & Chen, J.-Y. (2008). Basic tastes as cognitive concepts and taste coding as more than spatial. *Behavioral and Brain Sciences*, 31(1), 78–79. <https://doi.org/10.1017/s0140525x08003385>

7. Dinges, A. (2022). Non-indexical contextualism, relativism and retraction. U D. Zeman, J. Zakkou & J. Wyatt (Red.), *Perspectives on taste: Aesthetics, language, metaphysics, and experimental philosophy*, 193–207. Routledge.

8. Dinges, A., & Zakkou, J. (2020). Taste, traits, and tendencies. *Philosophical Studies*, 1183–1206. <https://doi.org/10.1007/s11098-020-01470-7>

9. Dziuba, I. (2012). Rozvytok muzychno-estetychnykh smakiv shkoliariv zasobamy suchasnoi instrumentalnoi muzyky [Development of musical and aesthetic tastes of schoolchildren by means of modern instrumental music]. *Ridna shkola*, (10), 49–52. [in Ukrainian]

10. Erickson, R. P. (2008). A study of the science of taste: On the origins and influence of the core ideas. *Behavioral and Brain Sciences*, 31(1), 59–75. <https://doi.org/10.1017/s0140525x08003348>

11. Fendler, L. (2012). The educational problems of aesthetic taste. U *Die Materialität der Erziehung: Kulturelle und soziale Aspektpädagogischer Objekt* (s. 66–81). Beltz. https://www.academia.edu/31223542/The_educational_problems_of_aesthetic_taste

12. Fenner, D. (2020). Developing aesthetic taste. *The Journal of Aesthetic Education*, 54(2), 113. <https://doi.org/10.5406/jaesteduc.54.2.0113>

13. Frischhut, A., & Torrenco, G. (b. d.). *A puzzle about aftertaste*. PhilPapers: Online Research in Philosophy. <https://philpapers.org/archive/TORAPA.pdf>

14. Gallo, M. (2008). Taste learning in rodents: Compounds and individual taste cues recognition. *Behavioral and Brain Sciences*, 31(1), 80–81. <https://doi.org/10.1017/s0140525x08003403>

15. Gracyk, T. (2011). Delicacy in Hume's theory of taste. *Journal of Scottish Philosophy*, 9(1), 1–16. <https://doi.org/10.3366/jsp.2011.0003>

16. Hahn, S. (2013). How can a sceptic have a standard of taste? *The British Journal of Aesthetics*, 53(4), 379–392. <https://doi.org/10.1093/aesthj/ayt027>

17. Ihnatovych V. (2000) Formuvannia khudozhno-estetychnoho smaku pidlitkiv u protsesi literaturno-tvorchoi diialnosti [Formation of artistic and aesthetic taste of adolescents in the process of literary and creative activity] (Extended abstract of Doctors thesis). Luhan. derzh. ped. un-t im. T.Shevchenka. [in Ukrainian]

18. Kalashnyk, N. (2007). *Formuvannia profesiino oriietovanoho estetychnoho smaku maibutnikh vykladachiv yurydychnykh dystsyplin* [Formation of professionally oriented aesthetic taste of future teachers of legal disciplines]. (Extended abstract of Doctors thesis). Khark. nats. ped. un-t im. H.S.Skovorody. [in Ukrainian]

19. Kalashnyk, N. (2014). Metodolohichni zasady hustosolohii – nauky pro estetychnyi smak [Methodological foundations of gustosology -

the science of aesthetic taste]. *Naukovyi visnyk Donbasu*, (2). http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&_S21P03=FILE=&S21STR=nvd_2014_2_11 [in Ukrainian]

20. Kalinina, L. (2007). *Rozvytok estetychnoho smaku molodshykh shkolariv u diialnosti amatorskoho dytiachoho teatru lialok* [Development of aesthetic taste of junior schoolchildren in the activity of amateur children's puppet theater] (Extended abstract of Doctors thesis).. nats. un-t kulury i mystetstv. [in Ukrainian]

21. Korsmeyer, C. (1999). *Making sense of taste: Food & philosophy*. Cornell University Press.

22. Küplen, M. (2018). Aesthetic comprehension of abstract and emotion concepts: Kant's aesthetics renewed. *Itinera*, (15), 39–56.

