

Литература

1. Берни Ч. Музыкальные путешествия / Ч. Берни. – М. – Л. : Музыка, 1962. – 289 с.
2. Бодки Э. Исполнение клавирных произведений Баха на фортепиано / Э. Бодки // Как исполнять Баха : учебно-методическое издание. – М. : Классика-XXI, 2007. – С. 83–92.
3. Друскин М. Клавирная музыка Испании, Англии, Нидерландов, Франции, Италии, Германии XVI – XVIII вв. / М.С. Друскин. – Л. : Музгиз, 1960. – 284 с.
4. Зимин П. История фортепиано и его предшественников / П.Н. Зимин. – М. : Музыка, 1968. – 215 с.
5. Копчевский Н. Клавирная музыка : Вопросы исполнения / Н.А. Копчевский. – М. : Музыка, 1986. – 96 с.
6. Ландовская В. О музыке / В. Ландовская [пер. с англ. ; послесловие А.Е. Майкапара]. – М. : Радуга, 1991. – 438 с.
7. Маргулис В. Об исполнительских указаниях в клавирной музыке И.С. Баха / В. Маргулис // Как исполнять Баха : учебно-методическое издание. – М. : Классика-XXI, 2007. – С. 47–56.
8. Рубинштейн А. Лекции по истории фортепианной литературы : [ред. и комм. С.Л. Гинзбурга] / А.Г. Рубинштейн. – М. : Музыка, 1974. – 110 с.
9. Bukozfer M. Music in the Baroque Era; From Monteverdi to Bach. – London : J. M. Dent & Sons Ltd., 1964. – 489 p.

References

1. Berni C. (1962). A musical journey. Moscow : Muzyca [in Russian].
2. Bodki E. (2007). The performance of the clavier works of Bach on the piano. How to perform Bach. . Moscow : Klassica XXI, 83–92 [in Russian].
3. Druskin M. (1960). Keyboard music of Spain, England, Netherlands, France, Italy, Germany XVII–XVIII century. Leningrad : Muzgiz [in Russian].
4. Zimin P. (1968). The history of the piano and its predecessors. Moscow : Muzyca [in Russian].
5. Kopchievskiy N. (1986). Keyboard music. Questions of performance. Moscow : Muzyca [in Russian].
6. Landovska V. (1991). About music : Moscow : Raduga [in Russian].
7. Margulis V. (2007). Performing the instructions in the clavier music. How to perform Bach. Moscow : Klassica XXI, 83–92 [in Russian].
8. Rubinshtein A. (1974). Lectures on the history of piano literature. Moscow : Muzyca [in Russian].
9. Bukozfer M. (1964). Music in the Baroque Era; From Monteverdi to Bach. London : J. M. Dent & Sons Ltd [in English].

УДК 94(495):008

Даниленко Ольга Вікторівна
аспірантка Київського національного
університету культури і мистецтв
olya_danilenko90@mail.ru

ЗАСТІЛЬНА КУЛЬТУРА ДАВНІХ ГРЕКІВ

У статті розглядається специфіка кулінарної культури в Давній Греції, приводяться особливості естетичного оформлення застілля. Традиційну культуру давньогрецького застілля правомірно вважають основою сучасної середземноморської кулінарної традиції з широким використанням різноманітних овочів, фруктів, злаків, м'яса, оливкової олії й особливо вина. Зазначається, що традиції сервірування для пишних застіл в античних греків набули статусу ритуалу, а висока кулінарна майстерність уподібнилася за цінністю основним видам мистецтва – музиці та поезії.

Ключові слова: кулінарна культура, застілля, Давня Греція, естетика, кулінарія, бенкет.

Даниленко Ольга Вікторівна, аспірантка Київського національного університету культури і мистецтв
Застольная культура древних греков

В статье рассматривается специфика кулинарной культуры в Древней Греции, приводятся особенности эстетического оформления застолья. Традиционную культуру древнегреческого застолья правомерно считают основой современной средиземноморской кулинарной традиции с широким использованием различных овощей, фруктов, злаков, мяса, оливкового масла и особенно вина. Отмечается, что традиции сервировки для пышных застолий у древних греков получили статус ритуала, а высокое кулинарное мастерство уподобилось по ценности музыке и поэзии.

