

КУЛЬТУРОЛОГІЯ

УДК 316.728+392.81

«ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА» І «НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ» ЯК ПОНЯТТЯ ГУМАНІТАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ЇЖІ

Плюта О.П.

Київський національний університет культури і мистецтв

Здійснено аналіз змісту одних з основних понять гуманітарних досліджень їжі – «гастрономічна культура» та «національна кухня». Звернено увагу на неоднозначність понять, що описують культурні аспекти побутування їжі. Зокрема, відзначено, що гастрономічна культура розглядається як національна кулінарна традиція, і як оцінювальна і порівняльна характеристика. З'ясовано зміст поняття «національна кухня» – система колективних уявлень про харчові звички нації, що включає в себе репрезентативні страви і продукти, специфічні для конкретної місцевості. При цьому звернено увагу на наявність і регіональної кухні, яка за своїми функціями тотожна національній. Зроблено висновок про потребу подальшого всебічного і ґрунтовного вивчення гастрономічної проблематики, зокрема методологічних засад дослідження національної кухні як одного із способів репрезентації норм гастрономічної культури.

Ключові слова: гастрономічна культура, національна кухня, кулінарія, їжа, феномен культури.

Постановка проблеми. Приготування і вживання їжі і напоїв є одним із найважливіших чинників життєдіяльності людини. Мистецтво приготування їжі бере свій початок з давніх часів. Способи приготування їжі і ритуали її споживання склалися протягом багатьох століть, призвівши до створення національних кухонь, які є невід'ємною частиною будь-якої національної культури.

Сьогодні їжа розглядається не лише як спосіб задоволення біологічної потреби, а й як феномен культури. Та попри практичний інтерес до приготування та споживання їжі, даний концепт залишається новим для культурологічного дискурсу. Перш за все, констатується неоднозначність понять, що описують культурні аспекти побутування їжі.

Огляд останніх публікацій і досліджень. Питанням становлення української кухні, її специфіки присвячена чимала кількість праць популярного характеру, щоправда з одноманітним змістом, представлена переважно збірниками рецептів із коротким зверненням до її витоків, однак ґрунтовних, а головне, оригінальних досліджень, особливо культурологічних, значно менше.

Так, Л. Ф. Артюх, відомим українським етнологом, провідним знавцем народної кухні й харчування, досліджено різні аспекти народної їжі [1-5]. Зокрема у монографії «Українська народна кулінарія (історично-етнографічне дослідження)» [5] науковцем висвітлено особливості їжі і харчування українського народу як елемента матеріальної культури, а також подано етнографічний опис і класифікацію повсякденної і святкової обрядової їжі українського селянства доби капіталізму, проаналізовано її соціальну функцію. В іншій своїй праці «Звичаї українців у народному календарі» [4] дослідниця у 23 розділах, присвячених святкам календарного року українського народу – від Святвечора до дня святого Андрія, подає рецепти традиційних страв національної кухні.

Проблема їжі і харчування тією чи іншою мірою висвітлюється й дослідниками українського побуту – В. Борисенко [6], В. Наулко [17], О. Кравець [13], О. Кувенцова [14], В. Маланчук [16], які розглядали ці питання в різних контекстах.

Однією з перших публіцистичних розвідок у напрямі осмислення системи харчування сучасних українців у процесах все зростаючої соціальної напруги та інтенсифікації ритму повсякденних відносин є праця В. Г. Панченка «Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я» [19], в якій дослідник на підставі соціально-диференціальних характеристик звертає увагу на особливості національної системи харчування та найбільш небезпечні модули її трансформації.

