

Цитування:

Красовський С. О. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. *Культура і сучасність* : альманах. 2021. № 1. С. 30-35.

Krasovskyi S. (2021). National kitchen as a component of the gastronomic culture of the ethnos: Essence and methods of research. *Kultura i suchasnist* : almanakh, 1, 30-35 [in Ukrainian].

Красовський Сергій Олександрович,
кандидат культурології,
старший викладач кафедри
готельно-ресторанного і туристичного бізнесу
Київського національного університету
культури і мистецтв
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9314-7594>
krasovskii89@gmail.com

НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ЯК СКЛАДНИК ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ ЕТНОСУ: СУТНІСТЬ І МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Мета статті – запропонувати методи дослідження національної кухні як гастрономічного коду етносу. **Методологія дослідження.** У пропонованій статті національна кухня розглядається крізь призму аналітичного методу, що уможливило застосування автентичних способів її вивчення та виявлення багатогранності форм її репрезентації. **Наукова новизна** одержаних результатів полягає в розгляді національної кухні як гастрономічного коду етносу, тобто впорядкованого способу споживання їжі, обумовленого середовищем проживання, культурно-історичним розвитком і релігійним компонентом. У статті також вперше запропоновано в якості методологічного підґрунтя вивчення національної кухні феноменологічний, структурний методи та метод інтерпретації, сукупне застосування яких сприятиме вибудовуванню оригінальної концепції дослідження широкого кола питань національної кухні. У **висновках** наголошено, що розширення сучасних гастрономічних практик людей, збільшення підприємств громадського харчування, популярність гастрономічного туризму, бажання долучитися до екзотики за допомогою куштування зумовлюють розширення дослідницького інтересу у сфері гастрономічної культури та її компонента - національної кухні. Звернено увагу на проблеми, які потребують вивчення, зокрема виявлення гастрономічного коду етносу, що розкриває сутність національної кухні, а також припускає можливість по-новому трактувати історію та культуру народу крізь призму їжі. Запропоновано найбільш доцільні методи дослідження гастрономічного коду: феноменологічний, структурний та метод інтерпретації, застосування яких в сукупності сприятиме виявленню упорядкованого образу світобудови етносу, розкриттю через практики куштування невідомих сторінок історії культури, інтерпретації зв'язку страв з укладом життя та особливостями культури, за допомогою рецептів виявити особливості харчування, пріоритетні страви та їх інгредієнти, технології приготування.

Ключові слова: національна кухня, гастрономічна культура, гастрономічний код, етнос.

Krasovskyi Serhii, candidate of cultural studies, Kyiv National University of Culture and Arts

National kitchen as a component of the gastronomic culture of the ethnos: Essence and methods of research

The purpose of the article is to propose methods for researching national cuisine as a gastronomic ethnic coder. **Methodology.** In the proposed article, the national cuisine is considered through the prism of the analytical method, which makes it possible to use the authentic method of studying and identifying the multifaceted forms of its representation. **The scientific novelty** of the study is to consider the national cuisine as a gastronomic code of the ethnic group, that is, an ordered image of food consumption due to the habitat, cultural and historical development and religious component. The article also first proposed as a methodological basis for the study of national cuisine phenomenological, structural methods and the interpretation method, the cumulative use of which will contribute to building the original concept of studying a wide range of national cuisine issues. **Conclusions.** In the conclusions, it is noted that the expansion of modern gastronomic practices of people, an increase in public catering enterprises, the popularity of gastronomic tourism, the desire to join the exotic with tastes determine the expansion of research interest in the field of gastronomic culture and its component - national cuisine. Attention is drawn to problems that require learning, including the detection of the gastronomic code of the ethnos, the disclosure of the national cuisine, and also suggest the opportunity to interpret the history and culture of the people through the prism of food. The most appropriate methods of studying the gastronomic code are proposed: the phenomenological, structural and interpretation method, the use of which in the aggregate will contribute to the identification of an ordered image of the universe of the ethnos, disclosure through the practice of the unknown pages of the history of culture, interpretation of the connection of dishes with weight lifestyle and the characteristics of culture, with the help of recipes to identify features of nutrition,

priority dishes and their ingredients, cooking technology.