Ключевые слова: кулинарная культура, застолья, Древняя Греция, эстетика, кулинария, пир.

Danylenko Olga, postgraduate of Kyiv National University of Culture and Arts

The tableful culture of the ancient greeks

The article deals with the specifics of culinary culture in the ancient Greece, the particularly aesthetic design of the tableful are analyzed.

The traditional culture of the Greek tableful has become the foundation on which later the Mediterranean culinary tradition is formed, which was in the wide use of the different vegetables, fruits, cereals, meat, olive oil, wine etc. The Greeks and Romans turned into a ritual the table serving traditions, lush tablefuls. The Greeks considered the cookery skill as music and poetry.

The distinctive traditions of the cooking and eating with family and with the participation of the guests are the integral part of the culture of every nation. The phenomenon of the meal of the the ancient Greeks, forming for more than three millennia were seen by them with aesthetic pleasure. The art of the skilful cooks was equated by the public opinion with the elegant ancient Greek literature. Later, the Romans, except for the state-polis culture, philosophy and poetry, had borrowed also the achievements of the Greek cooking.

Greek mythology associates the appearance of the cooking with the figure of the cook Kulina – the maid of the Asclepius' daughter and goddess of the health Gig. Kulina was considered as the patron and founder of the Cooks' professions. Their professional training was lasting at least two years under the supervision of the experienced chef with mandatory of the final examination. The establishment of the ethnocultural colored cooking of the ancient Greeks chronologically was fixed in the period of the Pericles' reigning. By the time they possessed the art of the baking of the pies with meat and vegetable filling.

In the heyday of the ancient Greek civilization the modern cooking and nutrition, along with the classic ritualization of the festive tableful are founded. The poultry, fish and other meat were brought to the Greek table as the first dishes, the fruit and sweets were the second and the fine wines were on the table as the third. The ritualized consumption of the wine in the ancient Greece was associated with the honouring of Dionysus – the god of the vegetation and fertility, the moisture and patron of the viticulture and winemaking. The cult of Dionysus was recorded in the clearly defined national holidays cycling. During the small, or rural, Dionysius annually in December were organized in the villages on the first testing of the wine, the noisy procession took place with the cheerful songs and dances, rude jokes and improvised performances by the itinerant actors. The holiday of the wine vats, Lenei, the Greek people celebrated in the Athens with the games, funs, noisy processions and theatrical performances. The ancient viticulture and winemaking, borrowed from the Phoenicia, Egypt and Palestine, were cultivated, by some information, from the II millennium before the Christian Era. The mentions In particular, the 11-year-old wines aging are mentioned in the "Odyssey" of Homer. The addition to juice the substances by the mineral and plant origin was practiced for the purpose of the wines' lighting, for the fighting with its getting bad, to flavour or to give it some medicinal properties.

The men dined lying upon beds, in a semicircle near the tables. The women and children were sitting at the tables. Each bed had a separate table. Subsequently, dining tables had been endured and brought others, served with the dessert. In the era of the Macedonian domination the dessert was liked a second dinner with the game and birds. There were served with the fresh and sun-dried fruits, cheese. Only for dessert the guests drank the wine and snacked it with the salty pies with the herbs. In order to stimulate the thirst, the guests had eating the garlic, onion, salt mixed with the cumin and other herbs. Cookies are also used.

The Sicilian and Asia Minor culinary cultures, the tableful traditions of the royal courts of the Persia and Lydia impacts on the further evolution of the table manners in the ancient Greece. The main meal most commonly was prescribed in the afternoon or evening. In the preparation for the banquet the beds for guests, such as the modern sofas at the dining table level was covered with the festive bedspreads. The banquets accompanied with the pleasant conversation, or symposiums were the main form of the organized leisure throughout the existence of the Greek policies. The traditions of these events go back to the aristocratic banquets in the archaic times, which were a necessary component of the free time of the rich Greek nobility.

In the IV – V centuries before the Christian Era the Greek banquet was lifted to the level of the cult, though its luxury was is not the same in different cities of the Greece and reached the higher level in the Athens, Bestia, Sicily. Sparta protected itself from the excess in the public life and food during a long time.

Key words: culture, culinary culture, tableful, Ancient Greece, aesthetics, cooking, banquet.