С. А. Яценко у статті «Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження» [26] аналізує праці вчених, які досліджують українські страви і традиції харчування українців. У свою чергу, М. В. Жовнірова та Р. В. Дьяченко [12], досліджуючи питання харчування як елемента традиційно-побутової культури українців, звертають, зокрема, увагу й на тенденцію звуження якісного різноманіття повсякденного меню за рахунок недостатнього використання народних традицій українців у харчуванні. Ю. В. Ліпец розкриває традиції харчування в українській культурі [15]. А. В. Волковою у статті «Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні» [9] досліджено особливості технології продукції української національної кухні, обумовлених історичними та етнографічними детермінантами.

Систематизовані дані про витоки української кухні містяться у праці відомого знавця кулінарії В. В. Похльобкіна «Національні кухні наших народів», уперше виданій у 1978 р. [20]. В іншій своїй праці – «З історії російської кулінарної культури» [21] автор досліджує семантику їжі і гастрономічних практик у російській літературі.

«Історія української культури (українська культура XIII – першої половини XVII століть» (Київ, 2001), комплексне дослідження культури українського народу та її міжнародного значення, містить стисле висвітлення культури етнічних меншин у контексті загальноукраїнських культурних процесів.

Чи не є єдиним ґрунтовним дослідженням, дотичним до проблематики української кухні, є докторська дисертація В. В. Ніколенка «Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір» [18], в якій обґрунтовано, з одного боку, зв'язок між гастрономічним виміром суспільного життя, а з іншого – соціальними процесами та відносинами як в ретроспективному контексті, так і сучасному.

Виокремлення невирішених раніше частин загальної проблеми. Попри наявність публікацій з питань харчування українців, необхідним є з'ясування змісту основних понять гуманітарних досліджень їжі, оскільки для цієї сфери багато в чому характерне некритичне використання термінів. Таким чином, **метою даної статті** є з'ясування змісту основних понять гуманітарних досліджень їжі – «гастрономічна культура» і «національна кухня».

Виклад матеріалу. Серед усього різноманіття термінів, що використовуються в гуманітарних дослідженнях їжі, поняття «гастрономічна культура», як одне з найбільш уживаних, набуває все більшого поширення. В науковий обіг цей термін був введений в другій половині XX століття, проте й досі залишається багатозначним. Мається на увазі, з одного боку, розуміння гастрономічної культури як національної кулінарної традиції, як сукупності страв, типових для даного народу, а з іншого, – як оцінювальної і порівняльної характеристики, як індикатора рівня розвитку суспільства.

У першому значенні говорять про гастрономічну культуру французів, італійців, китайців і т.д. У цьому випадку дане поняття слугує для узагальненої характеристики певної емпіричної даності й охоплює як основні правила організації харчування, прийняті в певній спільноті, так і конкретні страви, звички, ритуали, пов'язані з приготуванням і прийомом їжі. У другому значенні гастрономічна культура ототожнюється з певним знанням, втіленим у практиці приготування і споживання їжі. Так, побутує уявлення про країни «високої» і «низької» гастрономічної культури, а, відтак, і про необхідність підвищувати рівень гастрономічної культури індивідів. Таким чином, гастрономічна культура стає ознакою певної нормативності в сфері харчування та споживання, знаком приналежності до певної культури.

Початок своєрідній «гастрономічній риториці» було покладено жартівливою поемою французького письменника Ж. Бершу «La Gastronomie» (1800) [27], три видання якої розійшлися протягом року, і згодом перекладена на інші мови [25]. Однак більшої популярності здобула «Фізіологія смаку, або Трансцендентальна гастрономія» (1825) [7] Ж. А. Брійя-Саварена, французького громадського діяча, кулінара і таємного автора даної праці. У цьому трактаті автор розмірковує про гастрономію з точки зору цінностей науки, мистецтва і моральності. Гастрономія, як стверджує Ж. А. Брійя-Саварен, – це вінець усіх наук,

оскільки вона передбачає обізнаність у сфері «природної історії», фізики, хімії, кулінарного мистецтва, комерції, а також політичної економії в частині оподаткування і «міжнародного обміну». Він пише: «Гастрономія є проявом нашої здатності судити, чому ми віддаємо перевагу приємним на смак речовинам, а не тим, які не мають цієї властивості... Гастрономія є наукове знання всього того, що відноситься до харчування людини. Мета її – піклуватися про підтримку людини, доставляючи їй найкраще харчування» [7]. На підставі даного судження можна припустити, що гастрономія – це теоретична основа смакового задоволення, а також підстава наукової класифікації їжі, отже правила приготування і споживання їжі не формуються стихійно, а підкоряються таким собі «справжнім», єдино правильним, універсальним принципам.