Key words: national cuisine, gastronomic culture, gastronomic code, ethnos.

Актуальність теми дослідження. Сьогодні все більша кількість дослідників зосереджують свою увагу на етнічній культурі. І це не випадково, оскільки, кристалізуючись протягом досить тривалого проміжку часу, вона вбирала в себе колективний досвід народу і сприяла появі традиції: світовідчувань і переказів, обрядів і звичаїв, звичок і навичок, образів і норм, які передавалися із покоління в покоління. Саме етнічна культура і традиція виявляються фундаментом сучасної культури: в них зберігаються основні архетипи і матриці, теми і зразки, схеми й алгоритми проявів життєдіяльності людини. Але в умовах інноваційного розвитку і швидкозмінних ситуацій сучасності виникає проблема стирання традиції, що таїть у собі певні небезпеки і ризики. Необхідно визнати, що завдяки різним дослідженням і розширенню методологічного апарату наукового пізнання етнічна культура і традиція не лише зберігаються, а й відкриваються нові сторінки з життя етносу. Їх інтерпретують із доволі різних позицій, тим самим, поглиблюючи знання про етнічну культуру, сприяючи їх фіксації, а також вбудовуванню традиції в сучасний культурний ландшафт. Але деякі аспекти традиції через їхню складність залишаються маловивченими. До них можна віднести й національну кухню, яка відіграє особливу роль у житті народу, його етнічній культурі і традиціях.

Аналіз досліджень та публікацій. Теоретичне підґрунтя пропонованої статті становлять студії представників *food studies* (П. Бурдье, Е. Ліч та ін.), які є спробою розробки цілісного знання про сферу харчування, а також дослідження, в яких зроблені спроби цілісного культурологічного аналізу сфери харчування (С. Кириленко, О. Плюта та ін.). Варто також відзначити праці, які інтегрують окремі аспекти досліджень у сфері харчування, зокрема: етнографічні – автори яких безпосередньо торкаються проблеми їжі в контексті повсякденності (Л. Артюх та ін.), матеріальної (М. Маркевич та ін.) та побутової культури (В. Наулко та ін.); філологічні – семантики харчових образів у художніх творах (В. Хіміч та ін.); соціологічні – гастрономічних детермінант суспільного життя (В. Ніколенко), антропологічні – антропології харчування

(А. Козлов та ін.). Це дає підстави констатувати, що, незважаючи на зростання в сучасному суспільстві інтересу до гастрономічної проблематики, вивченням харчових практик переважно займаються етнографи/етнологи та фольклористи, а також класики історії культури, які заклали основи вивчення історії повсякденності. Відсутність системної уваги науковців до означеного питання актуалізує потребу культурологічного дослідження національної кухні як складника гастрономічної культури, зокрема методів її вивчення, використання яких сприятиме осягненню гастрономічного коду етносу.

Мета статті – запропонувати методи дослідження національної кухні як гастрономічного коду етносу.

Виклад основного матеріалу. У науковому дискурсі національна кухня має безліч трактувань. Зокрема, її визначають і як їжу, і як сукупність кулінарних прийомів і страв, притаманних певній спільності людей. Національна кухня включає в себе безліч взаємопов'язаних між собою компонентів: колективні уявлення і смакові переваги, обумовлені місцем проживання, культурою і релігійними вимогами; перелік страв (повсякденних, святкових, дитячих, дорослих та ін.); тваринницьку продукцію, характерну для регіону; вирощувані в просторі знаходження етносу сільськогосподарські і плодіві культури; способи їх обробки, технології приготування; кухонне начиння; етикетні правила.