Самобутні традиції приготування та споживання їжі у колі сім'ї й за участі гостей є невід'ємним компонентом культури кожного народу. Феномен трапези у стародавніх греків, формуючись протягом більше трьох тисячоліть, сприймався ними з естетичною насолодою. Мистецтво майстерного кухаря дорівнювалось громадською думкою античної Греції вишуканому письменству. Пізніше римлянами, крім державно-полісної культури, філософії і поезії, були запозичені й здобутки давньогрецької кулінарії.

У харчовому раціоні греків здавна домінують харчові продукти рослинного походження. До нині великою популярністю в Греції користуються двічі пропечений хліб паксимадья, святковий плетений батон цуреки, оливкові плетінки з травами, солодкі плетінки кумурак'я й прості прісні коржі. За помірністю у їжі греків здавна називали листоїдами. Знаменитий давньогрецький лікар Гіппократ (біля 460 – біля 370 рр. до н.е. у праці "Про дієту" закликав своїх співгромадян до помірності в їжі й застерігав від переспоживання малокалорійної їжі, яка може вкоротити термін життя людини. Платон

Афінський (427-347 до н.е.), засуджуючи у своєму "Бенкеті" надмірне вживання їжі, йменує розкішну кухню "спокуюсою душі" [3].

Проте високоякісну давньогрецьку гастрономію й кулінарію небезпідставно вважають вагомим внеском у розвиток європейської культури. Естетиці давньогрецької кухні значною мірою присвячені праці Архестрата Сиракузького, поета і філософа IV ст. до н.е., в яких охарактеризовано кулінарні рецепти й гастрономічні традиції періоду правління Перикла (V ст. до н.е.).

Афінеєві — грецькому граматикові з Навкратису (Єгипет, II — III ст. н.е.), належить трактат у формі діалогу "Бенкет мудреців" (Deipnosophistae) з описанням тогочасних подій, побутових традицій, кухні й бенкетних розваг. На прикладі учти у будинку заможного римлянина Ларенсія розповідається про етикетні вимоги, сервірування святкового столу посудом зі стравами та напоями й виступи запрошених музикантів, філософів та поетів [1].

Зазначені твори, а також "Бенкет" Ксенофонта й "Застільні бесіди" про мораль Плутарха започаткували новий жанр літератури – симпосії, тобто твори про культуру аристократичного застілья. Дослідженню цього феномену духовної культури присвятив свої культурологічні розвідки сучасний польський антикознавець М. Вецовскі, автор ґрунтовної монографічної розвідки "Симпосіон або спільне пиття" і підзаголовок "Започаткування грецького аристократичного бенкету (IX—VII ст. до н.е.)". Дослідник визначає симпосій як ритуал спільного пиття вина, до котрого вдавалася грецька еліта архаїчної і класичної епох в історії античної культури [8].

Французький письменник і журналіст, історик культури Ж. Ревель своєю книгою "Кухня і культура: Літературна історія гастрономічних смаків від античності до наших днів" знайомить сучасного читача з історією європейської кулінарної культури від афінської полісної держави часів Перикла до наших днів у контексті феномену національної традиції [4]. Проте застільна культура стародавньої Греції як системне явище потребує нових спеціальних досліджень, етапом в яких доцільно вважати і дану статтю. Отже, метою представленої статті є висвітлення застільної культури давніх греків.

Давньогрецька міфологія пов'язує появу кулінарії з постаттю кухарки Куліни – служниці дочки Аксlepія й богині здоров'я Гігеї. Куліна вважалася покровителькою кухарської справи й основою професій кулінара та кондитера. Їх фахова підготовка тривала не менше двох років під наглядом досвідченого кухаря з обов'язковим випускним іспитом.

Добою правління Перикла хронологічно фіксується становлення у стародавніх греків етнокультурно забарвленої кухні. На той час вони володіли пекарським мистецтвом, випікаючи пироги з рослинною і м'ясною начинкою.

Античних греків вважають кулінарними родоначальниками традиційних голубців й поширеної донині у Туреччині та Закавказзі загорнутої у виноградний лист й запеченої м'ясної начинки (долми). Грецьких кухарів вважають також винахідниками сучасної юшки. Багато кулінарних страв мали регіональне споживання. Наприклад, грецьку запіканку – кіпрську "мусаку", подібну до нашого українського картопляного пирога із м'ясною начинкою готували з використанням баклажанів замість картоплі, або "Божевільний" пиріг з гарбуза, був популярним на острові Сифонос.

