

УДК 94: 327



ГАСТРОНОМІЧНА ДИПЛОМАТІЯ: СВІТОВА ТА УКРАЇНСЬКА ПРАКТИКА Й ТРАДИЦІЇ ДИПЛОМАТІЇ «М'ЯКОЇ СИЛИ» XXI СТОЛІТТЯ

ЦІВАТИЙ В.Г.,
Перший проректор
Дипломатичної
академії України
при МЗС України,
кандидат
історичних наук,
доцент
кафедри
дипломатичної
та консульської
служби,
Заслужений
працівник освіти
України

Рецензія на книгу:

Сліпченко А.С. Дипломатическая кухня. Художественно-документальное издание. – Киев: Генеральная дирекция по обслуживанию иностранных представительств, 2015. – 493с. (ISBN 966-518-338-9).

Book Review: **Slipchenko A.S.** Diplomatic Table. Artistically and Documentary Edition. - Kyiv.: The State Enterprise «Directorate-General for Rendering Services to Diplomatic Missions», 2015. - 493 p. (ISBN 966-518-338-9).

У 2015 році побачила світ чергова книга Олександра Сергійовича Сліпченка під романтичною назвою «Дипломатична кухня». Лише взявши до рук і прочитавши назву відчуваєш прилив енергії, гарного настрою, смак вишуканих страв і аромат смаколиків, які заховано під симпатичною обкладинкою видання. Жанр книги можна визначити як мемуари або спогади дипломата.

Сліпченко Олександр Сергійович, Надзвичайний і Повноважний Посол, перебував на дипломатичній службі України з 1966 року, кар'єрний дипломат. З 1991 року обіймав посади Постійного представника України при ЮНЕСКО, першого Повіреного в справах незалежної України у Франції, першого посла України у Швейцарії, Постійного представника України при Європейському відділенні ООН та інших міжнародних організаціях у Женеві, начальника Управління країн Європи і Америки МЗС України. Він також

був Послом України у Швеції і за сумісництвом – у Данії та Норвегії, а потім послом України в Державі Ізраїль. Має державні нагороди України, Франції, Швеції, Литви, Португалії. З 2005 року у відставці, займається громадською, літературною і викладацькою діяльністю. Передає свій багатий дипломатичний досвід на своїх майстер-класах і практичних семінарах слухачам Дипломатичної академії України при МЗС України.

Автор цього видання – О.С. Сліпченко – багато років працюючи за кордоном, не забував про одне із своїх багаточисленних хобі – кулінарію. «Кухню» дипломатичної кухні – меню, етикет, дипломатичний протокол, традиції та правила організації дипломатичного прийняття всіх рівней – він знає зсередини, не з чуток, так само як і кулінарні вподобання різних народів, і щедро ділиться своїм багатим досвідом зі своєю читацькою аудиторією і спогадами про свою улюблену професію дипломата.

Влучно охарактеризував політику, дипломатію і кулінарію відомий французький філософ, кулінар, шеф-повар, політичний діяч першої чверті XIX століття і автор трактату «Фізіологія смаку» Жан-Антельм Брійя-Саварен: «Доля націй залежить від того, як вони харчуються». Твердження про те, що національна кухня є візитною карткою будь-якої держави є усталеною константою, яка не потребує додаткових аргументів для переконання.

Сам термін «гастрономія» існує понад 200 років. Його батьківщиною є Франція, а авторство належить французькому поетові Бершу, улюбленою справою якого було писати про радощі вишуканої кухні. Сьогодні гастрономія – це мистецтво смачно поїсти, мистецтво хорошої кухні й самого застілля. Гастрономія (від грец. *шлунок*) – це наука, яка вивчає зв'язок між культурою та їжею. Як стверджує історик Патрік Рамбур, «...в історії французької кухні й гастрономії – застілля – найважливіший дипломатичний вектор!». Ще у XVII столітті Людовик XIV – «король-сонце» – упровадив у Версалі традицію, яка міцно вкоренилася у французькій зовнішній політиці – дипломатія гастрономії. На початку XIX століття Шарль-Моріс Талейран (міністр закордонних справ Франції) використовував застілля, щоб провести переговори і домогтися для Франції більш вигідних умов.