Саме національна кухня є одним із потужних показників приналежності етносу до природного середовища, демонструючи його уклад життя і господарську діяльність, релігійні вірування і культуру. З огляду на різноманіття середовищ проживання народів світу, їх культур, вірувань, типів господарювання та ін., безперечним є висновок про те, що кухня як потужний конструюючий чинник культури етносу допомагає виявити його специфіку, несхожість і відмінності від інших. Необхідно визнати, що кухня етносу найменше схильна до змін, що свідчить про збереження в ній «чистоти» і навіть архаїчності традицій. Ця обставина слугує підставою для її дослідження з метою пізнання сторінок історії та культури минулих періодів розвитку, а також виявлення

гастрономічного коду етносу, тобто впорядкованого способу споживання їжі, обумовленого середовищем проживання, культурно-історичним розвитком і релігійним компонентом.

Розгляд національної кухні в якості коду не випадковий, оскільки ще антрополог Е. Ліч вважав, що їжа і процеси, пов'язані з її приготуванням, «організовані в модельні конфігурації так, щоб включати закодовану інформацію за аналогією зі звуками, словами звичайної мови» [7, 16]. Це міркування вказує, що харчування є не лише кодом, а й невербальною комунікацією, яка володіє значенням, що вимагає дешифрування. П. Бурдє вказував на стійкий характер практик харчування, обумовлених досвідом минулого як «придбаної системою породжуючих схем» [3, 14]. У цій системі для вченого значущими виявляються стиль життя та ієрархія харчування, критерієм яких постає статус людей: «для вищих класів у споживанні продуктів харчування набагато важливішою є форма, тоді як для нижчих класів - зміст» [4, 187]. Відтак практики харчування, які уособлюють рівні престижу, наділяються символічним змістом. Ця обставина також свідчить про кодування інформації, що вимагає її розшифрування й інтерпретації в межах гастрономічного дискурсу.

Сутність гастрономічного коду безпосередньо пов'язана з феноменом культурного коду: це «модель, яка є результатом ряду умовних спрощень, вироблених заради того, щоб забезпечити можливість передання тих чи інших повідомлень» [16, 65]. У культурному коді приховані шифри світоуявлення народу, його символів та образів. При цьому в кожній національній культурі можна виявити власну систему кодів, зокрема просторово-часових, подієвих, тілесних, поведінкових, художніх і гастрономічних, що свідчить про відмінність їх кухонь. По суті, йдеться про культуру харчування, яка, так само як і практики споживання, нерозривно пов'язана із загальним рівнем життя і динамікою соціального розвитку суспільства. Культура харчування може розглядатися як один із критеріїв духовно розвиненої людини, який надає їй життю природності і повноцінності. Контакт з власними відчуттями допомагає людині прийняти різні складові свого «Я», часто полярні за своїм змістом, зрозуміти свою природу і свої уподобання і життєві наміри. Крім того, смакові відчуття покращують

тілесну усвідомленість і якість життя, допомагають подолати прірву між тілесним і духовним.