Сестра й одна з дружин Зевса Церера, або ж Деметра (римс.) постає у давньогрецькій міфології богинею родючості й життєдайних злаків, асоційованою із зерном. У жертву їй приносили биків, корів і свиней, овочі, бджолині стільники тощо. Від часів скульптора Праксителя образ Деметри у мистецтві представлений з м'якими та лагідними рисами обличчя. Її здебільшого зображали на троні, найчастіше з вінком, плодом, квіткою у руках, або таку, що стоїть у вінку колосся, з серпом, смолоскипом або кошиком фруктів у руках [6, 74].

Хліб стародавні греки в основному випікали з пшениці. Пшеничне борошно та крупи йшли на споживання юшки і каші. Доволі поширеними стравами із злаків були маза, яка представляла собою пшеничну або ячмінну кашу, до якої додавали сіль, мед, олію і воду) й турон (борошно, тертий сир, яйця й мед). Незаможні елліни споживали борошняну бовтанку і юшку з квасом та бобами.

Стародавні греки традиційно харчувалися прісним хлібом, хоча із способом приготування кислого хліба люди були знайомі на кілька тисячоліть давніше, зокрема, єгиптяни. Останні, за свідченням Геродота, замішували тісто так, що воно зазнавало гниття, тобто шляхом бродіння тіста, спричинюваного дріжджами або закваскою пригтовлявся хліб.

Основна маса пшеничного зерна завозилася з Боспору Кіммерійського, й воно вирощувалося чорноморськими греками та скіфами на продаж. Щоправда, незаможні греки поїдали ячмінний хліб у потрібній кількості. За даними археологічних досліджень, у V ст. до н.е. з-поміж рослинних продуктів греки активно споживали також овочі (боби, капусту, солодку цибулю, салат-латук й ін.) та фрукти (яблука, груші, айву, гранати, сливи, оливи, фініки, фіґи і мигдаль). Оливки споживалися як свіжі, так і мариновані, з них витискали олію для харчування та набирання маси тіла.

До овочевих страв помірно додавалися баранина та яловичина, особливо за регламентами жертвних бенкетів. З молочних продуктів значною популярністю користувалися сири, зокрема, уславлений грецький сир з о. Демос. Процес виготовлення сиру став відомим з опису Аристотеля у IV ст. до н.е.

Потреба стародавніх греків у білково-фосфорних продуктах значною мірою задовольнялася споживанням дарів моря – риби й їстівних молюсків. Доволі поширеною гострою стравою, за історичними джерелами, був гарон, для виготовлення якого використовували молоки скумбрії, мариновані у розсолі. В античній Греції уперше з'явилася сіль – у подальшому невід'ємний кулінарний атрибут європейської кухні.

У період розквіту давньогрецької цивілізації закладаються основи й сучасної кулінарії та дієтології разом з класичною ритуалізацією святкового застілля. На перше до грецького столу подавалася птиця, риба й інші м'ясні страви, другим на стіл ставилися фрукти та солодощі й на третє — вишукані вина.

Ритуалізоване споживання вина у стародавній Греції пов'язувалося із вшануванням Діоніса (грецьк. Dionisos (тобто син Бога) – бога рослинності, родючості, вологи й покровителя виноградарства та виноробства. Культ Діоніса фіксувався у чітко визначеній циклічності народних свят. Під час малих, або сільських, діонісій, які щорічно влаштовувались у грудні по селах з нагоди першої проби молодого вина, відбувались бучні процесії з веселими піснями і танцями, грубуватими жартами та імпровізованими виступами мандрівних акторів. Свято винних чанів, ленеї, давньогрецький люд відзначав в Афінах останніми днями січня з іграми, забавами, шумними веселими процесіями й театралізованими виставами. Антестерії відбувались 11-13 антестеріона (перший місяць весни). В їх перший день святкуючі відкривали бочки та куштували молоде вино й влаштовували символічні заручини з Діонісом дружини архонта. Другого дня, у "свято жбанів", змагалися, хто вип'є більше вина, й переможець отримував кубок з вином. Після цього дійство закінчувалося веселою процесією жителів. Третій день був позначений постом і жертвопринесеннями й накриванням столів для померлих. Великими, або міськими діонісіями, зустрічали свято весни, яке тривало з 28 березня по 2 квітня [6, 88].