Незважаючи на те, що французи славляться гурманами, серед них практично не зустрінеш людей з надмірною вагою. Французи їдять три рази на день і, як правило, у певний час. Вони п'ють

каву вранці, щільно їдять вдень і особливо ввечері (між дев'ятою і десятою годинами). Для них це норма. При цьому суворо дотримується головне правило: отримати задоволення від їжі й не нашкодити здоров'ю. Погляд на їжу крізь призму здоров'я – це філософія французької гастрономії, сформована під впливом видатних політичних діячів, дипломатів і знаменитих кухарів Франції.

На сьогодні гастродипломатія (культурно-гастрономічна дипломатія, гастрономічна дипломатія, кулінарна дипломатія) – це мирне знаряддя м'якого впливу в дипломатії, зброя сучасної зовнішньої політики, дипломатії та економіки. Фактично – це наука про мистецтво вести переговори під час офіційних обідів. У світі політики зазначають «...шлях до консенсусу і досягненню мети пролягає через вишукане частування».

Алессандра Роверсі в інтерв'ю газеті «Le Temps» підкреслила, що «...гастрономічна дипломатія визначає використання блюд у контексті міжурядових відносин з метою передавання невербальних повідомлень...». Важливо, що таке визначення не обмежується хорошими стравами та вишуканими винами для полегшення процесу переговорів. Їжа фактично сприяє також виникненню підходящих моментів для виголошення тостів чи промов, тих чи інших слів, допомагає «переварити» умови угоди, договору чи контракту, що підписується. Зауважимо, що в історії не раз свідомо підбиралися інгредієнти, розстановка і форма столів, коли переслідувалися згадані цілі. Наприклад, Рональд Рейган на прийнятті у Вашингтоні в 1987 році спеціально вибрав каліфорнійське вино з виноробного регіону Russian River Valley, ніби натякаючи на історію російської імміграції в цей штат США.

Сама по собі гастрономічна дипломатія (кулінарна дипломатія) – це порівняно недавня форма політико-дипломатичних відносин. У світі є держави, які прийняли мудре рішення просувати свою націю, як «Торговельну марку». З цією метою розробляються спеціальні стратегії, створюються інституції (установи) і виділяються кошти. Завдяки такій політиці громадяни інших держав дізнаються про національні особливості та традиції харчування народів і країн через національні страви і національну кухню як інституцію, а паралельно стимулюються торгівля і туризм, і, у кінцевому рахунку, країною починають цікавитися інвестори. Перші програми гастродипломатії як складової дипломатії м'якої сили були започатковані у 2000-ро-

ках ХХ століття. Термін «гастродипломатія» (англ. *Gastrodiplomacy*) уперше опублікував у 2002 році журнал «The Economist» у науковій статті про Королівство Таїланд.

Так, у главі XXVII автор – О.С.Сліпченко – наводить приклад з дипломатичної діяльності у сфері гастродипломатії Надзвичайного і Повноважного Посла Індонезії в Україні Нінік Кун Нар'яті (*Mrs. Niniek Kun Naryatie Siswojo*), яка презентувала індонезійську національну кухню на виконання урядової програми просування національної кухні. Ще у 2011 році МЗС Індонезії провело науково-практичний і методологічний семінар на цю тему, на якому було поставлено завдання: «... *сформулювати концепцію індонезійської кулінарної дипломатії як частини дипломатії «м'якої сили». Частково вона має бути націлена на включення індонезійської їжі в глобальний кулінарний звід в якості однієї зі складових міжнародної гастрономії. Однак треба вважати, що ці зусилля не лише представляють (за кордоном) культуру країни, але й будуть слугувати економічним інтересам Індонезії»* (с. 428-429). Цікава деталь: для досягнення цієї мети, крім фінансової підтримки розвитку мережі індонезійських ресторанів по всьому світові, мається на увазі також направляти досвідчених кухарів у закордонні дипломатичні представництва (у 132 місії за кордоном).

Дипломатична практика знайшла свою реалізацію 12 жовтня 2013 року у Києві, де пройшов перший в Україні «*Фестиваль Азіатської кухні і культури 2013 року*», ініційований і організований Міжнародним Фондом культурного співробітництва, Посольствами Індії, Індонезії, Малайзії, Кореї, Пакистану та Японії.

Приблизно в такому ж ракурсі сформулювали свої програми кулінарної дипломатії багато інших країн регіону. Аналогічні заходи і форми дипломатичної роботи широко використовують держави Європи, Азії, Америки та ін., про що детально можна дізнатися зі сторінок презентованої книги.