У сучасному значенні слово «гастроном» (фр. *Gastronomie*, від грец. *Γαστήρ* – шлунок і *νόμος* – закон) розуміється як: 1) знання і розуміння кулінарії; 2) продукти харчування, в основному закусок [23, с. 40]; 3) тонкий смак в їжі; розуміння тонкощів кулінарії; 4) сукупність харчових продуктів (товарів) високоякісного приготування [11]; 5) зведення всіх знань, що стосуються куховарського мистецтва і вміння користуватися його творами [10]. Виходячи з цих визначень, можна припустити, що гастрономія виступає теоретичною основою і регулятором відносин між людиною і їжею. Таким чином, атрибут «гастрономічний» визначає явища, що мають відношення до теоретичного освоєння сфери харчування. Доповнення даного конструкту поняттям «культура» актуалізує нормативність гастрономічного знання і привносить уявлення про специфічність даних норм і правил.

Як сукупність певного культурного досвіду, наукових знань та усталених і новостворених нормативних практик, гастрономія, на думку В. В. Ніколенка, визначає моделі поведінки і рефлексії щодо їжі, допомагає людині орієнтуватися у процесах соціальної комунікації, створює відповідне тло для формування сталих міжособистісних та міжгрупових відносин [18, с. 73]. Тому, як вважає дослідник, не варто тлумачити гастрономію лише як теорію та практику куховарства, оскільки вона являє собою, що не менш важливо, і сукупність явних і латентних соціальних процесів, які репрезентують зв'язки між їжею й культурою, суспільним життям тощо [18, с. 73]. Відтак, «у структурованому вигляді гастрономічна культура є явищем поліаспектним, яке складається як мінімум із трьох елементів: 1) культура вибору, приготування та обробки їжі (кулінарія); 2) комплекс моделей харчування та варіантів соціальної інтеракції за столом із відповідним регламентом та організацією трапези, а також їх зв'язками з різноманітними соціокультурними подіями та явищами; 3) рефлексії щодо процесів збирання, приготування, продажу, а також споживання їжі в ракурсі її онтологічних, символічних і соціальних ознак» [18, с. 73-74].

Згідно з іншою точкою зору, гастрономічна культура – це система норм, які містяться в певній соціокультурній реальності і детермінують, по-перше, кулінарний порядок приготування їжі, різних страв, їх склад та поєднання; по-

друге, власне кажучи, гастрономічний порядок, який прийнято називати практики, пов'язані з вибором харчових пріоритетів, зі способами їх зв'язку із повсякденним життям, різними подіями, варіантами організації та регламентації трапези; по-третє, аналіз та інтерпретація її ознак, властивостей тощо [24]. Дане визначення найбільш повно відображає змістовні елементи гастрономічної культури: культуру приготування їжі (кулінарну культуру), культуру харчування та відповідні рефлексії [18, с. 72].

Поняття «гастрономічна культура» часто ототожнюється з національною кухнею або національною кулінарною традицією. Однак між ними існують відносини цілого і частини. Більше того, для точності слововживання краще розрізняти поняття «національна кухня» і «національна гастрономічна традиція». Перша являє собою конструкт, інспірований певною соціокультурною ситуацією. Друга ж є гастрономічною традицією, що історично склалася, властивою даній культурній спільноті. Неважко помітити, що національна кулінарна традиція виявляється більш широким поняттям, тоді як національна кухня – це її репрезентативна частина. Існуюче уявлення про національну кухню, в дійсності, характеризує швидше національну гастрономічну традицію, яка є локальним варіантом гастрономічної культури.