Давньогрецьке виноградарство й виноробство, запозичене з Фінікії, Єгипту та Палестини, культивувалося, за деякими відомостями, з II тисячоліття до н. е. Практикувалося додавання у сік мінеральних та рослинних речовин з метою освітлювання вина, боротьби з його псуванням, для ароматизації або надання йому певних лікувальних властивостей. Давні греки додавали у молоде вино також куховарську сіль, порошок гіпсу, попіл спаленої виноградної лози та жолудів. Ними використовувалися для надання вину специфічного смаку біла глина, оливкова олія, товчений мигдаль, ягоди рослини тригонелли (родзинки "грецького сіна"), кедрові горіхи, соснова солома, насіння рицини та кропу, добре просіяне горохове борошно, свіжий мед і молоко. У морській воді вимочували виноградні грона перед їхньою переробкою, додаючи її у сусло або ж вино на певних стадіях виноробного процесу, перед заповненням посуду сусликом або вином його обполіскували морською водою [7]. У такий спосіб виготовлявся напій, заповіданий предками й освячений грецькими богами. За географічним походженням найбільше шанувалися хінські, фасоські, коські та лесбоські вина.

На сніданок з'їдалося змочених вином кілька невеликих скибок хліба. У ритуалові добового харчування обід посідав головне місце. Під час його співтрапезники традиційно поїдали пшеничну або ячмінну кашу, страви із зелені, маслин й невеликої кількості м'яса. Після обіду руки мили над невеликим тазом, слуги допомагали, поливаючи гостям на руки воду. Жінки – рабині у коротких чоловічих хітонах невпинно підливали вино у килики (плоскодонні чаші, іноді з отвором у ніжці, напій з якого раптово проливався на того, хто пив, для сміху оточуючих). А зміна сортності й міцності вина залежала від подаваних страв.

Платон Афінський у праці "Бенкет" з повагою оцінював людей, здатних дотримуватися міри у споживанні їжі і вина. Сократ підкреслював високий статус освічених і вільних греків, котрі живуть не для того, щоб їсти і пити, а п'ють та їдять, щоб жити [3]. Античні греки високо цінували невимушену бесіду за дружнім столом й за спільного бенкетування. Такі бенкети відбувались у приміщенні, зданого в оренду одним з співучасників, або в якоїсь гетери. Гетера розважала на учті чоловіків співами, віршами, приємною бесідою, а іноді й тілом. Щоправда, послуги деяких гетер були настільки дорогими, що розоряли надто закоханих поклонників. На деякі обіди приходили й особи, заздалегідь не запрошені, так звані парасити.

Парасити (грецьк. *παράσιτος* – співтрапезник) – у Давній Греції – помічники під час виконання культових ритуалів, які мали право бути присутніми на застіллях у пританеях; згодом нахлібники, дармоїди, й просто зубожілі громадяни, які заробляли безкоштовне частування, розважаючи господарів лестощами й жартами.

На подальшу еволюцію застільного етикету у стародавній Греції вплинули сицилійська та малоазійська кулінарна культури, застільні традиції царських дворів Персії та Лідії. Головне застілля зде-

більшого призначалося на післяобідній або вечірній час. При підготовці до бенкету застелялися святковими покривалами бенкетні лежа для гостей, подібні до теперішніх диванів на рівні обіднього столу.

Протягом усього існування грецьких полісів головною формою організованого дозвілля були бенкети, супроводжувані приємними бесідами, або ж симпосіонами (давньогр. Συμπόσιον, від "симпінейн" συμπίνειν— пити разом). Традиції цих заходів сягають аристократичних бенкетів архаїчного часу, які були обов'язковою складовою проведення вільного часу багатой грецької знаті.