Кулінарна дипломатія (мистецтво приготування страв для державних службовців або сановників) – це така ж поважна леді, як і сама дипломатія, і відповідні приклади можна віднайти ще в Стародавньому Китаї або Стародавній Греції. Цікаво, що Шарлю-Морісу Талейрану приписують сакраментальну фразу: «Найкращий помічник дипломата – його особистий кухар».

У своїй книзі Олександр Сергійович Сліпченко ставить перед собою завдання ознайомити читачів

з багаторічними історичними традиціями дипломатичного спілкування (від історії Стародавнього часу й Середньовіччя до історії Новітньої, історії Сьогодення), напрацьованими багаточисленними формами прояву «державної» гостинності, в яких за великим рахунком відображаються честь і гідність держави-господині, а також її відношення до держави-партнера (с.3). Але зовнішня святковість і суворий дипломатичний етикет не існують самі по собі, як самодостатня ціль. Головною сутністю обідів, сніданків і прийнять завжди була й залишається дипломатична робота. Така ж самісінька, як і в інших випадках дипломатичної практики, метою якої є не лише обов'язок дипломата в найкращому світлі презентувати свою державу і обзавестися новими друзями і корисними контактами, але й отримати необхідну інформацію.

Але вже з першої сторінки своєї фундаментальної та ґрунтовної праці автор акцентує увагу читачів на тому, що теоретичні питання не є предметом його дослідження, а вже з наступної сторінки і до останньої (а книга налічує 493 сторінки!) він пропонує розповідь про його особисту дипломатичну практику, веселі й реальні історії, цікаві факти й події, але у чітко визначеному жанровому форматі – через призму кулінарної дипломатії. І відразу попереджає читача про те, що в книзі багато унікальних і випробуваних рецептів, які читач зможе самостійно апробувати і проекспериментувати на своїй власній кухні або в дипломатичній практиці.

У цілому дане видання присвячено різномісним аспектам дипломатичного мистецтва і дипломатичної майстерності за допомогою дипломатичної кухні.

Автор у вступі привертає увагу своїх читачів до особливостей предмета свого дослідження і ще раз наголошує, що з ними він говоритиме про дипломатичну кухню не в переносному значенні, а в самому прямому значенні цього терміну. Широко відомі слова Ш.М. Талейрана, звернені до Наполеона Бонапарта: «Дайте мені гарного кухаря, і я вам забезпечу потрібні договори».

Авторська подача матеріалу характеризується міждисциплінарним характером дослідження: історія, теорія і практика дипломатії презентується в тісному зв'язку із літературними й подорожніми студіями, багатою палітрою спогадів, фактів і фотографій з особистого архіву автора, кулінарними рецептами ранжованими від рівня королівської або президентської вишуканості до звичайного ранко-

вого сніданку пересічного дипломата, особистою дипломатичною практикою і дипломатичним досвідом.

Роль дипломатії як знаряддя зовнішньої політики держави завжди була надзвичайно впливовою, тому автор у своїй книзі приділив належну увагу питанням теорії та практики дипломатії та дипломатичній службі в історичній ретроспективі, але не забуваючи про головний предмет свого дослідження – гастрономічну дипломатію.

Багатий фактологічний матеріал для розуміння витоків дипломатії, як одного із видів державної діяльності, автор подає у тридцяти тематичних блоках-оповідях. І в кожному з них ми поринаємо в різні історичні епохи, або мандруємо різними країнами, регіонами і континентами, і всюди за нами шлейфує, відчувається смак і аромат страв національних кухонь, і подумки ми їх дегустуємо й насолоджуємося з надією і впевненістю, що це стане в майбутньому нашими реаліями.

Особливий інтерес, на погляд рецензента, заслугує розділ XXX, який присвячений дипломатично-гастрономічним подіям кінця XX – початку XXI століть, зокрема – і пов'язаних з дипломатією України (с. 472-487).

Автор також не обійшов осторонь і таємну дипломатію досліджуваного періоду, що придає дипломатії особливий шарм і колорит (розділи VI, VIII, XIII, XXIV).

