

УДК 664.68:111.852

Цитування:

Ткаченко Г. Ю. Репрезентація естетичних категорій в художньому оформленні тортів. *Культура і сучасність : альманах*. 2022. № 1. С. 127–131.

Tkachenko H. (2022). Representation of aesthetic categories in cake decoration. *Kultura i suchasnist : almanakh*, 1, 127–131 [in Ukrainian].

*Ткаченко Ганна Юріївна,
фізична особа – підприємець,
Миколаївська обл., Криве Озеро
ORCID:<https://orcid.org/0000-0003-0052-4501>
1604102018@ukr.net*

РЕПРЕЗЕНТАЦІЯ ЕСТЕТИЧНИХ КАТЕГОРІЙ В ХУДОЖНЬОМУ ОФОРМЛЕННІ ТОРТІВ

Метою роботи є розкриття соціокультурного та естетичного змісту декорування тортів, яке відображає естетичний ідеал суспільства на актуальному етапі його розвитку. **Методологія** дослідження базується на системному підході, що передбачає розгляд естетичних категорій в їх взаємозв'язку та реалізації в соціально-культурній сфері, та використанні порівняльного, логіко-семантичного, дескриптивного методів та методів декомпозиції і міждисциплінарного синтезу. **Наукова новизна** роботи полягає застосуванні категоріального апарату естетики для системного аналізу художньо-прикладної творчості на прикладі декорування тортів.

Висновки. Кулінарна культура має двоїсту природу, що поєднує теоретичне знання про технології приготування їжі та емпіричний рівень втілення цих знань у конкретних кулінарних виробках. На декорування тортів як різновид художньо-прикладного мистецтва впливають такі естетичні категорії: прекрасне, гармонія, ритм та пропорція. Вони детермінують візуальне втілення творчого задуму кондитера. Гармонійність окреслено як іманентну предметові матеріального світу організованість, що досягається статично через симетрію візуальних елементів та динамічно через ритм та врівноважується завдяки дотриманню пропорцій. Категорією естетичного постає метакатегорія естетики, в якій реалізовані як об'єктивно-матеріальні властивості світу, так і властивості суб'єкта соціального життя. Естетичний смак втілює здатність адекватного освоєння естетичних якостей дійсності, що виражається в системі безпосередніх емоційних оцінок та їх інтелектуально-критичного осмислення. Торти розглядаються як один з ключових різновидів кулінарного мистецтва, що поєднують смакові властивості і особливий художній підхід до декорування, що зумовлено соціокультурним значенням цього різновиду десертів у ритуальних практиках соціального життя. Виготовлення святкового торта демонструє важливість поєднання технологічно правильного та зваженого виконання його основи та подальшого декорування, втілюючи антиномію прекрасного та практичного.

Ключові слова: естетика, практична естетика, кулінарне мистецтво, декорування тортів, естетичні категорії, естетичний смак.

Tkachenko Hanna, Individual – entrepreneur, Mykolaiv region, Kryve Ozero

Representation of aesthetic categories in cake decoration

The purpose of this work is to reveal the socio-cultural and aesthetic content of cake decorating, which reflects the aesthetic ideal of society at the current stage of its development. The **research methodology** is based on a systematic approach, which involved consideration of aesthetic categories in their relationship and implementation in the socio-cultural sphere, and the use of comparative, logical-semantic, descriptive methods and methods of decomposition and interdisciplinary synthesis. **The scientific novelty** of the work is the application of the categorical apparatus of aesthetic science for the systematic analysis of art and applied art on the example of cake decorating. **Conclusions.** Culinary culture has a dual nature, combining theoretical knowledge of cooking technologies and the empirical embodiment of this knowledge in specific culinary products. The decoration of cakes as a kind of arts and crafts is influenced by the following aesthetic categories: beauty, harmony, rhythm and proportion. They determine the visual embodiment of the creative idea of the confectioner. Harmony is defined as an immanent to the object of the material world organization, which is achieved statically through the symmetry of visual elements and dynamic through rhythm and is balanced by the observance of proportions. Aesthetic is a meta category of aesthetics, which implements both the objective and material properties of the world and the properties of the subject of social life. Aesthetic taste embodies the ability to adequately master the aesthetic qualities of reality, which is expressed in a system of direct emotional evaluations and intellectual and critical thinking. Cakes are considered one of the key varieties of culinary art, combining taste and a special artistic approach to decoration, due to the socio-cultural significance of this type of dessert in the ritual practices of social life. Making a holiday cake demonstrates the importance of combining technologically correct and balanced execution of its basis and subsequent decoration, embodying the antinomy of beautiful and practical.