Говорячи про національну кухню, слід мати на увазі систему колективних уявлень про харчові звички нації, що включає в себе страви, які вважаються репрезентативними для даної гастрономічної культури, і так звані спеціалітети, тобто продукти, специфічні для конкретної місцевості. Ці уявлення є доволі стійкими і поділяються усіма носіями даної культури, а також транслюються за її межі.

Ще на межі Середньовіччя і Нового часу національна кухня стала затребуваною в якості механізму формування національної ідентичності на рівні повсякденності, створення національних феноменів, поряд з явищами «високої» культури. Однак поряд з національною кухнею, в цей же час виникає і регіональна кухня, яка за своїми функціями є тотожною національній кухні. Різницю між ними слід вбачати, головним чином, в історичній ситуації. Формування національної кухні відбувалося в новоутворених національних державах і, таким чином, стало наслідком становлення національної культури. Ті ж країни, в яких процеси націоналізації виявилися уповільненими, розвинули регіональну своєрідність. Про неточність категорії «національна кухня» говорять також й історики кулінарії: «Гастрономічним осередком є регіон, а не нація» [22, с. 253]. Справді, певна однаковість у кліматичних умовах і культурних традиціях можлива лише на досить обмеженій території, й тоді можуть складатися правила і норми, що визначають характер їжі.

Національна кухня часто репрезентується як споконвічна і зближується за своїми характеристиками з тим, що називають народною кухнею. Проте ця тотожність не відповідає дійсності. Народна, або селянська кухня має локальний характер – вона ґрунтується на локальних доступних продуктах і простих способах їх обробки, а транслюється за допомогою усної традиції з покоління в покоління і, незважаючи на дея-

ку спільність прийомів, являє собою сукупність окремих сімейних традицій. Народна кухня відображає, з одного боку, економічне становище селян [8], а з іншого – вірування та символи, що поділяються всіма носіями даної культури. Безумовно, вона виступає в якості одного із способів збагачення «високої» кухні, але це лише епізодичні контакти. У міру розвитку суспільства вона починає засвоювати досягнення професійної культури, проте в основі своїй її норми зберігають усний характер побутування і специфіку, обумовлену кліматичними, географічними та історичними умовами. Народна кухня тісно пов'язана з уявленнями про споконвічність і традиційність. Ототожнюючись з народною, національна кухня конструює і демонструє історичну перспективу національної єдності.

Складається парадоксальна, на перший погляд, ситуація: національна кухня конструюється як утворення, що звертається до традиції, однак фактично вона має справу з актуальним станом гастрономічної культури. Це протиріччя можна пояснити. Звернення до традиції, як відомо, є одним з найбільш надійних способів набуття правомірності. Ототожнення національної кухні з кухнею народною формує настанову на збереження традицій національної кухні, приписування їй символічної історії, що дає змогу створити історичну перспективу національної кухні і, ширше, національної культури. Через професійну ж обробку і переосмислення рецептів відбувається включення традиційних практик приготування і споживання їжі в «актуальне сьогодні». Відбувається виникнення нових символічних значень їжі й соціокультурних цінностей.

У більшості випадків національна кухня постає як анонімна, позбавлена авторства. Це теж є однією з ознак загальності національної кухні, спроба представити її як таку, що існує в межах усної трансляції.

Національній кухні властивий репрезентативний характер. Вона не передбачає свого втілення в повсякденних гастрономічних практиках, але задає певну ідентичність, зобов'язану бути відтвореною в значущих ситуаціях. Із цим пов'язано і те, що національна кухня існує як сукупність страв-символів, тобто таких страв, які представляють цю культуру в ситуації міжкультурної взаємодії й ідентифікують індивіда як представника певної культури.