Симпосії проводилися після трапези поряд з домашнім вівтарем й починалися з ритуального миття рук та оббризування пахощами. Симпосіасти – учасники симпосію – прикрашали себе та посудини з вином сплетеними з плюща, мирта та квітів вінками, підперезувалися білими й червоними пов'язками на честь бога Діоніса. За описом давньогрецького поета і філософа Ксенофана Колофонського (біля 500-після 478 р. до н.е.), учта передбачала ритуальне узливання на честь богів й виконання сакральних пісень у супроводі флейти. Керувала бенкетом спеціально обрана людина – симпосіарх. За свідченнями давньогрецького філософа, оратора й письменника Крітія (V ст. до н.е.), за кожного учасника по колу пили заздоровну чашу, підкреслюючи соціально-статусну рівність учасників. Розгульні пиятики вважалися непристойними, передусім нерозбавлене вино вважалося надмірним і недоречним. Натомість славилися застілля, супроводжувані інтелектуально-філософськими бесідами. Щоправда, у добу пізнього еллінізму відновилася практика симпосіуму як спонтанного й розгнужданого чоловічого дозвілля [5, 525].

Естетика симпосію й культурні практики давньогрецького бенкету стали об'єктом дослідження французького культуролога Ф. Лиссарага [2]. Класичний симпосій, зазначає він, представляє собою захід з наперед визначеним й чітко окресленим набором культурних смислів та практик й поведінкових стратегій. "Задоволення від симпосію асоціюється з вином, музикою, промовами та видовищем", зазначав Ф. Лиссараг [2, 100–101]. Ритуал культурного симпосіуму включав: помірне виноспоживання, застільні бесіди й промови, пісні й танці, інтелектуально-розважальні ігри й елементи естетизованої еротики [2, 28–31]. За сценарною канвою, кіфаристками та флейтистками виконувалися музичні твори, під цю музику запрошені ж танцюристи, акробати та співаки відповідно потішали гостей. Останні також виконували застільні пісні – сколії. За свідченням Ксенофана, на симпосіях влаштовувались артистичні вистави, відбувалися інтелектуальні конкурси ораторів з імпровізованих промов, різні ігри з порівняння й розгадування загадок. Після споживання м'ясних і рибних страв приносили десерт, з яким власне й пили вино.

У IV – V ст. до н.е. давньогрецький бенкет піднесли до рівня культовості, щоправда розкіш бенкетів була неоднаковою у різних містах Греції й досягла своєї піковості в Афінах, Бестії, Сицилії. Спарта ж протягом тривалого часу оберігалася від надміру у громадському побуті та їжі.

Отже, традиційну культуру давньогрецького застілля правомірно вважати основою сучасної середземноморської кулінарної традиції з широким використанням різноманітних овочів, фруктів, злаків, м'яса, оливкової олії й особливо вина. Традиції сервірування й пишні застілля в античних греків набули статусу ритуалу, а висока кулінарна майстерність уподібнилась за цінністю основним видам мистецтва: музиці та поезії.

Література

1. Афиней. Пир мудрецов: В 15 кн. = ΑΘΗΝΑΙΟΥ. ΔΕΙΠΝΟΣΟΦΙΣΤΩΝ. Книги I—VIII. / Пер. Н. Т. Голинкевича. Комм. М. Г. Витковской, А. А. Григорьевой, Е. С. Иванюк, О. Л. Левинской, Б. М. Никольского, И. В. Рыбаковой. Отв. ред. М. Л. Гаспаров. — М.: Наука, 2003. — 656 с.
2. Лиссараг Ф. Вино в потоке образов. Эстетика древнегреческого пира / Франсуа Лиссараг; Пер. с франц. Екатерины Решетниковой. — М.: Новое литературное обозрение, 2008. — 176 с.
3. Платон. Бенкет / Платон; перекл. з давньогрецької і коментарі Уляна Головач, вступна стаття Лжованні Реале. Львів: Видавництво Українського Католицького Університету 2005. — xlv+178с.
4. Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / Ж.-Ф. Ревель. — Екатеринбург: У-Фактория, 2004. — 336 с.
5. Симпосий // Словарь античности. Пер. с нем. — М.: Эллис Лак; Прогресс, 1994. — С. 525.
6. Словник античної міфології / Уклад. Іван Якимович Козовик, О. Д. Пономарів ; Вступ.ст. А. О. Білецький. — 2-ге вид. — К. : Наукова думка, 1989 . — 240 с.
7. Энциклопедия виноградарства / гол. ред. А. И. Тимуш. — Кишинев : Главная редакция Молдавской Советской Энциклопедии, 1986. — 512 с.
8. Węcowski Marek. Sympozium czyli wspólne picie. Początki greckiej biesiady arystokratycznej (IX— VII wiek p. n. e.) / Marek Węcowski. — (Parnassus. Seria naukowa pod red. dr. M. Staniszwskiego). — Warszawa: wydawnictwo Naukowe Sub Lupa, 2011. — 402 s.