Key words: aesthetics, practical aesthetics, culinary art, cake decoration, aesthetic categories, aesthetic taste.

Актуальність теми дослідження. Кулінарна культура як невід'ємна частина соціально-культурної спадщини людства поступово перетворюється на предмет осмислення різних напрямів науки, що стало результатом зміни ціннісних орієнтирів наукового дискурсу та світового культурного простору. Дискурс кулінарного мистецтва маргіналізований простором мас-медіа та блогосфери, хоча рівень майстерності сучасних кулінарів та кондитерів дозволяє говорити про високий рівень розвитку естетичного смаку та художньо-мистецьких прийомів оформлення десертів. Виготовлення сучасних кондитерських виробів вимагає володіння складними технологічними навичками та передовими науковими знаннями в поєднанні з тонким мистецьким баченням, а тому результат творчих зусиль майстрів-кондитерів має художнє значення, яке, на жаль, не знаходить належної рефлексії через призму естетичної теорії.

Аналіз досліджень та публікацій. Вивчення їжі як культурного та соціального явища здійснювалось представниками різних наукових напрямків, які акцентували увагу на важливих для їх наукових розвідках аспектах. Соціолог Г. Зіммель трактував розвиток кулінарної культури як еволюцію форм соціальної організації суспільства. П. Сорокін дослідив голод як один із гастрономічних аспектів соціального життя та його вплив на політичні процеси і трансформації. М. Хольм та М. Чіндблум фокусували увагу на взаємовпливі кулінарної культури та субкультурних явищ в європейській спільноті. М. Капкан та Л. Ліхачова здійснили важливе розмежування понять гастрономічної та кулінарної культури, культури прийому їжі. І. Сохань вивчає зв'язок політичного режиму та особливостей харчування за його існування, Г. Толок акцентує на соціально-культурному призначенні гастрономічної культури, В. Ніколенко досліджує гастрономічні детермінанти суспільного життя.

Незважаючи на те, що кулінарна культура включно з її складовими ґрунтовно осмислена в парадигмах соціально-гуманітарних наук, однак вчені, які працюють в царині естетики та мистецтвознавства, оминаються предметне поле гастрономії та кулінарії. В цій статті здійснено аналіз репрезентації естетичних категорій в декоруванні сучасних тортів, яке розглядається в парадигмі практичної естетики та доповнено

прикладними готових кулінарних шедеврів знаних у світі майстрів.

Метою статті є розкриття соціокультурного та естетичного змісту декорування тортів, яке відображає естетичний ідеал суспільства на актуальному етапі його розвитку.

Виклад основного матеріалу. У будь-якій науці є основоположні поняття, що стають опорними точками її теоретичного дискурсу. В естетиці такими фундаментальними поняттями є категорії естетики, які відображають істотні визначення пізнаваних предметів і є вузловими ступенями естетичного пізнання світу. До середини XVIII століття центральною стає категорія естетичного, що є втіленням досконалості в матеріальній дійсності і соціально-духовному житті. У категорії естетичного відображені найбільш загальні властивості всіх естетичних предметів і явищ, які, в свою чергу, специфічно відбиваються в інших категоріях естетики, насамперед, категорії прекрасного. Сократ ототожнював прекрасне і корисне: майстерно прикрашений щит, що не захищає воїна від ворогів, не можна назвати прекрасним, хоча таким є незодоблений щит, який добре виконує свою функцію [2]. І. Кант вважав, що при естетичному сприйнятті прекрасного предмета наше ставлення до нього безкорисливе, чим принципово відрізняється від морального і практичного ставлення [6]. Таким чином, в історії естетичної думки виникла теоретична антиномія: прекрасне як корисне та прекрасне як неутилітарне. Г. Земпер намагався вирішити цю дилему через створення практичної теорії, яка була покликана подолати поділ мистецтв на «високі» і «низькі» жанри, ідеалістичні устремління і матеріальну сторону творчості, проектування декорування виробів [3, 87]. Т. Манро вказував на те, що естетичне нерозривно пов'язано з практичним в житті людини, а тому мистецький потенціал реалізується не тільки в класичному мистецтві, але в іншій творчій роботі [7].