23. Küplen, M. (2015). *Beauty, ugliness and the free play of imagination*. Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-19899-6>

24. Mamchur, N. (2012). *Vykhovannia estetychnykh smakiv u maibutnikh filolohiv zasobamy narodnoho dekoratyvno-prykladnoho mystetstva v protsesi pozaadytornoi roboty* [Education of Aesthetic Tastes in Future Philologists by Means of Folk Decorative and Applied Arts in the Process of Extracurricular Work] (Extended abstract of Doctors thesis). Uman. derzh. ped. un-t im. P. Tychyny. [in Ukrainian]

25. Marín, I. M., & Schellekens, E. (2022). Aesthetic taste: Perceptual discernment or emotional sensibility? U D. Zeman, J. Zakkou & J. Wyatt (Red.), *Perspectives on taste: Aesthetics, language, metaphysics, and experimental philosophy*, 58-75. Routledge.

26. Meskin, A., & Robson, J. (2015). Taste and acquaintance. *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 73(2), 127–139. <https://doi.org/10.1111/jaac.12167>

27. Mitchell, J. (2016). Nietzsche on taste: Epistemic privilege and anti-realism. *Inquiry*, 2), 60, 31–65. <https://doi.org/10.1080/0020174x.2016.1251166>

28. Patsaliuk, I. (2008). *Formuvannia estetychnykh smakiv molodshykh shkolariv u protsesi vyvchennia obrazotvorchoho mystetstva* [Formation of aesthetic tastes of junior schoolchildren in the process of studying fine arts] (Extended abstract of Doctors thesis). Ternop. nats. ped. un-t im. V.Hnatiuka. [in Ukrainian]

29. Perullo, N. (2018). Haptic taste as a task. *The Monist*, 101(3), 261–276. <https://doi.org/10.1093/monist/ony005>

30. *Questions of taste: The philosophy of wine*. (2009). Oxford University Press.

31. Radkina, V. (2004). *Formuvannia khudozhno-estetychnoho smaku yak profesiinoi yakosti maibutnoho vchytelia* [Formation of artistic and aesthetic

taste as a professional quality of a future teacher] (Extended abstract of Doctors thesis). Pivdenoukr. derzh. ped. un-t im. K.D.Ushynskoho (m. Odesa). [in Ukrainian]

32. Shelley, J. (2011). Hume and the value of the beautiful. *The British Journal of Aesthetics*, 51(2), 213–222. <https://doi.org/10.1093/aesthj/ayr007>

33. Shelley, J. (2013). Hume and the joint verdict of true judges. *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 71(2), 145–153. <https://doi.org/10.1111/jaac.12003>

34. Sundell, T. (2010). Disagreements about taste. *Philosophical Studies*, 155(2), 267–288. <https://doi.org/10.1007/s11098-010-9572-6>

35. Wertz, S. (2013). The elements of taste: How many are there? *The Journal of Aesthetic Education*, 47(1), 46. <https://doi.org/10.5406/jaesteduc.47.1.0046>

36. Zangwill, N. (b. d.). *Aesthetic judgment* (*Stanford encyclopedia of philosophy*). Stanford Encyclopedia of Philosophy. <https://plato.stanford.edu/entries/aesthetic-judgment/>

37. Zhuitsin, L. (2019). *Metodyka rozvytku muzychno-estetychnoho smaku pidlitkiv u protsesi spivatskoho navchannia* [Methods of developing musical and aesthetic taste of adolescents in the process of singing training] (Doctor thesis) Natsionalnyi Pedagogichnyi Universytet imeni m. P. Drahomanova. https://old.npu.edu.ua/images/file/vidil_aspirant/dicer/D_26.053.08/dis_Li_Ruiqing.pdf [in Ukrainian]