Висновки. Таким чином, національна кухня є специфічним продуктом культури, тісно пов'язаним як із певними соціокультурними трансформаціями, так і зі змінами в світосприйнятті. З одного боку, національна кухня зберігає риси традиційного способу трансляції, що сприяє набуттю нею правомірності, з іншого – відгукується на вимоги нової культурної епохи.

Національна кухня належить до сфери гастрономічної культури. Вона репрезентує стрижень кулінарної культури, тобто базові принципи, які поділяються більшістю носіїв цієї культури протягом тривалого часу. «Еталонні» страви, що входять до її складу, задають основні правила поєднання продуктів, визначають набір фірмових страв, і представляють ті значення, на які слід орієнтуватися. Отже, конструкт «національна кухня» є одним із способів репрезентації

норм гастрономічної культури, що свідчить про їх тісний зв'язок, однак різний зміст і специфіку репрезентації.

Дане дослідження, зважаючи на його обсяг, звичайно, не вичерпує усіх аспектів вивчення зміс-

ту вказаних понять. Подальших наукових пошуків потребують питання структури, функцій, чинників формування гастрономічної культури та національної кухні як теоретичних конструктів, а також форми та специфіка їх репрезентації в Україні.

Список літератури:

1. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 1-2. – С. 3-5.
2. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 5-6. – С. 18-21.
3. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластиони. Пундики / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1993. – № 2. – С. 23-27.
4. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі: [укр. нар. кухня] / Лідія Артюх. – Київ: Балтія-Друк, 2012. – 223 с.
5. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження: [монографія] / Л. Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 154 с.
6. Борисенко М. Побут міських мешканців України в 30-х роках ХХ століття / М. Борисенко // Етнічна історія народів Європи. – 2008. – Вип. 24. – С. 12-18.
7. Брийя-Саварен Ж. А. Физиология вкуса, или трансцендентальная гастрономия [Електрон. ресурс] / Ж. А. Брийя-Саварен. – Режим доступа: <http://bibliotekar.ru/rusKultZastoliya/46.htm> – Название с экрана.
8. Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV-XVIII вв. Том 1. Структуры повседневности [Електрон. ресурс] / Ф. Бродель. – Режим доступа: <http://demoscope.ru/weekly/knigi/brodel/brodel.pdf> – Название с экрана.
9. Волкова А. В. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні [Електр. ресурс] / А. В. Волкова. – Режим доступа: <http://journals.urau.ua/pathofscience/article/view/72984> – Назва з екрану.
10. Гастрономия // Энциклопедия Брокгауза и Ефрона [Електр. ресурс]. – Режим доступа: <http://www.endic.ru/brokgause/Gastronomija-89691.html> – Название с экрана.
11. Гастрономія [Електр. ресурс]. – Режим доступа: <http://slovopedia.org.ua/42/53395/279711.html> – Назва з екрану.
12. Жовнірова М. В. Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури українців / М. В. Жовнірова, Р. В. Дяченко // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції». – Київ: КНУКіМ, 2011. – С. 36-38.
13. Кравець О. М. Сімейний побут і звичаї українського народу: істор.-етногр. нарис / О. М. Кравець. – Київ: Наук. думка, 1966. – 136 с.
14. Кувеньова О. Ф. Громадський побут українського селянства / О. Ф. Кувеньова. – Київ: Наук. думка, 1966. – 135 с.
15. Ліпеч Ю. В. Розвиток і традиції харчування в українській культурі / Ю. В. Ліпеч // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції». – Київ: КНУКіМ, 2011 – С. 51-55.
16. Маланчук В. А. Побут українців у дослідженнях Володимира Гнатюка / В. А. Маланчук // Народна творчість та етнографія. – 1973. – № 2. – С. 28-34.
17. Наулко В. І. Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. – Київ: Либідь, 1993. – 255 с.
18. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук: 22.00.01 / В. В. Ніколенко. – Харків, 2015. – 38 с.
19. Панченко В. Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я: [зб. ст.] / В. Г. Панченко; Ін-т суспільних досліджень. – Дніпропетровськ: Герда, 2009. – 234 с.
20. Похлебкин В. Национальные кухни наших народов [Електр. ресурс] / В. Похлебкин. – Режим доступа: http://www.e-reading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_-_Nacional%27nye_kuhni_nashih_narodov.html – Название с экрана.
21. Похлѣбкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры / В. В. Похлѣбкин. – Москва: Центрполиграф, 2008. – 451 с.
22. Ревель Ж. Ф. Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / Ж. Ф. Ревель. – Екатеринбург: У-Фактория, 2004. – 336 с.
23. Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР, Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. – Київ: Наук. думка, 1970-1980. – Т. 2. – 547 с.
24. Сохань И. Тоталитарный проект гастрономической культуры общества (на примере сталинской эпохи) [Електрон. ресурс] / И. Сохань. – Режим доступа: <http://philos-cafe-spbl.livejournal.com/20821.html> – Название с экрана.
25. Энциклопедический лексикон. [В 17 томах]. – Санкт-Петербург: В типографии А.Плюшара, 1836. – Том 5. Бар-Бин [Електрон. ресурс]. – Режим доступа <http://dlib.rsl.ru/viewer/01003822971?#page=1> – Название с экрана.
26. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження [Електр. ресурс] / С. А. Панченко. – Режим доступа: <http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf> – Назва з екрану.
27. Berchoux J. La gastronomie, poème [Electr. resource]. URL: <https://archive.org/details/lagastronomiepo00bercgoog> [in French].