Сфера харчування досить точно відображає специфіку умов, в яких проживає людина, і слугує ключем до прочитання і розуміння її зовнішнього і внутрішнього світів. Розгляд національної кухні в цьому контексті передбачає звернення до конструкту гастрономічної культури, яка виконує регулятивну функцію, функцію маркування статусу індивіда і семіотичну. З точки зору семіотики гастрономічна культура формує різноманітні тексти поведінки людей, які охоплюють усі сфери буття і виражаються у символічних формах, наприклад, ритуалах, обрядах, стереотипах. Дослідження гастрономічної культури уможливило структурований опис харчових норм в їх культурній обумовленості, а також аналіз механізму їх поширення і функціонування в різних культурно-історичних умовах, етнокультурних семіосферах, на рівні повсякденності [12]. Гастрономічна культура, з точки зору семіотики, – це сфера широких для наукового аналізу конотацій, це метатекст і метамова. При розгляді їжі як знакової системи важливо мати на увазі розмежування Ф. де Соссюра мова/мовлення: мова – соціальна, мовлення – індивідуальне; мова є системою знаків, що виражають поняття [14]. Французький філософ-постструктураліст і семіотик Р. Барт називає чотири складові «мови» їжі: 1) правила обмеження (харчові табу); 2) сукупність значущих опозицій, в яких знаходяться одиниці типу солоний-солодкий; 3) правила поєднання, які передбачають або одночасність (страва), або послідовність (меню); 4) звичні способи приймання їжі, які можна розглядати як риторику харчування. «Мова» їжі включає в себе різноманітні варіації компонентів страви і способів її приготування, причому кухню окремо взятої сім'ї можна розглядати як ідіолект, який Р. Барт визначає як «мову окремого індивіда». Співвідношення «мови» і «мовлення» він розглядає на прикладі меню, яке частіше за все складається з наголосом на національну, регіональну або соціальну структуру [2].

Важливе питання семіотичного дослідження гастрономічної культури: чому їжа має так багато значень? Денотативного її можна визначити як матеріал для виживання, а в семіосфері суспільства їжа включає в себе культурно-специфічні конотації, для позначення системи яких часто

використовують термін «кухня». Кухня розповідає не лише про традиційний харчовий набір певного народу, а й про способи приготування їжі, і, отже, надає багато інформації про людей, їхню етнокультуру, етноментальність, спосіб життя, мислення, відчуття. Однак одразу слід зазначити важливий суперечливий момент: як правило, зміни гастрономічного відбуваються в елітарних соціальних прошарках, які можуть свідомо розвивати різні стратегії гастрономічного (запозичувати невласливі національній культурі іноземні товари, рецептуру приготування, нові форми застільного етикету тощо). Цей розвиток може бути ініційовано рядом чинників, але, перш за все, тим, що еліта завжди застосовує практики відмінності по відношенню до інших соціальних верств, і, припускається, що межі відмінностей пролягають і в сфері гастрономічного як засобу формування тілесної ідентичності. Тому якщо народна гастрономічна культура переважно прагне підтримувати і відтворювати національну ідентичність, то елітарні і світські форми культури харчування тяжіють до пошуків нового, покликано не стільки сприяти розвитку гастрономічної культури в контексті загальної соціокультурної ситуації, скільки фіксувати особливий статус еліти. Щоправда, при цьому неминучим є процес поступового «просочування» змін із верхнього на більш низькі рівні.

Таким чином, національна кухня і гастрономічна культура є комплексом знакових систем, за допомогою яких етноси підтримують свою згуртованість, зберігають своєрідність, здійснюють внутрішню і міжкультурну комунікацію. Як унікальний феномен традиційної культури етносу, національна кухня має власний гастрономічний код і містить у собі інформацію про специфіку буття народу, зашифровану за допомогою процесів, пов'язаних із їжею та її приготуванням. Її дослідження вимагає пошуку відповідної методологічного підґрунтя, яке б дало змогу виявити багатоаспектність аналізованого феномена, зокрема ознаки специфікації етнічної культури. Отож, до методів, за допомогою яких можна розкрити автентичність національної кухні та її гастрономічного коду, можна віднести феноменологічний, структурний та інтерпретаційний. Кожен із них має свою специфіку, але лише в сукупності вони

сприятимуть багатогранному вивченню особливостей національної кухні з виявленням її гастрономічного коду.