Прекрасне часто пов'язують із гармонією, адже вона закладена в самій основі світобудови. Т. Адорно вважав, що «гармонія є співзвучність, співзвучність є згода, а згода між непогодженими початками, поки вони розділені, неможлива. Розділене і непогоджене не можна зробити гармонійним» [1, 215]. Складовими гармонії виступають інші естетичні поняття, зокрема симетрія, ритм, пропорція. Ритм в образотворчому і декоративно-прикладному

мистецтві розуміють як спосіб естетичної організації форми і художньо-образної виразності в образотворчому і декоративно-прикладному мистецтві, що яскраво продемонстровано в ярусному торті Динари Касько на рисунку 1.



Рис. 1. Ярусний торт Динари Касько (<https://www.instagram.com/dinarakasko>)

Симетрична рівновага досягається тоді, коли об'єкти з однаковою візуальною вагою розміщені рівновіддалено від центру. Прикладом такої врівноваженості композиції є декорування торта Ернстом Фрідріхом Кнамом, що зображено на рисунку 2.



Рис. 2. Торт Ернста Фрідріха Кнама (<https://www.instagram.com/ernstknam/>)

Незважаючи на те, що анімалістичні елементи декору зосереджені на одній умовній половині торта, за візуальною вагою вони врівноважені чистим полотном іншої сторони десерту.

Асиметричне розташування предметів в композиції може викликати враження розподілу простору вертикальною віссю на дві рівні частини, рівновага досягається введенням просторових пауз між предметами, які то віддаляються, то наближаються. Як бачимо на рисунку 3, Стівен Кулуччі змістив візуальний



Рис. 3. Торт Стівена Колуччі (<https://www.instagram.com/stephencollucci/>)

центр композицій, внаслідок чого загальна композиція здається нестабільною і сповненою внутрішньої динаміки, незважаючи на квадратні форми та великі розміри десерту.

Пропорція є взаємним співвіднесенням частин до цілого або ж частин між собою. При декоруванні тортів пропорційність досягається аналітичним підходом до співвідношення висоти та ширини готового виробу або ж його конструктивних частин, як на рисунку 4.



Рис. 4. Торт Дженіс Вонг (<https://www.instagram.com/janicewong2am/>)

Здатність адекватного освоєння естетичних якостей дійсності втілюється в категорії естетичного смаку. І. Кант розглядав смак як здатність судити про красу, відтак його можна розвинути та натренувати на тонке відчуття навколишньої дійсності та пошук прекрасного у ній [10]. Сутнісно естетичний смак становить діалектичну єдність загального, особливого і одиничного та індивідуального [5]. Поняття кулінарної культури визначає технологічну сторону приготування їжі та декорування [4]. Ця двоїста природа кулінарної культури максимально показово втілюється в мистецтві приготуванні тортів. Торт кондитера Аморі Гішона, що зображений на рисунку 5, демонструє віртуозне поєднання різних технік декорування кондитерського виробу, текстур



Рис. 5. Торт Аморі Гішона
(<https://www.instagram.com/amauryguichon/>)

на гру з пропорціями.

Практичний досвід автора статті став основою для розробки стратегії створення дизайну великих тортів, що складається з чотирьох етапів: виготовлення конструкції; робота з внутрішнім вмістом торта; зовнішня обробка торта перед декоруванням та, власне, декорування. Перший етап передбачає виготовлення стійкої конструкції, що складається з основного стрижня і додаткових опор. Автор використовує в своїй роботі інший варіант посилення конструкції торта без основного стрижня: яруси підтримуються внутрішніми опорами, які повинні бути на 3 міліметри вище самого ярусу. Завершальний етап декорування торта складається з нанесення основи у вигляді мастики, велюру, шоколаду чи крему.

Виготовлення торта демонструє важливість поєднання технологічно правильного та зваженого виконання його основи та подальшого декорування, втілюючи антиномію прекрасного та практичного, адже без стабільної конструкції всі подальшої дії з оформлення десерту втрачають сенс. Основа торта виготовляється в вигляді симетричної фігури, що репрезентує гармонійність та стабільність. Навіть якщо торт виготовляється в кілька ярусів, кожен з них повторює попередній, змінюється тільки пропорція розміру. Таким чином, готовий виріб наповнюється динамічним ритмом, який інтуїтивно зчитується при його спогляданні.