References

1. Athens. (2003). The feast of the sages. Moscow: Nauka [in Russian].
2. Lissarag, F. (2008). The wine in the flow of the images. The aesthetics of the Greek banquet. Moscow: Novoye lityeraturnoye obozreniye [in Russian].
3. Plato. (2005). The banquet. Lviv: Vydavnyctvo Ukrayins'kogo Katolyc'kogo Universytetu [in Ukrainian].
4. Revel, J.-F. (2004). The cooking and the culture: Literary history of the gastronomic tastes from the antiquity to the present day. Yekaterinburg: U-Factoriya [in Russian].
5. Symposion. (1994). Dictionary of the antiquity. Moscow: Ellis Lak; Progress [in Russian].
6. Kozovyk, I. Ya. & Ponomariv O. D. (Compilers). (1989). The glossary of the ancient mythology. Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
7. Timush, A. I. (Eds.). (1986). Encyclopedia of the viticulture. Kishinev: Glavnaya redakciya Moldavskoj Sovyetskoj Encyklopyediyi [in Russian].
8. Vecovski, Marek. (2011). Sympozion or common drinking. The origins of the Greek aristocratic banquets (IX-VIIth century of the BC). Warsaw: wydawnictwo Naukowe Sub Lupa [in Polish].

УДК 78.06(477) "20-21 ст."

Жуковська Тетяна Іванівна
аспірантка Національної академії
керівних кадрів культури і мистецтв
eurooro@mail.ru

ВИКОНАВСЬКА КУЛЬТУРА У ПЛОЩИНІ СУЧАСНИХ УКРАЇНСЬКИХ МИСТЕЦТВОЗНАВЧИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Стаття присвячена дослідженню феномена виконавської культури. На основі наукового аналізу сучасних мистецтвознавчих досліджень автор визначає перспективні вектори дослідження феномена виконавської культури у соціокультурному просторі України кінця ХХ – початку ХХІ століття. Сучасна виконавська культура осмислюється як динамічне соціокультурне явище. Сутність феномена виконавської культури розкривається у культурологічному, філософському та мистецтвознавчому контекстах із застосуванням відповідної методології.

Ключові слова: виконавська культура, культурна комунікація, інтерпретація, рецепція, композитор, виконавець.

Жуковская Татьяна Ивановна, аспирантка Национальной академии руководящих кадров культуры и искусств

Исполнительская культура в плоскости современных украинских искусствоведческих исследований

Статья посвящена исследованию феномена исполнительской культуры. На основе научного анализа современных искусствоведческих исследований автор определяет перспективные векторы исследования феномена исполнительской культуры в социокультурном пространстве Украины конца ХХ – начала ХХІ столетий. Современная исполнительская культура осмысливается как динамическое социокультурное явление. Смысл понятия "исполнительская культура" раскрывается в культурологическом, философском и искусствоведческом контекстах с помощью соответствующей методологии.

Ключевые слова: исполнительская культура, культурная коммуникация, интерпретация, рецепция, композитор, исполнитель.

Tetyana Zhukovska, Postgraduate of National Academy of Managerial Staff of Culture and Art

The Performing culture in the modern Ukrainian art researches

The article deals with the phenomenon of the performing culture. Based on the scientific analysis of modern art, the research identifies promising vectors of performing culture phenomenon in the modern social and cultural space. The essence of the performing culture phenomenon is revealed in cultural, philosophical and art contexts using appropriate methodologies.

The actuality of the article is due to the absence of the concept in the theory of modern art which would reveal the essence of the performing culture phenomenon and would present it as a socio-cultural phenomenon. It is important to mention that only some components of the performing cultural system can be analyzed in the research. This problem requires observing and understanding in the context of art and studying the matter in the cultural aspect, which requires ascertaining the nature and meaning of "performing culture" of philosophical, aesthetic, cultural positions.

The author has analyzed a wide range of modern scientific research, the object of which is the performing culture. As a matter of Ukrainian performing culture and musicians creativity was researched in a lot of scientific works