Так, феноменологічний підхід дає змогу не лише проаналізувати явище у контексті світобачення дослідника, а й неупереджено описати, виявити сутність національної кухні за «зовнішніми» ознаками. Розгляд національної кухні із застосуванням феноменологічного підходу зумовлює її вивчення в якості коду з виявленням складових (структурний підхід). Код вимагає розшифрування його структурних елементів з метою пошуку в них символічних значень і виявлення їх смислів (метод інтерпретації). Виходячи з того, що їжа є феноменом національної культури (а крім того й особливою гастрономічною «конструкцією»), пов'язаним із історією та формуванням традицій етносу, метод інтерпретації сприяє вивченню національної кухні та її складових крізь призму гастрономічного коду. В результаті застосування трьох підходів (методів) можна вибудувати оригінальну концепцію дослідження.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в розгляді національної кухні як гастрономічного коду етносу, тобто впорядкованого способу споживання їжі, обумовленого середовищем проживання, культурно-історичним розвитком і релігійним компонентом. У статті також вперше забороновано в якості методологічного підґрунтя вивчення національної кухні феноменологічний, структурний методи та метод інтерпретації, сукупне застосування яких сприятиме вибудовуванню оригінальної концепції дослідження широкого кола питань національної кухні.

Висновки. Розширення в сучасності гастрономічних практик людей, збільшення підприємств громадського харчування, популярність гастрономічного туризму, бажання долучитися до екзотики за допомогою куштування зумовлюють розширення дослідницького інтересу у сфері гастрономічної культури та її компонента - національної кухні. Серед проблем, які потребують вивчення, - проблема виявлення гастрономічного коду етносу, що розкриває сутність національної кухні, а також припускає можливість по-новому трактувати історію та культуру народу крізь призму їжі. Найбільш доцільними методами дослідження гастрономічного коду можна вважати феноменологічний, структурний та метод

інтерпретації. В сукупності вони сприяють виявленню упорядкованого образу світобудови етносу, розкриттю через практики куштування невідомих сторінок історії культури, інтерпретації зв'язку страв з укладом життя та особливостями культури, за допомогою рецептів виявити особливості харчування, пріоритетні страви та їх інгредієнти, технології приготування. Структурний метод дає змогу виокремити елементи гастрономічної культури та її національної кухні, які включають в себе кулінарну культуру, культуру прийняття їжі і гастрономічну рефлексію. Феноменологічний і герменевтичний підходи розширюють знання про структурні рівні, допомагаючи виявити специфікацію кухні етносу та її смислової наповненості. Завдяки цьому розширюється дослідне поле у сфері вивчення етнічної культури і традиції, з'являються нові теми для подальших наукових пошуків.

Враховуючи вищевикладене, подальшого вивчення потребує питання розширення розуміння про складові гастрономічної культури, до яких можна було б віднести не лише кулінарну культуру, культуру прийняття їжі і гастрономічну рефлексію, а й, наприклад, передкулінарну стадію, пов'язану з вирощуванням та обробкою інгредієнтів, що потрапляють на кухню, та ін.

Література

1. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви // Неопалима купина. 1995. № 1–2. С. 3–5.
2. Барт Р. Основы семиологии // Структурализм: «за» и «против». Москва : Прогресс, 1975. 116 с.
3. Бурдьє П. Практический смысл / пер. с фр. А. Т. Бикбова, К. Д. Вознесенской, С. Н. Зенкина, Н. А. Шматко. Москва : Ин-т эксперимент. социологии; Санкт-Петербург : Алетейя, 2001. 563 с.
4. Бурдьє П. Социальное пространство и символическая власть // Пьер Бурдьє. Начала. Москва : Socio-Logos, 1994. 288 с.
5. Кириленко С. Особенности символизации пищи в современном обществе. URL: http://redyar.samara.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=422&Itemid=382 (дата обращения: 10.10.2020).
6. Козлов А. И. Пища людей. Фрязино : Век-2, 2005. 272 с.
7. Лич Э. Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов. Москва : Восточная литература, 2001. 141 с.
8. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / извлечено из нынешнего

народного быта и составлено Николаем Маркевичем. Издал И. Давиденко. Киев : В Тип. И. и А. Давиденко, 1860. [6], 174 с.