Висновки. Кулінарна культура є важливою складовою культурної спадщини, а тому потребує ґрунтовного всебічного вивчення не лише в руслі антропології, культурології, соціологічних шкіл, але й з точки розу естетики, адже в процесі приготування їжі,

її декоруванні і подачі втілюються естетичні уявлення людей конкретного суспільства на актуальному етапі його розвитку. В цій науковій розвідці було присвячено репрезентації естетичних категорій в декоруванні сучасних тортів. Ключовою естетичною категорією визначено прекрасне, оскільки саме воно відображає ідеальне бачення природи людини та навколишнього світу. Водночас часто прекрасне сприймається як щось крихке, нестабільне, важко відтворюване в людській повсякденності. В історії естетичної думки такий парадокс фіксується через антиномію прекрасного та корисного. В практичній естетиці естетичний ідеал гармонізується із утилітарним призначенням предмета, втіленням прекрасного в результатах творчої діяльності.

Література

1. Адорно Т. Теорія естетики ; пер. з нім. П. Тарашук. Київ : Видавництво Соломії Павличко «Основи», 2002. 518 с.
2. Діалоги Платона. Гіппій Великий. URL : <http://psylib.org.ua/books/plato01/14gippb.htm> (дата звернення: 17.03.2021).
3. Semper G. Praktische Ästhetik. Architekturtheorie und Entwurfspraxis. Frankfurt und München: Falkenberg, 1977. 525 p.
4. Alhelaili M. Essays on Aesthetics of Food. URL: <https://researchrepository.wvu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=6107&context=etd> (Last accessed: 17.03.2021).
5. Fenner D. Developing Aesthetic Taste. *The Journal of Aesthetic Education*. 2020. Vol. 54. № 2. URL: <https://www.jstor.org/stable/10.5406/jaesteduc.54.2.0113?seq=1>. (Last accessed: 17.03.2021).
6. Kant I. Critique of the Aesthetical judgement. *The Originals: Classic Readings in Western Philosophy*. URL: <https://pressbooks.bccampus.ca/classicreadings/chapter/immanuel-kant-on-the-aesthetic-taste>. (Last accessed: 17.03.2021).
7. Munro T. Evolution in The Arts, and other Theories of Culture History. 1963. URL: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00043249.1965.10793772?journalCode=rcaj20>. (Last accessed: 17.03.2021).

References

1. Adorno, T. (2002). Theory of aesthetics. P. Tarashchuk, (Trans). Kyiv: Vydavnytstvo Solomii Pavlychko «Osnovy» [in Ukrainian].
2. Dialogi Platona. Gippiy Bolshoy (2020). Retrieved from <http://psylib.org.ua/books/plato01/14gippb.htm> (Accessed: 17.03.2021) [in Ukrainian].

3. Semper, G. (1977). *Praktische Ästhetik. Architekturtheorie und Entwurfspraxis*. Frankfurt und München: Falkenberg [in German].

4. Alhelaili, M. (2020). *Essays on Aesthetics of Food*. Retrieved from <https://researchrepository.wvu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=6107&context=etd> (Accessed: 17.03.2021) [in English].

5. Fenner, D. *Developing Aesthetic Taste* (2020). *The Journal of Aesthetic Education*. Retrieved from <https://www.jstor.org/stable/10.5406/jaesteduc.54.2.0113?seq=1> (Accessed: 17.03.2021) [in English].

6. Kant, I. (2020). *Critique of the Aesthetical judgement. The Originals: Classic Readings in Western*

Philosophy. Retrieved from <https://pressbooks.bccampus.ca/classicreadings/chapter/immanuel-kant-on-the-aesthetic-taste> (Accessed: 17.03.2021) [in English].

7. Munro, T. (1963). *Evolution in The Arts, and other Theories of Culture History*. Retrieved from <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00043249.1965.10793772?journalCode=rcaj20> (Accessed: 17.03.2021) [in English].

Стаття надійшла до редакції 18.03.2022

Отримано після доопрацювання 14.04.2022

Прийнято до друку 27.04.2022