Плюта Е.П.

Киевский национальный университет культуры и искусств

«ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» И «НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ» КАК ПОНЯТИЯ ГУМАНИТАРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПИЩИ

Аннотация

Осуществлен анализ содержания одних из основных понятий гуманитарных исследований пищи – «гастрономическая культура» и «национальная кухня». Обращено внимание на неоднозначность понятий, описывающих культурные аспекты бытования пищи. В частности, отмечено, что гастрономическая культура рассматривается как национальная кулинарная традиция и как оценочная и сравнительная характеристика. Выяснено содержание понятия «национальная кухня» – система коллективных представлений о пищевых привычках нации, включающей в себя репрезентативные блюда и продукты, специфические для конкретной местности. При этом обращено внимание на наличие и региональной кухни, которая по своим функциям тождественна национальной. Сделан вывод о необходимости дальнейшего всестороннего и тщательного изучения гастрономической проблематики, в частности методологических основ исследования национальной кухни как одного из способов репрезентации норм гастрономической культуры.

Ключевые слова: гастрономическая культура, национальная кухня, кулинария, еда, феномен культуры.

Plyuta O.P.

Kyiv National University of Culture and Arts

«GASTRONOMIC CULTURE» AND «NATIONAL CUISINE» AS A CONCEPT OF HUMANITARIAN FOOD RESEARCH

Summary

The analysis of the contents of some of the basic concepts of humanitarian research of food – «gastronomic culture» and «national cuisine» is carried out. Attention is drawn to the ambiguity of concepts that describe the cultural aspects of eating. In particular, it was noted that gastronomic culture is considered as a national culinary tradition, and as an evaluation and comparative characteristic. The content of the concept «national cuisine» is defined – a system of collective representations about food habits of the nation, which includes representative dishes and products specific to a specific locality. At the same time, attention was paid to the availability of regional cuisine, which in its functions is identical to the national one. The conclusion is made on the need for further comprehensive and thorough study of gastronomic issues, in particular, the methodological foundations of the study of national cuisine as one of the ways of representing the norms of gastronomic culture.

Keywords: gastronomic culture, national cuisine, cooking, food, cultural phenomenon.