9. Наулко В. І. Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. Київ : Либідь, 1993. 255 с.

10. Ніколенко В. В. «Fastfood» та його зв'язок із деякими аспектами суспільного життя // Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : [зб. наук. праць]. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2014. Вип. 20. С. 99–104.

11. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір : дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук : 22.00.01. Харків, 2015. 441 с.

12. Норманская Ю. К проблеме анализа семиотики гастрономической культуры. URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/k-probleme-analiza-semiotikigastronomicheskoy-kultury> (дата обращения: 10.10.2020).

13. Плюта О. П. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. культуролог. : 26.00.01. Київ, 2018. 20 с.

14. Соссюр де Ф. Курс общей лингвистики. Екатеринбург : Изд-во Уральского университета, 1999. 432 с.

15. Химич В. В. Эстетическая активность образов еды и питья в произведениях Михаила Булгакова // Известия Уральск. гос. ун-та. 2006. № 47. С. 204–224.

16. Эко У. Отсутствующая структура. Введение в семиологию. Москва : Петрополис, 1998. 432 с.

References

1. Artiukh, L. (1995). From the history of folk cuisine. Lent. Dairy dishes // Neopalyma kupyna. No. 1-2. P. 3-5 [in Ukrainian].
2. Bart, R. (1975). Basics of semiology. Structuralism: "For" and "against". Moscow : Progress [in Russian].
3. Burdie, P. (2001). Practical meaning. St. Petersburg : Aleteiia [in Russian].
4. Burdie, P. (1994). Social space and symbolic power. Pierre Burdie. Beginning. Moscow : Socio-Logos [in Russian].
5. Kirilenko, S. Features of symbolization of food in modern society. Retrieved from: http://redyar.samara.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=422&Itemid=382 [in Russian].
6. Kozlov, A. I. (2005). Food of people. Fryazino: Vek-2 [in Russian].
7. Lich, E. (2001). Culture and Communication: logic of the relationship of symbols. Moscow: Vostochnaya literatura [in Russian].
8. Markevich, N. (1860). Custom, beliefs, cuisine and drinks Malorosseyan, extracted from the current people's life and compiled by Nikolai

Markevich. Missed I. Davidenko. Kiev: in type. I. And A. Davidenko [in Russian].

9. Naulko, V. I. (1993). Culture and Life of the Ukrainian Population. V. I. Naulko, L. F. Artiukh, V. F. Horlenko, etc. Kiev: Lybid [in Ukrainian].

10. Nikolenko, V. V. (2014). "Fastfood" and its connection with some aspects of social life. Methodology, theory and practice of sociological analysis of modern society. Kharkiv: KhNU imeni V. N. Karazina, Vol. 20. P. 99-104 [in Ukrainian].

11. Nikolenko, V.V. (2015). Gastronomic determinants of public life: Sociological dimension: thesis. Kharkiv [in Ukrainian].

12. Normanskaya, Yu. To the problem of analyzing the semiotics of the gastronomic culture. Retrieved from: <https://cyberleninka.ru/article/n/k-prbleme-analiza-semiotikigastronomicheskoy-kultury> [in Russian].

13. Pliuta, O. P. (2018). Transformation of national cuisine in conditions of socio-cultural changes: thesis. Kyiv [in Ukrainian].

14. Sossyur, de F. (1999). Course of general linguistics. Ekaterinburg: Izd-vo Uralskogo universiteta [in Russian].

15. Chimich, V. V. (2006). The aesthetic activity of food and drink images in the works of Mikhail Bulgakov. Izvestia Urals. State un-ta. 2006. No. 47. P. 204-224 [in Russian].

16. Eco, W. (1988). The missing structure. Introduction to semiology. Moscow: Petropolis [in Russian].

Стаття надійшла до редакції 29.03.2021

Отримано після доопрацювання 15.04.2021

Прийнято до друку 20.04.2021