Розгляд усього комплексу дипломатично-практичних, теоретичних, методичних і науково-практичних складових цього видання надає можливість констатувати, що автору – О.С. Сліпченку вдалося виконати поставлені перед собою завдання. До достоїнств книги можна також віднести те, що вона багато ілюстрована і написана легкою для сприйняття і високого гатунку літературною мовою. Читаєш книгу – і розумієш, що ти знайшов спосіб для свого відпочинку, але відпочиваючи, ти отримуєш масу задоволень, інформації та вражень від прочитаного!

Книга О.С. Сліпченка – це у вищій мірі цікава, практично необхідна і дійсно талановита спроба створення подібного типу видань. Вона є першою у вітчизняній науці роботою, яка дає повну і методично обґрунтовану та узагальнену характеристику предмета дослідження. У рецензованому виданні знайшли відображення новітні дослідження, а особлива цінність видання – особистісні напрацювання автора. Подана читачеві книга – значне явище в новітній зарубіжній історіографії, яке

може вплинути на напрям теоретико-методологічних пошуків у сучасному знанні дипломатичних досліджень.

Спираючись на архівні матеріали, широку джерельну базу і документи, упроваджених у науковий обіг уперше або маловідомих широкому загалові, автор подав власне бачення методологічних підходів до дослідження дипломатичної кухні в контексті гастрономічної дипломатії та кулінарної дипломатії, зробив власні узагальнення через розгляд та компаративний аналіз контраверсійних поглядів попередніх дослідників і практичних дипломатів.

Як і будь-яка науково-методична та творча праця, рецензована книга не позбавлена певних недоліків. Зокрема, хотілося б висловити зауваження- побажання автору до наступних її перевидань, а саме – включити до книги в більшому обсязі матеріали з історії та дипломатії держав Південно-Східної Азії та Африки що, безперечно, надасть виданню ще глибшої змістовності й внесе елемент компаративного (порівняльного) аналізу особливостей та національних надбань дипломатичних практик і моделей дипломатії.

У цілому ж, ми отримали у своє розпорядження доброякісну, змістовну, виражену в науково-теоретичному й методичному плані та видану на належному поліграфічному рівні книгу.

На особливі слова подяки заслугоує видавець, Генеральний директор Генеральної дирекції по обслуговуванню іноземних представництв Павло Олександрович Кривонос і його колектив (ГДП), які доклали значних зусиль, щоб ця книга відповідала за своїми видавничо-поліграфічними показниками кращим світовим стандартам. Одним із головних аспектів ГДП на сьогодні є утвердження позитивного іміджу України як незалежної, суверенної, демократичної держави, з високим освітнім і культурним рівнем українського народу, який володіє унікальними історичним, художнім і кулінарним спадком і цінностями. Видання цієї книги – це ще один крок уперед в популяризації гостинності й відкритості України для всього світу. Генеральна дирекція по обслуговуванню іноземних представництв, та її керівник – П.О.Кривонос, щиро пишаються тим, що зробили міжнародну гостинність своєю професією.

Рекомендуємо нашим читачам це нове видання і сподіваємось, що ця книга зацікавить їх, а студентам-міжнародникам та слухачам Дипломатичної академії України при Міністерстві закордонних

справ України допоможе в засвоєнні начальних курсів «Компаративна історія, теорія і практика дипломатії», «Міжкультурна комунікація і діловий етикет», «Світова дипломатія», «Дипломатія іноземних держав», «Дипломатичний протокол і етикет».

За словами экс-держсекретаря США і одного із кандидатів на пост президента США у 2016 році Хілларі Клінтон, «... презентація улюблених страв, застільних традицій і цінностей є могутньою зброєю дипломатії, яким часто нехтують...». Адже дійсно, тисячолітня історія та практика дипломатичних застіль залишається живою, і сучас-

на дипломатична практика ледь не щодня її збагачує і спрямовує за дороговкази майбутнього в просторі актуальної політики.

Хочеться сподіватися, що ця книга стане корисною знахідкою для майбутніх дипломатів і сучасних дипломатів-практиків, яким вона і адресована в першу чергу. А також тим, хто цікавиться сучасними підходами до дослідження історії та практики дипломатії в її глобалізаційному вимірі.

Книга О.С. Сліпченка – це джерело знань і скарбниця відповідей на більшість питань практичної дипломатії: читай, думай, аналізуй, реалізуй!!!

Стаття надійшла до редколегії 19.04.2015

Прийнята до друку 03.06.2015